

# Weinstube

## VORSPEISEN

---

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Ofenkartoffel</b> (A,G)                | <b>8,90 €</b>  |
| mit Salatbukett & Kräuterquark            |                |
| <b>Wahlweise mit:</b> Hähnchenstreifen    | <b>10,90 €</b> |
| Tranchen vom Roastbeef                    | <b>11,90 €</b> |
| <b>Rindercarpaccio</b> (H,G)              | <b>13,90 €</b> |
| mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesanspäne |                |

## SUPPEN

---

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| <b>Tomatencremesuppe</b> (G)    | <b>4,90 €</b> |
| <b>Rinderkraftbrühe</b> (A,C,I) |               |
| mit Kräuterflädle               | <b>5,40 €</b> |
| mit hausgemachten Maultaschen   | <b>5,90 €</b> |
| <b>Tagessuppe</b>               | <b>5,90 €</b> |

## SALATE

---

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Kleiner Salat</b>  | <b>4,90 €</b>  |
| <b>Großer Salat</b>   | <b>8,90 €</b>  |
| <b>Thunfischsalat</b> (C,D)   | <b>10,90 €</b> |
| Großer Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Ei                          |                |
| <b>Bauernsalat</b> (A,G)  | <b>12,90 €</b> |
| mit gebackenem Schafskäse   |                |
| <b>Weinstüblesalat</b> (A,C)  | <b>12,90 €</b> |
| Großer Salat mit hausgemachten Maultaschen, Speckstreifen & Zwiebelringen |                |
| <b>Stadthotelsalat</b> (A,F)  | <b>13,90 €</b> |
| Großer Salat mit Hähnchenstreifen, Apfelstreifen & Teriyakisauce          |                |
| <b>Roastbeefsalat</b> (A,H)   | <b>14,90 €</b> |
| Großer Salat mit Tranchen vom Roastbeef & Pinienkernen                    |                |

## HAUPTGANG

---

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Schnitzel „Wiener Art“</b> (A,C)                                  | <b>13,90 €</b> |
| mit Pommes   |                |
| <b>Rahmschnitzel</b> (A,C,G)   | <b>14,90 €</b> |
| mit Champignonsauce & Spätzle  |                |
| <b>Schnitzel von der Hähnchenbrust</b>                               | <b>13,90 €</b> |
| mit Pommes (A,C)   |                |
| <b>Gebratene Hähnchenbrust</b> (G)                                   | <b>14,90 €</b> |
| mit Butterreis, Saisongemüse & Rieslingsauce                         |                |
| <b>Schweinefilet im Speckmantel</b>                                  | <b>16,90 €</b> |
| mit Saisongemüse, Spätzle & Rahmsauce (A,C,G,I)                      |                |
| <b>Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art"</b> (G,I,J)                 | <b>16,90 €</b> |
| mit Butterreis   |                |
| <b>Weinstubenpfännle</b> (A,C,G)                                     | <b>18,90 €</b> |
| 3 Schweinemedallions, Käsespätzle, Saisongemüse & Champignonsauce    |                |
| <b>Stadthotelpfännle</b> (A,C,G)                                     | <b>18,90 €</b> |
| Rind, Schwein, Hähnchen, Käsespätzle, Saisongemüse & Champignonsauce |                |
| <b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b>                                | <b>22,90 €</b> |
| mit halber Maultasche & Käsespätzle (A,C,G,I)                        |                |
| <b>Rumpsteak</b> (G)   | <b>21,90 €</b> |
| mit Ofenkartoffeln & Kräuterbutter                                   |                |
| <b>Maultaschenpfännle überbacken</b>                                 | <b>12,90 €</b> |
| (A,C,G,I)  |                |

## FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

---

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Pommes mit Ketchup &amp; Mayo</b>        | <b>4,40 €</b> |
| <b>Spätzle mit Soße</b> (A,C,I)             | <b>4,90 €</b> |
| <b>Nuggets mit Pommes</b> (A,C)             | <b>6,90 €</b> |
| <b>Schnitzel mit Pommes / Spätzle</b> (A,C) | <b>7,90 €</b> |
| <b>Fischstäbchen</b> (A,C,G)                | <b>8,90 €</b> |
| mit Butterkartoffelpüree & Spinat           |               |

# Weinstube

## SCHMORGERICHTE

---

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Hausgemachte Rinderroulade</b>                    | <b>18,90 €</b> |
| mit Spätzle & Apfelrotkohl (A,c,g,I)                 |                |
| <b>Sauerbraten (A,C,I)</b>                           | <b>19,90 €</b> |
| mit Serviettenknödel & Apfelrotkohl                  |                |
| <b>Deutsches Kalbsbäckchen (G,I)</b>                 | <b>24,90 €</b> |
| mit Saisongemüse, Butterkartoffelpüree & Cassissauce |                |

## TYPISCH SCHWÄBISCH

---

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Linsen (A,C,M)</b>                   | <b>9,90 €</b>  |
| mit Spätzle & Saitenwurst               |                |
| <b>Maultaschen in der Brühe (A,C,I)</b> | <b>9,90 €</b>  |
| mit Kartoffelsalat                      |                |
| <b>Kutteln (I)</b>                      | <b>10,90 €</b> |
| mit Bratkartoffeln                      |                |
| <b>Nieren (I)</b>                       | <b>10,90 €</b> |
| mit Bratkartoffeln                      |                |
| <b>Wurstsalat (A,C)</b>                 | <b>7,90 €</b>  |
| mit Bauernbrot                          |                |
| <b>Schweizer Wurstsalat (A,C,G)</b>     | <b>8,90 €</b>  |
| mit Bauernbrot                          |                |
| <b>Schwäbischer Wurstsalat (A,C)</b>    | <b>8,90 €</b>  |
| mit Bauernbrot                          |                |
| <b>Gemischter Wurstsalat (A,C,G)</b>    | <b>8,90 €</b>  |
| mit Bauernbrot                          |                |

## FISCHSPEZIALITÄTEN

---

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Honauer Lachsforellenfilet (A,G)</b>                                  | <b>19,90 €</b> |
| mit Saisongemüse, Saisonrisotto & Rieslingsauce                          |                |
| <b>Lachssteak auf der Haut gebraten</b>                                  | <b>22,90 €</b> |
| mit sautiertem Spinat, Petersilien-Schmelzkartoffeln & Rieslingsauce (G) |                |

## VEGETARISCH

---

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Gemüsemaultaschen (A,C,G)</b>                      | <b>11,90 €</b> |
| in Tomatensauce mit Käse überbacken                   |                |
| <b>Wokpfanne (L,F)</b>                                | <b>12,90 €</b> |
| mit Mie-Nudeln, Asiagemüse, Sojasauce & Teriyakisauce |                |
| <b>Käsespätzle (A,C,G)</b>                            | <b>8,90 €</b>  |
| <b>Saisonrisotto</b>                                  | <b>13,90 €</b> |

## DESSERTS

---

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Warmer Apfelstrudel (G)</b>            | <b>4,90 €</b> |
| mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne        |               |
| <b>Grießflammerie (G)</b>                 | <b>6,90 €</b> |
| mit Kirschen                              |               |
| <b>Warmes Schokoküchle (G)</b>            | <b>7,90 €</b> |
| mit einer Kugel Saisoneis & Beerenkompott |               |
| <b>Zweierlei Mousse au Chocolat (G)</b>   | <b>8,90 €</b> |
| mit frischem Obstsalat                    |               |
| <b>1 Stück Kuchen</b>                     | <b>2,40 €</b> |
| <b>1 Stück Torte</b>                      | <b>3,20 €</b> |
| <b>Portion Sahne</b>                      | <b>0,80 €</b> |

## WEITERE BEILAGEN:

---

Saisonrisotto, Spätzle, Reis, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Pommes

# Weinstube

## WARME GETRÄNKE

---

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Tasse Kaffee                 | 2,50 € |
| Tasse Cappuccino             | 3,20 € |
| Espresso                     | 2,20 € |
| Doppelter Espresso           | 3,50 € |
| Latte Macchiato              | 3,20 € |
| Milchkaffee                  | 3,20 € |
| Heiße Schokolade             | 3,50 € |
| mit Sahne                    | 3,50 € |
| Glas Tee verschiedene Sorten | 2,90 € |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

|                  | 0,2l   | 0,4l   |
|------------------|--------|--------|
| Coca Cola        | 2,50 € | 3,60 € |
| Fanta            | 2,50 € | 3,60 € |
| Sprite           | 2,50 € | 3,60 € |
| Spezi            | 2,50 € | 3,60 € |
| Apfelsaft        | 2,90 € | 3,90 € |
| Orangensaft      | 2,90 € | 3,90 € |
| Johannisbeersaft | 2,90 € | 3,90 € |
| Kirschsaft       | 2,90 € | 3,90 € |
| Bananensaft      | 2,90 € | 3,90 € |
| Maracujasaft     | 2,90 € | 3,90 € |
| Saftschorle      | 2,50 € | 3,70 € |

|  |        |        |
|--|--------|--------|
|  | 0,2l   | 0,4l   |
| Thomas Henry Tonic Water                       | 2,90 € | 4,20 € |
| Thomas Henry Bitter Lemon                      | 2,90 € | 4,20 € |
| Thomas Henry Ginger Ale                        | 2,90 € | 4,20 € |
| Teinacher Mineralwasser medium / still - 0,25l |        | 2,20 € |
| Teinacher Mineralwasser medium / still - 0,5l  |        | 3,70 € |
| Red Bull Dose - 0,33l                          |        | 3,50 € |

## BIERE

---

|                            | 0,3l   | 0,5l   |
|----------------------------|--------|--------|
| Pils vom Fass              | 2,90 € |        |
| Export vom Fass            | 2,70 € | 3,70 € |
| Hefe vom Fass              | 2,90 € | 3,90 € |
| Radler süß/sauer           | 2,70 € | 3,70 € |
| Cola Weizen                | 2,90 € | 3,90 € |
| Bananen Weizen             | 2,90 € | 3,90 € |
| Russe                      | 2,90 € | 3,90 € |
| Kristallweizen Flasche     |        | 3,90 € |
| Dunkles Hefeweizen Flasche |        | 3,90 € |
| Alkoholfreies Hefeweizen   |        | 3,70 € |
| Alkoholfreies Pils - 0,33l |        | 2,90 € |

# Weinstube

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

---

**Rote Bälle** 5,90 €  
Grenadinsirup/Ananassaft/Maracujasaft/  
Orangensaft

**Baby Book** 5,90 €  
Grenadinsirup/Ananassaft/Bananensaft/  
Orangensaft/Sahne

## COCKTAILS

---

**Milano** 5,90 €  
Himbeersirup/Sekt/Wasser

**Aperol Spritz** 5,90 €  
Aperol/Sekt/Wasser

**Hugo** 5,90 €  
Holunderblütensirup/Sekt/Wasser

**BBC** 6,90 €  
Baileys/Bananensaft/Ananassaft/  
Kokossirup

**Moscow Mule** 7,40 €  
Wodka/Gingerbier/Limette

**Mojito** 7,40 €  
Weißer Rum/Limette/Minze/  
Zucker/Wasser

**Himbeer Mojito** 7,90 €  
Himbeersirup/Weißer Rum/Minze/  
Zucker/Limette/Himbeeren

**Tequila Sunrise** 7,40 €  
Tequila/Grenadinsirup/Ananassaft

**Piña Colada** 7,40 €  
Rum/Cocussirup/Ananassaft/Sahne

**Mai Tai** 7,90 €  
Dunkler & weißer Rum/Mandelsirup/  
Orangenlikör/Ananassaft/O-Saft/Grenadine

**Weinstüblecocktail** 7,90 €  
Gin/Himbeersirup/Bitter Lemon

## LONGDRINKS

---

**0,4cl**  
**Jacky Cola** 6,90 €  
**Gin Tonic** 6,90 €  
**Wodka Bull** 6,90 €  
**Cuba Libre** 6,90 €

## SPIRITUOSEN

---

**0,4cl**  
**Jack Daniels** 4,90 €  
**Gin** 3,90 €  
**Wodka** 3,90 €  
**Havana** 3,90 €

## SCHNÄPSE

---

**0,2cl**  
**Ramazotti** 2,50 €  
**Jägermeister** 2,50 €  
**Ficken** 2,50 €  
**Baileys** 2,50 €  
**Williams Birne** 2,50 €  
**Obstler** 2,50 €  
**Kirschwasser** 2,50 €

# Weinstube

## WEIßWEINE OFFEN

---

### Lehensteinsfelder Steinacker

*Schloss Affaltrach / Obersulm, Württemberg - Riesling Qualitätswein - trocken*

Elegant und frisch, mit feinem Säurespiel und zarter Fruchtigkeit.

Im Duft etwas Apfel und Zitrus, trockener Charakter, aber sanft und saftig am Gaumen.

0,1l 2,70 €

0,25l 4,90 €

### Eichstetter Herrenbuck

*Weingut Kiefer / Kaiserstuhl, Baden - Grauburgunder Qualitätswein - trocken*

Ein feiner Duft nach Quitten und Aprikosen verführen die Nase. Voller Körper, Extrakt und weiche Fülle beeindrucken die Zunge.

0,1l 3,20 €

0,2l 5,80 €

### Chardonnay „Les Rivages“

*Domaine Auriol / Languedoc, Frankreich - Vin de France*

Schöne helle gelbe Farbe. Duft von weißen Früchten. Am Gaumen lebhaft, etwas Birne und weißer Pfirsich, kräftig und rund im Abgang.

0,1l 3,20 €

0,2l 5,80 €

### „Geil“ Weißburgunder Gutswein

*Oekonomierat Johann Geil Erben / Bechtheim, Rheinhessen - trocken*

Anspruchsvolle Weine, dabei köstlich und individuell, so sind die Weine vom Weingut Geil. Ein herzerfrischender Wein mit Noten reifer Birnen mit etwas grünem Apfel. Dieser vollmundige Weißburgunder mit wenig Säure macht Lust auf mehr!

0,1l 3,50 €

0,2l 6,50 €

Fl. 0,75l 19,00 €

### Sauvignon Blanc

*Schloss Affaltrach / Obersulm, Württemberg - Qualitätswein - trocken*

Vielfach prämiert, so auch bei der Falstaff Sauvignon Blanc Trophy. Frischer Sauvignon mit pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen und feiner Mineralität sowie eleganter Säurestruktur. Unglaublich gut!

0,1l 3,50 €

0,2l 6,50 €

Fl. 0,75l 19,00 €

## ROSÉWEINE OFFEN

---

### Löwensteiner „Signatur“

*Schloss Affaltrach / Obersulm, Württemberg - Schwarzriesling Weißherbst Qualitätswein*

Herzhafter Klassiker aus den Löwensteiner Weinbergen! Mild mit Aromen von roten Beeren, Sauerkirsche und von feinherbem Charakter mit dezenter Fruchtsüße.

0,1l 2,70 €

0,25l 4,90 €

### QEF Rosé I.G.P. Méditerranée

*Domaine Quiot / Rhone, Frankreich*

Frischer Rosé von saftig-milder Art und zarter, lebendiger Säure. Im Duft blumig mit Noten von Erdbeeren und Himbeeren. Trocken und mild zugleich, der perfekte Genuss an sonnigen Tagen.

0,1l 3,50 €

0,2l 6,50 €

Fl. 0,75l 19,00 €

# Weinstube

## ROTWEINE OFFEN

---

### Hohenhaslacher Stromberg

*Schloss Affaltrach / Obersulm, Württemberg - Trollinger mit Lemberger Qualitätswein*

Weinberge mit warmen Keuperböden bilden die bekannte Hohenhaslacher Lage. Herzhaft-saftiger, milder Rotwein, vollmundig und kräftig. Ein Klassiker!

0,1l 2,70 €  
0,25l 4,90 €

### Eichstetter Herrenbuck

*Weingut Kiefer / Kaiserstuhl, Baden - Spätburgunder Qualitätswein*

Auf Löß- und Vulkanwitterungsböden des Kaiserstuhls gewachsen! Traditionell offen auf der Maische vergoren, punktet mit tiefen, dunklen Aromen von Waldbeeren, dabei kompakt und mit viel Charakter und Struktur.

0,1l 3,20 €  
0,2l 5,80 €

### Merlot „Les Rivages“

*Domaine Auriol / Languedoc, Frankreich - Vin de France*

Klassischer südfranzösischer Merlot mit Aromen von roten Beeren mit ein wenig Pflaume und etwas kräuterwürzigem Duft der Landschaft des Languedoc, diese wird "Garrigue" genannt!

0,1l 3,20 €  
0,2l 5,80 €

### Castillo de Almansa D.O. Reserva

*Bodegas Piqueras/ Almansa, Spanien*

Aus Monastrell, Garnacha und Tempranillo gekeltert und 12 Monate im Barrique gereift. Konzentrierte Frucht und elegantes Bukett, vollmundig und seidig am Gaumen, lange im Abgang.

0,1l 3,50 €  
0,2l 6,50 €  
Fl. 0,75l 19,00 €

### Primitivo Manduria D.O.C.

*Quattro Conti/ Apulien, Italien*

Intensiv rot, Aromen von reifen Früchten strömen einem entgegen. Am Gaumen samtig und voll mit guter Struktur und wärmenden Tanninen. Ein Top-Primitivo mit viel Tiefe!

0,1l 3,50 €  
0,2l 6,50 €  
Fl. 0,75l 19,00 €

## SCHAUMWEINE

---

### Schloss Hohentübingen Sekt Cuvée Dry

Frischer Sekt mit dezentem Bukett, harmonisch und anregend. Aus Riesling und Chardonnay gekeltert und durch die Schlosskellerei Affaltrach versektet.

0,1l 3,80 €  
Fl. 0,75l 19,00 €

### Impuls Weißburgunder Sekt Brut - Weingut Dr. Baumann

Der Blanc de Blanc aus 100% Weißburgunder besticht durch feine Perlage, im Geruch zeigen sich Zitrusaromen, gelbe Früchte und etwas getrocknete Früchte dank des langen Hefelagers bei der Flaschengärung. Großartiger Winzersekt!

Fl. 0,75l 32,00 €

### Bollinger Champagner Brut Special Cuvée

Der James-Bond-Champagner! Aus überwiegend Premier- und Grand Cru Weinen, die nach der traditionellen Bollinger-Methode mit Reserve-Weinen und sehr langem Flaschenlager bei leichter Gärung zu außergewöhnlicher Qualität heranreifen. Ein großartiger Champagner mit dem typisch weichen und vollen Mundgefühl. Nicht vergessen: Champagner schmeckt am besten in großen Schlucken!

Fl. 0,75l 75,00 €

# Weinstube

## ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln
9. Mit Phosphat
10. Koffeinhaltig
11. Chininhaltig
12. Enthält eine Phenylalaninquelle
13. Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
14. Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

### Zu kennzeichnendes Allergen

- a. Glutenthaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karnut und Hybridstämme
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja
- g. Milch/Laktose
- h. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Schwefeldioxid und Sulfite (> 1 Omg/kg oder 1 Omg/1, als SO<sub>2</sub>)
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

### Beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)

- Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken
- Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten
- Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren
- Alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kavier
- Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste Soja lecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu, häufig in vegetarischen/veganen Gerichten
- Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis
- Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl
- Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat
- Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst
- Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina
- Calciumbisulfit E 227, Calciumsulfit E 226, Kaliumbisulfit E228, Kaliummetabisulfit E 224, Natriumhydrogensulfit E 222, Natriummetabisulfit E 223, Natriumsulfit E 221, Schwefeldioxid E 220, geschwefelte Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein
- Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino
- Calamares, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern