
APERITIF

BIG BOOOM ROSÉ 6.50

Pétillant Naturel (Perlwein) | rosé
Weingut Siegloch

HAUSCOCKTAIL 7.00

Maracujasaft | Aperol | Sekt | Soda

SOMMER-SPRITZER 7.00

Schwarze Johannisbeere | Pét-Nat Rosé

ALKOHOLFREIER G&T 7.20

Lotta „Gin“ | Schweppes Tonic Water

MONIN SAN BITTER – alkoholfrei 6.00

Rosa Grapefruitsaft | Schweppes Tonic Water

TÜBINGER HOLUNDER

BLÜTENWUNDER 4.20

Verschiedene Sorten als 0,4 l Schorle

OFFENE WEINE 0,25 l

WEINGUT ALDINGER, FELLBACH

RIESLING REBHUHN trocken 8.80

BENTZ ROSÉ CUVÉE trocken 8.80

SPÄTBURGUNDER trocken 8.80

WEINMANUFAKTUR

UNTERTÜRKHEIM STUTTGART

GRAUBURGUNDER trocken 8.80

RIESLING feinherb 8.00

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST 8.00

feinherb

COLLEGIUM WIRTEMBERG

WEINGÄRTNER ROTENBERG-UHLBACH

STUTTGART

325° CHARDONNAY MIT

WEISSBURGUNDER trocken 8.00

289° LEMBERGER trocken 8.00

WEITERE GETRÄNKE UND WEINE GERNE AUF ANFRAGE
UND IN UNSERER GETRÄNKEKARTE

VORSPEISEN

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT

6 WEINBERGSCHNECKEN IM PFÄNNLE 10.20

Gratiniert in würziger Kräuterbutter | Baguette

Half dozen of escargots au gratin | baguette

TIRADITO VOM LACHS 14.20

Gebeizte Lachsscheiben | Zitrus-Chili-Dressing

Rote Zwiebeln | Koriander | Sesamöl

Salmon "tiradito" | marinated slices | coriander

Citrus-chilli vinaigrette | red onions | sesame oil

BURRATA UND TOMATE 16.40

Kiemle's Tomaten | gereifter Balsamico | Olivenöl

Basilikum | Knoblauchbaguette

Burrata | Kiemle's tomatoes

Balsamic vinegar | olive oil | basil | garlic baguette

CARPACCIO VOM RINDERFILET 17.60

Balsamico Dressing | Salatbukett | Parmesan

Carpaccio - thin slices of raw beef tenderloin

Italian dressing | parmesan | salads

BUNTER BEILAGENSALAT 6.80

mit Hausdressing

Mixed garden salads with house dressing

SUPPEN

PIFFERLINGCREMESUPPE 8.60

mit krossen Speckwürfeln

Chanterelle cream soup with bacon cubes

TAFELSPITZBRÜHE 8.20

Markklößchen oder Flädle

Prime beef consommé either with marrow dumplings

or savory pancake stripes

BITTE WENDEN SIE SICH IN BEZUG AUF ALLERGENE UND ZUSATZ-
STOFFE AN UNSER SERVICETEAM.

BEILAGENÄNDERUNGEN SIND GEGEN AUFPREIS MÖGLICH.

GLUTEN- UND LAKTOSEFREIE ZUBEREITUNG IST GEGEN AUFPREIS
MÖGLICH

HAUPTGÄNGE

GEGRILLTE SCHWEINEFILET-MEDAILLONS 28.80

Wald- und Wiesenpilze | Kräuter-Rahmsauce | Spätzle

Grilled medallions of pork fillet | creamy mushroom sauce | Spaetzle

GESCHNETZELTES RINDER- UND SCHWEINEFILET „ASIA“ 29.80

Pikante Sojasauce | Gemüsestreifen | Basmatireis

Beef and pork fillet strips | Asia style

Spicy soy sauce | vegetables | basmati rice

TAFELSPITZ IN MEERRETTICH-SAHNESOSSE 27.50

Marktgemüse | Röstkartoffeln | Preiselbeeren

Boiled Prime Beef | creamy horseradish sauce

Vegetables | sauteed potatoes | lingon berries

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN 30.20

Trollingersauce | Röstzwiebeln | Maultäschle

Röstkartoffeln oder Spätzle

Grilled Entrecote Steak | red wine gravy | fried onions

Swabian Maultasche | sauteed potatoes or Spaetzle

GEGRILLTES RIB EYE-STEAK VON DER DEUTSCHEN FÄRSE 30.80

Geschroteter Pfeffer | Kräuterbutter | Pommes Frites

Grilled Rib-Eye Steak | black pepper | herbal butter | French fries

WIENER KALBSSCHNITZEL 29.80

Preiselbeeren | Pommes Frites

Wiener Schnitzel of veal | lingon berries | French fries

THAILÄNDISCHES FISHCURRY | WOKGEMÜSE 24.60

mit Basmatireis | auch vegetarisch möglich

Thai style fish curry | wok vegetables | basmati rice

Vegetarian choice available



SAISONAL

TOMATENCONSOMMÉ mit Basilikum-Ricotta-Klösschen <i>Clear tomato soup small basil ricotta dumplings</i>	8.60 
UNSER SOMMER SALATTELLER Blattsalate mit kleinen panierten Schweineschnitzeln Tomaten Pfifferlinge Hausdressing <i>Summer leaf salads with small breaded pork Schnitzel</i> <i>Tomatoes chanterelles house dressing</i>	18.80
WALD- UND WIESENPIILZE Rahmsoße zwei Kräuterflädle <i>Two savory pancakes with creamy mushrooms</i>	21.80 
KROSS GEBRATENE ZANDERFILETS Rahm-Pfifferlinge Speckwürfel Neue Kartoffeln <i>Pan-fried pike perch creamy chanterelles</i> <i>Bacon cubes New potatoes</i>	31.80
GEBRATENES RINDERFILET PARISER ART VON DER DEUTSCHEN FÄRSE Pfifferlinge Speckwürfel Kräuter-Rahmsoße Kartoffelkrapfen <i>Grilled fillet of beef tenderloin chanterelles</i> <i>Bacon creamy sauce potato fritters</i>	36.00

SÜSSE VERSUCHUNGEN

CASSISMOUSSE 8.80

Marinierte Beeren | Joghurteiscreme

Cassis mousse | marinated berries | yogurt ice cream

GEGRILLTE ANANAS 7.80

Thymianstreusel | Olivenöl Eiscreme

Grilled pineapple | thyme crumble | olive oil ice cream

GEBACKENE SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE 8.20

Zimt-Zucker | Vanilleeiscreme | Sahne

Apple Fritters | cinnamon sugar | vanilla ice cream | whipped cream

CRÈME BRÛLÉE 7.00

LIMONCELLO SPRITZ 7.20

Zitronensorbet | Limoncello Likör | Sekt

Lemon Sorbet | limoncello liquor | prosecco

GEMISCHTES EIS 4.50 | 5.00

Zwei Kugeln Eis mit oder ohne Sahne

Mixed ice cream - two scoops of ice-cream with or without whipped cream

ESPRESSO EISKAFFEE – AFFOGATO AL CAFFEE 6.00

Vanille Eiscreme | Espresso | Sahne

Espresso | vanilla ice-cream | whipped cream

extra Haselnusslikör "Frangelico"- *plus hazelnut liquor* 7.50
