
APERITIF

BIG BOOM 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 feinherb	8.00

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 <i>Half dozen of escargots au gratin baguette</i>	

TIRADITO VOM LACHS	14.20
Gebeizte Lachsscheiben Zitrus-Chili-Dressing Rote Zwiebeln Koriander Sesamöl <i>Salmon "tiradito" marinated slices coriander Citrus-chilli vinaigrette red onions sesame oil</i>	

BURRATA UND TOMATE	16.40
Kiemle's Tomaten gereifter Balsamico Olivenöl Basilikum Knoblauchbaguette <i>Burrata Kiemle's tomatoes Balsamic vinegar olive oil basil garlic baguette</i>	

CARPACCIO VOM RINDERFILET	17.60
Balsamico Dressing Salatbukett Parmesan <i>Carpaccio - thin slices of raw beef tenderloin Italian dressing parmesan salads</i>	

BUNTER BEILAGENSALAT	6.80
mit Hausdressing <i>Mixed garden salads with house dressing</i>	

SUPPEN

PIFFERLINGCREMESUPPE	8.60
mit krossen Speckwürfeln <i>Chanterelle cream soup with bacon cubes</i>	

TAFELSPITZBRÜHE	8.20
Markklößchen <u>oder</u> Flädle <i>Prime beef consommé either with marrow dumplings or savory pancake stripes</i>	

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
NACH STUTTGARTER ART 28.80**

Champignons | Kräuter-Rahmsoße | 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

**GEBRATENES RINDERFILET PARISER ART
VON DER DEUTSCHEN FÄRSE 36.00**

Cognac-Rahmsoße | Pfefferkörner | Kartoffelkrapfen

Grilled fillet of beef tenderloin | creamy Cognac sauce | pepper

Potato fritters

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN 30.20

Trollingersoße | 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 FISCHCURRY | WOKGEMÜSE 24.60

mit Basmatireis | *auch vegetarisch möglich*

Thai style fish curry | wok vegetables | basmati rice

Vegetarian choice available



SAISONAL

BRUCHSALER STANGENSPPARGEL



SPARGELCREMESUPPE

Spargelstückchen | Sahnehäubchen | Kerbel
Asparagus cream soup | whipped cream | chervil

8.60



BUNTE FRÜHLINGSBLATTSALATE MIT WEISSEM UND GRÜNEN SPARGEL

Hausdressing | gehacktes Ei
*Spring salads | white and green asparagus | vinaigrette
Chopped egg*

18.80



GRATINIERTER STANGENSPPARGEL

Schinken | Tomate | Bärlauchpesto | Käse
*auch vegetarisch möglich
Gratinated asparagus | ham | tomato | wild garlic | cheese
Vegetarian choice available*

20.40



KROSS GEBRATENE ZANDERFILETS

Spargelragout | Frühlingszwiebeln | Neue Kartoffeln
*Pan-fried pike perch | creamy asparagus
Spring onions | New potatoes*

31.80

1 PORTION WEISSER STANGENSPPARGEL

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
dazu Neue Kartoffeln oder zwei Kräuterflädle
*1 portion of white asparagus
Sauce hollandaise or melted butter
with New potatoes or savory pancakes
Additionally at your choice:*

30.80



dazu wahlweise:

KLEINE SCHINKENAUSWAHL

mit gekochtem Schinken
und Schwarzwälder Räucherschinken
Boiled and smoked ham

37.80

GEBRATENE SCHWEINEFILETMEDAILLONS

Grilled pork fillet

39.20

KLEINES PANIERTES WIENER SCHNITZEL

Small Wiener Schnitzel

41.20

KLEINES RINDERFILET VOM GRILL

mit Kräuterbutter
Small grilled beef fillet with herbal butter

43.80

GEGRILLTES FJORD-LACHSMEDAILLON

Grilled Fjord salmon fillet

40.80

SÜSSE VERSUCHUNGEN

PANNA COTTA 9.20

Holunderblüten-Limettensorbet | Erdbeeren | Rhabarber
Panna Cotta | elderflower lime sorbet | strawberries | rhubarb

MARINIERTE ERDBEEREN 8.80

Cointreau | Vanilleeiscreme | Sahne
Marinated strawberries | Cointreau | vanilla ice cream | whipped 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
