



Wirtshaus Garbe

REGIONAL | GEMÜTLICH | HERZLICH

Wir stehen für eine intelligente, traditionell verwurzelte Regionalküche mit modernen Einflüssen.

Dabei ist uns eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und Lieferanten sehr wichtig.

Jeden Tag freuen wir uns, euch mit traditionsbewussten Gerichten - wie den nach unserem Hausrezept hergestellten Maultaschen - begrüßen zu können. Angepasst haben wir unsere Dinneten - eine lange Teigführung macht sie besonders bekömmlich. In unserem Holzofen werden diese frisch gebacken.

So entsteht ein Unikat.
Freut euch auf die "neuen Holzofen Dinneten".



Wir investieren viel Mühe darin, Kraftbrühen und Soßen selbst herzustellen. Hierfür werden in feinsten Handarbeit aus frischen Knochen, viel Gemüse und feinsten Gewürzen unsere leckeren Soßen zu allen Fleischgerichten hergestellt. Daher haben wir in der Regel eher weniger Soße am Teller angerichtet und bringen euch gerne auf Wunsch noch einen Nachschlag.

Alle mit # gekennzeichneten Gerichte richten wir gerne auch als kleinere Portion an.

Ein bewusster Umgang mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen und der damit einhergehende Umweltaspekt ist uns sehr wichtig.

Möchtet Ihr euer Essen mitnehmen?
Wir haben als Mehrwegvariante das REBOWL-System vorrätig.

Für alle Gäste, die sich gern bewusst fleischlos ernähren, haben wir eine simple Kennzeichnung eingeführt:

Mit  sind vegetarische Gerichte und mit  vegane Gerichte markiert.

Wir sind an sieben Tagen der Woche von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr mit unserer Speisekarte für euch da.

Zwischen 21:00 Uhr bis 22:00 Uhr bieten wir eine reduzierte Speisenauswahl an.

Wir wünschen euch einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Aperitif

Sprizz

Sprizzgetränke im 0,2l Stielglas

HUGO ¹² Holunder Limette Sekt/Crémant Minze Eiswürfel	0,2l	9,20 €
APEROL SPRIZZ ¹² Aperol Soda Sekt/Crémant Orange Eiswürfel	0,2l	9,20 €
CAMPARI SPRIZZ ¹² Campari Soda Sekt/Crémant Orange Eiswürfel	0,2l	9,20 €
MARACUJA SPRIZZ ¹² Maracujanektar Soda Sekt/Crémant Limette Eiswürfel	0,2l	9,20 €
RHABARBER SPRIZZ ¹² Rhabarbernektar Soda Sekt/Crémant Limette Eiswürfel	0,2l	9,20 €
LILLET CITROSÉ ¹² Lillet blanc Zitronenlimonade Minze Beeren Eiswürfel	0,2l	9,20 €
PORTO TONICO ¹² weißer Portwein Tonic Water Limette Eiswürfel	0,2l	9,20 €
!WEHMUT SPRIZZ ¹² Bittersüßer Apfel-Wermut PriSecco Cuvée Nr.11 Eiswürfel	0,2l	9,20 €

Klassiker

LA GUITA MANZANILLA SHERRY ¹² Sherry trocken José Estévez, Sanlúcar de Barrameda	5 cl	5,50 €
CONTRABANDISTA AMONTILLADO ¹² Sherry medium Valdespino, Jerez de la Frontera	5 cl	6,50 €
2003 LBV PORT ¹² Late Bottled Vintage Portwein Cruz	5 cl	8,00 €
APPLAUS DRY GIN SUED MARIE 43% VOL ¹² Thomas Henry Tonic	0,2l	12,40 €

Aperitif

PRISECCO „CUVÉE NR. 23“

ALKOHOLFREI

Rhabarber | Apfel | Blüten
Manufaktur Jörg Geiger,
Schlat b. Göppingen

0,2l Piccolo auf Eis · 6,90 €

KESSLER HOCHGEWÄCHS ¹² CHARDONNAY BRUT ODER ROSÉ BRUT

Sektkellerei Esslingen

0,1l 7,50€
0,375l 19,90€
0,75l 39,90€

alkoholfrei

alkoholfreie Sprizzgetränke im Stielglas

BIO [D3IN] BITTER Wacholder Hydrolat Bitter“ (Manufaktur Jörg Geiger) Rosmarin Eiswürfel	0,2l	8,90€
FREI - MARACUJA SPRIZZ Maracuja Ginger Ale Soda Minze Limette Eiswürfel	0,2l	8,90€
FREI - RHABARBER SPRIZZ Rhabarber Ginger Ale Soda Minze Limette Eiswürfel	0,2l	8,90€
FREI - HUGO Minze Ginger Ale Soda Holunder Limettenscheibe Eiswürfel	0,2l	8,90€
QUITTENSPIZZ Perlende Quitte (Weingut Bernhard Ellwanger) Soda Eiswürfel	0,2l	8,90€
FREI - “APEROL” UNDONE Tonic Water Soda Eiswürfel	0,2l	9,20€

Champagner

NICOLAS FEUILLATTE CHAMPAGNE ¹² Réserve Exclusive brut	0,2l Piccolo 0,375l Fl. 0,75l Fl.	19,00€ 36,00€ 67,00€
NICOLAS FEUILLATTE CHAMPAGNE ¹² Réserve Exclusive Rosé	0,2l Piccolo 0,375l Fl. 0,75l Fl.	22,00€ 39,00€ 72,00€

Besondere Empfehlungen

SONNTAGSBRATEN

Jeden Sonntag ab 12 Uhr und solange der Vorrat reicht
abwechselnd vom Rind, Schwein oder Kalb
Kommt gerne auf uns zu.



ab 23,90 €

DER BEGLEITER
BEI UNS IM GARTEN

SCHWÄBISCHER WIESENOBST CIDER 0,33l 5,20 €
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen,
demi-sec mit nur 4 vol % alc
reife Apfel-Birnenfrucht mit herb-kräutrigen Noten
- angenehm feines Prickeln

2023 ANDERS NATCOOL ¹² 1,0l Fl. 34,00 €
Trollinger - unfiltriert & ungeschwefelt
Rainer Schnaitmann, Fellbach im Remstal
12,5 vol. %, 0,5g RZ, 5,6g S
würzige Noten von Lorbeer, Thymian, Wacholder & Zimt mit
animierenden Fruchtnoten wie Preiselbeere, rote
Stachelbeere, Heidelbeere und roter Apfel
- schlank & leicht mit saftig frischer Säure,
unbedingt gekühlt bei 10 - 12 °C genießen

Unsere Bierauswahl - frisch vom Fass gezapft ^{1ac} 0,5l 6,50 €
IM EISGEKÜHLTEN STEINKRUG

Gefrorenen Joghurt

HAUSGEMACHTER FROZEN YOGURT ⁷

aus BioJoghurt hergestellt

Bei schönem Wetter findet ihr diese und weitere Varianten direkt in unserer Außentheke.

selbstgemachte Knuspermüsliflocken | Himbeersoße ^{1a} 6,00 €

Mandelsplitter | Schokoladensoße ^{7,8a} 6,00 €

Mango-Maracujasoße | Kokosflocken ⁷ 6,00 €

Kinderportion 2,50 €

Vorspeisen

DIE NEUE HOLZOFEN DINNETE

auch zum Teilen eine tolle Idee - eine Auswahl findet ihr auf Seite 7

CARPACCIO VOM RIND 100G ^{6,7,9,10,12} 15,90 €
GARBE Senfvinaigrette | geraspelter Albkäse



GEHOBELTER WEISSER RETTICH 100G ^{6,9,10,12} 13,90 €
eingelegte Senfkörner | Senfvinaigrette | Sprossen | Knusper

LACHSFÖRELLE & BACHSAIBLING 100G ^{4,6,9,10} 15,90 €
aus dem Körschtal & hausgebeizt | Gurken- & Selleriewürfel | Petersilienöl

GARBE OBAZDA ^{4,6,9,10} 7,90 €
mit geschnittenen Zwiebeln | Holzofenbrot

DER BEGLEITER
ZU DEN VORSPEISEN

WINTERBACH WEISSBURGUNDER VDP¹² 0,1l. 5,30 €
Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal - Württemberg) 0,2l. 9,90 €
12,5 vol. %, 3g RZ, 4,8g S 0,75l Fl. 33,00 €
feinfruchtiges und facettenreiches Bukett von frischen Äpfeln
und Zitrusfrüchten, sowie Aprikosen, dezent nussige Anklänge,
konzentriert mit feiner Mineralität

NO GUNS ONLY ROSES¹² 0,1l. 5,30 €
Muskat-Trollinger Rosé 0,2l. 9,90 €
Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal - Württemberg) 0,75l Fl. 33,00 €
10,5 vol. %, 4,5 g/l RZ, 4,8 g/l S,
leicht, frisch mit blumigen Noten – der perfekte Begleiter
für unbeschwerte Sommertage



GEMISCHTER SALAT ^{9,10,12}
Blatt & Babyleafsalate | Senfvinaigrette | Rohkostsalate | Kartoffelsalat

Beilagensalat - klein 5,90 €
Vorspeisensalat - mittel 7,90 €


ALS ERGÄNZUNG


frisch aus dem Holzofen - am besten gleich mitbestellen

unsere neue Holzofen Seele | Natur ^{1a} 2,00 €

unsere neue Holzofen Seele | Kümmelöl ^{1a} 2,00 €

Vegetarische & Vegane Hauptgerichte

 **KÄSEKNÖDELSTANGEN** ^{1a,3,6,7,9,12} 18,90 €
 NußbutterApfelessigSud | Sonnenblumenkerne | gepickelte Schalotten

 **GEGRILLTES SALATHERZ** ^{1a,6,9,10,12} 21,90 €
 vegane Garbe Mayo | Gremolata | gebratene Pilze | Holzofenbrot Croûtons


DER BEGLEITER
ZUM SALATHERZ

35 ° - GRAD°WANDERUNG 0,1l. 5,00 €
 stiller alkoholfreier Essensbegleiter (vegan) - Sauvignon blanc 0,2l. 9,50 €
 Mirabellen | Blüten 0,75l Fl. 31,00 €
 Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen
 0,0 % vol. alc. , gelbfruchtig mit vegetabilen Noten,
 grüner Apfel & Stachelbeere

 **UNSER GROSSER HAUPTGANGSALAT** ^{9,10,12} 15,90 €
 knackiger Blatt- und Babysalat vom Keltenhof | Senfdressing
 zweierlei Rohkostsalate | Kartoffelsalat

ALS HAUPTGANG...

mit zwei GARBE Maultaschen | Zwiebelschmelze ^{1a,3,6,7,9,10} 17,90 €

 mit mariniertem & gebröseltem Schafskäse⁷ 17,90 €

mit gebratenen Streifen von der Bio Putenbrust 130G ⁷ 25,80 €

mit auf der Haut gebratenem Zanderfilet 120G ^{1a,4} 27,90 €

 mit sautierten Pilzen 19,90 €

ALS ERGÄNZUNG

frisch aus dem Holzofen - am besten gleich mitbestellen

unsere neue Holzofen Seele | Natur ^{1a} 2,00 €

unsere neue Holzofen Seele | Kümmel Öl ^{1a} 2,00 €

Die neuen Holzofen-Dinneten

Schwäbische, oval gezogene Teigstücke - extra lange Teigruhe (48h) , daher gut bekömmlich.

Neue Rezeptur | Neuer Geschmack

Ein leicht verbrannter Rand ist ein Qualitätsmerkmal und Garant für unsere neuen Holzofen Dinneten.

Da unsere Teiglinge alle frisch belegt und ausgebacken werden, ist es uns nicht immer möglich diese mit anderen Hauptgängen zeitgleich zu servieren.

Nicht nur als Hauptgang, sondern auch einfach als Vorspeise zum Teilen am Tisch eine gute Idee.



NATUR ^{1a}
wahlweise mit Olivenöl oder Kümmelöl gebacken

7,90 €



BLUMENWIESE ^{1a,7}
Schmand | Schnittlauch | Blüten

15,90 €

KLASSISCH ^{1a,7}
Schmand | Speck | Lauch | Zwiebelringe

14,90 €



SOMMERTOMATE ^{1a,7}
Tomatensugo | Fior di Latte | Basilikum

13,90 €



BÜFFEL ^{1a,7}
Tomatensugo, gebackener Büffelmozzarella, Basilikum, Zwiebel

16,90 €



KARTOFFEL ^{1a,7}
Schmand | Kartoffel | Avocadocreme | gerauchte Mandel

16,90 €

SAISON ^{1a,7+}
wechselnde Beläge
Sprecht uns an oder scannt den QR-Code für unsere
Online Empfehlungen

ab 16,90 €



ALS ERGÄNZUNG
hausgemachtes Knoblauchöl
hausgemachtes knuspriges Chiliöl

0,50€

0,50€



Unsere Holzofen Dinneten sind auch vegan möglich.
Sprecht uns gerne an.

DER BEGLEITER
ZU DEN DINNETEN

2019 SAUVIGNON BLANC SEKT BRUT NATURE ¹²

Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder, Schozach (Württemberg)

13 vol. %, 3,5g RZ, 5,6g S traditionelle Flaschengärung

aus selektierten Sauvignon Blanc Trauben

0,75l Fl. 39,00€

Urschwäbische Garten Karte

GARBE MAULTASCHEN ^{1a,3,6,7,9,10,12} 16,90€
Brösel- & Zwiebelschmelze | Bratensoße | Kartoffelsalat

Von Montag bis Freitag, 11:30 bis 16:45 Uhr als Tagesangebot 9,90€



"SCHWÄBISCHES LEIBGERICHT" ^{1a,3,6,9,12} 13,90€
schwäbisch gekochte Linsen | Eierspätzle

ALS ERGÄNZUNG

1 Paar Saitenwürste ^{6,9,10, II, IV, VI} 3,90€

Scheibe vom gerauchten Schweinebauch - ca. 100g ^{VI} 3,90€

Hausgemachter Apfelessig & Portion Senf ^{10, 12} 0,00€

SAURE KUTTELN ^{1a,6,9,10,12} 13,90€
schonend in Tomaten-Trollinger-Sud gegart
Holzofenbrot vom BeckABeck

SCHWEINEBÄCKLE ^{1a,3,6,7,9,10,12} 22,90€
mit Wurzelgemüse in Aromajus geschmort | eingekochte Zwiebeln |
Eierspätzle

KLASSISCHES KALBSSCHNITZEL ^{1a,3,7,9,10,12} 25,90€
heiß ausgebackenes & paniertes Schnitzel vom Kalb
Wildpreiselbeeren | Kartoffelsalat mit Schnittlauch



GARBE POMMES ^{1a,3,7,12} 10,90€
würzige Käsesoße | eingelegter Paprika | Essiggurken | geschnittene Zwiebeln
als Snack zum Teilen, zwischendurch oder hinterher

Wurstsalate

"PUR" ^{1a,9,10,12, II, VI} 13,90€
Schinkenwurst | Essiggurken | frisch geschnittene Zwiebelringe |
Holzofenbrot vom BeckABeck

"SCHWÄBISCH" ^{1a,9,10,12, II, VI} 13,90€
Schwarzwurst | Schinkenwurst | Essiggurken | frisch geschnittene Zwiebelringe |
Holzofenbrot vom BeckABeck

"SCHWEIZER" ^{1a,7,9,10,12, II, VI} 14,90€
Bergkäse | Schinkenwurst | Essiggurken | frisch geschnittene Zwiebelringe |
Holzofenbrot vom BeckABeck

Besondere Hauptgerichte

Fleisch

- ZWIEBELROSTBRATEN** ^{1a,3,6,7,9,10,12} 33,90 €
vom gereiften Premium Rind
kräftige Bratensoße | gebackene Zwiebelringe | glasierte Zwiebeln
Eierspätzle
- # **DAS GARBE SCHNITZEL** ^{1a,3,4,6,7,9,10,12} 34,90 €
heiß ausgebackenes & paniertes Schnitzel vom Kalb
Kapern | Sardellen | Schnittlauch | Zitrone in brauner Butter |
gebratener Kopfsalat | Croquetas
- LAMM VON STREUOBSTWIESEN** ^{9,10,12, VI} 28,90 €
gegrillter Bauch & Hals vom Streuobstwiesenlamm aus Schlat
Mais-Paprika-Salsa | gerauchter Krautsalat

DER BEGLEITER
ZU LAMM, RIND & KALB

KREATION CMX (MERLOT & CABERNET) ¹² 0,1l. 6,20 €
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal 0,2l. 11,50 €
13,5 vol. %, 1,5g RZ, 6,1g S 0,75l Fl. 38,00 €
intensive Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, schwarzer
Pfeffer, Wacholder

HERRSCHAFT ZWEIGELT ¹² 0,1l. 6,80 €
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal) 0,2l. 13,00 €
12,7 vol. % 0,75l Fl. 42,00 €
feine Frucht Cassis, Waldbeere, dezente Röstaromen,
etwas dunkle Schokolade

Fisch

- KÖRSCHTALFORELLE** ^{1a,4,6,7,9,10,12} 32,90 €
im Ganzen & ohne Mittelgräte gebraten
Tomaten-Gurken-Petersilien-Salat | unsere Holzofen Seele (natur)

DER BEGLEITER
ZUR FORELLE

„HÖHENLUFT“ SAUVIGNON BLANC ¹² 0,1l. 5,30€
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal 0,2l. 9,90€
12,5vol. %, 5,3g RZ, 6,4g S 0,75l Fl. 33,00€
verspielte Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere & Minze,
lebhaft Säure

Kaffee- & Teespezialitäten

Tasse Kaffee ^{VIII}	3,60 €	ALTHAUS - TEE	
Pott Kaffee (grosse Tasse) ^{VIII}	5,20 €	in der 0,2l Tee-Tasse	
Espresso ^{VIII}	2,80 €	SCHWARZ	4,60 €
Doppelter Espresso ^{VIII}	3,60 €	Breakfast St Andrews	
Cappuccino ^{VIII,7 *}	4,30 €	Earl Grey Royal	
		Darjeeling Summer Leaves	
		GRÜN	4,60 €
Latte Macchiato ^{VIII,7 *}	5,30 €	Sencha Senpai	
Milchkaffee ^{VIII,7 *}	4,60 €	Grün Matinee	
		FRÜCHTE	4,60 €
Heiße Schokolade ^{7 **}	5,20 €	Red Fruit Flash	
Heiße Schokolade mit Sahne ^{7 **}	5,80 €	KRÄUTER	4,60 €
Heiße Schokolade mit Baileys ^{1,7 **}	7,90 €	Smooth Mint - Minze	
		Classic Herbs - Kräuter	
vegane Milchalternative (Hafermilch)			
	* + 0,50 €		
	** + 1,00 €		
Heißes Holunderwunder	4,50 €		
frischer Pfefferminztee	4,50 €		

Destillatempfehlungen

Chardonnay Tresterbrand Jens Zimmerle, Korb (Remstal)	2 cl	8,00 €
Stuttgarter Gaishirtle's – Birne Jörg Geiger Schlat b. Göppingen	2 cl	9,50 €
Haselnuss Spirituose Brennerei Ziegler, Freudenberg	2 cl	10,50 €
ZP – Zwetschge im Portweinstil im Cognacfass gereift Jörg Geiger Schlat b. Göppingen	5 cl	8,00 €
„Garbe Willi“ Williams Fruchtauszug Destillat	2 cl	4,00 €
Waldhimbeergeist Dr. Dr. Hans Otto Frey - Wolfschlugen	2 cl	8,00 €

Weitere Destillate findet ihr auf den letzten Seiten dieser Karte.

Sommer Desserts

GARBE CRÈME BRÛLÉE ^{3,7} 10,90 €
 im LeCreusetSchälchen
 marinierte Früchte



GARBE FRUCHTSALAT 9,00 €
 Früchte der Saison | Vanille | Holunderblütensirup | geschnittene Minze

KLEINES SCHOKOMOUSSE ^{3,7} 6,90 €
 klassisch von der dunklen Schokolade | Schokoladensoße



ZITRONENKUCHEN ^{8a} 8,90 €
 vegan & glutenfrei
 Zitronenglasur & Zitrussoße

.. dazu eine kleine Portion Garbe Fruchtsalat 4,50 €

DIE BEGLEITER
ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

DANCE WITH THE DEVIL ¹² 0,1l 4,00 €
 FERNSEHTURM ROSÉ SECCO - TROCKEN 0,2l 7,00 €
 Rosé Secco trocken 0,75l Fl. 24,00 €
 Vintage Winery Stuttgart – Gut Rohreck, Stuttgart-Rohr
 10,5vol. %, aromatisch animierend & unkompliziert

PRISECCO „CUVÉE NR. 23“ 0,2l Piccolo 6,90 €
 ALKOHOLFREI
 Rhabarber | Apfel | Blüten
 Manufaktur Jörg Geiger,
 Schlat b. Göppingen

KUCHEN VOM BECKABECK ^{1a,3,7+} ab 4,50 €
 werft gerne einen Blick in unsere Kuchenvitrine
 solange der Vorrat reicht

.. dazu eine Portion geschlagene Sahne ⁷ 0,50 €

Alkoholfreie Getränke

GARBE TAFELWASSER (im Haus gefiltert)	0,4l	3,80 €
prickelnd / still	0,7l	6,30 €
TEINACHER GOURMET Mineralwasser	0,2l	3,20 €
medium / naturell	0,7l	7,90 €
HOLUNDERWUNDER	0,4l	4,80 €
Schorle mit Bio Sambuccus-Sirup		
SAFTSCHORLE	0,4l	4,80 €
Johannisbeere		
Sauerkirsche		
Rhabarber		
Zwetschge		
Maracuja		
naturtrüber Apfel aus der Region		
SÄFTE		
Orangensaft	0,2l	4,40 €
Maracujanektar	0,2l	4,40 €
naturtrüber Apfelsaft aus der Region	0,2l	4,00 €
SOFTDRINKS		
Bluna Zitrone II,IV,V	0,2l	3,90 €
	0,4l	4,80 €
Bluna Orange II,IV,I,II,IV,V	0,2l	3,90 €
	0,4l	4,80 €
Afri Cola I,II,IV,V,VIII	0,2l	3,90 €
	0,4l	4,80 €
Afri Cola light I,II,IV,V,VIII	0,33l Fl.	4,60 €
THOMAS HENRY	0,2l Fl.	4,00 €
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		
„PRISECCO“ PICCOLO alkoholfrei	0,2l Fl.	6,50 €
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen		
Weiß, Rose oder Rot		
WIESENOBSTCIDER alkoholfrei	0,33l Fl.	5,20 €
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen		
demi-sec, reife Apfel-Birnenfrucht mit herb-kräutrigen Noten		
- angenehm feines Prickeln		

Bier

ALLE FRISCH VOM FASS GEZAPFTEN BIERE EMPFEHLEN WIR IM
EISGEKÜHLTEN STEINKRUG ^{1ac} 0,5l 6,50€

Frisch gezapft vom Fass
im Originalglas

AUGUSTINER LAGERBIER HELL ^{1ac} 0,25l 4,20 €
hell 0,4l 5,30 €
1,0l 11,90 €

RADLER ^{1ac} 0,25l 4,20 €
süß oder sauer 0,4l 5,30 €
1,0l 11,90 €

KAISER KELLERBIER ^{1ac} 0,25l 4,20 €
naturtrüb 0,4l 5,30 €
1,0l 11,90 €

PAULANER HEFEWEIZEN ^{1ac} 0,3l 4,60 €
hell 0,5l 5,90 €
1,0l 11,90 €

HEFERADLER ^{1ac} 0,3l 4,60 €
süß oder sauer, oder als Colaweizen 0,5l 5,90 €
1,0l 11,90 €

Flaschenbiere
im Originalglas

PAULANER HEFEWEIZEN ^{1ac} 0,5l 5,90 €
dunkel

PAULANER KRISTALL ^{1ac} 0,5l 5,90 €

PAULANER HEFEWEIZEN ^{1ac} 0,5l 5,90 €
alkoholfrei

KAISER OHO! ^{1ac} 0,33l 4,60 €
alkoholfrei & ungefiltert, feinherb

Alkoholfrei & prickelnd Manufaktur Jörg Geiger - Schlatt

VISECCO - WIESEN Obst | KRÄUTER | BLÜTEN ¹² mehr als alkoholfreier Sekt

Sorgfältig entalkoholisierte Weine werden durch eine Auswahl an Kräutern, Blüten und Gewürzen abgerundet. Weniger süß und vollmundiges Aroma.

ViSecco Sauvignon blanc	0,75Fl.	32,00 €
ViSecco Pinot Meunier	0,75Fl.	32,00 €

PRISECCO - KOMPOSITION AUS STREU Obst

fruchtig prickelnde & alkoholfreie Komposition aus Streuobst

Auf Basis von Säften aus Streuobstwiesenobst und kombiniert mit Gewürzen, Kräutern und Blüten bieten diese alkoholfreien Kreationen eine reiche Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt.

Weiß - WiesenObst Holunderblüte Kräuter	0,75Fl.	29,00 €
Rose - Apfel Rose Minze	0,75Fl.	29,00 €
Rot - Wiesenobst Schwarze Johannisbeere Sauerkirsche	0,75Fl.	29,00 €

1797 - C.-BRATBIRNE entalkoholisierter Birnenschaumwein ¹² aus gereiften Jahrgängen der Obstsorte "Champagner Bratbirne"

werden nach Flaschengärung und einer Reifung von mindestens drei Jahren auf dem Hefelager entkorkt und schonend vom Alkohol befreit.

Abgerundet mit Saft der CBB, dezent verfeinert mit Gewürzen, Kräutern und Blüten

0,75Fl. 48,00 €

Alkoholfrei & prickelnd Bernhard Ellwanger - Grossheppach

PERLENDE QUITTE ¹²

Der Quittensaft für diesen Secco stammt von liebevoll gepflegten Quittenbäumen und wird mit feinperliger Kohlensäure veredelt, und bietet ein erfrischendes Geschmackserlebnis.

0,75Fl. 30,00 €

Schaumwein

Kessler Sektkellerei - Esslingen

770	KESSLER HOCHGEWÄCHS ¹²	0,375l Fl.	19,90 €
780	CHARDONNAY brut eleganter, sortenreiner Chardonnay brut reift rund 20 Monate auf der Hefe , traditionelle Flaschegärung	0,75l Fl.	39,00 €
775	KESSLER HOCHGEWÄCHS ¹²	0,375l Fl.	19,90 €
785	ROSÉ brut reift rund 20 Monate auf der Hefe, traditionelle Flaschengärung eleganter Schaumwein aus Pinot Noir und Chardonnay, feine Fruchtaromen und mineralische Akzente, duftige Aromen von Waldhimbeeren, roter Johannisbeere und Sauerkirschen, subtile Zimt- und Wachholdernoten	0,75l Fl.	39,00 €
753	2016 VINTAGE BLANC RÉSERVE ¹²	0,75l Fl.	42,00 €
752	extra brut charmanter und cremiger Chardonnay-Jahrgangssekt, Finesse & Eleganz, mineralisch und rauchig anmutenden Aromen mit fruchtigen Noten, feine Fruchtsüße mit dichtem Mousseux , traditionell von Hand gerüttelt und entheft	1,5l Fl.	80,00 €

Nicolas Feuillatte Champagne

1077	RÉSERVE EXCLUSIVE ¹²	0,2l Piccolo	19,00 €
1076	brut	0,375l Fl.	36,00 €
1074	Duftig, frisch und lebendig, klar strukturiert mit feinsten Perlage. Ausdrucksvolle Aromen von saftigen Birnen und Aprikosen mit zarten Brioche-Noten	0,75l Fl.	67,00 €
1073	RÉSERVE EXCLUSIVE ROSÉ ¹²	0,2l Piccolo	22,00 €
1072	delikat & aromatisch, prallvoll roter Sommerbeeren!	0,375l Fl.	39,00 €
1070	Strukturiert, lebendig & erfrischend, fein nuanciert mit saftigen Heidelbeeren und einem Hauch Walderdbeeren.	0,75l Fl.	72,00 €
1007	2008 PALMES D`OR ¹² Prestige Cuvée - brut Aromen von weißen Früchten, getrockneten Mandeln und Aprikosen und einem leichten Hauch von Gewürzen. Offene, durchdringende Aromen von roten Johannisbeeren und Zitrusfrüchten. Eine zweite Welle von Pinot Noir Frische und ein Hauch von Mineralität, untermauert von einer ausgeprägten Kreidesignatur und und einer feinen rauchigen Note.	0,75l Fl.	170,00 €

weitere Champagner

1050	CHAMPAGNE BOLLINGER ¹²	0,75l Fl.	120,00 €
1050	Special Cuvée	1,5l Fl.	249,00 €
996	DOM PÉRIGNON CHAMPAGNER ¹² Moët Chandon Champagne - Épernay	0,75l Fl.	259,00 €

Weitere Schaumweine

Matthias Höfflin - Bötzingen

- | | | | |
|------|--|-----------|---------|
| 1055 | 2014 PINOT ROSÉ SEKT BRUT ¹²
brut
Reifennoten, die an Zimt und Gewürzkuchen erinnern, Kirsche, Hibiskus und Heidekraut, Jod. Wildbret & Salami geben etwas fleischiges, Wacholder und Brombeergelée. | 0,75l Fl. | 39,00 € |
| 1054 | 2018 CUVÉE PRESTIGE SEKT ¹²
extra brut
12,5 vol. %, 6,1g S
eine Hommage an die Champagne, Cuvée der Traubensorten: Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier, hergestellt in traditioneller Flaschengärung, 24 Monate auf der Feinhefe gereift, von Hand abgerüttelt, feinperliger & eleganter Jahrgangssekt | 0,75l Fl. | 44,00 € |

Graf von Bentzel-Sturmfeder - Schozach

- | | | | |
|------|---|-----------|---------|
| 1040 | 2019 SAUVIGNON BLANC SEKT ¹²
brut nature
prickelnde Spezialität aus selektierten Sauvignon-Blanc Trauben, traditionelle Flaschengärung ohne Dossage | 0,75l Fl. | 39,00 € |
|------|---|-----------|---------|

Crémant Daniel Ruff (Elsass)

- | | | | |
|--|---|---------|---------|
| | CRÉMANT D'ALSACE ¹²
CUVÉE GUILLAUME
Blanc brut | 0,75Fl. | 39,90 € |
|--|---|---------|---------|

Offene Weine

Rot

ARCHITEKT TROLLINGER - TROCKEN ¹²	0,1l	4,60 €
Jens Zimmerle, Korb (Remstal-Württemberg)	0,2l	8,60 €
12,3vol. %, 3,9g RZ, 5,6g S feine elegante Kirscharomen, anregende Säure & Tannine	0,75l Fl.	28,00 €
TROLLINGER MIT LEMBERGER ¹²	0,1l	3,70 €
HALBTROCKEN	0,2l	6,90 €
Jens Zimmerle, Korb (Remstal-Württemberg)	1,0l Fl.	32,00 €
12vol. %, 15g RZ, 5,5g S leuchtendes Ziegelrot		
SIMONROTH MERLOT - TROCKEN ¹²	0,1l	6,50 €
Rainer Schnaitmann, Felbach (Remstal -Württemberg)	0,2l	12,00 €
13vol. %, 1,5g RZ, 5,5g S dunkle Gewürznoten gepaart mit Cassis, Backpflaume und Blaubeeren, reife Tannine und vollmundige Frucht	0,75l Fl.	40,00 €
HERRSCHAFT ZWEIFELT - TROCKEN ¹²	0,1l	6,80 €
Jens Zimmerle, Korb (Remstal-Württemberg)	0,2l	13,00 €
12,7vol. %, 1,9g RZ, 5,3g S, feine Frucht Cassis, Waldbeere, dezente Röstaromen, etwas dunkle Schokolade	0,75l Fl.	42,00 €
KREATION CMX - TROCKEN ¹²	0,1l	6,20 €
(Merlot & Cabernet)	0,2l	11,50 €
Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal	0,75l Fl.	38,00 €
13,5 vol. %, 1,5g RZ, 6,1g S, intensive Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, schwarzer Pfeffer, Wacholder		

Cider & Weinschorle

ORIGINAL MOST - HERB ¹²	0,2l	3,90 €
Most aus alten Apfel- und Birnensorten	0,75l Fl.	16,00 €
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen		
SCHWÄBISCHER WIESENOSTCIDER ¹²	0,33l Fl.	5,20 €
HALBTROCKEN		
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen		
4 vol %, reife Apfel-Birnenfrucht mit herb-kräutrigen Noten – angenehm feines Prickeln		
... gibt`s auch alkoholfrei		
WEINSCHORLE ¹²	0,2l	4,80 €
weiß, rosé oder rot		

Offene Weine

Weiß

RIESLING QUALITÄTSWEIN - TROCKEN ¹² 0,1l 3,60 €
Jens Zimmerle, Korb (Remstal-Württemberg) 0,2l 6,80 €
12,5vol. %, 3,9g RZ, 5,6g S frische Aromen 1,0l Fl. 31,50 €

WINTERBACH WEISSBURGUNDER ¹² 0,1l 5,30 €
TROCKEN 0,2l 9,90 €
Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal-Württemberg) 0,75l Fl. 33,00 €
12,5 vol. %, 3g RZ, 4,8g S feinfruchtiges und facettenreiches Bukett
von frischen Äpfeln und Zitrusfrüchten, sowie Aprikosen, dezent
nussige Anklänge, konzentriert mit feiner Mineralität



STEINWIEGE GRAUBURGUNDER ¹² 0,1l 4,80 €
TROCKEN 0,2l 9,20 €
Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal -Württemberg) 0,75l Fl. 29,00 €
12,5 vol. %, 1,0g RZ, 6,2g S Duft von roten Äpfeln und Birnen mit
Pfirsich und Maracuja mit Noten von Mandeln und etwas Fenchel,
knackige Säure und griffige Struktur

„HÖHENLUFT“ SAUVIGNON BLANC ¹² 0,1l 5,30 €
TROCKEN 0,2l 9,90 €
Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal 0,75l Fl. 33,00 €
12,5vol. %, 5,3g RZ, 6,4g S
verspielte Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere, Minze, lebhaft Säure

GROSSHEPPACHER STEINGRÜBLE ¹² 0,1l 4,60 €
RIESLING KABINETT - FRUCHTSÜSS 0,2l 8,60 €
Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal 0,75l Fl. 28,00 €
10,5vol. %, 27,7g RZ, 7,3g S rassig, lebhaft, Aromen von Aprikose & Pfirsich

Rosé

NO GUNS ONLY ROSES ¹² 0,1l 5,30 €
MUSKAT-TROLLINGER ROSÉ - TROCKEN 0,2l 9,90 €
Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal - Württemberg) 0,75l Fl. 33,00 €
10,5 vol. %, 4,5 g/l RZ, 4,8 g/l S,
leicht, frisch mit blumigen Noten – der perfekte Begleiter für
unbeschwerte Sommertage

EVOÉ! ROSÉ - TROCKEN ¹² 0,1l 5,00 €
Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal -Württemberg) 0,2l 9,00 €
12,5 vol. %, 1,4 g/l RZ, 6,0 g/l S, leicht hefige Noten gepaart mit
würzig und beerigen Noten, Rhabarber, rote Johannis- &
Stachelbeeren, duftig florale Akzente 0,75l Fl. 30,00 €

DANCE WITH THE DEVIL ¹² 0,1l 4,00 €
FERNSEHTURM ROSÉ SECCO - TROCKEN 0,2l 7,00 €
Vintage Winery Stuttgart – Gut Rohreck, Stuttgart - Rohr 0,75l Fl. 24,00 €
Wein aus Schafbeweidung
10,5 %vol.; aromatisch animierend & unkompliziert

Auswahl aus unserer Weinkarte

Weiß

704	2022 STEIGE RIESLING - FEINHERB ¹² Jens Zimmerle, Korb (Remstal) 10vol. %, 30,3g RZ, 7,7g S frisch & leicht, Zitrusnoten	0,75l Fl.	27,00 €
1062	2022 SAAR RIESLING - FEINFRUCHTIG ¹² Weingut Nik Weis – St. Urbanshof, Leiwen (Mosel) 10,5 vol. %, g RZ, g S, floral rauchige Nase Anklängen von Feuerstein, leichte fruchtige Restsüße, herzhaft Säure und mineralische Salzigkeit, animierend & belebend	0,75l Fl.	36,00 €
813	2022 BERGMANDEL RIESLING ¹² Gärung & Ausbau in Halbstückfass & Edelstahl - unfiltriert Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal) 13 vol. %, 4,9g RZ, 8,2g S, vielschichtig nach Himbeerblättern, reifer Zitrone und gelben Früchten, salzige Mineralität mit knackiger Säure	0,75l Fl.	44,00 €
1012	2021 RIESLING - TROCKEN ¹² Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Rheinhessen) 12 vol. %, g RZ, g S	0,75l Fl.	39,00 €
901	2020 „JUNGES SCHWABEN“ ¹² SAUVIGNON BLANC- FUMÉE BLANC Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal) 13,5vol. %, 5,3g RZ, 6,4g S Kraft, Würze und Frische, aromatisch mit viel Saftigkeit, „Ein Fumé blanc par excellence“	0,75l Fl.	65,00 €
1103	2023 BERGMANDEL SAUVIGNON BLANC ¹² Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal) 13 vol. %, 0,0g RZ, 6,5g S vielschichtig – Feuerstein, vegetabile Noten wie frisch geschnittenes Gras und Brennnessel gepaart mit fruchtigen Noten von Limette, Ananas, reifer Pfirsich und Johannisbeeren, samtige mineralische Struktur	0,75l Fl.	45,00 €
811	2023 STEINWIEGE WEISSBURGUNDER ¹² Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal) 12,0 vol. %, 1,7g RZ, 6,3g S duftet nach Heublumen & Holunderblüten, sowie nach reifen Fruchtnoten von Pfirsich, Aprikose, Blutorange und Grapefruit, geprägt von einer lebendigen Säure, saftiger Fruchtigkeit, griffiger Struktur und feinem Schmelz	0,75l Fl.	28,00 €

Bitte habt Verständnis, dass Jahrgänge variieren können.
In unserer umfangreicheren Weinkarte könnt ihr noch mehr interessante Tröpfchen finden.

Weiß

- | | | | |
|------|--|-----------|---------|
| 950 | 2022 GERADSTETTENER LICHTENBERG ¹²
CHARDONNAY TROCKEN
Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal)
13 vol. %, 2,7g RZ, 6,9g S
feiner Duft nach Vanille & Ananas, zartschmelzend, lang und kraftvoll mit feinherbem Abgang | 0,75l Fl. | 43,00 € |
| 822 | 2023 BERGMANDEL GRAU.WEISS ¹²
vegan & bio - (Chardonnay, Weiss- & Grauburgunder) - Gärung & Ausbau im Halbstückfass
Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal)
13 vol. %, 2,4 g RZ, 7,3 g S, kräutrige Noten gepaart mit Orangenschale, Apfel, Birne, Pfirsich und etwas Exotik, steinig und salzige Mineralität – feiner Schmelz | 0,75l Fl. | 35,00 € |
| 812 | 2022 TRIO WEISS – HALBTROCKEN ¹²
(Grauburgunder, Chardonnay, Viognier)
Jens Zimmerle, Korb (Remstal)
12,5 vol. %, 10,6 g RZ, 7,6 g S, Duft nach frischer Haselnuss und hellen Früchten, etwas Grapefruit, Birne und Orange, saftig, cremig mit viel Schmelz und gutem Körper | 0,75l Fl. | 34,00 € |
| 832 | 2022 SIGNATUR WEISS TROCKEN ¹²
(Grauburgunder, Weißburgunder)
Andreas Knauß, Weinstadt (Remstal)
13 vol. %, exotische Früchte, Mango, feine Röst- und Kräuteraromen | 0,75l Fl. | 37,00 € |
| 1176 | 2020 MALTERDINGER WEISS ¹²
(Chardonnay)
Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)
13 vol. %, fruchtbetont, voll & rund, mineralisch | 0,75l Fl. | 54,00 € |
| 975 | 2021 NICODEMUS CANDIDUS – HADES ¹²
(Kerner) Gärung im Holzfass, 12 Monate Barrique
Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal)
13,5 vol. %, 3,2 g RZ, 6,1 g S, vollreife exotische Früchte, sowie Bratapfel und Orangenmarmelade, herrlich eingebundene, rauchige Holznoten, toller Grip, Struktur und Komplexität | 0,75l Fl. | 64,00 € |

Rosé

- | | | | |
|-----|--|-----------|---------|
| 821 | 2019 GASTENKLINGE SCHILLER ¹²
TROCKEN
(Ausbau im Holzfass)
Weingut Mödinger, Weinstadt (Remstal)
13 vol. %, 3 g/l RZ, 7 g/l S, frischer und zugleich fruchtig würziger Rosé | 0,75l Fl. | 29,00 € |
|-----|--|-----------|---------|

Rot

- 852 **2023 ANDERS NATCOOL TROLLINGER** ¹² 1,0l Fl. 34,00 €
Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg)
12,5 vol. %, 0,5 g RZ, 5,6 g S, unfiltriert & ungeschwefelt
leichter Trinkwein – würzige Noten von Lorbeer, Thymian, Wacholder & Zimt
mit animierenden Fruchtnoten wie Preiselbeere, rote Stachelbeere,
Heidelbeere und roter Apfel – schlank & leicht mit saftig frischer Säure
Unbedingt gekühlt bei 10 - 12 °C genießen!
- 731 **2018 SPÄTBURGUNDER PRESTIGE** ¹² 0,75l Fl. 35,00 €
TRAUBENKIRSCH
Matthias Höfflin, Bötzingen (Kaiserstuhl / Baden)
13,5 vol. %, 2,3g RZ, 5,9g S, klarer Duft von Kirsche und Erdbeere, dezent erdige Töne mit
geschmeidiger Tanninstruktur
- 1186 **2019 MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER** ¹² 0,75l Fl. 47,00 €
Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)
12,5vol. %, typisch würzige PinotAromen, Pflaume, etwas Cassis, Kirsche, Röstaromen
- 843 **2022 BEUTELSBACH LEMBERGER** ¹² 0,75l Fl. 40,00 €
– unfiltriert, vegan & bio
Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal)
13vol. %, 1,5 g RZ, 5,5g S, dunkle Gewürznoten gepaart mit Cassis, Backpflaume und
Blaubeeren, reife Tannine und vollmundige Frucht
- 733 **2022 SIMONROTH MERLOT** ¹² 0,75l Fl. 40,00 €
– unfiltriert & bio
Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal)
13vol. %, 1,5 g RZ, 5,5g S, dunkle Gewürznoten gepaart mit Cassis, Backpflaume und
Blaubeeren, reife Tannine und vollmundige Frucht
- 881 **2022 ZWEIGELTREBE** ¹² 0,75l Fl. 36,00 €
Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal)
12,5vol. %, 4,3g RZ, 5,9g S, schwarze Kirsche mit dunklen Beeren und etwas Lakritz
in der Nase, weich und fruchtig mit frischer Säure und Nuancen von Kakao und
Kaffee, samtig
- 804 **2023 SURANI COSTAROSSA** ¹² 0,75l Fl. 32,00 €
Primitivo die Manuduria
P.V. Spa Verona (Apulien)
14 vol. %, 8,5 g/l RZ, 5,7g/l S, kraftvolle Aromen von roten und dunklen
Früchten, rund und saftig am Gaumen, intensive Würze mit weichen Tanninen
- 923 **2020 IL CONTE MARINUS** ¹² 0,75l Fl. 39,00 €
Rosso Piceno Superiore DOP
Il Conte Villa Prandone, Soc. Agricola s.r.l (Marken)
14 vol. %, 5 g/l SZ, 6g/l S, in der Nase intensive Aromen von schwarzer
Johannisbeere, Himbeere und satter Kirschfrucht, feine Nuancen von Kakaobutter
und gemahlenem Kaffee, saftig am Gaumen, präzise Säure und samtige Tannine

Destillate

Jörg Geiger, Schlatt b. Göppingen

Nägeles Birne	2 cl	8,00 €
Stuttgarter Gaishirtle's – Birne	2 cl	9,50 €
Johannisbeere im Madeirafass gelagert	2 cl	9,50 €
Gewürzluke im Whiskyfass gelagert (Apfel)	2 cl	9,00 €
AlbKümmel	2 cl	6,00 €
ZP – Zwetschge im Portweinstil im Cognacfass gereift	5 cl	8,00 €

Weingut Zimmerle, Korb

Waldbrombeerlikör	2 cl	6,00 €
Alte Mirabelle - Brand	2 cl	8,20 €
Lemberger Traubenbrand	2 cl	8,50 €
Chardonnay Tresterbrand	2 cl	8,00 €

Brewerei Ziegler, Freudenberg

Haselnuss Spirituose	2 cl	10,50 €
Marillenbrand	2 cl	17,50 €
Mirabellenbrand	2 cl	10,50 €
Alte Zwetschge Brand	2 cl	10,00 €
Waldhimbeergeist	2 cl	10,00 €

Dr. Dr. Hans Otto Frey, Wolfschlugen

Quittenwasser	2 cl	6,00 €
Wolfschlüger Kräuterliqueur	2 cl	7,50 €
Waldhimbeergeist	2 cl	8,00 €

Destillate

Gin

Applaus Dry Gin Sued Marie 43% Vol	4 cl	8,40 €
BOAR Gin – Black Forest 43% Vol	4 cl	8,40 €
AG – „Don`t call me Gin“ 40% vol	4 cl	8,00 €
Bombay Sapphire 40% vol	4 cl	6,00 €
Monkey 47 47% vol	4 cl	7,50 €
Mexxonomy#passion Gin 49% vol	4 cl	8,00 €

DAZU EINEN FILLER...

Thomas Henry Tonic	0,2l Fl.	4,00 €
PriSecco Cuvée Nr. 11 unreifer Apfel Eichenlaub Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen	0,2l Fl.	6,00 €

Whisky

The Dalmore Highland Single Malt 12 years 40% vol	4 cl	12,00 €
JURA Single Malt 12 years 40% vol	4 cl	9,00 €
Michter`s US1 Small Batch Kentucky Straight Bourbon 45,7% vol	4 cl	13,00 €

Mehr Hochprozentiges

Ramazotti/ Averna	2 cl	4,20 €
Jägermeister	2 cl	3,90 €
Malteser Aquavit oder Linie Aquavit	2 cl	4,00 €
Absolut Vodka	4 cl	9,00 €
„Garbe Willi“ Williams Fruchtauszug Destillat	2 cl	4,00 €

Mehr zu uns



BEWIRB DICH!

ARBEITEN in einem TOLLEN TEAM

Koch / Köchin m / w / d
Küchenhilfe m / w / d
Holzofenbäcker m / w / d
Servicekraft m / w / d
(Vollzeit, Teilzeit, Werkstudent oder MinijobBasis)

Bewerbung@wirtshausgarbe.de

UNSER PARTNERBETRIEB

Stadthotel Waldhorn & Restaurant Holz&Feuer
zentral am Marktplatz in der historischen Innenstadt
von Kirchheim unter Teck gelegen und täglich geöffnet.
Auf jeden Fall einen Besuch wert!
Weitere Infos unter www.stadthotel-waldhorn.de



STADTHOTEL WALDHORN

KIRCHHEIM UNTER TECK



Allergene – Speisen

1. Glutenhaltiges Getreide: Weizen a, Roggen b, Gerste c, Hafer d, Dinkel e, Kamut oder Hybridstämme davon f, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
8. Schalenfrüchte; Mandeln a, Haselnüsse b, Walnüsse c, Cashewnüsse d, Pecannüsse e, Paranüsse f, Pistazien g, Macadamia- oder Queenslandnüsse h, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulphite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂)
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Zusatzstoffe

- I mit Farbstoff
- II Konservierungstoffe
- III Geschmacksverstärker
- IV Antioxidationsmittel
- V Süßungsmittel
- VI Nitritpökelsalz
- VIII Koffeinhaltig
- IX Chininhaltig
- X enthält eine Phenylalaninequelle