



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 den Teig luftiger und besonders bekömmlich. In unserem Holzofen werden diese frisch gebacken. So entsteht ein Unikat - unsere "Holzofen Dinnete".



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, hat sich eine simple Kennzeichnung bewährt:

Mit  sind vegetarische Gerichte und mit  vegane Gerichte markiert.

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

Wir wünschen euch einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Aperitif

FREI SPRIZZ - alkoholfrei

alkoholfreie Sprizzgetränke im Stielglas

BIO [D3IN] BITTER Wacholder Hydrolat Bitter" (Manufaktur Jörg Geiger) Rosmarin Eiswürfel	0,2l	8,90 €
FREI - JOHANNISBEER SPRIZZ Johannisbeer Ginger Ale Soda Minze Limette Eiswürfel	0,2l	8,90 €
FREI - ZWETSCHGE SPRIZZ Zwetschge 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 €

Klassiker

CONTRABANDISTA AMONTILLADO ¹² Sherry medium - 18% vol. Valdespino, Jerez de la Frontera	5 cl	6,50 €
MANZANILLA SHERRY DELICIOSA ¹² Sherry trocken - 15% vol. Valdespino, Jerez de la Frontera	5 cl	6,50 €
2003 LBV PORT ¹² Late Bottled Vintage Portwein - 20% vol. Cruz	5 cl	8,00 €
APPLAUS DRY GIN SUEDE MARIE 43% VOL ¹² mit Thomas Henry Tonic	0,2l	12,40 €

Aperitif

PRISECCO WEISS ALKOHOLFREI

Wiesenobst | Holunderblüte | Kräuter
Manufaktur Jörg Geiger,
Schlat b. Göppingen
0,2l Piccolo auf Eis · 6,50 €

KESSLER HOCHGEWÄCHS¹² CHARDONNAY BRUT

Sektkellerei Esslingen
0,1l 7,50€
0,375l 19,90€
0,75l 39,90€

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 €
JOHANNISBEER SPRIZZ ¹² Johannisbeernektar Soda Sekt/Crémant Limette Eiswürfel	0,2l	9,20 €
ZWETSCHGEN SPRIZZ ¹² Zwetschgennektar 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 €

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€

Frisch geschnitten auf der Berkel Aufschnittmaschine

ALBSCHINKEN VOM FAILENSCHMID ^{1abe,6,7,9,10,12}

luftgetrockneter Albschinken aus dem Premiumstück der Keule mit Meersalz und Albkräutern verfeinert, 8 bis 12 Monate gereift | Schnitz vom Albkäse | gesalzene Butter & Griebenschmalz | nach Hausrezept eingelegtes Gemüse | Perlzwiebeln | Essiggurken | Bauernbrot vom BeckABeck

Vorspeisenportion - ca. 50g Schinken 17,90 €

Hauptgang- bzw. Vesperportion - ca. 80g Schinken 21,90 €

Als Ergänzung:

Brotkorb mit Bauernbrot vom BeckABeck ^{1a} 3,00 €
und unserem eigenen Brot aus dem GarbeHolzofen

Oliven - grüne Premium & schwarze Kalamata ¹² 5,00 €
mit etwas Olivenöl & Zitronenscheibe

DER BEGLEITER
ZUR BERKEL

BERGMANDEL GRAU.WEISS ¹² 0,1l. 5,80 €

TROCKEN 0,2l. 10,60 €

vegan & bio - (Chardonnay, Weiss- & Grauburgunder) - 0,75l Fl. 35,00 €

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

Suppen



KAROTTENINGWERCREMESUPPE ^{9,10,12} 9,50 €
süß-saure Karottenwürfel | eingelegter Ingwer

RINDERKRAFTBRÜHE ^{4,6,9,10} 8,90 €
geschnittene Maultasche | Gemüsestreifen | Schnittlauch

Vorspeisen

DIE NEUE HOLZOFEN DINNETE
auch zum Teilen eine tolle Idee - eine Auswahl findet ihr auf der Seite 6

CARPACCIO VOM RIND 80G ^{6,7,9,10,12} 14,90 €
GARBE Senfvinaigrette | geraspelter Albkäse



CARPACCIO ROTE BETE ^{6,7,8c,9,10,12} 14,90 €
karamellierte Walnüsse | Ziegenfrischkäsetaler



GEMISCHTER SALAT ^{9,10,12}
Blatt & Babyleafsalate | Senfvinaigrette | Rohkostsalate | Kartoffelsalat
Beilagensalat - klein 5,90 €
Vorspeisensalat - mittel 7,90 €

zu allen unseren Vorspeisen
... servieren wir euch zwei Scheiben von unserem
eigenen Brot aus dem GarbeHolzofen ^{1a}

DER BEGLEITER
ZU DEN VORSPEISEN

WINTERBACH WEISSBURGUNDER VDP ¹²	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		
SCHWÄBISCHER WIESENOBSTCIDER 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

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

16,90 €

KLASSISCH ^{1a,7}

Schmand | Speck | Lauch | Zwiebelringe

15,90 €



SPINAT & SCHAFSKÄSE ^{1a,7}

Schmand | Schafskäse | marinierter Spinat | Rote Zwiebeln

14,90 €



BÜFFEL ^{1a,7}

Tomatensugo | gebackener Büffelmozzarella | Basilikum | Zwiebel

17,90 €

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.

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 €

Besondere Fleisch- & Fischgerichte

	ZWIEBELROSTBRATEN ^{1a,3,6,7,9,10,12}	30,90 €
	200g Rohgewicht vom gereiften Premium Rind kräftige Bratensoße gebackene Zwiebelringe glasierte Zwiebeln	
#	DAS GARBE SCHNITZEL ^{1a,3,4,6,7,9,10,12}	26,90 €
	paniertes & heiß ausgebackenes Schnitzel vom Kalb Kapern Sardellen Schnittlauch Zitrone in brauner Butter frisch geriebener Meerrettich	
		<i>... wir empfehlen euch als Beilagen den Wilden Brokkoli & Bratkartoffeln</i>
#	REHRAGOUT ^{1a,3,6,7,8b,9,10,12}	22,90 €
	schonend geschmortes Reh Preiselbeerrahmsoße mit Preiselbeeren gefülltes Stuttgarter Gaishirtle	
	KÖRSCHTALFORELLE ^{1a,4,6,7,9,10,12}	25,90 €
	im Ganzen & ohne Mittelgräte gebraten Mandelbutter	

BEILAGEN DAZU FREI WÄHLBAR:

bestellt euch zu euren Fleisch- & Fischgerichten einfach eure favorisierten Beilagen dazu

	gebutterte Eierspätzle ^{1a,3}	4,00 €
P R O P O R T I O N	Bratkartoffeln mit jungem Lauch (kein Speck) ⁷	5,50 €
	Drillinge - kleine Kartoffeln in eigener Schale	5,50 €
	zwei Serviettenknödelscheiben ^{1a,7}	4,90 €
	gemischtes Wurzelgemüse in Butter geschwenkt ⁷	5,90 €
	wilder Brokkoli	6,90 €
	Kartoffelsalat ^{9,10,12}	4,00 €
	kleiner Beilagensalat ^{9,10,12}	5,90 €
	Bratensauce / Jus ^{9,12}	2,00 €

DER BEGLEITER
ZUM HAUPTGANG

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		

Vegetarische & Vegane Hauptgerichte



ROTEBETEKNÖDELSTANGEN ^{6,9,10,12} 20,90 €
 eingelegte Rote Bete | geraspelter Meerrettich |
 Kürbis- & Sonnenblumenkern Vinaigrette



BLUMENKOHLRAGOUT ^{6,8d,9,10,12} 23,90 €
 Drillinge - kleine Kartoffeln in eigener Schale | gemischtes Wurzelgemüse |
 gebackener wilder Brokkoli | Petersilien Zitronen Pesto

DER ALKOHOLFREIE &
VEGANE BEGLEITER

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



GARBE KÄSSPÄTZLE ^{1a,3,7} 15,90 €
 mit kräftigem Bergkäse | geschmelzten Zwiebeln

Als Ergänzung:



GEMISCHTER SALAT ^{9,10,12}
 Blatt & Babyleafsalate | Senfvinaigrette | Rohkostsalate | Kartoffelsalat
 Beilagensalat - klein 5,90 €
 Vorspeisensalat - mittel 7,90 €

WEIN
DER WOCHE

... FRAGT EINFACH NACH
 0,1l Glas | 0,2l Glas | ganze Flasche
 ... zu jeder ganzen Flasche Wein der Woche gibt's
 eine 0,75l Flasche GARBE Tafelwasser - still oder prickelnd - gratis dazu

Urschwäbische Karte

GARBE MAULTASCHEN ^{1a,3,6,7,9,10,12} 17,90 €
Brösel- & Zwiebelschmelze | Bratensoße | Kartoffelsalat

Von Montag bis Freitag, 11:30 bis 16:45 Uhr als Tagesangebot 14,90 €



"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 €

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

SCHWEINEBÄCKLE ^{1a,3,6,7,9,10,12} 24,90 €
mit Wurzelgemüse in Aromajus geschmort
eingekochte Zwiebeln | Eierspätzle |
gemischtes Wurzelgemüse in Butter geschwenkt

SCHWEINESCHNITZEL ^{1a,3,7,9,10,12} 22,90 €
heiß ausgebackenes & paniertes Schnitzel vom Schwein
Zitronenschnitz | Wildpreiselbeeren | schwäbischer Kartoffelsalat

DER BEGLEITER ZUR
SCHWÄBISCHEN KÜCHE

Unsere Bierauswahl - frisch vom Fass gezapft ^{1ac} 0,5l 6,50 €
AUGUSTINER HELLES oder **KAISER KELLERBIER**
im eisgekühlten Steinkrug

SCHWÄBISCHER WIESEN Obst 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

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

... dazu eine Portion Bratkartoffeln mit jungem Lauch (kein Speck) ⁷ 5,50 €

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 €

Weitere Destillate findet ihr auf den letzten Seiten dieser Karte.

Desserts

KLEINE KÄSEAUSSWAHL ^{1a,7,8c} 16,90 €
 fünfferlei Käse von der Maison Kober | Senfkaviar | Cassisfeige | Knäckebrot

GARBE CRÈME BRÛLÉE ^{3,7} 8,90 €

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



NUSSKUCHEN ^{8abce,12} 12,00 €
 vegan & glutenfrei
 Birnensorbet | geröstete Nüsse | Rumrosinen

.. dazu eine kleine Portion marinierte / eingelegte Früchte 3,90 €

Gefrorener Joghurt

HAUSGEMACHTER FROZEN YOGURT ⁷
 aus BioJoghurt hergestellt

„Heiße Liebe“ ... mit Himbeersoße ⁷ 6,90 €

„Nussknacker“ ... mit Karamellsoße & gerösteten Nüsse ^{7,8bce} 6,90 €

„Birne Helene“ ... mit pochierter Birne & Schokosoße ⁷ 6,90 €

DER BEGLEITER
 ZUM 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		

AUCH ZUM TEILEN EINE GUTE IDEE ...

DIE SÜSSE HOLZOFENDINNETE ^{1a,3,7} 16,90 €
 Creme Fraîche | Apfel | Zimt ... wahlweise mit Calvados aromatisiert

.. 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} hell	0,25l 0,4l 1,0l	4,20 € 5,30 € 11,90 €
RADLER ^{1ac} süß oder sauer	0,25l 0,4l 1,0l	4,20 € 5,30 € 11,90 €
KAISER KELLERBIER ^{1ac} naturtrüb	0,25l 0,4l 1,0l	4,20 € 5,30 € 11,90 €
PAULANER HEFEWEIZEN ^{1ac} hell	0,3l 0,5l 1,0l	4,60 € 5,90 € 11,90 €
HEFERADLER ^{1ac} süß oder sauer, oder als Colaweizen	0,3l 0,5l 1,0l	4,60 € 5,90 € 11,90 €

Flaschenbiere
im Originalglas

PAULANER HEFEWEIZEN ^{1ac} dunkel	0,5l	5,90 €
PAULANER KRISTALL ^{1ac}	0,5l	5,90 €
PAULANER HEFEWEIZEN ^{1ac} alkoholfrei	0,5l	5,90 €
KAISER OHO! ^{1ac} alkoholfrei & ungefiltert, feinherb	0,33l	4,60 €

Alkoholfrei & prickelnd Manufaktur Jörg Geiger - Schlatt

VISECCO - WIESENOBST | 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 STREUOBST

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 anmutende 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, feinnuanciert 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 | 0,75l Fl. | 39,00 € |
| | Reifennoten, die an Zimt und Gewürzkuchen erinnern, Kirsche, Hibiskus und Heidekraut, Jod. Wildbret & Salami geben etwas fleischiges, Wacholder und Brombeergelée. | | |
| 1054 | 2018 CUVÉE PRESTIGE SEKT ¹²
extra brut | 0,75l Fl. | 44,00 € |
| | 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 | | |

Graf von Bentzel-Sturmfeder - Schozach

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

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 ZWEIGELT - 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, dezenete 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

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

12

RIESLING QUALITÄTSWEIN - TROCKEN	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 €



BERGMANDEL GRAU.WEISS 12	0,1l	5,80 €
TROCKEN (Chardonnay, Weiss- & Grauburgunder)	0,2l	10,60 €
Gärung & Ausbau im Halbstückfass	0,75l Fl.	35,00 €
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		

„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

12

EVOÉ! ROSÉ - TROCKEN	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 mit 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 €
839	2023 SAUVIGNON BLANC ¹² † Andreas Knauß, Weinstadt (Remstal) 13vol. % angenehm grünes Aroma von Stachelbeere & Brennessel, tropische Anklänge mit Finesse und mineralischen Noten, anregende Säure	0,75l Fl.	32,00 €
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

888	2020 PHONOLITH PRESTIGE ¹² GRAUER BURGUNDER 13 vol. %, 0,3g RZ, 6,3g S Matthias Höfflin, Bötzingen (Kaiserstuhl / Baden) klares Bukett getrockneter exotischer Früchte, Karamell und Dörrfrüchte, Anis und dezenten Holznoten; aromatisch vollmundig mit leichten Rauchnoten; buttrig-cremig	0,75l Fl.	53,00 €
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 €
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 feinerherbem Abgang	0,75l Fl.	43,00 €
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 €

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

731	2018 SPÄTBURGUNDER PRESTIGE ¹² 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	0,75l Fl.	35,00 €
1186	2019 MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER ¹² Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 12,5vol. %, typisch würzige PinotAromen, Pflaume, etwas Cassis, Kirsche, Röstaromen	0,75l Fl.	47,00 €
843	2022 BEUTELSBACH LEMBERGER ¹² – unfiltriert, vegan & bio Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal) 13vol. %, 2,8 g RZ, 6 g S, fleischig, saftig und kraftvoll, anregende Säure mit dem Duft von Wacholder, Thymian, Brombeere und eingekochten Zwetschgen	0,75l Fl.	40,00 €
733	2022 SIMONROTH MERLOT ¹² – 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	0,75l Fl.	40,00 €
881	2022 ZWEIGELTREBE ¹² 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	0,75l Fl.	36,00 €
1030	2019 TRILOGIE ROTWEINCUVÉE ¹² MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, ZWEIGELT Jens Zimmerle, Korb (Remstal) 13,5vol. %, 2,4g RZ, 5,8g S Dunkle Beeren, Tabak, Kakao, fleischige Würze, vollmundig	0,75l Fl.	76,00 €
804	2023 SURANI COSTAROSSA ¹² 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	0,75l Fl.	32,00 €
923	2022 IL CONTE MARINUS ¹² 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	0,75l Fl.	39,00 €

Destillate

Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen

Nägeles Birne - 42% vol.	2 cl	8,00 €
Stuttgarter Gaishirtle's – Birne - 42% vol.	2 cl	9,50 €
Johannisbeere im Madeirafass gelagert - 42% vol.	2 cl	9,50 €
Gewürzluke im Whiskyfass gelagert (Apfel) - 42% vol.	2 cl	9,00 €
AlbKümmel - 35% vol.	2 cl	6,00 €
ZP – Zwetschge im Portweinstil im Cognacfass gereift - 18% vol.	5 cl	8,00 €

Weingut Zimmerle, Korb

Waldbrombeerlikör - 25% vol.	2 cl	6,00 €
Alte Mirabelle - Brand - 42% vol.	2 cl	8,20 €
Lemberger Traubenbrand - 43% vol.	2 cl	8,50 €
Chardonnay Tresterbrand - 43% vol.	2 cl	8,00 €

Brewnerei Ziegler, Freudenberg

Haselnuss Spirituose - 43% vol.	2 cl	10,50 €
Marillenbrand - 43% vol.	2 cl	17,50 €
Mirabellenbrand - 43% vol.	2 cl	10,50 €
Alte Zwetschge Brand - 43% vol.	2 cl	10,00 €

Dr. Dr. Hans Otto Frey, Wolfschlügen

Quittenwasser - 43% vol.	2 cl	6,00 €
Wolfschlüger Kräuterliqueur - 42% vol.	2 cl	7,50 €
Waldhimbeergeist - 40% vol.	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“ - 46% 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 oder Aversa	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