



Wirtshaus Garbe

REGIONAL | COZY | FROM THE HEART

We stand for regional cuisine deeply rooted in tradition and refined through modern influences.

A close collaboration with local farmers and suppliers is at the heart of what we do.

Every day, we look forward to welcoming you with dishes that honor tradition, such as our house-made Maultaschen, prepared according to our family recipe.

We have also reimagined our "Dinneten" - the swabian version of a pizza : a long dough fermentation makes them particularly digestible.

Baked fresh in our wood-fired oven, each one becomes a truly unique.

We invest great care in crafting our broths and sauces by hand.

Using fresh bones, plenty of vegetables, and the finest spices, our delicious sauces are made with meticulous attention to detail.

For this reason, we generally serve a lighter portion of sauce with each dish but we are happy to offer you a refill upon request.

Dishes marked with a # symbol are also available in a smaller portion size.

A mindful approach to the resources available to us, along with a strong environmental commitment, is very important to us.

Would you like your meal to-go?

We offer a sustainable option through the REBOWL reusable system (€5 deposit per bowl).

Alternatively, we provide high-quality disposable packaging for €1 per unit.

For our guests who prefer to eat consciously without meat, we have introduced a simple labeling system:

vegetarian dishes are marked with  and vegan dishes with 

We are here for you seven days a week, serving our full menu from 11:30 am to 9:00 pm.

From 9:00 pm to 10:00 pm, we offer a reduced selection of dishes.

We wish you a pleasant stay and a wonderful meal!

Aperitif

FREI SPRIZZ - non-alcoholic

Non-alcoholic spritz drinks in stemmed glasses

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 - JOHANNISBEER SPRIZZ Johannisbeer Ginger Ale Soda Minze Limette Eiswürfel	0,2l	8,90€
FREI - APFEL SPRIZZ Apfel Ginger Ale Soda Minze Limette Eiswürfel	0,2l	8,90€
FREI - HUGO Minze Ginger Ale Soda Holunder Limettenscheibe Eiswürfel	0,2l	8,90€
QUITTEN SPRIZZ Perlende Quitte (Weingut Bernhard Ellwanger) Soda Eiswürfel	0,2l	8,90€
FREI - "APEROL" Fine Spritz von WILD Brennerei Tonic Water Soda Eiswürfel	0,2l	9,20€

Classics

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€

Aperitif

1797 - C.-BRATBIRNE
ENTALKOHOLISIERTER BIRNENSCHAUMWEIN

Manufaktur Jörg Geiger,
Schlat b. Göppingen

0,75Fl. 48,00 €

CHAMPAGNE BOLLINGER ¹²
SPECIAL CUVÉE

0,375l 64,00€

0,75l 120,00€

1,5l 249,00€

Sprizz

Sprizz drinks in a 0.2 litre stemmed glass

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€
JOHANNISBEER SPRIZZ ¹² Johannisbeernektar 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€

Sparkling wine

KESSLER HOCHGEWÄCHS ¹²	0,1l Glas.	7,50€
CHARDONNAY BRUT ODER ROSÉ BRUT	0,375l Fl.	19,90€
Sektkellerei Esslingen	0,75l Fl.	39,00€

SCHAUMWEINEMPFEHLUNG ¹²
... fragt gerne nach, ob wir aktuell noch weitere Empfehlungen haben

Special recommendations

In addition to our regular menu, we always have special recommendations ready for you.

– seasonal dishes, selected wines and small moments of pleasure that we would particularly like to recommend to you.

Just get in touch with us.

...or simply scan the QR code for our recommendations



On selected days, we also open our "SONDERBAR"

– the outdoor bar located behind our "Biergartenhäusle" our beer garden pavillion for self pickup.

There, we offer a fine selection of wines, sparkling wines, and refreshing drinks, which you can easily take with you and enjoy in our outdoor area.

Let yourself be surprised and discover our current recommendations.

We wish you a wonderful and enjoyable time with us.

SUNDAY ROAST

... every Sunday and public holiday from 12:00 pm, while supplies last with a rotating selection of beef, pork, or veal.



Starters

CARPACCIO FROM BEEF 80G ^{1a, 6,7,9,10,12} 14,90€
GARBE Mustard vinaigrette | grated Alb cheese | two panini



SLICED WHITE RADISH 100G ^{1a,6,9,10,12} 13,90€
pickled mustard seeds | Mustard vinaigrette | Sprouts | Crunch | two panini

OCTOPUS & SHRIMP ^{1a,2,3,6,9,10,14} 19,90€
Hot grilled octopus 60g | two crispy prawns | homemade garlic mayonnaise |
smoked paprika powder | two panini

DER BEGLEITER
ZUR VORSPEISE

WINTERBACH WEISSBURGUNDER VDP¹² 0,1l. 5,30 €
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



MIXED SALAD ^{9,10,12}
Leaf & baby leaf salads | mustard vinaigrette | raw vegetable salads | potato salad
Side salad - small 5,90€
Starter salad - medium 7,90€

As an addition

Wood-fired Dinnete natural - baked with olive oil ^{1a} 7,90€
Enough to share with up to 4 people
"PaniniBreadBasket" - ^{1a} 2,90€
three homemade small panini baked in a wood-fired oven
Olives - green premium & black Kalamata ¹² 4,90€
with a little olive oil & a slice of lemon

GARBE OBAZDA - traditional cheese spread ^{6,7,9,10} 8,90€
with sliced onions | wood-fired bread

more WOOD-FIRED "DINNETEN" & PIZZAS

Also a great idea for sharing as a starter - you can find a selection on page 6.

Wood-fired oven Dinneten & Pizzas

Swabian oval-shaped flatbreads – with an extra-long resting time (36h), making them easily digestible.

A slightly charred crust is a mark of quality of our wood-fired Dinneten & pizzas.

Since each dough base is freshly topped and baked,
it may not always be possible to serve them at the same time as other main courses.

Not only a great choice as a main course, but also perfect as a starter to share at the table.



PLAIN ^{1a}

optionally baked with olive oil or garlic oil

7,90€

WOOD-FIRED DINNETEN



BLUMENWIESE - FLOWER MEADOW ^{1a,7}

sour cream | chives | blossoms

15,90€

CLASSIC ^{1a,7}

sour cream | bacon | leek | onion rings

14,90€



POTATO ^{1a,7,8a}

sour cream | potato | avocado cream | smoked almond

17,90€

WOOD-FIRED PIZZAS



SUMMER TOMATO ^{1a,7}

tomato sugo | fior di latte | basil

13,90€

... with spicy salami ^{IV}

3,00€

"Vegan" - without Fior di Latte & supplemented with grilled vegetables

3,00€



BUFFALO ^{1a,7}

tomato sugo | baked buffalo mozzarella | basil | red onion

16,90€

... with truffled piedmontese ham ^{IV}

6,00€

OCTOPUS ^{1a,7,14}

tomato sugo | Fior di Latte | basil | lemon

23,90€

MARINARA ^{1a,4}

tomato sugo | Premium NARDIN anchovies | olive oil

21,90€

AS AN ADDITION



homemade garlic oil

0,50€

homemade crispy chili oil

0,50€

Special Main courses

ZWIEBELROSTBRATEN - swabian onion Roastbeef ^{1a,3,6,7,9,10,12}	30,90€
from aged premium beef 200g rich gravy baked onion rings glazed onions	
# THE GARBE SCHNITZEL ^{1a,3,4,6,7,9,10,12}	26,90€
golden fried & breaded veal cutlet capers, anchovies, chives, lemon in brown butter freshly grated horseradish	
	<i>...we recommend the Wild Broccoli & Super Crunch French Fries as a side dish</i>
KÖRSCHTALVALLEY TROUT ^{1a,4,6,7,9,10,12}	25,90€
roasted whole and without the center bone almond butter	
# PORK CHEEKS ^{1a,3,6,7,9,10,12}	18,90€
slow brased with rootvegetables in aromatic jus pickled onions sour cream	

SIDE DISHES CAN BE CHOSEN:

Simply order your favorite side dishes to go with your meat and fish dishes:

P R O P O R T I O N	buttered spätzle - swabian egg noodles ^{1a,3}	3,90€
	"Drillinge - baby potatoes" - in their own skin	5,50€
	Super Crunch French Fries ^{1a}	5,50€
	warm wood-fired oven Dinnete, natural ^{1a}	7,90€
	mixed grilled vegetables	5,90€
	wild cauliflower ^{1a}	6,90€
	wild broccoli ^{1a}	6,90€
	potato salad ^{9,10,12}	4,00€
	small side salad ^{9,10,12}	5,90€
	gravy / jus ^{6,9,12}	1,90€
mushroom cream sauce ^{6,7,9,12}	3,90€	

- # SUNDAY ROAST**
... every Sunday and public holiday from 12:00 pm,
while supplies last
with a rotating selection of beef, pork, or veal.



from 24,90€

Original Swabian Garden Menu

GARBE MAULTASCHEN - swabian dumplings ^{1a,3,6,7,9,10,12} 17,90 €
breadcrumbs & onions | gravy | potato salad

From Monday to Friday, 11:30 to 16:45 as a daily offer 14,90 €



"SWABIAN FAVORITE" ^{1a,3,6,9,12} 13,90 €
swabian boiled lentils | spätzle - swabian egg noodles

AS AN ADDITION

1 pair of swabian vienna sausages ^{9,10, II, IV, VI} 3,90 €

slice of smoked pork belly - approx. 100g ^{VI} 3,90 €

homemade apple cider vinegar & portion of mustard ^{10, 12} 0,00 €

SOUR TRIPE ^{1a,6,9,10,12} 13,90 €
slow braised in a "Trollinger" redwine and tomato sauce
wood oven bread from BeckABeck

PORK SCHNITZEL ^{1a,3,7,9,10,12} 23,90 €
golden-fried breaded pork schnitzel
with a lemon wedge, wild lingonberries and swabian potato salad



GARBE CHEEESPÄTZLE ^{1a,3,7} 15,90 €
with aged mountain cheese and melted onions



Wurstsalate - Sausage salad

"PURE" ^{1a,9,10,12, II, VI} 14,50 €
ham sausage | pickled gherkins | freshly sliced onion rings |
wood oven bread from BeckABeck

"SWABIAN" ^{1a,9,10,12, II, VI} 14,50 €
black sausage | ham sausage | pickled gherkins | freshly sliced onion rings |
wood oven bread from BeckABeck


"SWISS" ^{1a,7,9,10,12, II, VI} 14,90 €
Mountain cheese | ham sausage | pickled gherkins | freshly sliced onion
rings | wood oven bread from BeckABeck

Vegetarian & Vegan Main Dishes



-  **CHEESE DUMPLING STICKS** ^{1a,3,6,7,9,10,12} 19,90€
nut butter and apple-cider vinegar sauce | sunflower seeds | pickled shallots
-  **CAULIFLOWER CURRY** ^{6,9,10,12} 23,90€
baby potatoes - in their own skin | wild broccoli & wild cauliflower | parsley-lemon pesto

THE PERFECT COMPANION *sommerlich leicht & alkoholfrei*

KREATION NULL 0,1l. 5,00€
entalkoholisierter Wein von Riesling & Sauvignon blanc 0,75l Fl. 32,00€
verfeinert mit frischem Basilikum & Holunderblüten
Bernhard Ellwanger, Großheppach
< 0,5 % vol. alc. - duftig frisch mit feiner Basilikumnote

-  **OUR LARGE MAIN SALADS** ^{1a,9,10,12} 14,90€
crisp leaf and baby salad from "Keltenhof" - our local artisan producer | Mustard vinaigrette
two types of raw vegetable salad | potato salad | panini

AS A MAIN...

- with two GARBE Maultaschen | onion vinaigrette ^{1a,3,6,7,9,10,12} 19,90€
-  with marinated & crumbled sheep's cheese ⁷ 17,90€
- with gently cooked chicken breast in Dijon mustard marinade 170g ^{7,10} 21,90€
- with four baked crispy prawns & avocado cream ^{1a,2,3} 26,90€
-  with sautéed mushrooms marinated with fresh herbs and garlic ⁶ 19,90€

As an addition

- PaniniBreadBasket - ^{1a} 2,90 €
three homemade small panini baked in a wood-fired oven
- wood-fired Dinnete, plain - baked with olive oil, enough to share for up to 4 people 7,90 €

Coffee & tea specialties

VARESINA CAFFE dal 1919

Tasse Kaffee ^{VIII}	3,60 €
Pott Kaffee (grosse Tasse) ^{VIII}	5,20 €
Espresso ^{VIII}	2,80 €
Doppelter Espresso ^{VIII}	3,60 €
Cappuccino ^{VIII,7 *}	4,30 €
Latte Macchiato ^{VIII,7 *}	5,40 €
Milchkaffee ^{VIII,7 *}	4,60 €
Heiße Schokolade ^{7 **}	5,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{7 **}	5,90 €
Heiße Schokolade mit Baileys ^{1,7 **}	8,90 €
vegane Milchalternative (Hafermilch)	* + 0,50 € ** + 1,00 €

ALTHAUS - TEE im 0,2l Tee-Tassenglas

SCHWARZ	4,70€
Breakfast St Andrews	
Earl Grey Royal	
Darjeeling Summer Leaves	
GRÜN	4,70€
Sencha Senpai	
Grün Matinee	
FRÜCHTE	4,70€
Red Fruit Flash	
KRÄUTER	4,70€
Smooth Mint - Minze	
Classic Herbs - Kräuter	
Heißes Holunderwunder	4,90€
frischer Pfefferminztee	4,90€

Our spirit selection

Chardonnay Tresterbrand Jens Zimmerle, Korb (Remstal)	2 cl	8,00€
Stuttgarter Gaishirtle's – Birne Jörg Geiger Schlat b. Göppingen	2 cl	9,50€
„Garbe Willi“ Williams Fruchtauszug Destillat	2 cl	4,00€

Weitere Destillate findet ihr auf den letzten Seiten dieser Karte.

Summer desserts

GARBE CRÈME BRÛLÉE ^{3,7} 8,90€
in a LeCreuset bowl
... with a small portion of Garbe fruit salad 3,90€



GARBE FRUIT SALAD 8,90€
seasonal fruit | vanilla | elderflower syrup | julienned mint

LITTLE CHOCOLATE MOUSSE ^{3,7} 6,90€
classic dark chocolate | chocolate sauce



LEMON CAKE ^{8a} 10,90€
vegan & gluten-free
Lemon glaze & citrus sauce

... with a small portion of Garbe fruit salad 3,90€

CAKE FROM CAFÉ ROSENSCTÖCKLE ^{1a,3,7 +} ab 4,50€
take a look at our cake display case or ask your server for todays option
while stocks last

... with a portion of whipped cream ⁷ 0,50€

Frozen Yogurt

HOME MADE FROZEN YOGURT ⁷
made from organic yogurt

"Raspberry Dream" ... with raspberry sauce & crunchy muesli ⁷ 7,90€

"Nutcracker" ... with caramel sauce & roasted nuts ^{7,8bce} 8,90€

"Fruit cup" ... with GARBE fruit salad ⁷ 8,90€

"Gourmet" ... Pumpkin seed oil | Maldon salt | Roasted pumpkin seeds ⁷ 7,90€

"Hawaiian Dream" ... Mango-passion fruit sauce | Coconut flakes ⁷ 7,90€

Non-alcoholic drinks

GARBE TAFELWASSER (im Haus gefiltert)	0,4l	3,90€
prickelnd / still	0,7l	6,90€
TEINACHER GOURMET Mineralwasser	0,2l	3,90€
medium / naturell	0,7l	8,90€
HOLUNDERWUNDER	0,4l	4,90€
Schorle mit Bio Sambuccus-Sirup		
SAFTSCHORLE	0,4l	4,90€
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	4,10€
	0,4l	4,90€
Bluna Orange II,IV,I,II,IV,V	0,2l	4,10€
	0,4l	4,90€
Afri Cola I,II,IV,V,VIII	0,2l	4,10€
	0,4l	4,90€
Afri Cola zero I,II,IV,V,VIII	0,33l Fl.	4,70€
THOMAS HENRY	0,2l Fl.	4,10€
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		

Beer

WE RECOMMEND ALL FRESHLY TAPPED BEERS IN OUR 0,5l 6,50€
ICE-COLD STONE JUG ^{1ac}

Draught beer freshly tapped

im Originalglas

AUGUSTINER LAGERBIER HELL ^{1ac} 0,25l 4,20€
hell 0,4l 5,40€
1,0l 11,90€

RADLER ^{1ac} 0,25l 4,20€
süß oder sauer 0,4l 5,40€
1,0l 11,90€

KAISER KELLERBIER ^{1ac} 0,25l 4,20€
naturtrüb 0,4l 5,40€
1,0l 11,90€

PAULANER HEFEWEIZEN ^{1ac} 0,3l 4,60€
hell 0,5l 6,20€
1,0l 11,90€

HEFERADLER ^{1ac} 0,3l 4,60€
süß oder sauer, oder als Colaweizen 0,5l 6,20€
1,0l 11,90€

Bottled beers

im Originalglas

PAULANER HEFEWEIZEN ^{1ac} 0,5l 6,20€
dunkel

PAULANER KRISTALL ^{1ac} 0,5l 6,20€

PAULANER HEFEWEIZEN ^{1ac} 0,5l 6,20€
alkoholfrei

KAISER OHO! ^{1ac} 0,33l 4,80€
alkoholfrei & ungefiltert, feinherb

Non-alcoholic & sparkling

Manufaktur Jörg Geiger - Schlat

TEASECCO - GENUSS MIT HALTUNG

Eigenständig im Stil . Zurückhaltend in der Süße . Zeitgemäß im Auftritt

Hergestellt mit Tee, mazeriert in entalkoholisierendem Wein.

WEISS - Grüntee Wiesenobst Pfirsich	0,75Fl.	32,00€
ROSÉ - Chardonnay Hibiskus Zwetschge	0,75Fl.	32,00€

VISECCO - WIESENOST | 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.	30,00€
ViSecco Pinot Meunier	0,75Fl.	30,00€

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.	27,00€
Rose - Apfel Rose Minze	0,75Fl.	27,00€
Rot - Wiesenobst Schwarze Johannisbeere Sauerkirsche	0,75Fl.	27,00€

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€

Bernhard Ellwanger - Grossheppach

PERLENDE QUITTE

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

0,75Fl. 28,00€

PERLENDE KRÄUTER

Sehr früh gelesene Riesling und Sauvignon Blanc Trauben verfeinert mit dem Besten aus dem Kräutergärtle.

0,75Fl. 28,00€

Sparkling wine

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€
752	2016 VINTAGE BLANC RÉSERVE ¹² 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	0,375l Fl.	36,00€
1076	brut	0,75l Fl.	67,00€
1074	Duftig, frisch und lebendig, klar strukturiert mit feinsten Perlage. Ausdrucksvolle Aromen von saftigen Birnen und Aprikosen mit zarten Brioche-Noten		
1073	RÉSERVE EXCLUSIVE ROSÉ ¹²	0,375l Fl.	39,00€
1072	delikat & aromatisch, prallvoll roter Sommerbeeren!	0,75l Fl.	72,00€
1070	Strukturiert, lebendig & erfrischend, feinnuanciert mit saftigen Heidelbeeren und einem Hauch Walderdbeeren.		
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 einer feinen rauchigen Note.	0,75l Fl.	170,00€

more Champagne

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€

More sparkling wines

Matthias Höfflin - Bötzingen

- 1054 2018 CUVÉE PRESTIGE SEKT ¹² 0,75l Fl. 44,00€
extra brut
12,5 vol. %, 6,1g/l 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

Jürgen Ellwanger - Winterbach

- ~~1040~~ 2023 RIESLING SEKT ¹² 0,75l Fl. 42,00€
brut
12,5 vol. %, 1,3 g/l RZ, 7,1 g/l S
klassische Flaschengärung & 24 Monate auf der Hefe gereift, elegant und klar, Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und Passionsfrucht mit einer feinwürzigen Karamell-Note, lebendige Säuren, feine Perlage mit finessenreichen Aromen und cremigem Mundgefühl

Nik Weis ,

- ~~1040~~ GRANDE CUVÉE CLARA ¹² 0,75l Fl. 60,00€
extra brut
Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und Riesling – nun mit deutlich verlängertem Hefelager.
Das erste Dégorgement startet bei 42 Monaten.
- ~~1040~~ OCKFENER RIESLING SEKT ¹² 0,75l Fl. 75,00€
extra brut
Die Grundweine wurden spontan vergoren und über viele Monate teils in Stockinger-Fuderfässern auf der Feinhefe ausgebaut. Um die Frische und den typischen Moselcharakter zu bewahren, erfolgte keine malolaktische Gärung.

Crémant Daniel Ruff (Elsass)

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

Wines by the glass

red

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

Cider & Wine spritzer

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

Wine by the glass

white

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

WINTERBACH WEISSBURGUNDER ¹² 0,1l 5,30€
TROCKEN 0,75l Fl. 33,00€
 Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal-Württemberg)
 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 0,75l Fl. 29,00€
 Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal -Württemberg)
 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 0,75l Fl. 33,00€
 Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal
 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 0,75l Fl. 28,00€
 Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal
 10,5vol. %, 27,7g RZ, 7,3g S rassig, lebhaft, Aromen von Aprikose & Pfirsich

non-alcoholic

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

rosé

NO GUNS ONLY ROSES ¹² 0,1l 5,30€
MUSKAT-TROLLINGER ROSÉ - TROCKEN 0,75l Fl. 33,00€
 Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal - Württemberg)
 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) 0,75l Fl. 30,00€
 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

Selection from our wine list

white

954	2020 WEHLENER SONNENUHR ¹² RIESLING KABINETT - FRUCHTSÜSS Dr. Loosen, Bernkastel (Mosel) 8,5vol. %, g RZ, g S elegant & feinduftig mit Duft von Pfirsich & grünem Apfel	0,75l Fl.	35,00€
1000	2021 RIESLING LIMESTONE ¹² Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Rheinhessen) 10 vol. %, g RZ, g S	0,75l Fl.	43,00€
838	2024 STEINGRÜBLE RIESLING ¹² Jens Zimmerle, Korb (Remstal) 11,5 vol. %, 4,0 g RZ, 7,0 g S, frischer Begleiter zu Salaten, Fisch & Meeresfrüchten; dezent rauchige Nase mit Noten von Zitrusfrüchten und reifem Apfel, gut integrierte Säure, schlanke und komplexer Struktur	0,75l Fl.	32,00€
813	2023 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.	45,00€
1020	2022 VOGEL - SAUVIGNON BLANC ¹² Jens Zimmerle, Korb (Remstal) 13vol. % reife Stachelbeeren, kräutrige Noten, kühle Mineralik, langanhaltend	0,75l Fl.	42,00€
884	2022 ZAUNKÖNIG ¹² SAUVIGNON BLANC Matthias Höfflin, Bötzingen (Kaiserstuhl / Baden) 12,5 vol. %, 0,5g RZ, 5,7g S feine Würze, Rauch, Kamille, Aprikose & schwarze Johannisbeere; kräftige und saftige Struktur, extraktreich	0,75l Fl.	59,00€
812	2023 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€

Please understand that vintages may vary.
You can find even more interesting wines in our extensive wine list.

white

- | | | | |
|------|--|-----------|--------|
| 811 | 2025 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€ |
| 950 | 2022 GERADSTETTENER LICHTENBERG ¹²
Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal)
13,5 vol. %, 2,7g RZ, 6,9 g S
feiner Duft nach Vanille & Ananas, zartschmelzend, lang und kraftvoll mit feinherbem Abgang | 0,75l Fl. | 43,00€ |
| 1187 | 2021 MALTERDINGER WEISS ¹²
Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)
13 vol. %, | 0,75l Fl. | 55,00€ |
| 881 | 2023 HESACKER CHARDONNAY ¹²
Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal)
13 % vol., 1,2g/l RZ, 5,4g S
eleganter Schmelz, fruchtige Aromen mit lebendiger Säure & feiner Mineralität, dezente Würznoten | 0,75l Fl. | 40,00€ |
| 822 | 2024 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€ |

rosé

- | | | | |
|-----|---|-----------|--------|
| 823 | 2023 TRIO ROSÉ ¹²
Spätburgunder, Lemberger, Merlot, Zweigelt
Jens Zimmerle, Korb (Remstal)
12,5 vol. Duftiger, eleganter Rosé mit spritzigem Geschmack. Duftet nach Malve, Hagebutte und Beeren. | 0,75l Fl. | 30,00€ |
| 700 | FERNSEHTURM ¹²
ROSE SECCO TROCKEN
Vintage Winery Stuttgart – Gut Rohreck, Stuttgart - Rohr
10,5 %vol.; aromatisch animierend & unkompliziert | 0,75l Fl. | 27,00€ |

red

852	2023 ANDERS NATCOOL TROLLINGER ¹² 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!	1,0l Fl.	34,00€
865	2022 GT ROTWEIN ¹² Großheppacher Trauben einer autochthonen Rebsorte - Trollinger Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal) 13 vol. %, 2,2 g RZ, 5,1 g S Ganze Trauben auf der Maische vergoren, 12-monatige Reife im Holzfass unfiltriert, Eleganz und Frische	0,75l Fl.	32,00€
1170	2020 MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER ¹² Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 12,5vol. %, typisch würzige PinotAromen, Pflaume, etwas Cassis, Kirsche, Röstaromen	0,75l Fl.	50,00€
1100	2020 LÄMMLER SPÄTBURGUNDER GG ¹² Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal) 13vol. %, 1,7g RZ, 5,1g S 50% neues Holz, erinnert an reife rote Früchte, Herbstlaub, Minze, leichte Säure	0,75l Fl.	85,00€
733	2023 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€
833	2022 ZWEIGELTREBE ¹² Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal) 12,5vol. %, 4,3g RZ, 5,9g S schwarze Kirsche mit dunklem 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€
804	2023 SURANI COSTAROSSA ¹² Primitivo di Manduria 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€
933	2020 MARRONE BAROLO DOCG ¹² Marrone, La Morra (Piemont) 14 vol. %, 0,9 g/l RZ, 5,7 g/l S, Schöne Textur und Saftigkeit mit eleganter Noten von Rosenblättern und Preiselbeeren. Anhaltender Abgang.	0,75l Fl.	78,00€

Distillates

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€
FRUCHTVOL. Quittenlikör	2 cl	6,20€

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€

Wild Schwarzwaldbräuerei, Gengenbach

Haselnuss Gold 35% vol. alc	2 cl	7,50€
Waldhimbeergeist 40 % vol. alc	2 cl	6,50€
Altes Pflümlü 35% vol. alc	2 cl	7,50€
Schwarzer Johannisbeerlikör 17% vol. alc	2 cl	6,50€

More spirits

Ramazzotti / 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“	2 cl	4,00€
Williams Fruchtauszug Destillat		

Distillates

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€

WITH A MIXER...

Thomas Henry Tonic	0,2l Fl.	4,10€
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 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 Konservierungsstoffe
- III Geschmacksverstärker
- IV Antioxidationsmittel
- V Süßungsmittel
- VI Nitritpökelsalz
- VIII Koffeinhaltig
- IX Chininhaltig
- X enthält eine Phenylalaninquelle