



Wirtshaus Garbe

REGIONAL | GEMÜTLICH | HERZLICH

Wir stehen für eine traditionsbewusste Regionalküche mit modernen Einflüssen.
Dabei legen wir großen Wert auf eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und Lieferanten.

Jeden Tag freuen wir uns, Euch mit klassischen Gerichten zu verwöhnen – zum Beispiel mit unseren nach Hausrezept hergestellten Maultaschen. Auch unsere Dinneten und Pizzen werden mit viel Sorgfalt zubereitet: Durch eine lange Teigführung werden sie besonders bekömmlich. Anschließend backen wir sie frisch in unserem Holzofen – so entsteht jedes Mal ein echtes Unikat.

Besonderen Wert legen wir auf unsere selbstgemachten Kraftbrühen und Soßen. Diese werden in aufwendiger Handarbeit aus frischen Knochen, viel Gemüse und ausgewählten Gewürzen hergestellt. Wenn Ihr gerne etwas mehr von unseren leckeren Saucen haben möchtet, bringen wir selbstverständlich etwas nach.

Alle mit # gekennzeichneten Gerichte servieren wir auf Wunsch auch als kleinere Portion.

Ein bewusster Umgang mit Ressourcen und der Schutz unserer Umwelt sind uns wichtig. Möchtet ihr euer Essen mitnehmen, bieten wir euch das REBOWL-Mehrwegsystem an (5,- € Pfand pro Schale). Alternativ stellen wir euch eine hochwertige Einwegverpackung für 1,- € pro Einheit zur Verfügung.

Für Gäste, die sich bewusst fleischlos ernähren, hat sich eine einfache Kennzeichnung bewährt:

Vegetarische Gerichte sind mit  Vegetarisch markiert, vegane Gerichte mit  Vegan.

Unsere Speisekarte steht euch täglich von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr zur Verfügung. Von 21:00 Uhr bis 22:00 Uhr bieten wir eine reduzierte Auswahl an Speisen an.

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 - 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€

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€

Aperitif

1797 C.-BRATBIRNE
ENTALKOHOLISIERTER BIRNENSCHAUMWEIN

Manufaktur Jörg Geiger,
Schlat b. Göppingen

0,75Fl. 48,00 €

CHAMPAGNE BOLLINGER¹²
SPECIAL CUVÉE

0,375l 64,00 €

0,75l 120,00 €

1,5l 249,00 €

Sprizz

Sprizzgetränke im 0,2l Stielglas mit Eiswürfeln

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€

Sekt & Schaumwein

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€

SCHAUMWEINEMPFEHLUNG¹²
... fragt gerne nach, ob wir aktuell noch weitere Empfehlungen haben

Besondere Empfehlungen

Neben unserer regulären Speisekarte halten wir immer wieder besondere Empfehlungen für Euch bereit – saisonale Gerichte, ausgewählte Weine und kleine Genussmomente, die wir Euch besonders ans Herz legen möchten.

Sprecht uns einfach an.

... oder QR-Code für unsere
Empfehlungen scannen



An ausgewählten Tagen öffnen wir außerdem unsere
“SONDERBAR”
– die hintere Außenbar an unserem Biergartenhäusle –
zur Selbstabholung.

Dort bieten wir Euch eine feine Auswahl an Weinen, Sekten und erfrischenden Getränken, die Ihr ganz unkompliziert mitnehmen und im Außenbereich genießen könnt.

Lasst Euch überraschen und entdeckt unsere aktuellen Empfehlungen.
Wir wünschen Euch eine genussvolle Zeit bei uns.

SONNTAGSBRATEN

... jeden Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr und solange der Vorrat reicht
abwechselnd vom Rind, Schwein oder Kalb.



Vorspeisen

CARPACCIO VOM RIND 80G ^{1a, 6,7,9,10,12} 14,90€
GARBE Senfvinaigrette | gereifter Hartkäse | zwei Panini



GEHOBELTER WEISSER RETTICH 100G ^{1a,6,9,10,12} 13,90€
eingelegte Senfkörner | Misovinaigrette | Sprossen | Knusper | zwei Panini

OKTOPUS & GARNELE ^{1a,2,3,6,9,10,14} 19,90€
heiß gegrillter Oktopus 60g | zwei Knuspergarnelen
hausgemachte Misomayonnaise | gerauchtes Paprikapulver | zwei 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, dezente nussige Anklänge,
konzentriert mit feiner Mineralität



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

Als Ergänzung:

Holzofen Dinnete natur - mit Olivenöl gebacken ^{1a} 7,90€
zum Teilen für bis zu 4 Personen ausreichend
Panini Brotkorb - ^{1a} 2,90€
drei hausgemachte kleine Panini im Holzofen gebacken
Oliven - grüne Premium & schwarze Kalamata ¹² 4,90€
mit etwas Olivenöl & Zitronenscheibe

GARBE OBAZDA ^{6,7,9,10} 8,90€
mit geschnittenen Zwiebeln | Holzofenbrot

weitere **HOLZOFEN DINNETEN & PIZZEN**
auch zum Teilen eine tolle Idee als Vorspeise. Eine Auswahl findet ihr auf Seite 6

Holzofen Dinneten & Pizzen

Schwäbische, oval gezogene Teigstücke – extra lange Teigruhe (36h) & daher gut bekömmlich.

Ein leicht verbrannter Rand ist ein Qualitätsmerkmal für unsere Holzofen Dinneten & Pizzen.

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 Knoblauchöl gebacken

7,90€

HOLZOFEN DINNETEN



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

15,90€

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

14,90€



KARTOFFEL ^{1a,7,8a}
Schmand | Kartoffel | Avocado-creme | gerauchte Mandel

17,90€

HOLZOFEN PIZZEN



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

13,90€

... dazu scharfe Salami oder Mailänder Salami ^{IV}

3,00€

“Vegan” ohne Fior di Latte & ergänzt mit Grillgemüse

3,00€



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

16,90€

... dazu getrüffeltes Piemont-Schinken ^{IV}

6,00€

OKTOPUS ^{1a,7,14}
Tomatensugo | Fior di Latte | Basilikum | Zitrone

23,90€

MARINARA ^{1a,4}
Tomatensugo | Premium NARDIN Sardellen | Olivenöl

21,90€

ALS ERGÄNZUNG



hausgemachtes Knoblauchöl
hausgemachtes knuspriges Chiliöl

0,50€

0,50€

Besondere Hauptgerichte

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

*... wir empfehlen euch als Beilagen
den wilden Brokkoli & Super Crunch Pommes frites*

KÖRSCHTALFORELLE ^{1a,4,6,7,9,10,12} 25,90€
im Ganzen & ohne Mittelgräte gebraten | Mandelbutter

SCHWEINEBÄCKLE ^{1a,3,6,7,9,10,12} 18,90€
mit Wurzelgemüse in Aromajus geschmort | eingekochte Zwiebeln | Schmand

BEILAGEN DAZU FREI WÄHLBAR:

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

P R O P O R T I O N	gebutterte Eierspätzle ^{1a,3}	3,90€
	Drillinge (kleine Kartoffeln in eigener Schale)	5,50€
	Super Crunch Pommes frites ^{1a}	5,50€
	warme Holzofen Dinnete natur ^{1a}	7,90€
	buntes Grillgemüse	5,90€
	wilder Blumenkohl ^{1a}	6,90€
	wilder Brokkoli ^{1a}	6,90€
	Kartoffelsalat ^{9,10,12}	4,00€
	kleiner Beilagensalat ^{9,10,12}	5,90€
	Bratensauce / Jus ^{6,9,12}	1,90€
Pilzrahmsauce ^{6,7,9,12}	3,90€	

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



ab 24,90€

Urschwäbische Garten 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 ^{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 im Tomaten-Trollinger-Sud gegart
Holzofenbrot vom BeckABeck

SCHWEINESCHNITZEL ^{1a,3,7,9,10,12} 23,90 €
heiß ausgebackenes & paniertes Schnitzel vom Schwein
Zitronenschnitz | Wildpreiselbeeren | schwäbischer Kartoffelsalat



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

Wurstsalate

"PUR" ^{1a,9,10,12, II, VI} 14,50 €
Schinkenwurst | Essiggurken | frisch geschnittene Zwiebelringe |
Holzofenbrot vom BeckABeck

"SCHWÄBISCH" ^{1a,9,10,12, II, VI} 14,50 €
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

Vegetarische & Vegane Hauptgerichte



KÄSEKNÖDELSTANGEN ^{1a,3,6,7,9,10,12}

Nußbutter-Apfelessig-Sud | Sonnenblumenkerne | gepickelte Schalotten

19,90€



BLUMENKOHLCURRY ^{6,9,10,12}

Drillinge (kleine Kartoffeln in eigener Schale) |

wilder Brokkoli & wilder Blumenkohl | Petersilien-Zitronen-Pesto

23,90€

DIE PERFEKTE
BEGLEITUNG

sommerlich leicht & alkoholfrei

KREATION NULL

entalkoholisierter Wein von Riesling & Sauvignon blanc
verfeinert mit frischem Basilikum & Holunderblüten

Bernhard Ellwanger, Großheppach

< 0,5 % vol. alc. - duftig frisch mit feiner Basilikumnote

0,1l. 5,00€
0,75l Fl. 32,00€



UNSER GROSSER HAUPTGANGSALAT ^{1a,9,10,12}

knackiger Blatt- und Babyleafsalat vom Keltenhof | Senfdressing
zweierlei Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Panini

14,90€

ALS HAUPTGANG ...

mit zwei GARBE Maultaschen | Zwiebelvinaigrette ^{1a,3,6,7,9,10,12}

19,90€



mit gebröseltem griechischem Premium-Vassilitsa Feta ⁷

17,90€

mit schonend gegarter Hähnchenbrust in Dijonsenmarinade 170 G ^{7,10}

21,90€

mit vier gebackenen KnusperGarnelen & Avocadocreme ^{1a,2,3}

26,90€



mit sautierten Pilzen mit frischen Kräutern & Knoblauch mariniert ⁶

19,90€

Als Ergänzung:

Panini-Brotkorb – ^{1a}

2,90 €

drei hausgemachte kleine Panini im Holzofen gebacken

Holzofen Dinnete natur – mit Olivenöl gebacken ^{1a}

7,90 €

zum Teilen für bis zu 4 Personen ausreichend

Kaffee- & Teespezialitäten

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 0,2l

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€

Destillatempfehlungen

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.

Sommer Desserts

GARBE CRÈME BRÛLÉE ^{3,7} 8,90€
im LeCreuset-Schälchen

.. dazu eine kleine Portion Garbe Fruchtsalat 3,90€



GARBE FRUCHTSALAT 8,90€
Früchte der Saison | Vanille | Holunderblütensirup | geschnittene Minze

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



ZITRONENKUCHEN ^{8a} 10,90€
vegan & glutenfrei
Zitronenglasur & Zitrussoße

.. dazu eine kleine Portion Garbe Fruchtsalat 3,90€

KUCHEN VOM ROSENSTÖCKLE ^{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€

Gefrorener Joghurt

HAUSGEMACHTER FROZEN YOGURT ⁷
aus BioJoghurt hergestellt

"Himbeertraum" ... mit Himbeersauce & Knuspermüsli ⁷ 7,90€

"Nussknacker" ... mit Karamellsauce & gerösteten Nüssen ^{7,8bce} 8,90€

"Obstbecher" ... mit GARBE Fruchtsalat ⁷ 8,90€

"Gourmet" ... Kürbiskernöl | MaldonSalz | geröstete Kürbiskerne ⁷ 7,90€

"Fernweh" ... Mango-Maracuja-sauce | Kokosflocken ⁷ 7,90€

Alkoholfreie Getränke

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		

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 5,40€
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€

Flaschenbiere

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

Schaumweine

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

- 951 **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,

- 960 **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.
- 970 **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

Schaumweine

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 Flaschengärung	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, fein nuanciert 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€

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€

Offene Weine

Rot

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 & Weinschorle

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 WIESENOSTCIDER 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€

Weiß Offene Weine

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

Alkoholfrei

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

Alkoholfrei & prickelnd

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 Effwanger - 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€

Auswahl aus unseren Weinkarte Weiß

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€

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

Weiß

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 CHARDONNAY TROCKEN 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 CHARDONNAY – TROCKEN 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 ROSÉ SECCO TROCKEN Vintage Winery Stuttgart – Gut Rohreck, Stuttgart - Rohr 10,5 %vol.; aromatisch animierend & unkompliziert	0,75l Fl.	27,00€

Rot

- | | | | |
|------|--|-----------|--------|
| 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€ |

Destillate

Jörg Geiger, Schlat 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 Schwarzwald(brennerei, 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€

Mehr Hochprozentiges

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		

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.	4,10€
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