



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 Soßen 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  markiert, vegane Gerichte mit .

Unsere Speisekarte steht Euch täglich von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr zur Verfügung.

Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Aperitif ganz ohne Alkohol

1797 C.-BRATBIRNE ENTALKOHOLISIERTER BIRNENSCHAUMWEIN

Manufaktur Jörg Geiger,
Schlat b. Göppingen

0,75Fl. 48,00 €

PRISECCO WEISS | ROSE | ROT

Manufaktur Jörg Geiger,
Schlat b. Göppingen

0,2l Piccolo 6,50 €

BIO [D3IN] BITTER

Wacholder | Hydrolat | Bitter (Manufaktur Jörg Geiger) |
Rosmarin | Eiswürfel

0,2l 8,90 €

QUITTEN SPRIZZ

Perlende Quitte (Weingut Bernhard Ellwanger) | Soda | Eiswürfel

0,2l 8,90 €

Frei Sprizz - alkoholfrei

FREI - MARACUJA SPRIZZ

Maracuja | 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 - JOHANNISBEER SPRIZZ

Johannisbeer | Ginger Ale | Soda | Minze | Limette | Eiswürfel

0,2l 8,90 €

Klassiker - alkoholfrei

FREI - HUGO

Minze | Ginger Ale | Soda | Holunder | Limettenscheibe | Eiswürfel

0,2l 8,90 €

FREI - "APEROL"

Fine Spritz von WILD Brennerei | Tonic Water | Soda | Eiswürfel

0,2l 9,20 €

Aperitif

KESSLER HOCHGEWÄCHS

CHARDONNAY BRUT ¹²

Sektkellerei Esslingen

0,1l Glas. 7,50 €

0,375l Fl. 19,90 €

0,75l Fl. 39,00 €

CHAMPAGNE BOLLINGER

SPECIAL CUVÉE ¹²

0,375l Fl. 64,00 €

0,75l Fl. 120,00 €

1,5l Fl. 249,00 €

Sprizz

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 €

UNSER
FAVORIT

ZWETSCHGEN SPRIZZ ¹²

Zwetschgennektar | 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 €

Klassiker

NEGRONI ¹²

Campari | Gin | roter Vermouth

9 cl 12,00 €

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 €

Alkoholfrei für Genießer

Alkoholfrei. Aperitifwürdig

WIESEN ObstCIDER alkoholfrei 0,33l Fl. 5,20 €
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen
demi-sec, reife Apfel-Birnenfrucht mit herb-kräutrigen Noten
- angenehm feines Prickeln

„PRISECCO“ PICCOLO alkoholfrei 0,2l Fl. 6,50 €
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen
Weiß, Rose oder Rot

Volles Bier. Null Alkohol.

KAISER OHO!^{1c} 0,33l 4,90 €
spritzig, naturtrüb, alkoholfrei und regional.
feinherb fruchtiges Aroma bei leichtem Genuß
(<0,5 % vol.)
(mit Spezialhefe hergestellt, die kaum Alkohol entstehen lässt, und
somit ohne nachträgliches Entziehen von Alkohol auskommt)

Die Baden-Württemberg-Premiere bei uns!

AUGUSTINER ALKOHOLFREI!^{1c} 0,5l 6,20 €
geboren aus dem Lagerbier Hell entsteht ein spritzig
frisches alkoholfreies Bier mit feinem Malzaroma und dezent
blumiger Hopfennote (<0,5 % vol.)

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

UNSER
FAVORIT

Alles, was Wein kann - nur ohne Alkohol.

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

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

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



RUND UM DEN WINTERGARTEN:

In unserem Außenbereich findet ihr sowohl sonnige Plätze als auch wind- und wettergeschützte Bereiche unter beheizten Schirmen. Speisen und Getränke könnt ihr täglich zwischen 11:30 und 21:00 Uhr ganz bequem über die angebrachten QR-Codes direkt an den Tisch bestellen.

An den Wochenenden sowie nach vorheriger Rücksprache bieten wir in den Wintermonaten von November bis März neben unserer Speisekarte auch winterliche Leckereien zum Naschen, sowie hausgemachten Glühwein & alkoholfreien Punsch an unseren Feuerschalen im Außenbereich an. Diese könnt ihr dann ganz unkompliziert an unserem Gartenhäuschen bestellen und selbst abholen.

Werft außerdem einen Blick in unsere Holzzelte, die wir von November bis Januar für Euch öffnen. Hier bieten wir neben Fondue & Raclette auch verschiedene Gerichte zum Teilen im Le-Creuset-Geschirr auf Vorbestellung an, sowie unsere klassische Speisenauswahl über den QR-Code .

Außerdem könnt ihr im kleinen Kreis an unseren überdachten Big Green Egg Grilltischen ein besonderes Winter-BBQ zelebrieren.

So könnt ihr den Winter bei uns auch draußen gemütlich genießen.



Vorspeisen

CARPACCIO VOM RIND 80G ^{1a, 6,7,9,10,12} 15,90 €
GARBE Senfvinaigrette | gereifter Hartkäse | zwei Panini



GEHOBELTE ROTE BEETE 100G ^{1a,6,8c,9,10,12} 12,90 €
karamellierte Walnüsse | Salzapfel | Meerrettich | zwei Panini
... dazu ein Ziegenkäsetaler mariniert und mit braunem Zucker karamellisiert ⁷ 2,90 €

DER BEGLEITER
ZUR VORSPEISE

2025 GRAUBURGUNDER VOM KALK ¹²
Gutswein trocken 0,1l. 5,30 €
Jülg, Schweigen-Rechtenbach (Pfalz) 0,75l Fl. 32,00 €
12,5 vol. %, 0,3g RZ, 5,3g S
fokussiert, steinig & kühl unterlegt mit Noten von reifen
Honigmelonen und Birne, feine dezente Holzwürze,
mundfüllend mit Frucht und feinen Hefenoten, kalkig-elegant



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

Als Ergänzung:

kleine Holzofen Dinnete natur - mit Olivenöl gebacken ^{1a} 5,90 €
zum Teilen für bis zu 2 Personen ausreichend
Panini Brotkorb - ^{1a} 2,90 €
drei hausgemachte kleine Panini im Holzofen gebacken

Suppen



KAROTTEN-KOKOS-INGWERSCHAUMSÜPPCHEN ^{6,9,10,12} 9,50 €
süß-saure Karottenwürfel | eingelegter Ingwer



FRANZÖSISCHE KARTOFFELCREMESUPPE ^{6,7,9,10,12} 8,70 €
braune Butter | glasierter Lauch | Schnittlauch
... dazu ausgelassene Speckwürfelchen ^{IV} 1,50 €

RINDERKRAFTBRÜHE ^{6,9,10} 7,20 €
Gemüsestreifen | Schnittlauch
... dazu geschnittene Maultasche ^{1a,6,7,9,10,12} 1,90 €

Frisch geschnitten auf der Berkel Aufschnittmaschine

als Vorspeise, zum Teilen oder als Vesperkombination

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

luftgetrockneter Albschinken aus dem Premiumstück der Keule mit Meersalz und Albkräutern verfeinert, 8 bis 12 Monate gereift dazu gesalzene Butter, Cornichons und Perlzwiebeln, sowie Bauernbrot vom BeckABeck

Vorspeisenportion - ca. 60g Schinken ^{IV}	13,90 €
Hauptgang- bzw. Vesperportion - ca. 90g Schinken ^{IV}	17,90 €

ALS ERGÄNZUNG:

in Kombination oder auch einzeln zum Berkelbrett bestellbar



GARBE Ofenkäse 100g ^{7,12} mit Weißwein und Aromaten - Knoblauch, Thymian, Zitrone & Honig frisch aus dem Holzofen - <i>wir bitten um etwas Geduld für die Backzeit</i>	8,90 €
--	--------

Schweizer Wurstsalat - (kleine Portion) ^{7,9,10,12,II,IV} geschnittene Schinkenwurst mit Schnittlauch, Bergkäse & Cornichons	8,90 €
--	--------

Premium NARDIN Sardellen in Öl ⁴ aus der Dose (San Sebastian)	9,80 €
---	--------



nach Hausrezept eingelegtes Gemüse aus der Region ^{6,9,10,12}	2,90 €
--	--------



Stücke vom kräftigen gereiften Hartkäse 60g ⁷	5,90 €
--	--------



Nocke vom Garbe Obazda 60g ⁷ mit geräuchertem Paprikapulver	3,90 €
---	--------

Griebenschmalz im kleinen Schraubgläschen	1,90 €
--	--------

UNSER FAVORIT

GARBE TISCHVOLL Albschinken - ca. 240g - mit allen oben genannten Ergänzungen zur Berkel zum Teilen als Vorspeise für 4 Personen zum Teilen als Hauptgang für 2 Personen	79,60 € entspricht p. Person 19,90 € entspricht p. Person 39,80 €
--	---



Brotkorb mit Bauernbrot vom BeckABeck & ^{1a} zwei hausgemachte Panini aus dem GARBE Holzofen	3,90 €
--	--------



kleine Holzofen Dinnete natur - mit Olivenöl gebacken ^{1a} zum Teilen für bis zu 2 Personen ausreichend	5,90 €
---	--------

weitere HOLZOFEN DINNETEN & PIZZEN
findet ihr auf der nächsten Seite - auch zum Teilen als Vorspeise eine tolle Idee.

Holzofen Dinneten & Pizzen

Schwäbische, 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 (KLEIN) ^{1a}

5,90 €

wahlweise mit Olivenöl oder Knoblauchöl gebacken

HOLZOFEN DINNETEN



BLUMENWIESE ^{1a,7}

17,90 €

Schmand | Schnittlauch | Blüten

KLASSISCH ^{1a,7,II,IV}

16,90 €

Schmand | Speck | Lauch | Zwiebelringe



KÜRBIS ^{1a}

18,90 €

vegane Kürbiscreme | Kürbisstücke | Kürbiskerne



ZIEGENKÄSE ^{1a,7,8c}

19,90 €

Schmand | Ziegenkäse | Honig | Walnuss

HOLZOFEN PIZZEN



MARGHERITA ^{1a,7}

14,90 €

Tomatensugo | Fior di Latte | Basilikum

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

4,00 €



BÜFFEL ^{1a,7}

18,90 €

Tomatensugo | gebackener Büffelmozzarella | Basilikum | rote Zwiebel

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

5,00 €

MARINARA ^{1a,4}

19,90 €

Tomatensugo | Premium NARDIN Sardellen aus San Sebastian | Olivenöl

ALS ERGÄNZUNG

hausgemachtes Knoblauchöl

0,50 €

hausgemachtes knuspriges Chiliöl

0,50 €

Vegetarische & Vegane Hauptgerichte



ROTEBETEKNÖDELSTANGEN

1a,3,6,7,9,10,12

22,90 €

eingelegte Rote Bete | geraspelter Meerrettich |
Kürbis- & Sonnenblumenkern Vinaigrette



GESCHMORTER SELLERIE

6,8b,9,10,12

25,90 €

Scheiben vom Sellerie | Selleriepüree | Haselnusscrunch | Portweinschalotten |
glasierte Karotten & Vegijus

DIE PERFEKTE
BEGLEITUNG

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

15,90 €

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

ALS HAUPTGANG ...

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

19,90 €

mit Sous vide gegarter Hähnchenbrust in französischer Dijonsenfmarinade 7,10

26,90 €

ALS ERGÄNZUNG

Panini-Brotkorb 1a

2,90 €

drei hausgemachte kleine Panini im Holzofen gebacken

kleine Holzofen Dinnete natur - mit Olivenöl gebacken 1a

5,90 €

zum Teilen für bis zu 2 Personen ausreichend



GARBE KÄSSPÄTZLE

1a,3,6,7,9,10,12

17,90 €

mit würzigem Bergkäse | geschmelzten Zwiebeln
& hausgemachten frittierten Zwiebelringen | Schnittlauch | gehobelter Hartkäse

... dazu ein kleiner Beilagensalat 9,10,12

5,50 €



"SCHWÄBISCHES LEIBGERICHT"

1a,3,6,9,10,12

14,90 €

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 9,10, 12

0,00 €

Urschwäbische Gerichte

SONNTAGSBRATEN

Jeden Sonntag & an Feiertagen
ab 12 Uhr und solange der Vorrat reicht.
Abwechselnd vom Rind, Schwein, Lamm oder Kalb
Kommt gerne auf uns zu.
Preise variieren je nach Angebot!



ab 26,90 €

GARBE MAULTASCHEN ^{1a,3,6,7,9,10,12}

Brösel- & Zwiebelschmelze | Bratensoße | Kartoffelsalat

17,90 €

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

14,90 €

UNSER
FAVORIT

SCHWEINEBÄCKLE ^{1a,3,6,7,9,10,12}

in Aromajus geschmort
eingekochte Zwiebeln | Eierspätzle |
gemischtes Wurzelgemüse in Butter geschwenkt

27,90 €

SCHWEINESCHNITZEL ^{1a,3,7,9,10,12}

heiß ausgebackenes & paniertes Schnitzel vom Schwein
Zitronenschnitz | Wildpreiselbeeren | schwäbischer Kartoffelsalat

25,90 €

DER BEGLEITER ZUR
SCHWÄBISCHEN KÜCHE

Unsere Bierauswahl - frisch vom Fass gezapft ^{1ac}
AUGUSTINER HELLES oder KAISER KELLERBIER
im eisgekühlten Steinkrug

0,5l 6,50 €

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

0,33l 5,20 €

SCHWEIZER WURSTSALAT ^{1a,7,9,10,12,II,IV}

Bergkäse | Schinkenwurst | Essiggurken | frisch geschnittene Zwiebelringe
Bauernbrot vom BeckABeck | Cornichon

15,90 €

... dazu eine Portion Bratkartoffeln mit jungem Lauch ⁷

5,50 €

... dazu ausgelassene Speckwürfelchen ^{II,IV}

1,50 €

... das sollten Sie zum Teilen bei 2 Personen unbedingt dazu probieren:



Dinnete Blumenwiese ^{1a,7}
Schmand | Schnittlauch | Blüten

17,90 €

Besondere Hauptgerichte

ZWIEBELROSTBRATEN ^{1a,6,9,10,12} 31,90 €
 200g Rohgewicht vom gereiften Premium-Rind
 kräftige Bratensoße | gebackene Zwiebelringe | glasierte Zwiebeln

REHRAGOUT ^{6,7,9,10,12} 24,90 €
 schonend geschmortes Reh
 Preiselbeerrahmsoße | Preiselbeeren | Stuttgarter Gaishirtle's Birne

BEGLEITER ZUM REH **BEUTELSBACH LEMBERGER** ¹² 0,1l 6,50 €
 – unfiltriert, vegan & bio 0,75l Fl. 40,00 €
 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

UNSER FAVORIT # **DAS GARBE SCHNITZEL** ^{1a,3,4,6,7} 28,90 €
 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,4,7,8a} 26,90 €
 im Ganzen & ohne Mittelgräte gebraten | Mandelbutter

BEILAGEN DAZU FREI WÄHLBAR:

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

PRO PORTION

gebutterte Eierspätzle ^{1a,3,7}	4,00 €
zwei Serviettenknödelscheiben ^{1a,3,7}	4,90 €
Bratkartoffeln mit jungem Lauch ⁷	5,50 €
... dazu ausgelassene Speckwürfelchen ^{II,IV}	1,50 €
Drillinge (kleine Kartoffeln in eigener Schale) ⁷	5,50 €
Super Crunch Pommes frites ^{1a}	5,50 €
warme Holzofen Dinnete natur ^{1a}	8,90 €
gemischtes Wurzelgemüse in Butter geschwenkt ^{7,9,10,12}	5,90 €
Wilder Brokkoli ^{1a}	6,90 €
Kartoffelsalat ^{9,10,12}	4,00 €
kleiner Beilagensalat ^{9,10,12}	5,90 €
Portweinschalotten ^{9,10,12}	3,90 €
Bratensoße Rahmsoße ^{6,9,10,12 - (7)}	2,40 €

Kaffee- & Teespezialitäten

VARESINA CAFFE dal 1919

Tasse Kaffee ^{VIII}	3,80 €
Pott Kaffee (große Tasse) ^{VIII}	5,40 €
Espresso ^{VIII}	2,90 €
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.

Desserts

GARBE CRÈME BRÛLÉE ^{3,7} 8,90 €
im Tonschälchen, mit Orange & Vanille verfeinert

.. dazu eine kleine Portion eingelegte Zimt-Zwetschgen ¹² 4,90 €

.. dazu eine Nocke Fruchtsorbet 2,30 €

.. dazu eine Nocke Cremeeis (nicht vegan) ⁷ 2,30 €

3ERLEI VOM SCHOKOMOUSSE IM GLÄSCHEN ^{1a,3,7,8b} 7,90 €
Weiße Schokolade | Vollmilch Schokolade | Zart Bitter Schokolade



MOHNNKUCHEN IM WECKGLAS ^{8a,12} 10,90 €
Zwetschgenröster | Mandelblätter
vegan & glutenfrei

... dazu eine Nocke Fruchtsorbet (vegan) 2,30 €

... dazu eine Nocke Cremeeis (nicht vegan) ⁷ 2,30 €

KUCHEN VOM ROSENSTÖCKLE | ^{1a,3,7 +}
CONDITOREI SCHÜMLI ab 4,50 €

werft gerne einen Blick in unsere Kuchenvitrine
solange der Vorrat reicht

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

DIE KLEINE SÜSSE HOLZOFENDINNETE ^{1a,7} 9,90 €
Creme Fraîche | Apfel | Zimt ... wahlweise mit Calvados aromatisiert

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

Eis aus unserer Manufaktur

HAUSGEMACHTES VANILLEEIS ⁷
Frisch aus der Eismaschine, besser geht es nicht!

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

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

"Birne Helene" ... mit pochierter Birne & Schokoladensoße ⁷ 8,90 €

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

"GewürzRosine" ... eingelegte Gewürzrosinen | geröstete Mandelblätter ^{7,8a} 7,90 €

Alkoholfreie Getränke

GARBE TAFELWASSER (im Haus gefiltert)	0,4l	3,90 €
prickelnd / still	0,7l	7,30 €
TEINACHER GOURMET Mineralwasser	0,2l	3,90 €
medium / naturell	0,7l	8,90 €
HOLUNDERWUNDER	0,4l	4,90 €
Schorle mit Bio Sambucus-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 €
CocaCola 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		

Alkoholfrei & prickelnd

Manufaktur Jörg Geiger - Schlatt

TEASECCO - GENUSS MIT HALTUNG

Eigenständig im Stil . Zurückhaltend in der Süße . Zeitgemäß im Auftritt
Hergestellt mit Tee, mazeriert in entalkoholisiertem Wein.

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

VISECCO - WIESENOST | KRÄUTER | BLÜTEN¹²

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 STREUOBT

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.-BRATBIRNE¹² entalkoholisierter Birnenschaumwein

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€

Champagner

1050	CHAMPAGNE BOLLINGER ¹²	0,375l Fl.	64,00 €
1050	Special Cuvée	0,75l Fl.	120,00 €
	dominiert von Pinot Noir - Duft von mürben Äpfeln, mit rauchigen Aromen unterlegt, ausgeprägte Frucht, sehr harmonisch und nachhaltig, wenig sinnlich und besonders elegant. "Bollingers Special Cuvée ist einer der großen Klassiker der Champagne"	1,5l Fl.	249,00 €
996	DOM PÉRIGNON CHAMPAGNER ¹²	0,75l Fl.	259,00 €
	VINTAGE 2013		
	Moet Chandon Champagne - Épernay		
	Bukett nicht zu üppig mit süßem Brioche- und Haselnussnuancen, typische Weihrauchnoten, feine Perlage mit süßer Zitrone, Kalkstein, grüne Aprikose und weiche grüne & gelbe Birne		

Nicolas Feuillatte Champagne

1076	RÉSERVE EXCLUSIVE ¹²	0,375l Fl.	36,00 €
1074	brut	0,75l Fl.	67,00 €
	Duftig, frisch und lebendig, klar strukturiert mit feinsten Perlage. Ausdrucksvolle Aromen von saftigen Birnen und Aprikosen mit zarten Brioche-Noten		
1072	RÉSERVE EXCLUSIVE ROSÉ ¹²	0,375l Fl.	39,00 €
1070	delikat & aromatisch, prallvoll roter Sommerbeeren!	0,75l Fl.	72,00 €
	Strukturiert, lebendig & erfrischend, fein nuanciert mit saftigen Heidelbeeren und einem Hauch Walderdbeeren.		
1007	2008 PALMES D'OR ¹²	0,75l Fl.	170,00 €
	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.		

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 €

Jürgen Ellwanger - Winterbach

951	2023 RIESLING SEKT brut ¹² 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	0,75l Fl.	42,00 €
-----	--	-----------	---------

Nik Weis - Leiwen

960	GRANDE CUVÉE CLARA extra brut ¹² Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und Riesling – nun mit deutlich verlängertem Hefelager. Das erste Dégorgement startet bei 42 Monaten.	0,75l Fl.	60,00 €
970	OCKFENER RIESLING SEKT extra brut ¹² 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.	0,75l Fl.	75,00 €

Matthias Höfflin - Bötzingen

1054	2018 CUVÉE PRESTIGE SEKT extra brut ¹² 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	0,75l Fl.	44,00 €
------	--	-----------	---------

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 €
BEUTELSBACH LEMBERGER ¹² – unfiltriert, vegan & bio Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal) 13vol. %, 1,5 g RZ, 5,5g S, dunkle Gewürznoten gepaart mit Cassis, Backpflaume und Blaubeeren, reife Tannine und vollmundige Frucht	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 €
PRIMITIVO ORUS ¹² Vinosia (Apulien) 13,5 vol. %, samtig mit feiner Restsüße, intensiv fruchtig nach reifer Pflaume, Feige, Dattel und etwas Milkschokolade, weiche Tannine und süße Kirsche am Gaumen, sehr trinkig	0,1l 0,75l Fl.	5,00 € 31,00 €

Rosé

NO GUNS ONLY ROSES ¹² MUSKAT-TROLLINGER ROSÉ - TROCKEN 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	0,1l 0,75l Fl.	5,30 € 33,00 €
EVOÉ! ROSÉ - TROCKEN ¹² Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) 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	0,1l 0,75l Fl.	5,00 € 30,00 €

Weiß Offene Weine

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



BERGMANDEL GRAU.WEISS ¹²	0,1l	5,80 €
TROCKEN (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

„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

RIESLING QUALITÄTSWEIN - TROCKEN ¹²	0,1l	3,60 €
	1,0l Fl.	31,50 €

Jens Zimmerle, Korb (Remstal-Württemberg)

12,5vol. %, 3,9g RZ, 5,6g S frische Aromen

Cider & Weinschorle

ORIGINAL MOST - HERB ¹²	0,2l	3,90 €
	0,75l Fl.	16,00 €

Most aus alten Apfel- und Birnensorten

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen

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

WEINSCHORLE ¹²	0,2l	5,20 €
weiß, rosé oder rot		

Auswahl aus unseren Weinkarte Weiß

974	2025 AYLER KUPP FASS 8 ¹² RIESLING KABINETT (GROSSE LAGE) Peter Lauer, Ayl (Saar / Mosel) 7,5 vol. %, verblüffend kühl & subtil, rassig knackiger Kabinettstil mit unter 40g/l Restzucker, viel Struktur mit zarter Frucht, feinsäuerliche Rassigkeit von Granny Smith bis Yuzu	0,75l Fl.	46,00 €
1062	2022 SAAR RIESLING - FEINFRUCHTIG ¹² Weingut Nik Weis – St. Urbanshof, Leiwen (Mosel) 10,5 vol. %, g RZ, g S, floral rauchige Nase Anklängen von Feuerstein, leichte fruchtige Restsüße, herzhaft Säure und mineralische Salzigkeit, animierend & belebend	0,75l Fl.	36,00 €
1000	2021 RIESLING LIMESTONE ¹² Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Rheinhessen) 9 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 €
1020	2022 VOGEL - SAUVIGNON BLANC ¹² Jens Zimmerle, Korb (Remstal) 13vol. % reife Stachelbeeren, kräutrige Noten, kühle Mineralik, langanhaltend	0,75l Fl.	42,00 €
1103	2023 BERGMANDEL SAUVIGNON BLANC ¹² Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal) 13 vol. %, 0,0g RZ, 6,5g S vielschichtig – Feuerstein, vegetabile Noten wie frisch geschnittenes Gras und Brennnessel gepaart mit fruchtigen Noten von Limette, Ananas, reifer Pfirsich und Johannisbeeren, samtige mineralische Struktur	0,75l Fl.	45,00 €
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

963	2023 OBERROTWEIL GRAUBURGUNDER ¹² Ortswein trocken Salwey, Vogtsburg (Kaiserstuhl / Baden) 12,5 vol. %, schonende Ganztraubenpressung, spontan vergoren, in 1200 l Holzfässern ausgebaut, würzig, erdige Nase mit gelbem Apfel, hellem Tabak und Mandeln, konzentriert und elegant, kraftvolle erdig-saftige Frucht in einem mineralischem Gerüst, präsente Gerbstoffe, zupackend mit feinen Salznoten und reifer Säure	0,75l Fl.	46,00 €
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 €
977	2022 WEISSER BURGUNDER ¹² SONNENSCHNITT GROSSES GEWÄCHS Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz) 13 vol. % reintonig karge Puristik, feine Rauchigkeit, dezente Fruchtkomponenten - Pfirsich mit etwas Salbei, präzise reife Zitrusfrucht, Noten von Brotkruste, feintexturiert & zupackend zugleich, unglaublich lang. "Ein extrem geradliniger Weißburgunder von ganz großem Format"	0,75l Fl.	95,00 €
924	2023 NICODEMUS CANDIDUS – HADES ¹² (Kerner) Gärung im Holzfass, 12 Monate Barrique Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal) 13,5 vol. %, 3,2 g RZ, 6,1 g S, vollreife exotische Früchte, sowie Bratapfel und Orangen-marmelade, herrlich eingebundene, rauchige Holznoten, toller Grip, Struktur und Komplexität	0,75l Fl.	68,00 €

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 €

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 €
911	2023 PETALOS DEL BIERZO D.O. ¹² Descendientes de J. Palacios (Bierzo) 13 vol. %, Rebsorten: Mencia & Alicante Bouschet spontanvergoren, Gewürze & satte rote Früchte mit balsamischen Noten im Vordergrund, dezente Tabaknoten kombiniert mit Veilchen, kompakt und frisch mit Noten reifer Kirschen, Schokolade und schwarzer Johannisbeere, dennoch fein mit transparenter Leichtigkeit	0,75l Fl.	40,00 €
954	2022 BARBERA D`ASTI MONTEBRUNA ¹² Braida, Rocchetta Tanaro (Piemont) 15 vol. %, 100% Barbera, dichte Nase mit erdiger Würze, Kirschen von reifer, saftiger Schwarzkirsche, Schattenmorellen und Herzkirschen bis hin zu Maraschino-Kirschen und würziger dunkler Schokolade, feinkörnige Tannine, knackig erfrischende Sauerkirsche mit Kräuteraromen von Thymianblüten und Rosmarin	0,75l Fl.	43,00 €
921	2016 CHATEAU DE LA DAUPHINE ¹² La Dauphine (Fronsac - Bordeaux) 14,5 vol. %, Rebsorten: 90% Merlot & 10% Cabernet franc üppig und modern mit deutlichem Hauch von neuem Holz, Vanille, hellem Lakritz und weißem Pfeffer, schwarze Beeren, Cassis, Brombeere, etwas Veilchen; sehr saftig, weiche Tannine in guter Fülle, mineralisch salzige Frische	0,75l Fl.	52,00 €

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 4,20 €
 0,4l 5,40 €
 1,0l 11,90 €

RADLER ^{1ac}
 süß oder sauer

0,25l 4,20 €
 0,4l 5,40 €
 1,0l 11,90 €

KAISER KELLERBIER ^{1ac}
 naturtrüb

0,25l 4,20 €
 0,4l 5,40 €
 1,0l 11,90 €

PAULANER HEFEWEIZEN ^{1ac}
 hell

0,3l 4,60 €
 0,5l 6,20 €
 1,0l 11,90 €

HEFERADLER ^{1ac}
 süß oder sauer, oder als Colaweizen

0,3l 4,60 €
 0,5l 6,20 €
 1,0l 11,90 €

Flaschenbiere

im Originalglas

PAULANER HEFEWEIZEN ^{1ac}
 dunkel

0,5l 6,20 €

PAULANER KRISTALL ^{1ac}

0,5l 6,20 €

PAULANER HEFEWEIZEN ^{1ac}
 alkoholfrei

0,5l 6,20 €

KAISER OHO! ^{1ac}
 alkoholfrei, naturtrüb - spritzig, alkoholfrei und regional.

0,33l 4,90 €

Baden-Württemberg-Premiere bei uns!
AUGUSTINER ALKOHOLFREI

0,5l 6,20 €

Destillate

Gin

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

Whisky

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

Destillate

Jörg Geiger, Schlatb. Göppingen

Nägeles Birne	2cl	8,00 €
Stuttgarter Gaishirtle's – Birne	2cl	9,50 €
Johannisbeere im Madeirafass gelagert	2cl	9,50 €
Gewürzluke im Whiskyfass gelagert (Apfel)	2cl	9,00 €
AlbKümmel	2cl	6,00 €
FRUCHTVOL. Quittenlikör	2cl	6,20 €

Weingut Zimmerle, Korb

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

Wild Schwarzwaldbräuerei, Gengenbach

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

Mehr Hochprozentiges

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

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@wirthshausgarbe.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