



WIRTSHAUS
GARBE

Herzlich Willkommen

REGIONAL | GEMÜTLICH | HERZLICH

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



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

Jeden Tag freuen wir uns, euch mit traditionsbewussten Gerichten – wie den nach unserem Hausrezept hergestellten Maultaschen oder den immer wieder jahreszeitlich belegten „Dinneten“ – begrüßen zu können.

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

Ein bewusster Umgang mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen und der damit einhergehende Umweltaspekt ist uns sehr wichtig. Möchtet ihr euer Essen mitnehmen? Wir haben als Mehrwegvariante das REBOWL-System vorrätig.

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

mit  sind nun vegane Gerichte und mit  vegetarische Gerichte markiert.

Wir sind an sieben Tagen die Woche von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr mit unserer Speisekarte für euch da.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

DIE GARBE KARTE

Die BiergartenSaison geht zu ende und der ...

GARBE WinterGARTEN

... ist wieder da.

Weitere Informationen und Angebote findet ihr im Netz oder einfach den QR-Code scannen und öffnen:



Speisekarte für den Aussenbereich

Wenn wir bei schönem Wetter doch einmal zusätzlich die kleine Terrasse vor dem Haus öffnen können, halten wir eine etwas verkleinerte Auswahl bereit. Bitte bedenkt, dass es dann zu etwas verlängerten Wartezeiten kommen kann.

Raclette & Fondue

Exklusiv nur in unseren HolzZelten im WinterGarten vom 1. November bis 31. März und nur auf Vorbestellung buchbar

Grillhütte im WinterGarten

Ab 1. November dürft ihr euch wieder auf kleine Gerichte aus unserer Grillhütte zur Selbstbedienung freuen. Besondere Angebote warten hier auf Sie.

samstags, sonntags und feiertags 12 bis 19 Uhr

Platz nehmen dürft ihr an den Bänken im Freien, oder nach Verfügbarkeit auch in einem der HolzZelte.

Bei widrigem Wetter behalten wir uns vor, diesen Bereich geschlossen zu halten.

unsere Weinkarte

... mit einer erweiterten Wein- und Getränkeauswahl.

www.wirtshausgarbe.de/Speisekarte



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

Wie wäre es mit einem Aperitif?

Augustiner Lagerbier hell ^{1ac}
im Originalglas

0,4 · 4,90 ·
0,25 · 3,80 ·

Kessler Hochgewächs
Sektellerei Esslingen
Chardonnay brut oder Rosé brut

0,375l Flasche · 18,00
0,75l Flasche · 37,00

PriSecco alkoholfrei
Manufaktur Jörg Geiger,
Schlat b. Göppingen

0,2l Piccolo auf Eis · 6,50

herbstlich, trendig & mit Alkohol

Hugo Minze Sekt Holunder Limettenscheibe	0,2	· 8,60 ·
Campari Sprizz Campari Soda Sekt Orangenscheibe	0,2	· 8,60 ·
Aperol Sprizz Aperol Soda Sekt Orangenscheibe	0,2	· 8,60 ·
Zwetschgen Sprizz Zwetschgennektar Soda Sekt Limettenscheibe	0,2	· 8,60 ·
Johannisbeer Sprizz Johannisbeernektar Soda Sekt Limettenscheibe	0,2	· 8,60 ·
Lillet Citrosé Lillet blanc Zitronenlimonade Minze Beeren	0,2	· 9,00 ·
Lillet Winter – warm!! Lillet blanc Apfelsaft Zimt	0,2	· 9,00 ·
Porto Tonic weißer Portwein Tonic Water Limette	0,2	· 9,00 ·
!WEHMUT Sprizz Bittersüßer Apfel-Wermut PriSecco Cuvée Nr.11	0,2	· 9,00 ·

frisch, belebend & alkoholfrei

FREI Johannisbeer Sprizz Johannisbeere Ginger Ale Soda Minze Limette	0,2	· 8,20 ·
FREI Zwetschgen Sprizz Zwetschge Ginger Ale Soda Minze Limettenscheibe	0,2	· 8,20 ·
FREI Hugo Minze Ginger Ale Soda Holunder Limettenscheibe	0,2	· 8,20 ·
Coffee Tonic Espresso on Ice Tonic Water Zitronenscheibe	0,2	· 8,20 ·
Bio [d3rn] BITTER (Manufaktur Jörg Geiger) “Wacholder Hydrolat Bitter” auf Eis & Rosmarin	0,2	· 8,20 ·

Die besondere Vorspeise

Die Vorspeise mit Produkten aus Handwerksbetrieben,
die ebenso wie wir darauf besinnt sind, ein hohes Augenmerk
auf den regionalen Bezug zu legen – vereint auf einem Brett.

Das Besondere ist der gehobene Anspruch an hohe Qualität der Rohprodukte,
die natürliche und handwerkliche Herstellung
und dem daraus resultierenden erlesenen Geschmack des Endprodukts.

Auf unserer originalen Berkel Aufschnittmaschine aus den 50er Jahren
hauchdünn und frisch geschnitten.

BERKEL - Brett

Luftgetrockneter **Albschinken vom Failenschmid**

Premiumstück aus der Keule mit Meersalz und Albkräutern verfeinert,
8 bis 12 Monate luftgetrocknet gereift

kleine Vorspeisenportion · 15,50 · Vorspeisenportion · 17,90 ·

Rieser Culatello Riserva

30 Monate gereifter Schinken – zur Reifung werden die Fleischteile aus der Keule
nur mit natürlichem Meersalz (kein Nitrit) gesalzen, leicht mit geschroteten
Pfefferkörnern ergänzt

kleine Vorspeisenportion · 17,90 · Vorspeisenportion · 22,90 ·

dazu Schnitze vom Albkäse, gesalzene Butter,
nach Hausrezept eingelegtes Gemüse, Perlzwiebeln und Essiggurken,
sowie Holzofenbrot vom BeckABeck ^{1abe,6,7,9,10}

Dazu passt gut:

2022 BERGMANDEL Grau.Weiss – trocken

(Chardonnay, Weiss- & Grauburgunder) Gärung & Ausbau im Halbstückfass
Weingut Schnaitmann, Fellbach

*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*

0,1l · 6,20 | 0,2l · 11,50 | 0,75l Fl · 35,00

Failenschmid




BECK A BECK

Vorspeisen


Carpaccio vom Rind

mit GARBE Senfvinaigrette und geraspeltem Alpkäse ^{7,9,10,12}
· 15,90 ·

Kleiner knackiger gemischter Blatt- und Babyleafsalat vom Keltenhof

mit Sellerie-, Rotkrautsalat und Sprossen von „Kleinblatt“
mariniert mit unserer Senfvinaigrette ^{9,10,12}
(vegan) · 7,40 · 

GARBE Waldorfsalat

Apfel-Sellerie-Salat mit karamellisierten Walnüssen
und veganer Mayo mit Romanasalat ^{8c,9,10,12}
· 13,90 · 

... möchtet ihr Brot zur Vorspeise, oder einfach so ...

Brot vom BeckABeck


„Durch eine besonders lange Teigführung entwickeln die Backwaren vom BeckABeck
ihr einzigartiges Aroma und Bekömmlichkeit.“

kleine Brotvariation vom BeckABeck mit gesalzener Butter ^{1,7}
· 4,90 · pro Person


Portion Brot · 2,80 ·

Suppen

Petersilienwurzelcremesuppe

mit geschmorter Petersilienwurzel und Petersilienöl ^{9,10,12}
· 8,90 · 

Vegane Zwiebelbrühe

mit karamellisierten Zwiebeln & Grissini ^{1a,6,9,10}
· 8,90 · 

Rinderkraftbrühe mit geschnittener Maultasche,

Gemüwestreifen und Schnittlauch ^{1a,3,6,9,10}
· 9,50 ·

Und was es noch so über uns zu sagen gibt:

Restaurant & Biergarten

Herzlich willkommen – an sieben Tagen in der Woche.
Wir sind ganzjährig für euch da.

Vom 1. Mai bis 30. September haben wir für euch den SommerBiergarten bei gutem Wetter geöffnet. Reservierungen sind möglich.

Vom 1. Oktober bis 30. April haben wir den WinterBiergarten und die Restaurant-Terrasse eingeschränkt geöffnet.
Nähere Infos findet Ihr stets unter www.wirtshausgarbe.de



Hotelzimmer

14 Zimmer verteilt auf zwei Etagen
Egal ob Einzel- oder Doppelzimmer – unsere modernen Zimmer laden zum Übernachten ein.



Jobs

Seid ihr noch auf der Suche nach dem passenden Job?
Dann seid Ihr HIER genau richtig!



Für mehr Infos scannen

BEWIRB DICH!

ARBEITEN in einem TOLLEN TEAM

Koch / Köchin m / w / d
Chef de rang m / w / d
Servicekraft m / w / d
Küchenhilfe m / w / d
(Vollzeit, Teilzeit, Werkstudent oder 538.– Basis)
Bewerbung@wirtshausgarbe.de

Vorspeisen Dinneten

halbsogroß & genauso lecker
So habt ihr die Möglichkeit neben dem „GarbeKlassiker“- Dinnete,
auch noch einen warmen Hauptgang auszuwählen.

schwäbische ausgerollte Teigstücke – hergestellt aus „altem Albdinkel“ vom BeckABeck –
mit Schmand und Käse im Ofen frisch gebacken.


Dazu passt gut:


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 Flasche · 5,20 ·
... gibt's jetzt auch alkoholfrei

Möchtet ihr Eure Dinnete noch etwas
verfeinern? Fragt einfach nach unserem
selbstkreierten Knoblauch- und PeperoniEssig!

Bitte bedenkt, dass wir jede Dinnete frisch
zubereiten und direkt aus dem Ofen servieren.
Dadurch kann es vorkommen, dass andere
Gerichte nicht zeitgleich serviert werden.

Dinnete Klassisch
mit Speck, Lauch und
Zwiebelringen ^{1ae,7}
· 9,90 ·

Dinnete Birne Blauschimmel
mit Blauschimmelkäse, marinierte
und gehobelte Birne, geröstete
Walnüsse ^{1ae,7,8c}
· 10,90 · 

Dinnete Empfehlung
– fragt einfach nach unserer
aktuellen Empfehlung
oder scannt den QR-Code
· 10,90 · 

BECKABECK


KELTENHOF
SALATE

Jeden Sonntag ab 12 Uhr und solange der Vorrat reicht:


„Sonntagsbraten“


wechselnd vom Rind, Schwein oder Kalb ... fragt einfach nach. ^{1,3,6,7,9,10}
ab · 23,90 · #




... diese und weitere aktuelle Empfehlungen findet ihr auf unserer Website,
wenn ihr diesen QR-Code scannt.

Die besonderen vegetarischen & veganen Hauptgerichte

Hausgemachte Pilzravioli
in einer leichten Parmesankäsesoße
mit sautierten Erbsen ^{1a,3,7,9,10,12}
· 20,90 · 

Geschmorter Spitzkohl von den Fildern
auf Selleriepüree garniert mit Petersilienöl,
geschmortem Sellerie mit gerösteten Walnüssen
& Sprossen ^{8c,9,10,12}
· 23,90 · 

Dazu passt gut:
35 ° - Grad°Wanderung
stiller alkoholfreier Essensbegleiter (vegan)
Sauvignon blanc | Mirabellen | Blüten
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen
0,0 vol. % , gelbfruchtig mit vegetabilen Noten, grüner Apfel & Stachelbeere
0,1l · 5,00 | 0,2l · 9,50 | 0,75l FI · 31,00

Cremige Käsespätzle
mit kräftigem Bergkäse, KarottenZwiebelschmelze mit Apfelessig
und hausgemachten gebackenen Zwiebelringen, dazu kleiner Blattsalat mit
Kürbiskernvinaigrette ^{1a,3,7,9,10,12}
· 21,90 · # 

Ganze Körschtalforelle – ohne Mittelgräte –
auf der Haut gebraten, mit Petersilienkartoffeln
– Drillinge in der eigenen Schale mit Petersilienbutter-
und Rahmwirsing ^{1a,4,7,9,10}
· 34,90 ·

Dazu passt gut:
„Höhenluft“ Sauvignon blanc
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal
12,5vol. % , 5,3g RZ, 6,4g S
verspielte Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere, Minze, lebhaft Säure
0,1l · 5,30 | 0,2l · 9,90 | 0,75l FI · 33,00

Hauptgerichte

Rehagout mit Preiselbeerrahmsauce,
dazu gefüllte Stuttgarter Gaishirtle Birne,
Wilder Brokkoli und Serviettenknödel ^{1a,3,6,7,8b,9,10,12}
· 29,90 · #

Zwiebelrostbraten vom gereiften Rind
mit kräftiger Bratensoße,
hausgemachten gebackenen Zwiebelringen und glasierten Zwiebeln,
dazu wahlweise Eierspätzle oder Bratkartoffeln ^{1a,3,6,7,9,10} · 34,90 ·

Dazu passt gut:
HERRSCHAFT Zweigelt
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)
12,7 vol. %, feine Frucht Cassis, Waldbeere, dezente Röstaromen, etwas dunkle Schokolade
0,1l · 6,80 | 0,2l · 13,00 | 0,75l FI · 42,00

Geschmorte Schweinebäckle in kräftiger Rotweinjus,
auf Kartoffel-Sellerie-Püree und geschmortem Wurzelgemüse ^{1a,3,6,7,9,10}
· 27,90 · #

Geschmorte LammHaxe
vom Streuobstwiesenlamm vom Bauern Münkle aus Schlat
mit Speckbohnen und Kartoffelstampf ^{6,7,9,10}
· 29,90 ·

„Das GARBE Schnitzel“
Heiß ausgebackenes & paniertes Schnitzel vom Kalb,
mit fein geschnittenen Kapern, Sardellen, Schnittlauch und Zitrone in brauner Butter,
dazu Rosenkohl mit frisch gehobeltem Meerrettich und Bratkartoffeln ^{1a,3,6,7,9,10}
· 34,90 ·

Dazu passt gut:
Kreation CMX (Merlot & Cabernet)
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal
13,5 vol. %, 1,5g RZ, 6,1g S
intensive Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, schwarzer Pfeffer, Wacholder
0,1l · 6,20 | 0,2l · 11,50 | 0,75l FI · 38,00

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

Die urschwäbischen Gerichte

Schwäbische Saure Kutteln

schonend gegarte Kutteln in Trollinger-Soße,
dazu Bratkartoffeln ^{1a,6,9,10,12}

· 18,90 ·

Gaisburger Marsch

Kraftbrühe mit Kartoffelschnitz, Wurzelgemüse,
gesottenem Rindfleisch und geschnittenem Schnittlauch, dazu Spätzle ^{1a,3,6,9,10}

· 23,00 ·

ab zwei Personen servieren wir den Gaisburger Marsch gern zum selber Schöpfen im Le Creuset Bräter

Schwäbische Maultaschen

mit Brösel- und Zwiebelschmelze,
Bratensoße und Kartoffelsalat ^{1a,3,6,7,9,10,12}

· 16,90 · #

Linsen - Spätzle - Saitenwürste ^{1a,3,7,9,10,12}

· 17,90 · #

Zum schwäbisch Verfeinern empfehlen wir Essig und Senf
... am besten gleich mitbestellen

Kaltes schwäbisches Vesper

Wurstsalat

Schinkenwurst, Essiggurken und mit frisch geschnittenen Zwiebelringen,
dazu Bratkartoffeln ^{1a,9,10,12}

· 18,90 ·

Schweizer Wurstsalat

Schinkenwurst, Bergkäse, Essiggurken und mit frisch geschnittenen
Zwiebelringen, dazu Bratkartoffeln ^{1a,7,9,10,12}

· 18,90 ·

Dessert

GARBE Panna Cotta
mit karamellisierten Apfelwürfeln⁷
· 9,00 ·

Hausgemachtes warmes Schokoküchle mit flüssigem Kern
dazu pochierte Stuttgarter Gaishirtle, Vanilleeis & KaffeesalzCrumble^{1a,3,7}
· 14,90 ·

...Das Schokoküchlein wird frisch gebacken und benötigt daher ca. 20 Minuten Zubereitungszeit.

Zwei Apfelküchle im Bierteig ausgebacken,
in ZimtZucker gewälzt, dazu Vanilleeis und Vanillesoße^{1a,3,7}
· 13,90 ·

„Kleines Käsebrett“
Viererlei regionale Käseauswahl mit gerösteten Walnüssen und Feigensenf,
dazu Brot vom BeckABeck^{1a,7,8c}
· 14,90 ·

Ein Blick in unsere Kuchenvitrine lohnt sich immer ... hier findet ihr allerlei
süße Versuchungen – oder fragt einfach unseren Service.

Kuchenauswahl^{1a,3,7}
täglich und solange der Vorrat reicht
pro Stück · ab 4,50 ·



handwerklich hergestelltes Eis
aus der EisManufaktur „Lautertal Eis“ in Idelhausen im Lautertal (Schwäbische Alb)
„ohne künstliche Zusatzstoffe, dafür umso mehr Liebe“
produktionsbedingt können in allen Eissorten Spuren von Nüssen vorhanden sein

· 2,70 · pro Kugel

wählt aus den Sorten:
Schokolade^{3,7}, Pistazie^{3,7,8g}, Vanille^{3,7} oder Himbeere

... dazu geschlagene Sahne⁷ · 0,50 ·

Offene Weine

standardmäßig haben wir diese Weine im offenen Ausschank
Je nach Verfügbarkeit werden wir weitere ausgewählte und in der Menge begrenzte Weine
zusätzlich anbieten.

Weißwein

Riesling Qualitätswein ¹²	0,1	· 3,60 ·
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)	0,2	· 6,80 ·
<i>vol. %, g RZ, g S</i>	1,0 Fl.	· 31,50 ·
<i>frische Aromen</i>		
BERGMANDEL Grau.Weiss – trocken ¹²	0,1	· 6,00 ·
(Chardonnay, Weiss- & Grauburgunder) Gärung & Ausbau im Halbstückfass	0,2	· 10,80 ·
Weingut Schnaitmann, Fellbach	0,75 Fl.	· 35,00 ·
<i>13 vol. %, 3,5g RZ, 5,9g S</i> Duft von roten Äpfeln und Birnen mit Pfirsich und Maracuja mit <i>Noten von Mandeln und etwas Fenchel, knackige Säure und griffige Struktur</i>		
Weißburgunder Löss trocken ¹²	0,1	· 5,30 ·
Weingut Matthias Höfflin, Bötzingen (Kaiserstuhl / Baden)stal	0,2	· 9,90 ·
<i>12,5 vol. %, 1,8 RZ, 4,9g S, Aromen von getrockneten Aprikosen, Blten, Mandarinen und frischen Mandeln, vollmundig-rund</i>	0,75 Fl.	· 32,00 ·
„Höhenluft“ Sauvignon blanc ¹²	0,1	· 5,30 ·
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal)	0,2	· 9,90 ·
<i>12,5vol. %, 5,3g RZ, 6,4g S</i>	0,75 Fl.	· 33,00 ·
<i>verspielte Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere, Minze, lebhaft Säure</i>		
Ein KABINETT-Genuß! ... und garnicht trocken ¹²		
Großheppacher Steingröble Riesling Kabinett - fruchtsüß	0,1	· 4,60 ·
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal)	0,2	· 8,60 ·
<i>10,5vol. %, 27,7g RZ, 7,3g S</i> <i>rassig, lebhaft, Aromen von Aprikose & Pfirsich</i>	0,75 Fl.	· 28,00 ·

Roséwein

NO GUNS ONLY ROSES ¹²	0,1	· 5,30 ·
Muskat-Trollinger Rosé	0,2	· 9,90 ·
Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal)	0,75 Fl.	· 33,00 ·
Evoé Rosé trocken ¹²	0,1	· 5,00 ·
Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal)	0,2	· 9,00 ·
<i>12,5 vol %, 1,4 g/l RZ, 6,0 g/l S, leichte hefige Noten gepaart mit würzig und beerigen Noten, Rhabarber, rote Johhanis- & Stachelbeeren, duftige florale Akzente</i>	1,0 Fl.	· 30,00 ·
Dance with the devil – Rosé Secco trocken ¹²	0,1	· 4,00 ·
Vintage Winery Stuttgart – Gut Rohreck, Stuttgart-Rohr	0,2	· 7,00 ·
<i>10,5vol. %, 27, aromatisch animierend & unkompliziert</i>	0,75 Fl.	· 24,00 ·

Offene Weine

standardmäßig haben wir diese Weine im offenen Ausschank
Je nach Verfügbarkeit werden wir weitere ausgewählte und in der Menge begrenzte Weine
zusätzlich anbieten.

Rotwein

ARCHITEKT Trollinger ¹²	0,1	· 4,60 ·
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)	0,2	· 8,60 ·
<i>12,3 vol. %, 3,9g RZ, 5,6 g S, feine elegante Kircharomen, anregende Säure & Tannine</i>	0,75 Fl.	· 28,00 ·
Kreation CMX (Merlot & Cabernet) ¹²	0,1	· 6,20 ·
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal	0,2	· 11,50 ·
<i>13,5 vol. %, 1,5g RZ, 6,1g S, intensive Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, schwarzer Pfeffer, Wacholder</i>	0,75 Fl.	· 38,00 ·
Trollinger mit Lemberger halbtrocken ¹²	0,1	· 3,70 ·
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)	0,2	· 6,90 ·
<i>12,3 vol. %, 15 g RZ, 5,6 g/l, leuchtendes ziegelrot</i>	1,0 Fl.	· 32,00 ·
Spätburgunder Prestige Traubenkirsche ¹²	0,1	· 6,00 ·
Weingut Höfflin, Bötzingen (Kaiserstuhl / Baden)	0,2	· 11,00 ·
<i>13,5 vol. %, 2,3g RZ, 5,9g S klarer Duft von Kirsche und Erdbeere, dezent erdige Töne mit geschmeidiger Tanninstruktur</i>	0,75 Fl.	· 35,00 ·
HERRSCHAFT Zweigelt ¹²	0,1	· 6,80 ·
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)	0,2	· 13,00 ·
<i>12,7vol. %, 1,9g RZ, 5,3g S, feine Frucht Cassis, Waldbeere, dezente Röstaromen, etwas dunkle Schokolade</i>	0,75 Fl.	· 42,00 ·
Simonroth Merlot trocken ¹²	0,1	· 6,50 ·
Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal)	0,2	· 12,00 ·
<i>13 vol. %, 1,5 g RZ, 5,5 g S, dunkle Gewürznoten gepaart mit Cassis, Backpflaume und Blaubeeren, reife Tannine und vollmundige Frucht</i>	0,75 Fl.	· 40,00 ·

Cider, Most & Weinschorle

Most aus alten Birnen- und Apfelsorten ¹²	0,2	· 3,90 ·
Schwäbischer WiesenObst Cider demi-sec ¹²	0,33 Fl.	· 5,20 ·
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen		
<i>4 vol %, reife Apfel-Birnenfrucht mit herb-kräutrigen Noten – angenehm feines Prickeln ... gibt's auch alkoholfrei!!</i>		
Weinschorle ¹²	0,2	· 4,00 ·
weiß, rosé oder rot		

Kleine Auswahl unserer Weinkarte

Weißwein

- | | | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|
| 813 | 2022 Bergmandel Riesling ¹²
- Gärung & Ausbau in Halbstückfass & Edelstahl - unfiltriert
Weingut 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 | 1/1 | · 44,00 · |
| 944 | 2020 Graacher Himmelreich Kabinett – fruchtsüß ¹²
Weingut Max Ferd. Richter, Mühlheim (Mosel)
<i>vol. %, g RZ, g S, filigran mit Nuancen von Apfel & Limone, intensive Mineralität, animierend</i> | 1/1 | · 34,00 · |
| 712 | 2023 Großheppacher Steingröble Riesling Kabinett ¹²
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal)
<i>10,5vol. %, 27,7 g RZ, 7,3 g S, ein KABINETT par excellence – spürbare Süße, rassig und fruchtig</i> | 1/1 | · 28,00 · |
| 831 | 2023 „Höhenluft“ Sauvignon blanc ¹²
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal)
<i>12,5vol. %, 5,3g RZ, 6,4g S, verspielte Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere, Minze, lebhaft Säure</i> | 1/1 | · 33,00 · |
| 1020 | 2022 VOGEL Sauvignon blanc ¹²
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)
<i>13vol. %, reife Stachelbeeren, kräutrige Noten, kühle Mineralik, langanhaltend</i> | 1/1 | · 42,00 · |
| 814 | 2023 Winterbach Weißburgunder VDP ¹²
Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal)
<i>12,5 vol. %, 3g RZ, 4,8g S feifruchtige und facettenreiches Bukett von frischen Äpfeln und Zitrusfrüchte, sowie Aprikosen, dezent nussige Anklänge, konzentriert mit feiner Mineralität</i> | 1/1 | · 33,00 · |
| 950 | 2020 Geradstettener Lichtenberg Chardonnay trocken ¹²
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal)
<i>13 vol. %, 2,7g RZ, 6,9g S Feiner Duft nach Vanille & Ananas, zartschmelzend, lang und kraftvoll mit feinherbem Abgang</i> | 1/1 | · 43,00 · |
| 1032 | 2022 Chardonnay Reserve ¹²
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)
<i>13,5 vol. %, nussig Noten gepaart mit gelbem vollreifen Kernobst, gut eingebundenen Holznoten mit kräutrigen Anklängen, packender und kräftiger Weißer</i> | 1/1 | · 65,00 · |
| 832 | 2022 Signatur weiß trocken ¹²
(Grauburgunder, Weißburgunder)
Weingut Andreas Knauß, Weinstadt (Remstal)
<i>13 vol. %, exotische Früchte, Mango, feine Röst- und Kräuteraromen</i> | 1/1 | · 37,00 · |
| 1176 | 2020 Malterdinger weiß - trocken ¹²
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)
<i>12,5vol. %, fruchtbetont, voll & rund, mineralisch</i> | 1/1 | · 54,00 · |

Kleine Auswahl unserer Weinkarte

Rotwein

1182	2014 Malterdinger Spätburgunder ¹² Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) <i>12,5vol. %, typisch würzige PinotAromen, Pflaume, etwas Cassis, Kirsche, Röstaromen</i>	1/1	· 50,00 ·
721	2022 HERRSCHAFT Zweigelt ¹² Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal) <i>12,7vol. %, 1,9g RZ, 5,3g S, feine Frucht Cassis, Waldbeere, dezente Röstaromen, etwas dunkle Schokolade</i>	1/1	· 42,00 ·
733	2020 Simonroth Merlot – unfiltriert ¹² Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal) <i>13vol. %, 1,5 g RZ, 5,5g S dunkle Gewürznoten gepaart mit Cassis, Backpflaume und Blaubeeren, reife Tannine und vollmundige Frucht</i>	1/1	· 40,00 ·
1080	2019 Altenberg Schnait Lemberger ¹² Weingut Andreas Knauß, Weinstadt (Remstal) <i>13,5vol.%, Waldbeeren, Holunder, Wacholder, Sandelholz, dezent pfeffrig mit ausgereiften Tanninen</i>	1/1	· 69,00 ·
701	2019 Kreation CMX (Merlot & Cabernet) ¹² Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal) <i>13,5vol. %, 1,5g RZ, 6,1g S, intensive Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, schwarzer Pfeffer, Wacholder</i>	1/1	· 38,00 ·
851	2021 Signatur rot (Zweigelt, Lemberger, Merlot) ¹² Weingut Andreas Knauß, Weinstadt (Remstal) <i>vol. %, g RZ, g S Bukett von schwarzem Pfeffer und Lakritz, Bitterschokolade, Süßkirschen und Hauch von Flieder, jugendliches Tannin, elegante Säure</i>	1/1	· 34,00 ·
865	2018 Black Betty (Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc) ¹² Weingut Bruker, Großbottwar (Württemberg) <i>14,5 vol. %, Merlot & Cabernet – unfiltriert und mit wenig Schwefel</i>	1/1	· 36,00 ·
1030	2019 TRIOLOGIE Rotweincuvée (Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt) ¹² Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal) <i>13,5vol. %, 2,4g RZ, 5,8g S Dunkle Beeren, Tabak, Kakao, fleischige Würze, vollmundig</i>	1/1	· 76,00 ·

Roséwein

815	2022 Evoé! Rosé trocken ¹² Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal) <i>12 vol %, 2,2 g/l RZ, 6,1 g/l S fruchtig & beerig, saftig, mit feinwürzig griffigen Tanninen</i>	1/1	· 30,00 ·
967	2019 Gastenklinge Schiller trocken ¹² Weingut Mödinger, Weinstadt (Remstal) <i>13 vol. %, 3 g/l RZ, 7 g/l S, frischer und zugleich fruchtig würziger Rosé</i>	1/1	· 29,00 ·

Bitte habt Verständnis, dass Jahrgänge variieren können. In unserer weitaus umfangreicheren kompletten Weinkarte könnt ihr noch mehr interessante Tröpfchen finden.
1/1 ist gleichbedeutend mit 0,75l Flasche.

Das Prickeln im Glas ...

Kessler Sektkellerei, Esslingen

753	2016 Vintage Blanc Réserve extra brut ¹²	1/1	· 42,00 ·
752		2/1	· 80,00 ·
780	Kessler Hochgewächs Chardonnay brut ¹²	1/1	· 37,00 ·
770		½ - 0,375l	· 18,00 ·
785	Kessler Hochgewächs Rosé brut ¹²	1/1	· 37,00 ·
775		½ - 0,375l	· 18,00 ·

1040	2019 Sauvignon blanc Sekt brut nature ¹² Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder, Schozach (Württemberg)	1/1	· 45,00 ·
1055	2014 Pinot Rosé Sekt brut ¹² Weingut Höfflin, Bötzingen (Kaiserstuhl / Baden)	1/1	· 39,00 ·
1054	2018 Cuvée Prestige Sekt extra brut ¹² Weingut Höfflin, Bötzingen (Kaiserstuhl / Baden)	1/1	· 44,00 ·

Nicolas Feuillate Champagne

1077	Réserve Exclusive brut ¹²	0,2l Piccolo	· 19,00 ·
1076		0,375l Fl.	· 36,00 ·
1074		0,75l Fl.	· 67,00 ·
1073	Réserve Exclusive Rosé ¹²	0,2l Piccolo	· 22,00 ·
1072		0,375l Fl.	· 39,00 ·
1070		0,75l Fl.	· 72,00 ·
1007	2008 Palmes d`OR ¹²	0,75l Fl.	· 170,00 ·

1050	Champagne Bollinger Special Cuvée brut ¹² Champagne Bollinger, Ay	0,75l Fl.	· 99,00 ·
996	Dom Pérignon Champagne ¹² Moet Chandon Champagne, �pernay	0,75l Fl.	· 229,00 ·

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat

ViSecco – alkoholfrei prickelnd

durch schonende Vakuumdestillation entsteht aus Sauvignon blanc bzw. aus Pinot Meunier mit Wiesenobst, Kräutern und Blüten verfeinert ein prickelnder Genuß mit Eleganz und Frische.

weiß oder rot	1/1	· 32,00 ·
---------------	-----	-----------

1/1 ist gleichbedeutend mit 0,75l Flasche & 2/1 entspricht einer 1,5l Flasche (Magnum)

Biere

frisch gezapft vom Fass im Originalglas:

Augustiner Lagerbier ^{lac}	0,4	· 4,90 ·
hell	0,25	· 3,80 ·
	1,0	· 11,90 ·
Kaiser Keller Pils ^{lac}	0,4	· 4,90 ·
naturtrüb	0,25	· 3,80 ·
	1,0	· 11,90 ·
Paulaner Hefeweizen ^{lac}	0,5	· 5,60 ·
	0,3	· 4,20 ·
Radler ^{lac}	0,4	· 4,90 ·
süß /sauer	0,25	· 3,80 ·
	1,0	· 11,90 ·

frisch vom Fass gezapftes Augustiner
und Kaiser Keller Bier
im eisgekühlten Steinkrug
– min. 0,5l ausgeschenkt

· 6,30 ·

aus der Flasche:

Paulaner Kristall ^{lac}	0,5l	· 5,60 ·
Paulaner Hefe Dunkel ^{lac}	0,5l	· 5,60 ·
Paulaner Hefe ^{lac}	0,5l	· 5,60 ·
alkoholfrei ^{lac}		
Kaiser Oho!	0,33	· 4,30 ·
alkoholfrei & ungefiltert, feinherb ^{lac}		

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4	· 3,80 ·
pricklend / still 0,7		· 6,00 ·
Teinacher Gourmet	0,2	· 3,00 ·
medium / naturell		
Holunderwunder	0,4	· 4,80 ·
Schorle von Bio		
Sambuccus		
Johannisbeer Schorle	0,4	· 4,80 ·
Kirsch Schorle	0,4	· 4,80 ·
Apfel Schorle	0,4	· 4,80 ·
Rhabarber Schorle	0,4	· 4,80 ·
Zwetschgen Schorle	0,4	· 4,80 ·
Orangenektar	0,2	· 4,40 ·
Maracujanektar	0,2	· 4,40 ·
Apfelsaft	0,2	· 4,00 ·
aus der Region		
Bluna Zitrone ^{ll}	0,2	· 3,90 ·
AfriCola ^{I,II}	0,4	· 4,80 ·
Bluna Orange ^{I,II,IV}		
AfriCola light ^{I,II,IV,V}	0,33	· 4,60 ·
Thomas Henry	0,2	· 4,00 ·
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		
„PriSecco“ Piccolo	0,2	· 6,50 ·
alkoholfreier WiesenObstSchäumer		
weiß, rose oder rot		
WiesenObstCider	0,33	· 5,20 ·
alkoholfrei		

Warme Getränke

ALTHAUS
A tea with character

Kaffee

Tasse Kaffee	· 3,40 ·
Pott Kaffee (große Tasse)	· 5,20 ·
Espresso	· 2,30 ·
Doppelter Espresso	· 3,40 ·
Cappuccino* 7	· 4,10 ·
Latte Macchiato* 7	· 4,90 ·
Milchkaffee* 7	· 3,80 ·
Heiße Schokolade** 7	· 4,10 ·
Heiße Schokolade** 7 mit Baileys	· 6,30 ·
Heißes Holunderwunder	· 4,50 ·
Frischer Pfefferminztee	· 4,50 ·

vegane Milchalternative
z.B. Hafer oder Mandel
(bitte fragt einfach nach aktueller
Verfügbarkeit)

* + · 0,50 ·
** + · 1,00 ·

ALTHAUS

Tee in höchster Qualität
im Glas · 4,50 ·

schwarz

English Breakfast St. Andrews
Earl Grey Royal
Darjeeling Summer leafs

grün

Grün Matinee
Sencha Senpai

Früchte

Red fruit flash Früchtetea

Kräuter

Smooth mint
Classic Herbs
Fancy Chamomille

Ausschließlich in unserm Wintergarten ab 1.11.

Heiß & wärmend in der kalten Zeit

... ab einer Außentemperatur von unter 7°C !!

Glühwein ¹² weiß oder rot	0,2	· 5,20 ·
Punsch alkoholfrei	0,2	· 5,20 ·

Destillate

Manufaktur Jörg Geiger – Schlat b. Göppingen Obstbrände 2cl

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

Weingut Zimmerle, Korb – Distiller's Cut Obstbrände 2cl

Waldbrombeerlikör		· 6,00 ·
Alte Mirabelle - Brand		· 8,20 ·
EisweinTrester		· 7,90 ·

Brennerei Ziegler, Freudenberg (Schwarzwald) Obstbrände 2cl

Haselnuss Spirituose		· 10,50 ·
Marillenbrand		· 17,50 ·
Mirabellenbrand		· 10,50 ·
Alte Zwetschge Brand		· 10,00 ·
Waldhimbeergeist		· 10,00 ·

GINmania

ausgeschenkt in 4cl auf Eis

Hendricks	44 vol %	· 7,60 ·
Bombay Saphir	40 vol %	· 6,00 ·
Monkey 47	47 vol %	· 7,50 ·
AG – „Don't call me Gin“	46 vol %	· 8,00 ·
BOAR Gin – Black Forest	43 vol %	· 8,40 ·
Mexxonomy#passion Gin	49 vol %	· 8,00 ·

dazu einen Filler z.B.:

Thomas Henry Tonic	0,2l Fl.	· 4,00 ·
PriSecco Cuvée Nr. 11	0,2l Fl.	· 6,00 ·

Whisk(e)y

ausgeschenkt in 4cl

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

... und noch mehr Hochprozentiges ...

ausgeschenkt in 2cl

„GarbeWilli“ Williams Fruchtauszug Destillat		· 4,00 ·
Ramazotti		· 4,20 ·
Jägermeister		· 3,90 ·
Linie Aquavit oder Maltheser Aquavit		· 4,00 ·
Absolut Vodka 4cl		· 9,00 ·

BECK & BECK



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

EISSCHNUPPE

KZELE
Gemüse



KELTENHOF
SALATE

PAULANER
BRAUEREI GRUPPE

J. & W.
Augustiner-
Bräu München
gegründet 1328



Kleinblatt
PURE PLANT POWER

KAISER
BRAUEREI
SEIT 1881 - BEISLINGEN AN DER STEIGE



Failenschmid



Mössle
PARTNER DER GASTRONOMIE



SELGROS

Allergene

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

Zusatzstoffe

- I mit Farbstoff
- II Konservierungstoffe
- III Geschmacksverstärker
- IV Antioxidationsmittel
- V Süßungsmittel
- VI Nitritpökelsalz