



SCHWARZ
WEINGUT

WEIN- & VESPERKARTE

BESENWIRTSCHAFT

Lindenfelsstr. 9
70327 Stuttgart

Tel.: 0711 33 15 86

WINTER-
BESEN

11. JANUAR –
12. MÄRZ 2022

11 – 22 Uhr
Montag Ruhetag



SCHWARZ
WEINGUT

WEINE

WEINE AUS DER 1 L FLASCHE:

DEUTSCHER QUALITÄTSSWEIN AUS WÜRTTEMBERG

			0,1 Ltr.	0,25 Ltr.	1,0 Ltr.
Rot	2020	Trollinger mit Lemberger	2,00	3,50	13,00
	2020	Trollinger trocken	2,00	3,50	13,00
	2020	Trollinger	2,00	3,50	13,00
	2019	Spätburgunder	2,00	3,50	13,00
Rosé	2019	Trollinger Weißherbst	2,00	3,50	13,00
	2020	Schillerwein	2,00	3,50	13,00
Weiß	2019	Riesling trocken	2,00	3,50	13,00
	2020	Kerner	2,00	3,50	13,00
	2019	Müller-Thurgau mit Riesling	2,00	3,50	13,00



SCHWARZ WEINGUT

WEINE AUS DER 0,75 L FLASCHE:

DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE AUS WÜRTTEMBERG

			0,1 Ltr.	0,25 Ltr.	0,75 Ltr.
Rot	2020	Trollinger trocken	2,50	4,00	11,00
	2020	Trollinger	2,50	4,00	11,00
	2020	Samtrot	3,00	4,50	13,00
	2018	Muskat-Trollinger	3,50	5,00	14,50
	2019	ROT Rotwein Cuvée trocken	3,50	5,00	14,50
	2019	Untertürkheimer Spätburgunder trocken	3,50	5,00	14,50
	2019	UTH & BC Lemberger trocken	3,50	5,00	14,50
	2018	Schwarzer Mann Rotwein Cuvée trocken	5,00	9,50	28,00
	2018	Altenberg Merlot trocken	5,00	9,50	28,00
	2018	Altenberg Lemberger trocken	5,00	9,50	28,00

Weine und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.

Preise in Euro inkl. MwSt.



SCHWARZ WEINGUT

WEINE AUS DER 0,75 L FLASCHE:

DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE AUS WÜRTTEMBERG

			0,1 Ltr.	0,25 Ltr.	0,75 Ltr.
Weiß	2019	Riesling trocken	3,00	4,50	13,00
	2021	Grauburgunder trocken	3,00	4,50	13,00
	2020	WEISS Weißwein Cuvée trocken	3,50	5,00	14,50
	2020	Muskateller	3,50	5,00	14,50
	2019	Untertürkheimer Silvaner trocken	3,50	5,00	14,50
	2020	Untertürkheimer Riesling trocken	3,50	5,00	14,50
	2020	Untertürkheimer Weissburgunder trocken	3,50	5,00	14,50
	2019	Mönchberg Weissburgunder trocken	5,00	9,50	28,00
	2020	Schlossberg Chardonnay trocken	5,00	9,50	28,00



SCHWARZ WEINGUT

WEINE AUS DER 0,75 L FLASCHE:

DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE AUS WÜRTTEMBERG

			0,1 Ltr.	0,25 Ltr.	0,75 Ltr.
Rosé	2020	ROSE Roséwein Cuvée trocken	3,00	4,50	13,00
	2020	Muskat-Trollinger Rosé	3,00	4,50	13,00

SEKT & SECCO

			0,1 Ltr.	0,75 Ltr.
		Secco Weißer Perlwein	2,50	13,00
2018		Sekt aus Schillerwein trocken	3,50	15,00



SCHWARZ
WEINGUT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

¼ Ltr.	Roter Traubensaft	2,00
--------	-------------------	------

1 Fl.	Sprudel 0,5 Ltr. (Classic, Medium, Naturell)	2,00
-------	---	------

BRÄNDE

	2 cl
Anisbrand	2,00

Tresterbrand	2,00
--------------	------

Williamsbrand	2,50
---------------	------



SCHWARZ
WEINGUT

VESPER

kalt

1 Port. Griebenschmalz mit Zwiebelringe und Brot	2,80
1 Port. Zwiebelmett mit Zwiebelringe und Brot ^{2,3}	4,00
1 Port. Kräuterkäse mit Zwiebelringe, Schnittlauch und Brot ^{2,3,4}	4,50
1 Port. Gutsleberwurst mit Essiggurke und Brot ^{2,3}	4,50
Käsbrot mit Zwiebelringe und Paprikapulver ⁴	4,50
Käswürfel mit Zwiebelringe und Paprikapulver ⁴	4,50
Pfannensülze (vom Schweineknöchle) mit Senf-Kräuter-Vinaigrette und Brot	5,50
Wurstsalat (Schinkenwurst, Essiggurken, Zwiebeln, mit/ohne Käse) und Brot ^{1,2,3,4}	6,50
Käseplatte (Frischkäse, Käsewürfel, Camembert, Bergkäse, Feigensenf) und Brot ^{4,5,6,8}	8,80
Gemischte Platte (gerauchte Peitschenstecken, Käse, Essiggurke und Zwiebel, aufgeschnitten) und Brot ^{2,3,4}	9,80



SCHWARZ
WEINGUT

VESPER

warm/kalt

Griebenwurst warm/kalt und Brot ^{2,3}	3,50
Leberwurst warm/kalt und Brot ^{2,3}	3,50
Schinkenwurst warm/kalt und Brot ^{1,2,3}	5,00
Grüne Peitschenstecken warm und Brot ^{1,2}	6,00
Gerauchte Peitschenstecken warm/kalt und Brot ^{2,3}	6,50
Gerauchter Schweinebauch warm/kalt und Brot ³	6,50
2 Maultaschen (Fleisch/vegetarisch) mit Kartoffelsalat ^{4,8}	8,00
Leber- und Griebenwurst mit Sauerkraut und Brot ^{2,3}	8,20
Schlachtplatte (Leber- und Griebenwurst, gerauchter Schweinebauch, Sauerkraut) und Brot ^{2,3}	9,80



SCHWARZ
WEINGUT

BEILAGEN

Sauerkraut	2,00
<hr/>	
Hausgemachter Kartoffelsalat	2,80

WARMER KÜCHE

11:00 – 21:00 UHR

1 = mit Phosphat
2 = mit Geschmacksverstärker
3 = mit Nitritpökelsalz
4 = mit Konservierungsstoff

5 = mit Antioxidationsmittel
6 = geschwefelt
7 = mit Süßungsmittel
8 = mit Farbstoff

Die ausführliche Allergenausszeichnung nach der Lebensmittelverordnung finden Sie als Aushang bei der Garderobe, bzw. ist auf Wunsch schriftlich einsehbar



SCHWARZ
WEINGUT

Luca-Code zur Registrierung:



WEINGUT SCHWARZ

Ötztaler Straße 44
70327 Stuttgart
Tel.: 0711 33 47 27
www.weingut-schwarz.eu
info@weingut-schwarz.eu

Öffnungszeiten des Weinverkaufs:

Di., Mi., Do., Fr.: 9.30 – 13.00 Uhr
15.00 – 18.00 Uhr
Samstag 9.00 – 13.00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung!



Folgt uns auf Facebook & Instagram!
Facebook: Weingut Schwarz (@schwarz.weingut)
Instagram: schwarzweingut

