

FRÜHJAHRSSWEINWOCHE

16. – 28. April 2024



SCHWARZ

VESPER | KALT

1 Port. Griebenschmalz mit Zwiebelringe und Brot	3,20
1 Port. Zwiebelmett mit Zwiebelringe u. Brot ^{2,3,4,5,8}	4,80
1 Port. Gutsleberwurst mit Essiggurke und Brot ⁴	4,80
Käswürfel mit Zwiebelringe und Paprikapulver	5,50
Pfannensülze (vom Schweineknöchle) mit Senf-Kräuter-Vinaigrette und Brot ^{4,5}	6,00
Wurstsalat (Schinkenwurst, Essiggurken, Zwiebeln, mit/ohne Käse) und Brot ^{1,2,3,4,8}	7,80
Käseplatte (Frischkäse, Käswürfel, Camembert, Bergkäse, Feigensenf) und Brot ^{4,6,8}	10,00
Gemischte Platte (gerauchte Peitschenstecken, Käse, Essiggurke und Zwiebel, aufgeschnitten) und Brot ^{2,3,4,5}	12,00

VESPER | WARM / KALT

Griebenwurst warm/kalt und Brot ^{2,3,4}	4,00
Leberwurst warm/kalt und Brot ^{2,3}	4,00
Schinkenwurst warm/kalt und Brot ^{1,2,3,4,8}	6,50
Grüne Peitschenstecken warm und Brot ^{1,2}	7,00
Gerauchte Peitschenstecken warm/kalt und Brot ^{2,3,5}	8,00
Gerauchter Schweinebauch warm/kalt und Brot ³	8,00
Leber- und Griebenwurst mit Sauerkraut und Brot ^{2,3,4}	9,00
2 Maultaschen (Fleisch/vegetarisch) mit Kartoffelsalat ^{2,8}	9,50
Bunter Salat mit angebratenen Maultaschenstreifen (Fleisch/vegetarisch) und Brot ^{2,5}	10,00
Schlachtplatte (Leber- und Griebenwurst, gerauchter Schweinebauch, Sauerkraut) und Brot ^{2,3}	12,00

BEILAGEN

Sauerkraut	2,50
Hausgemachter Kartoffelsalat ^{2,8}	3,50

Preise in Euro inkl. MwSt.

WARME KÜCHE | 11:30 – 21:30 UHR

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

1 = mit Phosphat

2 = mit Geschmacksverstärker

3 = mit Nitritpökelsalz

4 = mit Konservierungsstoff

5 = mit Antioxidationsmittel

6 = geschwefelt

7 = mit Süßungsmittel

8 = mit Farbstoff

			0,1 L	0,25 L	Flasche
GEBIETSKLASSIKER Traditionelle Württemberger, ehrlich, unkompliziert			1 L		
<i>weiß</i>	2022	Riesling trocken	2,50	4,00	14,50
	2021	Riesling	2,50	4,00	14,50
	2022	Kerner	2,50	4,00	14,50
<i>rosé</i>	2022	Trollinger Weißherbst	2,50	4,00	14,50
	2021	Schillerwein	2,50	4,00	14,50
<i>rot</i>	2022	Trollinger trocken	2,50	4,00	14,50
	2022	Trollinger	2,50	4,00	14,50
	2021	Trollinger mit Lemberger	2,50	4,00	14,50
GUTSWEINE Frisch, fruchtig, rebsortentypisch			0,75 L		
<i>weiß</i>	2022	Riesling trocken	3,50	5,00	14,50
	2022	Grauburgunder trocken	3,50	5,00	14,50
	2022	WEISS – Weisswein Cuvée trocken	3,50	5,00	14,50
	2023	Muskateller	3,50	5,00	14,50
<i>rosé</i>	2022	ROSÉ – Roséwein Cuvée trocken	3,50	5,00	14,50
	2022	Muskat-Trollinger Rosé	3,50	5,00	14,50
<i>rot</i>	2022	Trollinger trocken	3,30	4,80	14,00
	2021	Trollinger	3,30	4,80	14,00
	2022	Samtrot	3,50	5,00	14,50
	2022	ROT – Rotwein Cuvée trocken	3,50	5,00	14,50
ORTSWEINE Charakterköpfe, vielschichtig, kräftig			0,75 L		
<i>weiß</i>	2021	Untertürkheimer Silvaner trocken	4,00	6,00	17,00
	2022	Untertürkheimer Riesling trocken	4,00	6,00	17,00
	2022	Untertürkheimer Weissburgunder trocken	4,00	6,00	17,00
<i>rot</i>	2020	Untertürkheimer Spätburgunder trocken	4,00	6,00	17,00
	2021	Untertürkheimer Lemberger trocken	4,00	6,00	17,00
LAGEN- / RESERVEWEINE Individualisten, ausdrucksstark, unverwechselbar			0,75 L		
<i>weiß</i>	2023	Kleine Reserve – Chardonnay & Weissburgunder trocken	5,00	8,00	22,50
	2021	Schlossberg Chardonnay trocken	6,00	9,90	29,00
<i>rot</i>	2019	Altenberg Lemberger trocken	6,00	9,90	29,00
	2019	Altenberg Merlot trocken	6,00	9,90	29,00
	2020	Schwarzer Mann – Rotwein Cuvée trocken	6,00	9,90	29,00
SEKT / SECCO			0,75 L		
		Secco – Weißer Perlwein	3,50		14,50
	2021	Sekt aus Schillerwein trocken	4,00		17,00
BRÄNDE			2 cl		
		Anisbrand	2,00		
		Tresterbrand	2,00		
		Williamsbrand	2,50		
ALKOHOLFREI					
		Roter Traubensaft (0,25 L)		2,00	
		Sprudel (0,5 L) – classic, medium, still			2,50