

WINTERBESEN

13. Januar – 8. Februar 2026 | 17. Februar – 14. März 2026
Montag Ruhetag



SCHWARZ

VESPER | KALT

1 Port. Griebenschmalz mit Zwiebelringe und Brot	4,00
1 Port. Obazda mit Zwiebelringe und Brot	4,50
1 Port. Zwiebelmett mit Zwiebelringe und Brot ^{2,3,4,5,8}	5,00
Käswürfel mit Zwiebelringe	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}	8,50
Gerauchte Peitschenstecken kalt und Brot ^{2,3,5}	8,50
Käseplatte (Frischkäse, Käsewürfel, Camembert, Bergkäse, Feigensenf) und Brot ^{4,6,8}	11,00
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}	4,50
Leberwurst warm/kalt und Brot ^{2,3}	4,50
Schinkenwurst warm/kalt und Brot ^{1,2,3,4,8}	7,50
Grüne Peitschenstecken warm und Brot ^{1,2}	7,50
Gerauchte Bauernbratwurst warm und Brot ^{1,2,4,5}	8,50
Gerauchter Schweinebauch warm/kalt und Brot ³	8,50
Leber- und Griebenwurst mit Sauerkraut und Brot ^{2,3,4}	10,50
2 Maultaschen (Fleisch/vegetarisch) mit Kartoffelsalat ^{2,8}	10,50
Schlachtplatte (Leber- und Griebenwurst, gerauchter Schweinebauch, Sauerkraut) und Brot ^{2,3}	13,50

BEILAGEN

Sauerkraut	3,00
Hausgemachter Kartoffelsalat ^{2,8}	4,00

Preise in Euro inkl. MwSt.

WARMER KÜCHE | 11:30 – 21:30 Uhr (Sa ab 14 Uhr)

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

1 = mit Phosphat 4 = mit Konservierungsstoff 7 = mit Süßungsmittel
2 = mit Geschmacksverstärker 5 = mit Antioxidationsmittel 8 = mit Farbstoff
3 = mit Natriumnitrit 6 = geschwefelt

Öffnungszeiten Besenwirtschaft:

Dienstag bis Freitag & Sonntag 11 – 23 Uhr, Samstag 14 – 23 Uhr, Montag Ruhetag



			0,1 L	0,25 L	Flasche
GEBIETSKLASSIKER Traditionelle Württemberger, ehrlich, unkompliziert			1 L		
weiß	2023	Riesling trocken	3,00	4,50	16,50
	2024	Kerner	3,00	4,50	16,50
rosé	2023	Trollinger Weißherbst	3,00	4,50	16,50
rot	2023	Trollinger trocken	3,00	4,50	16,50
	2024	Trollinger	3,00	4,50	16,50
	2022	Trollinger mit Lemberger	3,00	4,50	16,50
GUTSWEINE Frisch, fruchtig, rebsortentypisch			0,75 L		
weiß	2023	Riesling trocken	3,50	6,00	16,50
	2024	Grauburgunder trocken	3,50	6,00	16,50
	2023	WEISS – Weisswein Cuvée trocken	3,50	6,00	16,50
rosé	2024	ROSÉ – Roséwein Cuvée trocken	3,50	6,00	16,50
	2024	Muskat-Trollinger Rosé	3,50	6,00	16,50
rot	2024	Lemberger trocken	3,50	6,00	16,50
	2024	Trollinger trocken	3,50	6,00	16,50
	2023	Samtrot	3,50	6,00	16,50
	2023	ROT – Rotwein Cuvée trocken	3,50	6,00	16,50
ORTSWEINE Charakterköpfe, vielschichtig, kräftig			0,75 L		
weiß	2023	Untertürkheimer Riesling trocken	4,00	7,00	19,50
	2023	Untertürkheimer Weissburgunder trocken	4,00	7,00	19,50
rot	2021	Untertürkheimer Spätburgunder trocken	4,00	7,00	19,50
	2022	Untertürkheimer Lemberger trocken	4,00	7,00	19,50
LAGEN- / RESERVEWEINE Individualisten, ausdrucksstark, unverwechselbar			0,75 L		
weiß	2024	Kleine Reserve – Chardonnay & Weissburgunder trocken	5,00	8,50	23,50
	2022	Schlossberg Chardonnay trocken	6,00	11,00	32,00
rot	2020	Altenberg Lemberger trocken	6,00	11,00	32,00
	2020	Altenberg Merlot trocken	6,00	11,00	32,00
	2021	Schwarzer Mann – Rotwein Cuvée trocken	6,00	11,00	32,00
SEKT / SECCO			0,75 L		
		Secco – Weißer Perlwein	3,50		16,50
	2023	Sekt Rosé trocken	4,50		19,50
	2021	Pinot brut			32,00
BRÄNDE			2 cl		
		Tresterbrand	2,00		
		Williamsbrand	2,50		
ALKOHOLFREI					
		Roter Traubensaft (0,25 L)		2,00	
		Sprudel (0,5 L) – classic, medium, still			2,50