

# Vorspeisen & Suppen

**Esszimmer Salat (vegetarisch) g,m** 9,50 €

*Salat mit Tomate, Gurke, Röstbrot, Parmesan, Balsamico Dressing.*

**zusätzlich mit:**

**Putenbrust** 12,90 €

**Rinderrückenstreifen** 15,90 €

**Blutwurst Carpaccio** 13,90 €

*lauwarm, mit Apfel, Röstzwiebeln und Salatbouquet g,5*

**Ziegenkäse (vegetarisch)** 12,50 €

*karamellisiert, Blattsalat, Tomate, Gurke und Wildpreiselbeeren m*

**Flädlesuppe g,m,se,e** 6,50 €

# Zwischengerichte

**Bergkäse-Spätzle (vegetarisch)** 13,50 €

*Schmelz-und Röstzwiebeln, Kräuter m*

**Schwäbische Maultaschen** 12,90 €

*In der Brühe, geschmälzte Zwiebeln, Schnittlauch g,5,e*

**Risotto (vegetarisch)** 14,90 €

*gebratene Pilze, Trüffelöl, Kräuter, Parmesan m*

# Hauptgerichte

<b>Zwiebelrostbraten</b>	24,90 €
<i>hausgemachte Eierspätzle, zweierlei Zwiebeln, Kalbsjus g,e</i>	
<b>Rathausteller</b>	21,50 €
<i>Schweinemedallions, Champignonrahm, Marktgemüse, hausgemachte Eierspätzle e,m,g</i>	
<b>Kalbsnieren</b>	20,50 €
<i>In Lemberger-Jus, Bratkartoffeln g</i>	
<b>Paniertes Schnitzel</b>	17,50 €
<i>Vom Schweinerücken, Pommes Frites, Blattsalat, Preiselbeeren g,e,sf</i>	
<b>Cordon Bleu</b>	18,90 €
<i>Mit Kochschinken &amp; Bergkäse gefüllt, Pommes Frites, Blattsalat, Preiselbeeren e,m,g</i>	
<b>Welsfilet</b>	22,50 €
<i>mildes Curryrisotto, Marktgemüse, Meaux-Senf Schaum f,m</i>	
<b>Beilagensalat zu den Hauptgerichten</b>	4,20 €
<i>Blattsalate, Tomate, Gurke, Balsamicodressing</i>	
<b>ESSZIMMER - BURGERmeister</b>	17,90 €
<i>Unser Klassiker seit 2010</i>	
<i>300g hausgemachtes Staufenrind BEEF PATTY, hausgebackenes BRIOCHE BUN, Tomate, Gurke, Käse, Röstzwiebeln, Salat, Balsamico, Pommes Frites m,g,ss</i>	

# Steak's

**SIRLOIN CUT STEAK/Rinderrücken Neuseeland** 200g /22,90 €

*Kräftiges Fleisch mit kleinem Fettrand* 300g /32,50 €

**RIB EYE STEAK/Entrecôte Stauferrind** 250g /26,50 €

*aromatisch durch das namensgebende Fettauge* 350g /35,50 €

**PUTENBRUSTSTEAK** 200g /13,50 €

## *Beilagen zum Steak*

*Pommes Frites*

*Bunter Blattsalat*

*Marktgemüse*

*je Beilage 3,90 €*

## *Butter und Soßen zum Steak*

*Zitronen-Kräuter-Butter m*

*Pfefferrahm m,g*

*Kalbsjus g*

*1 Portion inkl., jede weitere 1,50 €*

## **Garpunkte:**

*Rare: Kern roh / Medium-Rare: blutig, saftig / Medium: rosa im Kern /*

*Medium plus: fast durchgebraten / Welldone: durchgebraten festes Fleisch*

# Dessert

**Crème Brûlée m,e** 6,90 €

**Valrhona Schokolade** 8,50 €

*gebacken, Schokoladeneis, Beerensauce, m,g*

**Sorbetvariation** 8,90 €

*dreierlei Fruchtsorbets mit Himbeermark garniert*

# ***schon ge"GIN"t?***

*Erleben Sie unglaubliche Geschmacksexplosionen mit unseren Premium Gin Sorten.*

*Kombinieren Sie Ihren Gin mit dem angesagten Thomas Henry Tonic.*

4cl

## ***GINSTR - Herkunft Stuttgart***

9,00 €

*Frisch. Vordergründig: Zitrusaromen, Rosmarin, Kardamom, Koriander, Süßholz*

## ***APPLAUS - Herkunft Stuttgart***

9,00 €

*Edel, warm. Vordergründig: Wacholder, Rosmarin, Thymian, Blutorange, Zimt*

## ***MONKEY 47 - Herkunft Schwarzwald***

9,00 €

*Leicht, beerig. Vordergründig: Preiselbeere, Brombeere, Hagebutte, Zitrusverbene*

## ***HENDRICK's - Herkunft Schottland***

9,00 €

*Frisch, floral. Vordergründig: Früchte, Blüten, Damaszener Rose, Gurke*

## ***GIN MARE - Herkunft Barcelona***

9,00 €

*Aromatisch, mediterran. Vordergründig: Basilikum, Rosmarin, Thymian*

## ***MADAME GENEVA GIN ROUGE - Herkunft Oldenburg***

9,00 €

*Rotwein Infusion, 46 pflanzliche Komponenten. Vordergründig: Ingwer, Koriander, Tanine*

## ***THE DUKE - Herkunft München***

9,00 €

*Vordergründig: neben Wacholder, Lavendel, Koriander, Hopfen und Malz, Kubeben-Pfeffer*

## ***GERANIUM GIN - Herkunft London***

9,00 €

*Charakteristisch, mild. Vordergründig: Wacholder, Muskat, Vanille, Zimt, Iris, Engelwurz*

## ***HECKENGÄU GIN - Herkunft Vaihingen an der Enz***

9,00 €

*Leicht, geschmacksintensiv. Vordergründig: Wacholder, Anis, Süßholz, Obst, Vanille, Bergkräuter*

## ***0,2l Premium Tonic zum Gin 2,3,10***

3,00 €

## **Aperitif und offene Weine**

<i>ESSZIMMER SEKT CUVEE, extra trocken</i>	0,1l	5,90 €
<i>APERITIVO ROSATO</i>	0,1l	5,90 €
<i>ESSZIMMER alkoholfreier Aperitif Genuss</i>	0,2l	4,90 €
<i>CAMPARI ORANGE o. SODA</i>	0,2l	6,80 €
<i>APEROL SPRITZ</i>	0,2l	6,20 €
<i>HUGO Holunder, Mine, Soda, Prosecco</i>	0,2l	6,20 €
<i>INGE Ingwer, Minze, Soda, Prosecco</i>	0,2l	6,20 €
<i>MARTINI BIANCO</i>	5cl	4,60 €
<i>PASTIS 51</i>	5cl	5,20 €
<i>PISCO SOUR</i>	0,2l	9,50 €
<i>KÖNIG PILSENER</i>	0,3l/0,5l	2,90€/3,90€
<i>BITBURGER 0,0% alkoholfrei</i>	0,3l	2,90 €
<i>RADLER süß oder sauer</i>	0,3l/0,5l	2,90€/3,90€
<i>ERDINGER hell, dunkel, kristall o. alkoholfrei</i>	0,5l	3,90 €

## **Weißweine**

<i>Riesling Schiefer trocken oder Goldberg Riesling fruchtig</i>	0,2l	4,80 €
<i>Grauburgunder trocken, Weingut Sonnenhof Vaihingen</i>	0,2l	7,00 €
<i>NICO Cuvee trocken, Riesling, Weißburgunder, J. Ellwanger</i>	0,2l	7,00 €
<i>Chardonnay trocken, Tramin Südtirol</i>	0,2l	6,40 €
<i>Sauvignon blanc trocken, Antonucci/Venetien</i>	0,2l	9,50 €

## **Roséweine**

<i>Trollinger Weißherbst fruchtig, WG Fellbach</i>	0,2l	4,90 €
<i>Bentz Rosé trocken, G. Aldinger</i>	0,2l	7,00 €

## **Rotweine**

<i>Trollinger Schiefer trocken o. Trollinger mit Lemberger fruchtig</i>	0,2l	4,90 €
<i>Lemberger S trocken, Fellbacher Weingärtner</i>	0,2l	6,00 €
<i>Merlot S trocken, Fellbacher Weingärtner</i>	0,2l	6,00 €
<i>Blaufränkisch ungeschwefelt trocken, Markus Heid</i>	0,2l	6,00 €
<i>Spätburgunder C, Fellbacher Weingärtner</i>	0,2l	6,00 €
<i>Nero D'Avola trocken, Cusumano Sizilien</i>	0,2l	7,80 €
<i>Chianti Classico trocken, Scalette, Chianti</i>	0,2l	9,50 €

## **Weißweine / Flaschen**

<i>Sauvignon blanc S trocken, WG Fellbach</i>	0,75l	29,00 €
<i>Riesling Goldkapsel trocken, HP Wöhrwag</i>	0,75l	24,00 €
<i>Stoan Weißburgunder trocken, Tramin Südtirol</i>	0,75l	39,00 €
<i>Sauvignon blanc trocken Drei Tauben, Drautz&amp;Able</i>	0,75l	36,00 €
<i>Riesling trocken, Großer Stern, Untertürkheim</i>	0,75l	35,00 €
<i>Sauvignon blanc, Animale Celeste Antonucci/Venetien</i>	0,75l	34,00 €

## **Rotweine / Flaschen**

<i>Merlot S trocken, WG Fellbach</i>	0,75l	21,00 €
<i>Lemberger S trocken, WG Fellbach</i>	0,75l	21,00 €
<i>Spätburgunder C trocken, WG Fellbach</i>	0,75l	21,00 €
<i>Herbst im Park trocken, Lemb., Bur., Cab. Graf Adelmann</i>	0,75l	42,00 €
<i>NICO Cuvee trocken, Regent, Cabernet D., J. Ellwanger</i>	0,75l	21,00 €
<i>Zweigeltrebe H trocken, J. Ellwanger</i>	0,75l	29,00 €
<i>Merlot H trocken, J. Ellwanger</i>	0,75l	29,00 €
<i>Merlot trocken, HP Wöhrwag</i>	0,75l	36,00 €
<i>Blaufränkisch ungeschwefelt trocken, Markus Heid</i>	0,75l	21,00 €
<i>Mechior trocken, Markus Heid</i>	0,75l	24,00 €
<i>Zweigelt trocken, Jochen Beurer</i>	0,75l	32,00 €
<i>Simonroth Lemberger trocken, Rainer Schnaitmann</i>	0,75l	39,00 €
<i>Nero D'Avola trocken, Cusumano Sizilien</i>	0,75l	26,00 €
<i>Chianti Classico trocken, Scalette, Chianti</i>	0,75l	34,00 €

## **Soft und Heißgetränke**

<i>Teinacher Gourmet medium oder still</i>	0,25l	2,90 €
<i>Teinacher Gourmet medium oder still</i>	0,75l	5,90 €
<i>Coca Cola 4,/Coca Cola light 4,7,10/Fanta 3,4/Mezzo 3,4,7</i>	0,2l/0,4l	2,90 €/3,90 €
<i>Zitronenlimonade 3,4</i>	0,2l/0,4l	2,90 €/3,90 €
<i>Vaihinger Fruchtsäfte und -nektar</i>	0,2l/0,4l	2,90 €/3,90 €
<i>Apfelsaft 4, Orangensaft, Johannisnektar, Maracujasaft, Rhabarbernektar</i>	0,4l	3,90 €
<i>Holunderblütenschorle, mit Holundersirup 6</i>	0,2l/0,4l	2,90 €/3,90 €

## ***LINI Café aus der Siebträger Kaffeemaschine***

<i>Espresso 1</i>	2,50 €
<i>Espresso doppelt 1</i>	3,90 €
<i>Kaffee Crema 1</i>	2,90 €
<i>Cappuccino 1,m</i>	3,10 €
<i>Latte Macchiato 1,m</i>	3,50 €

## ***Tee im Teeglas***

<i>Schwarztee t</i>	3,10 €
<i>Grüntee t</i>	3,10 €
<i>Pfefferminztee, Kamille, Früchte 0. Kräuter</i>	3,10 €

## ***DIGESTIF***

<i>Tresterbrand WG Sonnenhof Vaihingen</i>	2cl	4,50 €
<i>Po di Poli Morbida Smooth, Moscato Grappa</i>	2cl	3,90 €
<i>Williams Christ G. Aldinger</i>	2cl	3,90 €
<i>Fernet Branca</i>	2cl	3,60 €
<i>Ramazotti</i>	4cl	3,60 €
<i>Irish Whiskey Tullamore Dew</i>	4cl	8,90 €

### **Inhaltsstoffe**

g= Glutenhaltiges Getreide  
k = Krebstiere  
e = Eier  
f = Fisch  
er= Erdnüsse  
s = Sojabohnen  
m = Milch  
n= Schalenfrüchte  
se = Sellerie  
sf= Senf  
ss = Sesamsamen  
l= Lupinen  
w= Weichtiere  
sch= Schwefeldioxid und Sulfite  
t= teein

### **Zusatzstoffe**

1= mit Konservierungsstoffen  
2= mit Geschmacksverstärker  
3= mit Antioxidationsmittel  
4= mit Farbstoff  
5= mit Phosphat  
6= mit Süßungsmittel  
7= koffeinhaltig  
8= chininhaltig  
9= geschwärzt  
10= enthält  
Phenylalaninquelle