

Vorspeisen & Suppen

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

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

zusätzlich mit: Putenbrust 12,90 Euro / Rinderrückenstreifen 15,90 Euro

Bruschetta (vegetarisch) 6,90 €

Geröstetes Weißbrot, Tomate, Parmesan, Kräuter g,m

Ziegenkäse (vegetarisch) 12,50 €

karamellisiert, Blattsalat, Tomate, Gurke und Wildpreiselbeeren m

Tomate Mozzarella (vegetarisch) 9,50 €

Strauchtomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, m,n

Flädlesuppe g,m,se,e 6,50 €

Schmankerl

Bergkäse-Spätzle (vegetarisch) 13,50 €

Schmelz-und Röstzwiebeln, Kräuter m,g

Käse Wurstsalat 12,50 €

Zwiebel, Essiggurken, Schnittlauch, Brot m,5,g

Spanferkel-Sülze 13,50 €

Bratkartoffeln, Remouladen Sauce, Salatgarnitur 5,

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten	24,90 €
<i>hausgemachte Eierspätzle, zweierlei Zwiebeln, Kalbsjus g,e</i>	
Rathausteller	21,50 €
<i>Schweinemedallions, Champignonrahm, Marktgemüse, hausgemachte Eierspätzle e,m,g</i>	
Kalbsnieren	20,50 €
<i>In Lemberger-Jus, Bratkartoffeln g</i>	
Paniertes Schnitzel	17,50 €
<i>Vom Schweinerücken, Pommes Frites, Blattsalat, Preiselbeeren g,e,sf</i>	
Cordon Bleu	18,90 €
<i>Mit Kochschinken & Bergkäse gefüllt, Pommes Frites, Blattsalat, Preiselbeeren e,m,g</i>	
Welsfilet	22,50 €
<i>mildes Curryrisotto, Marktgemüse, Meaux-Senf Schaum f,m</i>	
Beilagensalat zu den Hauptgerichten	4,20 €
<i>Blattsalate, Tomate, Gurke, Balsamicodressing</i>	
Risotto (vegetarisch)	14,90 €
<i>gebratene Pilze, Trüffelöl, Kräuter, Parmesan m</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 €

Erdbeer-Hollunder Suppchen 6,50 €

Schokoladeneiscreme, m,g

Sorbetvariation 8,90 €

dreierlei Fruchtsorbets mit Himbeermark garniert

Aprikosen 6,90 €

In Thymian-Honig mariniert, Vanilleiscreme l,m

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, Fellbacher Weingärtner</i>	0,2l	4,80 €
<i>Grauburgunder trocken, Weingut Sonnenhof Vaihingen</i>	0,2l	7,00 €
<i>Goldberg Riesling, fruchtig, Fellbacher Weingärtner</i>	0,2l	4,80 €
<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>	<i>0,75l</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Riesling Goldkapsel trocken, HP Wöhrwag</i>	<i>0,75l</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Sauvignon blanc trocken Drei Tauben, Drautz&Able</i>	<i>0,75l</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Riesling trocken, Großer Stern, Untertürkheim</i>	<i>0,75l</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Sauvignon blanc, Animale Celeste Antonucci/Venetien</i>	<i>0,75l</i>	<i>34,00 €</i>

Rotweine / Flaschen

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

Soft und Heißgetränke

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

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