

Herlich

Willkommen

im Sommer-Besuch?

<u>Getränke:</u>	€
1/4 l Trollinger trocken	3,-
1/4 l Riesling Kabinett trocken	3,-
1/4 l Schiller	3,-
- Qualitätsweine -	
0,1 l Riesling Sekt - extra brut -	3,-
0,1 l Kerner Sekt - brut -	3,-
0,1 l Gewürztraminer Sekt - trocken -	3,-
0,1 l Trollinger Sekt - extra trocken -	3,-
0,1 l "Kied" unser leichter spritziger Weineoldtail	2,50
0,5 l Mineralwasser	2,-
1/4 l eigener Traubensaft	2,50
Tasse Kaffee oder Cappuccino	1,80
Tasse Espresso	1,60

Flaschenweine - rot                      0,75 €      0,1 €

- |    |  |      |      |
|----|--|------|------|
| 1. | 2010 Trollinger mit<br>Leubinger QbA     | 15,- | 2,20 |
| 2. | 2009 Sautrot QbA                         | 18,- | 2,60 |
| 3. | 2009 Spätburgunder<br>Spätlese trocken   | 18,- | 2,60 |
| 4. | 2008 Leubinger QbA<br>trocken *          | 18,- | 2,60 |
| 5. | 2009 Cabernet Sauvignon<br>QbA trocken * | 20,- | 3,-  |
| 6. | 2003 Spätburgunder<br>Auslese trocken *  | 35,- | 5,-  |

\* im Barrique gereift

Flaschenweine - rosé und weiß:

		0,75e	0,1e
7.	2010 "Weißer Rubin" Tiollinger weißgelder	15,-	2,20
8.	2011 Weißburgunder ObA Trolau	15,-	2,20
9.	2009 Riesling Kabinett deinherb	15,-	2,20
10.	2009 Riesling Spätlese Trolau	18,-	2,60
11.	2009 Gewürztraminer Spätlese edelsüß	18,-	2,60
12.	2009 Weißwein Cuvée	18,-	2,60

Schnäpse aus unserer Destille (2cl):

	6
Obstler	1,-
Kräutertröpfle	1,80
Zwetsdigenwasser	1,80
Williams - Christ - Birne	1,80
Sauerkirsdwasser	1,80
Mirabellenbrand	1,80
Apfelbrand	1,80
Traubenbrand	1,80
Quittenbrand	1,80
Tresterbrand - im alten Eichenfass gereift	1,80
Gewürtraminer - Tresterbrand	1,80
Weinlesebrand - im alten Eichenfass gereift	1,80

Lizöre aus eigener Herstellung:

Himbeerlizör	1,80
Brombeerlizör	1,80
Eierlizör	1,80

<u>Speisen:</u>	€
6 Weizensnudeln in Kräuterbutter	4,20
Flädlesuppe <sup>4</sup>	3,-
Kutteln in Trolingerose <sup>4</sup>	4,50
Maultasoren in der Brühe <sup>4,6</sup>	5,-
geröstete Maultasoren <sup>6</sup> mit Salat <sup>4</sup>	7,80
Dampf Kartoffeln mit Kräuterquark	5,-
2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	5,-
Schweinebuzzen aus dem Sud	5,50
Leber- und Griebewurst 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11	4,50
Schlastplatte 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11	7,80

2 Fleisch Röllche mit Salat <sup>4</sup>	€ 6,50
Bratwürste <sup>4</sup> mit Soße und Kartoffelsalat	6,50
Schnitzel mit Salat <sup>4</sup>	7,80
Tafelspitz mit Bratkartoffeln <sup>4</sup> Preisselbeeren und Sauereiseneck	8,50
Zwiebelrostbraten <sup>4</sup> mit Brot	10,50
Blattsalate <sup>4</sup> mit gebratenen Putenstreifen	7,-
Rahm Röllche	4,20

diverse Beilagen:

Sauerkraut <sup>4</sup>	2,30
Bratkartoffeln	2,80
Portion Salat <sup>4</sup>	2,80
Scheibe Brot	-1,30

# Vesperkarte:

€

Schmalk Brot	2,-
Kräuter Käse Brot	2,80
Rauchspeitschen <small>1,4,5,8,9,11</small>	2,80
Würfelsäse 250g	5,-
Wurstsalat <small>1,2,4,5,6,10</small>	5,50
Vespereller <small>1,2,3,4,5,6,7,8,10,11</small>	6,80
Tellersüßre	6,80

Für Lederwäuler:

	€
Apfelküchle mit Vanilleeis	4,-
Stück Hefezopf	1,-

Wir wünschen Ihnen einen  
guten Appetit und viel  
Vergnügen im

Sommer-Besuch



Unsere Lebensmittel beziehen  
wir von heimischen Erzeugern:

---

Metzgerei Klügel,  
Jus. Uwe Weeber - Wurstwaren

Zum Hasenwirt  
Fam. Stritzberger - Maultaschen  
und Süßre

Möhläden der Fam.  
Schwaiger in Birkach - Backwaren  
und Plattendarfst

Großmarkt Stuttgart - Salate + Kräuter

MEGA - Stuttgart - Fleischwaren