

# schon ge"GIN"t?

*Erleben Sie unglaubliche Geschmacksexplosionen mit unseren Premium Gin Sorten, kombiniert mit den passenden Tonic's ist jede Sorte ein wahres Erlebnis für sich.*

4cl

## **GINSTR - Stuttgart**

9,00€

Herkunft: Stuttgart. Frisch. Vordergründig: Zitrusaromen, Rosmarin, Kardamom  
Koriander, Süssholz, Kaffirlimettenblätter, Orangenblüten, Hibiskus

## **APPLAUS - Stuttgart**

9,00€

Herkunft: Stuttgart. Edel, warm. Vordergründig: Wacholder,  
Rosmarin, Thymian, Blutorange, Zimt

## **MONKEY 47 - Schwarzwald**

9,00€

Herkunft: Schwarzwald. Leicht, beerig. Vordergründig: Preiselbeere,  
Brombeere, Hagebutte, Schlehe, Zitrusverbene, 3 Mon. Steingutfasslagerung

## **HENDRICK's - Schottland**

9,00€

Herkunft: Schottland. frisch, floral. Vordergründig: Früchte, Samen,  
Blüten aus aller Welt, Damaszener Rose, Gurke

## **GIN MARE - Barcelona**

9,00€

Herkunft: Barcelona. Aromatisch, mediterran.  
Vordergründig: Basilikum, Rosmarin, Thymian

## **MADAME GENEVA GIN ROUGE - DER ROTE GIN - OLDENBURG**

9,00€

Herkunft: Oldenburg. Rotwein Infusion, 46 pflanzliche Komponenten.  
Vordergründig: Ingwer, Koriander, leichtes Walnussaroma, Tanine

## **THE DUKE - München**

9,00€

Herkunft: München. Vordergründig: neben Wacholder, Lavendel,  
Koriander und anderen Zutaten Hopfen und Malz und Kubeben-Pfeffer

## **GERANIUM GIN - London**

9,00€

Herkunft: London. Charakteristisch, mild. Vordergründig: Wacholder,  
Muskat, Vanille, Zimtkassie, Iris, Engelwurz

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

9,00€

Herkunft: Vaihingen/Stuttgart . Leicht und geschmacksintensiv.  
Vordergründig: Wacholder, Anis, Süßholz, Obst, Vanille, Bergkräuter

*Kombinieren Sie das passende Tonic. Mit jedem Tonic wird Ihr Gin anders schmecken:*

## **TONIC's ZUM GIN**

0,2l

Thomas Henri <sup>2,3,10</sup>

3,00€

Fever Tree Indian <sup>2,3,10</sup>

3,20€

Goldberg<sup>2,3,10</sup>

3,20€

Fentimans<sup>2,3,10</sup>

3,20€

# APERITIF

<b>ESSZIMMER SEKT CUVEE</b> , extra trocken	0,1l	5,90 €
Spritziger Riesling Sekt mit einer eleganten Kerner Note	0,75l	34,00 €
<b>APERITIVO ROSATO</b>	0,1l	5,90 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Minze, Esszimmer Sekt Cuvee, Soda		
<b>ROTE LIEBE, alkoholfreier Bittergenuss</b>	0,2l	4,90 €
Der San Bitter Cocktail		

# Klassiker

<b>CAMPRAI ORANGE</b>	0,2l	6,80 €
<b>CAMPRAI SODA</b>	0,2l	6,80 €
<b>APEROL SPRITZ</b>	0,2l	6,20 €
<b>HUGO</b> Holunder, Minze, Soda, Prosecco	0,2l	6,20 €
<b>INGE</b> Ingwer, Minze, Soda, Prosecco	0,2l	6,20 €
<b>MARTINI BIANCO</b>	5cl	4,60 €
<b>PASTIS 51</b>	5cl	5,20 €
<b>PISCO SOUR</b>	0,2l	9,50 €
<b>WHISKEY SOUR</b>	0,2l	9,50 €

# Biere

<b>KÖNIG PILSENER</b>	0,3l	2,90 €
	0,5l	3,90 €
<b>BITBURGER 0,0% alkoholfrei</b>	0,3l	2,90 €
<b>RADLER süß oder sauer</b>	0,3l	2,90 €
	0,5l	3,90 €
<b>ERDINGER helles Hefeweizen</b>	0,5l	3,90 €
(Weizenbier auch dunkel, kristall oder alkoholfrei erhältlich)		

# FRÜHLINGS MENÜ

## **BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE**

mit Röstbrot und Schmand g,m  
(6,50 €)



## **KALBSRÜCKSTEAK**

auf Spargelgemüse, Rosmarinkartoffeln, Jus und Sauce Hollandaise g,e,sf  
(24,90 €)



## **RHABARBER-HOLUNDER SÜPPCHEN**

mit Erdbeermark und Vanille-Eis-Crème m  
(6,50€)

3-Gang Menüpreis 35,50 €

# Stangenspargel

## **BUND STANGENSPARGEL**

21,50 €

**mit** hausgemachter Sauce Hollandaise

**oder** zerlassener Butter

**und** neue Kartoffeln e,m

zusätzlich mit:

Schinkenvariation s	6,50 €
kleines Rinderrückensteak	9,50 €
kleines Schnitzel e,g	7,90 €

# VORSPEISEN & SUPPEN

<b>ESSZIMMER SALAT</b>	9,50 €
Knackiger Sommersalat mit Tomate, Gurke, Röstbrot, Parmesan, Balsamicodressing g,m	
mit <b>Putenbrust</b>	12,90 €
mit <b>Rinderrückenstreifen</b>	15,90 €
mit <b>3 Riesengarnelen</b>	16,90 €
<b>ZIEGENKÄSE</b>	11,50 €
karamellisiert, Blattsalat und Wildpreiselbeeren m	
<b>BRUSCHETTA</b> mit Strauchtomaten und Parmesan g,m	6,50 €
<b>BEEF TATAR</b> kleiner Salat, Steinofenbaquette sf,g,e	13,50 €
<b>FLÄDLESUPPE</b> g,m,se,e	5,50 €
<b>BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE</b> mit Röstbrot und Schmand m	6,50 €

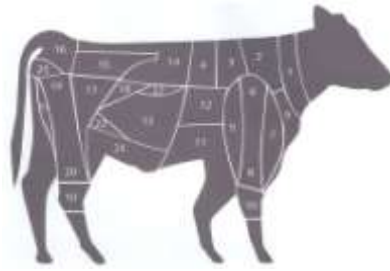
# SCHMANKERL

<b>KÄSE WURST SALAT</b>	9,90 €
Lyoner, Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln, Salatgarnitur dazu Brot s,m	
<b>FLAMMKUCHEN</b>	8,90 €
Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Schnittlauch g,m,e,5	
<b>BERGKÄSE-SPÄTZLE</b>	10,50 €
Schmelz- und Röstzwiebeln, Schnittlauch g,m,e,sf	

# HAUPTGERICHTE

<b>RED SNAPPER</b>	24,50 €
mediterranes Ofengemüse, Kräuterkartoffeln, Goa Curry Schaum f,m,g	
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b>	24,90 €
Vom Prime Beef/Neuseeland, hausgemachte Eierspätzle, zweierlei Zwiebeln, Kalbsjus g,e	
<b>RATHAUSTELLER</b>	19,50 €
Schweinemedallions, Champignonrahm, Marktgemüse, Spätzle e,m,g	
<b>WIENER KALBSSCHNITZEL</b>	21,50 €
Preiselbeeren, hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalat g,e,sf	
<b>CORDON BLEU</b>	16,90 €
mit Kochschinken und Bergkäse gefüllt, hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalat, Preiselbeeren g,m,e,5,sf	
<b>PASTA MIT 3 RIESENGARNELEN</b>	16,90 €
3 Riesengarnelen hausgemachtes Pesto, Strauchtomaten, Parmesan und frische Kräuter g,m	
 <b>VEGETARISCH:</b>	
<b>PARMESAN - RISOTTO</b>	13,90 €
Sommergemüse, frischen Kräutern m	
<b>PASTA</b>	9,50 €
hausgemachtes Pesto, Strauchtomaten, Parmesan und frische Kräuter g,m	

# STEAK'S



<b>SIRLOIN CUT STEAK</b> /Rinderrücken Neuseeland Kräftiges Fleisch mit kleinem Fettrand	200g /22,90 € 300g /32,50 €
<b>RIB EYE STEAK</b> /Entrecôte Staufenrind besonders aromatisch durch das namensgebende Fettauge	250g /26,50 €
<b>KALBSRÜCKENSTEAK</b> /Deutschland sehr Zart, feiner aromatischer Geschmack	200g /24,50 €
<b>PUTENBRUSTSTEAK</b>	200g /13,50 €

*Alle Steaks würzen wir mit Maldon-Sea-Salt-Flakes aus England und geschrotetem schwarzen Pfeffer*

## Beilagen zum Steak

Süßkartoffel Pommes Frites  
Kartoffel-Schnittlauch Püree <sub>m</sub>  
Sautierte Kräuterpilze  
Bratkartoffeln  
Bunter Blattsalat  
Marktgemüse

je Beilage 3,90 €

## Butter und Soßen zum Steak

Zitronenkräuterbutter <sub>m</sub>  
Tomaten-Chili Butter <sub>m</sub>  
Café de Paris Butter <sub>m,f,sf</sub>  
Pfefferrahm <sub>m,g</sub>  
Kalbsjus <sub>g</sub>  
Honig-Senf-Dip <sub>e</sub>

1 Portion inkl., jede weitere 1,50 €

# BURGER

<b>ESSZIMMER - BURGERMEISTER</b> 300g hausgemachtes Staufenrind BEEF PATTY, medium gegrillt, hausgebackenes BRIOCHE BUN, Tomate, Essig-Gurke, Cheddar-Käse, Röstzwiebeln, Salat, Balsamico, Pommes Frites, Honig-Senf Dip <sub>g,sf,ss,l</sub>	17,90 €
---	---------

## Garpunkte:

**Rare:** Kern roh **Medium-Rare:** blutig, saftig **Medium:** rosa im Kern  
**Medium plus:** fast durchgebraten **Welldone:** durchgebraten fest

# DESSERT

<b>ERDBEEREN</b> mariniert, Vanille-Eis-Crème, m	6,90 €
<b>RHABARBER-HOLLUNDER SÜPPCHEN</b> mit Erdbeermark und Vanille-Eis-Crème m	6,50 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> m,e	6,90 €
<b>VALRHONA SCHOKOLADE</b> gebacken, Sorbet und Soße von Beeren e,m,g	8,50 €
<b>SORBET</b> dreierlei Fruchtsorbets mit Himbeermark garniert	8,90 €

# OFFENE WEINE

## WEISSWEINE

Riesling >>Schiefer<< trocken, Esszimmer	0,25l	4,80 €
Goldberg Riesling halbtrocken, WG Fellbach	0,25l	4,80 €
Grauburgunder trocken, Weingut Sonnenhof Vaihingen	0,2l	7,00 €
NICO Cuvee trocken, Riesling, Weißburgunder, J.Ellwanger	0,2l	7,00 €
Chardonnay trocken, Tramin Südtirol	0,2l	6,40 €
Sauvignon blanc trocken, Antonucci/Venetien	0,2l	9,50 €

## ROSÉWEINE

Weißherbst, Trollinger fruchtig, WG Fellbach	0,25l	4,90 €
Bentz Rosé trocken, G. Aldinger	0,2l	7,00 €

## ROTWEINE

Trollinger >>Schiefer<< trocken, Esszimmer	0,25l	4,90 €
Trollinger mit Lemberger halbtrocken, WG Fellbach	0,25l	4,90 €
NICO Cuvee trocken, Regent, Cabernet Dorsa, J.Ellwanger	0,2l	7,00 €
Lemberger trocken, Markus Heid	0,2l	6,00 €
Spätburgunder C, Fellbacher Weingärtner	0,2l	6,00€
Sangiovese trocken, Della SpinettaToscana	0,2l	7,80 €
Nero D'Avola trocken, Cusumano Sizilien	0,2l	7,80 €
Chianti Classico trocken, Scalette, Chianti	0,2l	9,50 €



# FLASCHEN WEINE

## Weiweine

Riesling Bergmandel GG trocken, G. Aldinger	0,75l	38,00 €
Brssele Riesling trocken, Graf Adelman	0,75l	26,00 €
Riesling Goldkapsel trocken, HP Whrwag	0,75l	24,00 €
Stoan Weiburgunder trocken, Tramin Sdtirol	0,75l	45,00 €
Sauvignon blanc trocken Drei Tauben, DrautzAble	0,75l	36,00 €
Riesling trocken, Groer Stern, Untertrkheim	0,75l	35,00 €
Sauvignon blanc, Animale Celeste Antonucci/Venetien	0,75l	34,00 €
Roero Arneis trocken, Piemont	0,75l	32,00 €
Chardonnay trocken, Lwengang, A. Lageder	0,75l	52,00 €

## Rotweine

Herbst im Park trocken, Lemb., Bur., Cab. Graf Adelman	0,75l	42,00 €
NICO Cuvee trocken, Regent, Cabernet D., J. Ellwanger	0,75l	21,00 €
Zweigeltrebe H trocken, J. Ellwanger	0,75l	29,00 €
Merlot H trocken, J. Ellwanger	0,75l	29,00 €
Merlot trocken, HP Whrwag	0,75l	36,00 €
Mechior trocken, Markus Heid	0,75l	24,00 €
Zweigelt trocken, Jochen Beurer	0,75l	32,00 €
Simonroth Lemberger trocken, Rainer Schnaitmann	0,75l	49,00 €
Sangiovese trocken, Della Spinetta Toscana	0,75l	26,00 €
Nero D'Avola trocken, Cusumano Sizilien	0,75l	26,00 €
Chianti Classico trocken, Scalette, Chianti	0,75l	34,00 €

# Soft und Heißgetränke

Teinacher Gourmet medium oder still	0,25l	2,60 €
Teinacher Gourmet medium oder still	0,75l	5,90 €
Coca Cola <sup>4,7</sup> / Coca Cola light <sup>4,7,10</sup> / Fanta <sup>3,4</sup> / Mezzo Mix <sup>3,4,7</sup>	0,2l	2,40 €
	0,4l	3,60 €
Zitronenlimonade <sup>3,4</sup>	0,2l	2,40 €
	0,4l	3,60 €
Vaihinger Apfelsaftschorle klar <sup>4</sup>	0,2l	2,80 €
	0,4l	3,90 €
Vaihinger Fruchtsäfte und -nektar	0,2l	2,80 €
Apfelsaft <sup>4</sup> , Orangensaft, Johannisnektar, Maracujasaft, Rhabarbersaft (Saisonnell)		
Holunderblütenschorle, mit Holundersirup <sup>6</sup>	0,2l	2,40 €
	0,4l	3,60 €

## LINI Café aus der Siebträger Kaffeemaschine

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

## Tee im Teeglas

Schwarztee DARJEELING <sup>t</sup>	3,10 €
Grüntee <sup>t</sup>	3,10 €
Früchtetee	2,70 €
Kräutertee	2,70 €
Pfefferminztee	2,70 €
Kamillentee	2,70 €

# DIGESTIF

Tresterbrand WG Sonnenhof Vaihingen	2cl	4,50€
Po di Poli Morbida Smooth, Moscato Grappa	2cl	3,90 €
Zwetschgenbrand Gansloser	2cl	4,90 €
Obstbrand Gansloser	2cl	3,90 €
Williams Christ G. Aldinger	2cl	3,90€
Fernet Branca	2cl	3,60 €
Ramazotti	4cl	3,60 €
Brandy Torres	4cl	4,90 €
Whisky Canadian Club	4cl	7,50 €
Irish Whiskey Tullamore Dew	4cl	8,90 €
Lagavulin Whiskey, 16 Jahre gereift	4cl	12,00 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4cl	7,90 €

Liebe Allergiker Gäste,

Bitte Fragen Sie bei speziellen Allergien unseren Küchenchef direkt. Sprechen Sie uns an. Wir helfen, sofern wir können!

Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Arzt, der Ihnen die Allergien attestiert und bestätigt hat und lassen Sie sich von diesem einen angemessenen Speiseplan erstellen und sich gut beraten. Obwohl alle Speisen gesetzlich gekennzeichnet sind, raten wir Ihnen, im Falle von Zweifeln, nicht bei uns zu essen.

### **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