

*Willkommen im Esszimmer*

## *Speisen- & Getränkekarte*

*Sie finden der Reihe nach*

*Speisen*

*Erlesene Gin's und Aperitif*

*Weine*

*alkoholfreie und heiße Getränke*

*Digestif*

# **KÜRBIS - MENÜ**

## ***Kürbis-Apfel-Ingwerschaumsuppe***

*mit Röstbrot, Kürbiskernen, Kürbiskernöl m,g*

*(6,90 €)*

## ***Schweinefilet***

*auf Hokkaido-Kürbisrisotto mit getrüffeltem Kalbsjus m,g*

*(24.90 €)*

## ***Zwetschgenragout***

*in Gewürzen gegart, Schokoladen-Eis-Crème m,g*

*(6,90 €)*

## ***Fondue*** *(nur auf Vorbestellung)*

### ***Käsefondue ab 2 Personen***

***je 26,50 €***

*klassischer Schweizer Fonduekäse mit Weißwein, Kirschwasser, Brotwürfel, Kartoffelecken, Chornichons, eingelegte Mini-Maiskolben und Silberzwiebeln*

### ***Brühfondue ab 2 Personen***

***je 26,50 €***

*Klassische Rinderkraftbrühe, Geschnetzeltes (200g/p.P.) aus Rind-, Schwein- und Putenfleisch, Pommes Frites, Gemüse, Salat, verschiedene hausgemachte Majonaise-Dips*

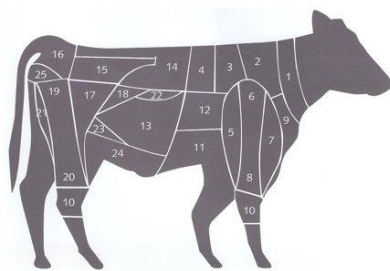
## Vorspeisen & Suppen

<b>Herbstsalat (vegetarisch)</b>	8,90 €
<i>Bunter Salat mit gebratenem Hokkaido Kürbis, Kürbiskerne, Croûtons, Kräuterdressing g,n</i>	
<b>Ziegenkäse (vegetarisch)</b>	12,50 €
<i>karamellisiert, Rote Beete, Blattsalat und Wildpreiselbeeren m</i>	
<b>Blutwurst Carpaccio</b>	13,90€
<i>lauwarm, mit Apfel, Röstzwiebeln und Salatbouquet g,5</i>	
<b>Esszimmer Salat (vegetarisch) g,m</b>	9,50 €
<i>Salat mit Tomate, Gurke, Röstbrot, Parmesan, Balsamico Dressing. Zusätzlich mit: <b>Putenbrust</b> 12,90 € / <b>Rinderrückenstreifen</b> 15,90 € / <b>3 Riesengarnelen</b> 16,90 €</i>	
<b>Flädlesuppe g,m,se,e</b>	5,50 €
<b>Kürbis-Apfel-Ingwer Schaumsuppe</b>	6,90 €
<i>mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen, Röstbrot g,m</i>	
<b>Zwiebelsuppe</b>	5,90 €
<i>mit Croûtons und Appenzeller Käse überbacken g,m</i>	

# Hauptgerichte

<b>Hirschragout</b>	23,50 €
<i>Apfel-Rotkraut, Spätzle, Preiselbeeren m,g</i>	
<b>Barbarie-Entenbrust</b>	24,50 €
<i>rosa gebraten, Rahmwirsing, Bäckerin-Kartoffeln, Orangenjus m,g</i>	
<b>Kalbsnieren</b>	20,90 €
<i>in Lemberger mit Bratkartoffeln g</i>	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	24,90 €
<i>hausgemachte Eierspätzle, zweierlei Zwiebeln, Kalbsjus g,e</i>	
<b>Rathausteller</b>	19,50 €
<i>Schweinemedallions, Champignonrahm, Marktgemüse, hausgemachte Eierspätzle e,m,g</i>	
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b>	21,50 €
<i>hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalat, Preiselbeeren g,e,sf</i>	
<b>Wolfsbarsch</b>	24,50 €
<i>mildes Curryrisotto, Marktgemüse, Limonenschaum f,m</i>	
<b>Bergkäse-Spätzle (vegetarisch)</b>	12,90 €
<i>Schmelz-und Röstzwiebeln, Kräuter m</i>	
<b>Risotto (vegetarisch)</b>	14,90 €
<i>gebratene Pilze, Trüffelöl, Kräuter, Parmesan m</i>	
<b>Pasta (vegetarisch)</b>	14,50 €
<i>geröstetem Kürbis, Kürbisschaum, Kernöl, Walnüsse, Grana Padano g,m</i>	

# Steak's & Burger



## **SIRLOIN CUT STEAK/Rinderrücken Neuseeland**

Kräftiges Fleisch mit kleinem Fettrand

**200g /22,90 €**

**300g /32,50 €**

## **RIB EYE STEAK/Entrecôte Staufenrind**

besonders aromatisch durch das namensgebende Fettauge

**250g /26,50 €**

## **KALBSRÜCKENSTEAK/Deutschland**

sehr zart, feiner aromatischer Geschmack

**200g /24,50 €**

## **PUTENBRUSTSTEAK**

**200g /13,50 €**

### **Beilagen zum Steak**

Süßkartoffel Pommes Frites

Pommes Frites

Sautierte Kräuterpilze

Bratkartoffeln

Bunter Blattsalat

Marktgemüse

**je Beilage 3,90 €**

### **Butter und Saßen zum Steak**

Zitronenkräuterbutterm

Tomaten-Chili Butterm

Café de Paris Butterm,f,sf

Pfefferrahm,g

Kalbsjusg

Honig-Senf-Dipe

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

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

**Garpunkte:**

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

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

## **ESSZIMMER - BURGERmeister**

**17,90 €**

**Unser Klassiker seit 2010**

**300g hausgemachtes Staufenrind BEEF PATTY, medium gegrillt, hausgebackenes BRIOCHE BUN, Tomate, Gurke, Cheddar-Käse, Röstzwiebeln, Salat, Balsamico, Pommes Frites m,g,ss**

# Dessert

<b>Zwetschgenragout</b>	6,90 €
<i>in Gewürzen geschmort, Schokoladen-Eis-Crème m,g</i>	
<b>Apfelringe</b>	6,50 €
<i>gebacken, Zimtzucker, Vanille-Soße m,g,e</i>	
<b>Crème Brûlée m,e</b>	6,90 €
<b>Valrhona Schokolade</b>	8,50 €
<i>gebacken, Sorbet und Soße von Beeren e,m,g</i>	
<b>Sorbetvariation</b>	8,90 €
<i>dreierlei Fruchtsorbets mit Himbeermark garniert</i>	
<b>Heiße Liebe</b>	8,50 €
<i>Vanille-Eis-Crème, heiße Himbeeren m</i>	

# ***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*

## ***Thomas Henry Tonic zum Gin***

3,00 €

*0,2l Thomas Henry 2,3,10*

## Aperitif

<b>ESSZIMMER SEKT CUVEE, extra trocken</b>	0,1l	5,90 €
<i>Spritziger Riesling Sekt mit einer eleganten Kerner Note</i>	0,75l	34,00 €
<b>APERITIVO ROSATO</b>	0,1l	5,90 €
<i>Ramazotti Aperitivo Rosato, Minze, Esszimmer Sekt Cuvee, Soda</i>		
<b>HERBSTGEFÜHLE, alkoholfreier Aperitif Genuss</b>	0,2l	4,90 €
<i>Der frische alkoholfreie Cocktail</i>		

## Klassiker

<b>CAMPARI ORANGE</b>	0,2l	6,80 €
<b>CAMPARI SODA</b>	0,2l	6,80 €
<b>APEROL SPRITZ</b>	0,2l	6,20 €
<b>HUGO</b> <i>Holunder, Mine, Soda, Prosecco</i>	0,2l	6,20 €
<b>INGE</b> <i>Ingwer, Minze, Soda, Prosecco</i>	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 €
<i>(Weizenbier auch dunkel, christall oder alkoholfrei erhältlich)</i>		



# OFFENE WEINE

## Weißweine

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

## Roséweine

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

## Rotweine

<i>Trollinger Schiefer trocken, Esszimmer</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Trollinger mit Lemberger halbtrocken, WG Fellbach</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Lemberger S trocken, Fellbacher Weingärtner</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Merlot S trocken, Fellbacher Weingärtner</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Blaufränkisch ungeschwefelt trocken, Markus Heid</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Spätburgunder C, Fellbacher Weingärtner</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00€</i>
<i>Sangiovese trocken, Della Spinetta Toscana</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Nero D'Avola trocken, Cusumano Sizilien</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Chianti Classico trocken, Scalette, Chianti</i>	<i>0,2l</i>	<i>9,50 €</i>

# FLASCHEN WEINE

## Weißweine

<i>Brüssele Riesling trocken, Graf Adelman</i>	<i>0,75l</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Riesling Goldkapsel trocken, HP Wöhrwag</i>	<i>0,75l</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Stoan Weißburgunder trocken, Tramin Südtirol</i>	<i>0,75l</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Sauvignon blanc trocken Drei Tauben, Drautz&amp;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>
<i>Roero Arneis trocken, Piemont</i>	<i>0,75l</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Chardonnay trocken, Löwengang, A. Lageder</i>	<i>0,75l</i>	<i>52,00 €</i>

## Rotweine

<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>Bentz Cuvee trocken, Gerd Aldinger</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>49,00 €</i>
<i>Sangiovese trocken, Della Spinetta Toscana</i>	<i>0,75l</i>	<i>26,00 €</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>2,60 €</i>
<i>Teinacher Gourmet medium oder still</i>	<i>0,75l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Coca Cola 4,7/ Coca Cola light 4,7,10 / Fanta 3,4 /</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Mezzo Mix 3,4,7</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Zitronenlimonade 3,4</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Vaihinger Apfelsaftschorle klar 4</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,80 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Vaihinger Fruchtsäfte und -nektar</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Apfelsaft 4, Orangensaft, Johannisnektar, Maracujasaft, Rhabarbernektar</i>		
<i>Holunderblütenschorle, mit Holundersirup 6</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,60 €</i>

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

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

## ***Tee im Teeglas***

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

# *DIGESTIF*

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

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 Speisenplan 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