

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, Rosmarain, 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	
<i>Kombinieren Sie das passende Tonic. Mit jeden Tonic wird Ihr Gin anders schmecken:</i>	
TONIC's ZUM GIN	0,2l
Thomas Henri ^{2,3,10}	3,00€
Fever Tree Indian ^{2,3,10}	3,20€
Goldberg ^{2,3,10}	3,20€
Fentimans ^{2,3,10}	3,20€

APERITIF

ESSZIMMER SEKT CUVEE , extra trocken	0,1l	5,90 €
Spritziger Riesling Sekt mit einer eleganten Kerner Note	0,75l	34,00 €
APERITIVO ROSATO	0,1l	5,90 €
RamazzottiAperitivoRosato, Minze, Esszimmer Sekt Cuvee, Soda		
ESSZIMMER-Fruchtcocktail, alkoholfreier Fruchtgenuss	0,2l	4,90 €
4 Sorten geheimnisvoller Säfte und ein Dash Liebe, fruchtig erfrischend		
ESSZIMMER-Fruchtcocktail Spritz	0,2l	6,20 €
Fruchtcocktail mit Prosecco gespritzt		

Klassiker

CAMPRAI ORANGE	0,2l	6,80 €
APEROL SPRITZ	0,2l	6,20 €
HUGO Holunder, Minze, Soda, Prosecco	0,2l	6,20 €
ING Ingwer, Minze, Soda, Prosecco	0,2l	6,20 €
MARTINI BIANCO	5cl	4,60 €
PASTIS 51	5cl	5,20 €

Biere

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



GAUDI WOCHEN



GAUDI MENÜ

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE

mit Kräuter-Frittaten

g,e,m,se

(5,50 €)




WIENER KALBSSCHNITZEL

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Blattsalat, Preiselbeeren und Zitrone

g,e,sf

(21,50 €)



TOPFEN-PALATSCHINKEN

mit Zwetschgenröster und Vanille-Eis-Crème

g,m,e

(8,90€)

3-Gang Menüpreis 34,00 €

Fondue (nur auf Vorbestellung)

KÄSEFONDUE AB 2 PERSONEN

je 24,00 €

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

BRÜHFONDUE AB 2 PERSONEN

je 24,00 €

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

GAUDI

Vorspeisen & Suppen

WEINBERGSCHNECKEN in Kräuter-Knoblauch-Butter g,w	7,50 €
ZWIEBELSUPPE mit Croûtons und Appenzeller Käse überbacken g,m	5,60 €
BEEF TATAR kleiner Salat, Steinofenbaquette sf,g,e	12,50 €
GEBACKENER CAMEMBERT Preiselbeeren, kleiner Wintersalat m,g,e	9,50 €
KLEINER FELDSALAT mit Käsehobel, Balsamico und Croûtons m,g	8,90 €

KLASSISCHE

Vorspeisen & Suppen

WINTERSALAT Bunter Salat mit gebratenen Pilzen, gerösteten Kürbiskernen, Croûtons Walnussdressing g,n	8,90 €
ZIEGENKÄSE karamellisiert, Rote Beete-Carpaccio, Kräutersalat g,m	13,50 €
WALDPILZRAHMSUPPE Kräuteröl, Croûtons g,m	5,90 €

GAUDI

Schmankerl

WIENER RINDERTAFELSPITZ mit Wurzelgemüse, Bouillonkartoffeln und Apfelkren se,m	17,90 €
BACK-MAISPOULARDENBRUST in Semmelbrösel gebacken, Honig-Senf Dip, Kartoffelstampf, Marktgemüse g,l,e,m	18,50 €
BERGKÄSE-SPÄTZLE Schmelz- und Röstzwiebeln, kleiner Salat g,m,e,sf	13,50 €
GERÖSTETE KÄSE-SPINAT-PRESSKNÖDEL auf Pilze alla Crème g,m,e	14,50 €

GAUDI

Hauptgerichte

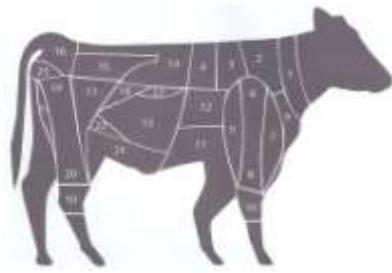
WIENER KALBSSCHNITZEL	21,50 €
Preiselbeeren, hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalat g,e,sf	
ALMSCHNITZEL	16,90 €
vom Schwein, Speck, Zwiebeln, überbacken mit Almkäse, hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalat, Preiselbeeren g,e,sch,5,m,sf	
CORDON BLEU	16,90 €
mit Kochschinken und Bergkäse gefüllt, hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalat, Preiselbeeren g,m,e,5,sf	
CORDON BLEU GORGONZOLA	16,90 €
mit Gorgonzola und Birne gefüllt, hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalat, Preiselbeeren g,m,e,sf	
CORDON BLEU JALAPENOS	16,90 €
mit Schinken, scharfen Jalapenos und Almkäse gefüllt, hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalat, Preiselbeeren g,m,e,5,sf	
JÄGERSCHNITZEL	16,90 €
mit Pilzrahmsauce und Eierspätzle g,m,e	

KLASSIKER

Hauptgerichte

LOUP DE MER	24,90 €
Filet, Marktgemüse, Kräuterkartoffeln, Noilly-Prat-Schaum f,m,g	
ZWIEBELROSTBRATEN	24,90 €
Vom Prime Beef/Neuseeland, hausgemachte Eierspätzle, zweierlei Zwiebeln, Kalbsjus g,e	
RATHAUSTELLER	19,50 €
Schweinemedallions, Champignonrahm, Marktgemüse, Spätzle e,m,g	
KALBSNIEREN	18,90 €
in Lemberger mit Bratkartoffeln g	
RINDERBACKEN	22,50 €
12 Stunden zart geschmort, Kartoffel-Lauchpüree, Barolo-Jus se,m,g	

STEAK'S



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 €
TENDERLOIN /Rinderfilet Neuseeland besonders zart, saftig und fein marmoriert	200g /28,50 €
PUTENBRUSTSTEAK	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-Lauch Püree _m
Sautierte Kräuterpilze
Bratkartoffeln
Bunter Blattsalat
Marktgemüse

je Beilage 3,90 €

Butter und Soßen zum Steak

Zitronenkräuterbutter _m
Tomaten-Chili Butter _m
Café de Paris Butter _{m,f,sf}
Pfefferrahm _{m,g}
Kalbsjus _g
Honig-Senf-Dip _e

1 Portion inkl., jede weitere 1,50 €

ESSZIMMER - BURGERMEISTER

17,90 €

300g hausgemachtes Staufenrind BEEF PATTY, medium gegrillt,
hausgebackenes BRIOCHE BUN, Tomate, Essig-Gurke, Cheddar-Käse,
Röstzwiebeln, Salat, Balsamico, Pommes Frites, Honig-Senf Dip _{g,sf,ss,l}

Garpunkte:

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

Medium plus: fast durchgebraten **Welldone:** durchgebraten fest

Dessert

VALRHONA SCHOKOLADE gebacken, Sorbet und Soße von Passionsfrucht e,m,g	8,50 €
SORBET dreierlei Fruchtsorbets mit Himbeermark garniert	8,90 €
HEISSE LIEBE Vanille-Eis-Crème, heiße Himbeeren m	6,90 €
MARONEN VERMICELLES ART Kastaniencrème mit Vanilleeiscrème und Gewürzkirschen g,m,n	8,50 €
TOPFEN-PALATSCHINKEN mit Zwetschgenrösterl und Vanille-Eis-Crème g,m,e	8,90 €
GEBACKENE APFELRINGE in Zimtzucker mit Vanillesoße g,m,e	6,50 €

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	0,1l	3,50 €
	0,2l	7,00 €
NICO Cuvee trocken, Riesling, Weißburgunder, J.Ellwanger	0,1l	3,50 €
	0,2l	7,00 €
Chardonnay trocken, Tramin Südtirol	0,1l	3,20 €
	0,2l	6,40 €
Sauvignon blanc trocken, Antonucci/Venetien	0,1l	4,90 €
	0,2l	9,50 €

Roséweine

Weißherbst, Trollinger fruchtig, WG Fellbach	0,25l	4,90 €
Bentz Rosé trocken, G. Aldinger	0,1l	3,50 €
	0,2l	7,00 €

Rotweine

Trollinger >>Schiefer<< trocken, Esszimmer	0,25l	4,90 €
Trollinger mit Lemberger halbtrocken, WG Fellbach	0,25l	4,90 €
Lemberger trocken, Markus Heid	0,1l	3,00 €
	0,2l	6,00 €
Spätburgunder C, Fellbacher Weingärtner	0,1l	3,00 €
	0,2l	6,00€
Sangiovese trocken, Della SpinettaToscana	0,1l	3,90 €
	0,2l	7,80 €
Nero D'Avola trocken, Cusumano Sizilien	0,1l	3,90 €
	0,2l	7,80 €
Chianti Classico trocken, Scalette, Chianti	0,1l	4,90 €
	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 ^{4,7} / Coca Cola light ^{4,7,10} / Fanta ^{3,4} / Mezzo Mix ^{3,4,7}	0,2l	2,40 €
	0,4l	3,60 €
Zitronenlimonade ^{3,4}	0,2l	2,40 €
	0,4l	3,60 €
Vaihinger Apfelsaftschorle klar ⁴	0,2l	2,80 €
	0,4l	3,90 €
Holunderblütenschorle, mit Holundersirup ⁶	0,2l	2,40 €
	0,4l	3,60 €
Vaihinger Fruchtsäfte und -nektar Apfelsaft ⁴ , Orangensaft, Johannisnektar, Maracujasaft	0,2l	2,80 €

LINI Café aus der Siebträger Kaffeemaschine

Espresso ¹	2,50 €
Espresso doppelt ¹	3,90 €
Kaffee Crema ¹	2,90 €
Cappuccino ^{1,m}	3,10 €
Latte Macchiato ^{1,m}	3,50 €

Tee im Teeglas

Schwarztee DARJEELING ^t	3,10 €
Grüntee ^t	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 €

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