



STADTHOTEL WALDHORN
KIRCHHEIM UNTER TECK

MENU

EXQUISITE | ELEGANT | EXEPTIONAL

A WARM WELCOME
TO OUR NEWLY BUILT TIMBER-FRAMED HOUSE,
FEATURING A WOOD-BURNING STOVE,
CHARCOAL GRILL, OAK FLOORS,
AND LOVINGLY RESTORED WORKBENCHES.

HAVE YOU DISCOVERED OUR EVENT HALL
WITH A TERRACE OVERLOOKING
THE MARKETPLACE?

OUR RESTAURANT
IS DEDICATED TO FRESH, SEASONAL CUISINE,
DEEPLY ROOTED IN REGIONAL TRADITION
WHILE EMBRACING MODERN INFLUENCES
AND CULINARY HIGHLIGHTS FROM AROUND THE WORLD.
TO COMPLEMENT YOUR MEAL,
WE OFFER A CURATED SELECTION OF EXQUISITE WINES.
OUR RARE WINE CELLAR
IS AVAILABLE FOR EXCLUSIVE BOOKINGS.

WE PLACE GREAT VALUE
ON CLOSE PARTNERSHIPS WITH LOCAL PRODUCERS AND SUPPLIERS.
THE OUTSTANDING QUALITY OF OUR INGREDIENTS
IS REFLECTED IN OUR FAIR AND TRANSPARENT PRICING.

FOR GUESTS WHO PREFER A PLANT-BASED DIET,
WE'VE INTRODUCED A CLEAR LABELING SYSTEM:
DISHERS MARKED WITH  ARE VEGAN,
AND THOSE WITH  ARE VEGETARIAN.

WE ARE OPEN SEVEN DAYS A WEEK
AND LOOK FORWARD
TO WELCOMING YOU
AT ANY TIME.

WE WISH YOU A DELIGHTFUL STAY AND BON APPÉTIT!!

HYGIENE TIP, SPECIAL RECOMMENDATIONS & ADDITIONAL INFORMATION

THE EASY AND CONTACT-FREE WAY
TO ACCESS OUR MENU AND CURRENT SPECIALS:
SIMPLY SCAN THIS QR CODE
WITH YOUR SMARTPHONE
(USING THE CAMERA OR A QR SCANNING APP).
... PLEASE SCAN THE QR CODE FOR THE ENGLISH MENU.



Aperitif

PRISECCO
ALKOHOLFREI

verschiedene Sorten
Manufaktur Jörg Geiger,
Schlat b. Göppingen

0,2l auf Eis 7,90€

BOLLINGER CHAMPAGNER
MAISON FONDÉE EN 1829

0,1L | 17,90€
0,375L | 64,00€
0,75L | 120,00€
1,5L | 249,00€

CRÉMANT
DANIEL RUFF
(ELSASS)

0,1L Blanc 7,50€
0,1L Rosé 7,90€

0,75L Blanc 39,90€
0,75L Rosé 44,90€

mit Alkohol

HUGO 0,2L 8,90€
Minze | Soda | Bio Holundersirup | Belstar/Crémant Elsass

APEROL SPRIZZ 0,2L 8,90€
Aperol | Soda | Orange | Belstar/Crémant Elsass

RHABARBER SPRIZZ 0,2L 8,90€
Rhabarbernektar | Soda | Belstar/Crémant Elsass

MARACUJA SPRIZZ 0,2L 8,90€
Maracujanektar | Soda | Belstar/Crémant Elsass

JOHANNISBEER SPRIZZ 0,2L 8,90€
Johannisbeernektar | Soda | Belstar/Crémant Elsass

LAVENDEL SPRIZZ 0,2L 8,90€
Lavendel | Ginger Ale | Johannisbeere | Belstar/Crémant Elsass

LILLET WILD BERRY 0,2L 8,90€
Lillet blanc | Schweppes Wildberry | Beeren

LILLET CITROSÉ 0,2L 8,90€
Lillet blanc | Zitronenlimonade | Minze | Beeren

LIMONCELLO SPRIZZ 0,2L 8,90€
Limoncello | Soda | Belstar/Crémant Elsass

alkoholfrei

FREI JOHANNISBEER SPRIZZ 0,2L 7,90€
Johannisbeere | Ginger Ale | Soda

FREI APÉRO SPRIZZ 0,2L 7,90€
Apéro | Orange | Soda

FREI HUGO 0,2L 7,90€
Minze | Bio Holundersirup | Ginger Ale | Soda

FREI LAVENDEL SPRIZZ 0,2L 7,90€
Lavendel | Ginger Ale | Johannisbeere

Appetizers

THE HOLZ&FEUER PIZZA

Also a great idea for sharing - you can find a selection on page 5.

-  **BREAD & OLIVE OIL** ^{1a}
Holz&Feuer Panini 4,90€
Freshly baked and warm pizza bread, served whole, straight from our wood-fired oven with cold-pressed olive oil, thyme and garlic. 5,90€
-  **SMALL, CRISP MIXED LEAF AND BABY LEAF SALAD** ^{1a,9,10,11,12} 9,80€
with marinated raw vegetables & mustard vinaigrette and wood-fired bread
-  **CHERRY TOMATO SALAD** ^{12,10} 9,90€
with creamy mini burrata, crispy croutons, red onions & balsamic cream, served with wood-fired bread
-  **WARM, MARINATED FETA** ^{1a,7,9} 13,90€
Mediterranean flavors, roasted vegetables, olive oil, garden herbs and wood-fired bread
- OCTOPUS SALAD** ^{1a,9,14} 19,90€
Celery, tomatoes, lemon, parsley, garlic and wood-fired bread
- GRILLED OCTOPUS** ^{1a,14} 18,90€
with crispy potato slices, aioli and a garlic-lemon-olive oil marinade and wood & fire panini
-  **CLASSIC BRUSCHETTA** ^{1a,12} 9,90€
with cherry tomatoes & Kalamata olives, marinated arugula, garlic oil, coarse sea salt & basil
-  **BRUSCHETTA AVOCADO** ^{1a,10,12} 13,90€
Avocado cream with bell peppers and onions, smoked almonds, coarse sea salt, Kalamata olives
-  **HOLZ&FEUER TRUFFLE FRIES** ^{1a,7,8,9,10} 12,90€
with grated Parmesan cheese and black truffle

Salad

from
Kettenhof

MIXED LEAF AND BABY LEAF SALADS ^{1a,9,10,11,12}

from the Kettenhof with marinated raw vegetables & mustard
vinaigrette

STARTER €9.80 MAIN
COURSE €16.90

Main course salads

WITH TWO MAULTASCHEN ^{1,3,6,7,9,10,12,I,II,III} 19,90€
with Holz&Feuer mustard vinaigrette

WITH BAKED "WILD-CAUGHT" PRAWN & CRISPY
FRIED OCTOPUS ^{1a,2,3,4,6,9,10,12,14} 28,90€
with aioli, smoked almonds and miso vinaigrette

 WITH FRENCH SHEEP'S CHEESE & COLORFUL
GRILLED VEGETABLES 23,90€
Garlic, Mediterranean herbs

WITH FRENCH PREMIUM CORN-FED CHICKEN &
COLORFUL GRILLED VEGETABLES ^{1a,7,9,10,11,12} 24,90€
Nut butter, lemon sea salt

WITH JUICY BEEF STEAK & COLORFUL GRILLED
VEGETABLES ^{1a,7,9,10,11,12} 33,90€
Thyme- nut butter, Miso mayonnaise



ALL SALADS ARE SERVED WITH FRESH
WOOD-FIRED BREAD

BREAD & OLIVE OIL

Holz&Feuer Panini ^{1a} 4,90€

Freshly baked and warm pizza bread, served whole,
straight from our wood-fired oven with cold-pressed olive
oil, thyme and garlic. 5,90€

Vesper





CLASSIC SAUSAGE SALAD ^{1a, 10, 12} Ham sausage, pickles, red onions with wood-fired bread and fried potatoes	15,90€ / 18,90€
SWABIAN SAUSAGE SALAD ^{1a, 10, 12} Ham sausage, blood sausage, pickles, red onions with wood-fired bread and fried potatoes	15,90€ / 18,90€
SWISS SAUSAGE SALAD ^{1a, 10, 12} Ham sausage, mountain cheese, pickles, red onions with wood-fired bread and fried potatoes	16,90€ / 18,90€
MATJES HERRING, HOUSEWIFE STYLE ^{4, 7, 10, 12} Two fillets of pickled herring, with sour cream, gherkins, sliced apples & freshly sliced red onions, served with fried potatoes.	19,90€
CORDON BLEU ^{1a, 3, 7, 10, 12} Pork with a crispy breading, filled with mountain cheese and ham, optionally served with homemade potato salad or fries.	22,90€
with a large mixed leaf and baby leaf salad	24,90€
 CREAMY CHEESE SPAETZLE ^{1a, 3, 7} Strong mountain cheese, glazed onions	17,90€
 PIZZA FLOWER MEADOW ^{1a, 7} Crème fraîche, chives, meadow flowers	16,90€

Holz & Feuer Pizzas

The pizza is baked in our wood-fired oven at over 400°C. The typical aroma develops through a dough resting period of up to 72 hours and the addition of a small amount of yeast. The special flour and the high-quality ingredients from the region make our pizza unique among pizzas. Since all our dough pieces are freshly topped and baked, it is not always possible for us to serve all main courses at the same time as the pizza.




We apologize for this.

Our Holz&Feuer pizza is recommended not only as a main course, but also as a starter to share at the table!

OCTOPUS & WILD-CAUGHT SHRIMP ^{1a,2,4,7,14}	24,90€
Sour cream, Fior di Latte, garlic, lemon, salt & basil	
 MARGHERITA ^{1a,7}	14,90€
Tomatoes, Fior di Latte, fresh basil	
BIO SPECK ^{1a,7}	16,90€
Sour cream, red onions	
MILANESE SALAMI OR SPICY SALAMI ^{1a,7}	17,90€
Tomatoes, Fior di Latte	
 AVOCADO ^{1a,8}	21,90€
Sour cream, avocado cream with bell peppers and onions, potato slices, smoked almonds	
 MARGHERITA BUFALA ^{1a,7}	18,90€
Tomatoes, buffalo mozzarella, red onions, fresh basil	
MARINARA ^{1a,7}	22,90€
Tomatoes, garlic oil, and Nardín anchovies, by the way: the anchovies from the Cantabrian Sea are among the finest anchovies in the world.	
PARMA HAM ^{1a,7}	19,90€
Tomatoes, arugula, Fior di Latte, Parmesan cheese, Parma ham	
PIEDMONT ^{1a,7}	21,90€
Tomatoes, truffled Piedmont ham, buffalo mozzarella	
 AUBERGINE ^{1a,7}	18,90€
Tomatoes, Fior di Latte, baked aubergine	
optionally with "Cave Taleggio" Grand Reserva from Italy	21,90€
AS A SUPPLEMENT	
homemade garlic oil	1,00€
homemade chili oil	1,00€

Main courses: Fish & Vegetarian

ORIGINAL MOLISIAN RIGATONI

-  In lemon-parmesan sauce with roasted wild broccoli ^{1a,7} 19,90€
- In lemon-parmesan sauce with succulent grilled salmon ^{1a,4,7} 24,90€
-  with dried tomato pesto, crispy fried eggplant pieces, fresh basil & roasted pine nuts ^{1a,8,12} 19,90€
-  **HOMEMADE PARMESAN DUMPLINGS** ^{1a,3,7} 19,90€
with aromatic sage, nut butter and fried wild mushrooms

Robert
recommends

**THIS SUMMER:
AT AN UNBEATABLE PRICE**

WHOLE GRILLED SEA BASS ^{1a,4,7,9,10,11,12} 29,90€

lemon-nut butter with lukewarm pizza bread and salad





NOBUS MISO COD ^{4,11,8,7,6} 29,90€

lightly pan-fried cod in miso marinade with pea and potato puree and asparagus

Special main courses select and choose

ONION ROAST BEEF 200G ^{1a,6,9,10,12} Roast beef, aged, rich gravy, fried onions	29,90€
HOLZ&FEUER VEAL SCHNITZEL ^{1a,3,7,10,12} with Dijon mustard, capers, anchovies, brown butter, horseradish, wild cranberries	29,90€
DEEP-FRIED & BREADED SCHNITZEL from the veal, with wild cranberries	27,90€
MEDIUM-RARE GRILLED US OMAHA RIBEYE 300G ^{1a,6,12} aromatic thyme butter and miso mayonnaise with a side dish of your choice	49,90€
300G TO SHARE FOR TWO PEOPLE with two side dishes of your choice	59,90€

Side dishes

 PORTION OF SPÄTZLE ^{1a,3,7}	4,90€
 PORTION OF FRIED POTATOES	5,90€
 TRUFFLE FRIES ^{1a,7,8,9}	9,90€
 FRENCH FRIES ^{1a}	4,90€
 POTATO AND CUCUMBER SALAD ^{9,10,11,12}	3,90€
 SMALL SIDE SALAD ^{1a,9,10,11}	5,90€
 GRILLED VEGETABLES ⁹	5,90€
 FRESHLY BAKED & WARM PIZZA BREAD, A WHOLE PIECE FROM THE WOOD-FIRED OVEN	5,90€

Dessert

 HOLZ&FEUER CRÈME BRÛLÉE ^{3,7,8}	11,90€
✓ Tonka bean fruits marinated in elderflower syrup and mint	
 BAKED CHOCOLATE CAKE ^{1,3,7}	12,90€
✓ with a liquid core, wild berries and vanilla ice cream	
FOR SHARING BY 2-4 PEOPLE	
 NUTELLA PIZZA ^{1a,6,7,8}	16,90€
✓ chopped nuts, pistachios & powdered sugar	
 GOURMET COFFEE ^{3,6,7,8,VIII}	6,90€
✓ an espresso with two macarons	
 CAKE SELECTION ^{1a,3,7}	5,90€
✓ daily on availability	CAKES €6.90
 COFFEE AND CAKE OFFER ^{1a,3,7}	8,90€
✓ a cup of coffee and a piece of cake	

Frozen yogurt

HOMEMADE FROZEN YOGURT ⁷	
made from organic yogurt	
"Raspberry Dream" ... with raspberry sauce & crisp ^{1,7,8}	7,90€
"Gourmet" ... Pumpkin seed oil Maldon salt Roasted pumpkin seeds ⁷	7,90€
"Wanderlust" ... Mango-passion fruit sauce crispy ^{1,7,8}	7,90€

Bier

frisch gezapft vom Fass

AUGUSTINER HELL im tiefgekühlten Steinkrug, bei minus 20°C sämtliche Bierspezialitäten im Steinkrug möglich	0,55L	6,40€
im Original Glas	0,4L	5,20€
	0,3L	4,60€
RADLER süß / sauer	0,4L	5,20€
	0,3L	4,60€
PAULANER HEFEWEIZEN^{II,IV,V}	0,5L	6,20€
	0,3L	4,60€
HEFERADLER ^{II,IV,V} süß / sauer	0,5L	6,20€
	0,3L	4,60€

Spezialitäten

eingeschenkt, aus der Flasche

PAULANER KRISTALL^{XI}	0,5L	6,20€
PAULANER HEFE^{XI} dunkel	0,5L	6,20€
PAULANER HEFE^{XI} alkoholfrei	0,5L	6,20€
KAISER OHO!^{XI} alkoholfrei, ungefiltert, feinherb	0,33FL.	4,80€

Crémant & Champagner

CRÉMANT D'ALSACE CUVÉE GUILLAUME Blanc brut Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsass – Frankreich)	0,75 FL.	39,90 €
CRÉMANT D'ALSACE CUVÉE Rosé brut Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsass – Frankreich)	0,75 FL.	44,90 €
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE Brut Champagne Bollinger, Ay (Champagne – Frankreich)	0,375 FL. 0,75 FL. 1,5 L MAGNUM	64,00 € 120,00 € 249,00 €
RUINART ROSÉ Maison Ruinart, Reims (Champagne – Frankreich)	0,75 FL.	149,00 €
KRUG CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE Maison Krug, Reims (Champagne – Frankreich)	0,75 FL. 1,5 L MAGNUM	259,00 € 799,00 €
DOM PÉRIGNON Moët Chandon Champagne, Épernay (Champagne – Frankreich)	0,75 FL. 1,5 L MAGNUM	259,00 € 799,00 €

Sekt

KESSLER HOCHGEWÄCHS Chardonnay brut	0,75 FL.	39,00 €
KESSLER HOCHGEWÄCHS Rosé brut	0,75 FL.	42,00 €

Manufaktur Jörg Geiger alkoholfrei & prickelnd

PRISECCO ROSE Apfel, Rose, Minze	0,2 L 0,75 FL.	8,90 € 28,00 €
PRISECCO WEISS Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter	0,2 L 0,75 FL.	8,90 € 28,00 €
PRISECCO ROT Wiesenobst, schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche	0,2 L 0,75 FL.	8,90 € 28,00 €
WIESEN OBST CIDER alkoholfrei	0,33 FL.	6,40 €

Alkoholfreie Getränke

TAFELWASSER	0,2L	2,90€
prickelnd / still	0,4L	3,90€
	0,75L	7,90€
TEINACHER GOURMET	0,20 FL.	3,90€
medium / naturell	0,75 FL.	8,90€
HOLUNDERWUNDER	0,4L	5,20€
	0,2L	3,90€
SÄFTE		
Johannisbeere	0,4L	5,90€
Kirsche	0,2L	4,40€
Rhabarber		
Zwetschge		
Orange		
Maracujanektar		
Apfelsaft von Kirchheimer Wiesen		
SAFTSCHORLE	0,4L	5,20€
	0,2L	3,90€
SOFTDRINKS <small>I,II,IV,V,VIII,IX</small>	0,4L	4,90€
Sprite, Coca Cola, Fanta Orange, Spezi	0,2L	4,10€
COCA COLA ZERO <small>I,II,IV,V,VIII</small>	0,33L	4,80€
SCHWEPPEs	0,2FL.	4,60€
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		

Spritzig

WEINSCHORLE	0,2L	5,80€
aus ausgewählten Hausweinen		

Offene Weine Weiß

CUVÉE WEISS FEINHERB RIVANER & SILVANER / 8L	5,90€
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz), 11,5 % vol., aromatisch	1/4L 7,90€
WEISSBURGUNDER	1/8L 5,90€
Staatsweinkeller Meersburg, 12,5 % vol., harmonische Säure mit Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten	1/4L 8,90€
GRAUBURGUNDER TROCKEN	1/8L 5,90€
Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier Baden	1/4L 9,90€
11,5 % vol., fast verspielt, aber trotzdem präsent	0,75 FL. 29,90€
RIESLING MAXIMIN TROCKEN	1/8L 5,90€
Weingut Schubert - Maximin Grünhaus, Mosel, 11,5 % vol., fruchtig frisch mit feiner Säure	0,75 FL. 33,90€
„EIN TAG AM MEER“ SAUVIGNON BLANC	1/8L 5,90€
Weingut Hammel & Cie., Kirchheim (Pfalz)	0,75 FL. 33,90€
12,5 % vol., Aromen von Grapefruit, frischen Kräutern, Eleganz im Glas	
„HERZ AUS GOLD“ CHARDONNAY	1/8L 5,90€
Weingut Hammel & Cie., Kirchheim (Pfalz)	0,75 FL. 33,90€
13,0 % vol., ein Chardonnay ohne Schwere, sondern mit feiner Balance aus Frucht und Schmelz	
MALTERDINGER CHARDONNAY	1/8L 8,90€
Weingut Bernhard Huber Malterdingen (Baden), 13,0% vol., animierend, mit wunderbar harmonischer aber zupackender Säure	0,75 FL. 47,00€
BOGLE CHARDONNAY	1/8L 7,90€
Bogle Vineyards, Clarksburg (California)	0,75 FL. 43,90€
14,5 % vol., bernsteinfarben, leichte Fassnote, Aromen von Ananas und Vanille	

Offene Weine Rosé

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST	1/8L 5,90€
Staatsweinkeller Meersburg, (Baden)	1/4L 8,90€
12,5 % vol., feinherb, Aromen von Rhabarber und Himbeere	1,00 FL. 33,90€
ROSÉ CUVÉE FEINHERB	1/8L 5,90€
DORNFELDER & SPÄTBURGUNDER	1/4L 8,90€
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz) , 11,0 % vol. , aromatisch fruchtig harmonisch	0,75 FL. 29,90€
PINOT NOIR ROSÉ	1/8L 5,90€
Weingut Daniel Ruff, Elsass, 13 % vol., starker Ausdruck, Klassiker	0,75 FL. 29,90€

WER DEN BESONDEREN WEIN SUCHT, WIRD IN
UNSEREM RARITÄTENSCHRANK FÜNDIG

Offene Weine Rot

NEGROAMARO PRIMITIVO HALBTROCKEN	1/8L	5,90€
Luna Argenta, Apulien – Italien, 14,0 % vol., Aromen von Himbeeren, Erdbeeren & Vanille	0,75 FL.	34,90€
VIÑA REA RESERVA 2018 RIOJA	1/8L	7,80€
Vina Real, Rioja, Spanien 14 % vol., fassgereift, Aromen von schwarzen Kirschen und Blaubeeren	0,75 FL.	38,00€
MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER	1/8L	8,90€
Weingut Huber, Malterdingen (Baden) 13,5 % vol., Aromen roter & schwarzer Johannisbeere, Pfeffer, Wachholder	0,75 FL.	48,90€
CÔTES DU RHÔNE ROUGE	1/8L	7,60€
E.Guigal, Château d'Ampuis (Côtes du Rhône – Frankreich) 14,5 % vol., Aromen von schwarzen Früchten, trocken, kräftig, edel	0,75 FL.	39,90€

Robert empfiehlt

Weiß

MALTERDINGER -2021- (CHARDONNAY)	0,75 FL.	47,00€
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 13,0 % vol., animierend, mit wunderbar harmonischer, aber zupackender Säure		
BOURGOGNE CHARDONNAY -2016- LATE RELEASE	0,75 FL.	58,00€
Domaine Marc Colin (Burgund, Frankreich) 12,5% vol., perfekt gereifter Chardonnay aus dem Keller vom Weingut		
GRAUBURGUNDER VOM LÖSS -2022-	0,75 FL.	39,00€
Weingut Franz Keller 12,5 % vol., milde Säure, Aromen von reifer Birne, Aprikose und Pfirsich		
GRAACHER RIESLING KABINETT -2018-	0,75 FL.	38,00€
Weingut Willi Schäfer 12,0% vol., fein strukturiert, mineralisch, reife Frucht, ausgewogene Säure		

Rot

MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER	0,75 FL.	48,90€
Weingut Huber, Malterdingen (Baden) 13,5 % vol., Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, Pfeffer, Wachholder		

Weiß - Deutschland Riesling

RIESLING MAXIMIN Weingut der Familie von Schubert - Maximin Grünhaus, Mosel 11,5 % vol., fruchtig frisch mit feiner Säure	0,75 FL.	33,90 €
KELLER RIESLING Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) 11,0 % vol., Zitrusnoten , elegant, leichte Mineralik	0,75 FL.	35,00 €
SAAR RIESLING - 2022 - Weingut Nik Weis St. Urbanstoff, Leimen (Mosel) 9,5 % vol., feinfruchtiger, eleganter, mineralischer Riesling aus hervorragenden Schieferlagen	0,75 FL.	36,00 €
SCHIEFER RIESLING - 2021 - Weingut Nik Weis 12,0 % vol., im Mund wunderbar frisch und mit sehr rein wirkenden, mineralischen Tönen	0,75 FL.	36,00 €
WITTINGER ALTE REBE, FEINHERB - 2022 - Weingut Nik Weis St. Urbanstoff, Leimen (Mosel) 11,5 % vol., schlanke Säure, erinnert an Aprikosen	0,75 FL.	59,00 €
LIMESTONE RIESLING KABINETT - 2017 - Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) 9,0 % vol., ausgeprägte Zitrusnote sommerleichte „Limonade“	0,75 FL.	38,00 €
BRUDERBERG KABINETT - 2018 - Weingut der Familie von Schubert - Maximin Grünhaus, Mertesdorf (Mosel) 7,5 % vol., feingliedrig und elegante Fruchtsüße	0,75 FL.	38,00 €
RIESLING - VON DER FELS- TROCKEN - 2018 - Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) 12,5 % vol., das Bouquet ist klar und frisch mit feinen Kalknoten, der kleine G-Max	0,75 FL.	59,00 €
BERG ROTTLAND RIESLING TROCKEN - 2018 - Weingut der Familie Georg Breuer (Rheingau) 11,5% vol. ausdrucksstark, mineralisch	0,75 FL.	69,00 €
SCHIEFER RIESLING - 2020 - Nik Weis St. Urbans-Hof, Leimen (Mosel) 10,5 % vol., mit saftiger Frucht, frischer Säure und mineralisch-kühlem Nachhall	0,75 FL.	39,00 €

Weiß - Deutschland

Riesling GG - Große Gewächse

FELSENECK RIESLING -2019- Weingut Schäfer-Fröhlich 12,5% vol., Eleganz im Glas Aromen von Apfel, Birne und weißer Pfirsich	0,75 FL.	59,00€
KASTANIENBUSCH GG RIESLING TROCKEN BIO -2015- Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz) 13,0 % vol., reife Quitte, hedonistische Aprikose und etwas Stroh sowie Birne	0,75 FL.	78,00€
KELLER -2021- ABTS E Weingut Keller, Rheinhessen 12,5 % vol., Floral, feine Zitrusnote	0,75 FL.	198,00€

Unsere halben Flaschen

RIESLING, TROCKEN -2023- Weingut Robert Weil, Rheingau 12,0% vol., fein strukturiert, mineralisch, reife Frucht, ausgewogene Säure	0,375 FL.	19,90€
HOCHHEIMER HÖLLE RIESLING GG -2017- Weingut Künstler, Rheingau 12,5% vol., Eleganz im Glas Aromen von Apfel, Birne und weißer Pfirsich	0,375 FL.	30,00€

Chardonnay

MALTERDINGER -2021- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 13,0 % vol., animierend, mit wunderbar harmonischer, aber zupackender Säure	0,75 FL.	47,00€
CHARDONNAY R -2018- Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz) 13,0 % vol., schöner Schmelz am Gaumen, Aromen von Orangen, Grapefruit und Nashi-Birne	0,75 FL.	59,00€
CHARDONNAY ALTE REBEN -2017- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 13,0 % vol., Aromen von weißer Melone, Grapefruit und Apfel, minimales Holz	0,75 FL.	69,00€
CHARDONNAY BIENENBERG -2017- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 13,0 % vol., Aromen von Fenchel, etwas Eukalyptus, Stachelbeere, dazu eine straffe Säure	0,75 FL.	149,00€
SCHWEIGEN CHARDONNAY -2023- Weingut Jülg 12,5 % vol., Aromen von Fenchel, etwas Eukalyptus, Stachelbeere, dazu eine straffe Säure	0,75 FL.	47,00€

Weiß - Deutschland

Weiß- und Grauburgunder

GRAUBURGUNDER TROCKEN Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden) 13,5 % vol.; fast verspielt, aber trotzdem präsent	0,75 FL. 33,90€
WEISSER BURGUNDER -2019- Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden) 13,0 % vol., leicht nussige Noten, aber auch Früchte wie Zitrone, Melone oder Stachelbeere	0,75 FL. 36,00€
„STEINWIEGE“ GRAUBURGUNDER Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal – Württemberg) 12,5 % vol., würzige und kräutrige Nuancen, die an Anis, Ingwer und Holunderblüten erinnern	0,75 FL. 38,00€
GRAU WEISS (WEISS- UND GRAUBURGUNDER MIT CHARDONNAY) Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) 12,5 % vol., frische Obstnoten von Birnen, Pfirsich, Aprikose, Limette, frischer Säure, leicht!	0,75 FL. 38,00€
WEISSBURGUNDER TROCKEN -2023- Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach (Pfalz) 13,0 % vol., Aromen von Quitte, Honigmelone und etwas Mandel	0,75 FL. 36,00€
GRAUBURGUNDER "VOM LÖSS" -2022- Weingut Franz Keller, Oberbergen (Baden) 12,5 % vol., fruchtig mineralisch	0,75 FL. 39,00€
BREISGAU GRAU-WEISSBURGUNDER -2022- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 12,5 % vol., fruchtig mineralisch	0,75 FL. 37,50€

Sauvignon Blanc

„EIN TAG AM MEER“ SAUVIGNON BLANC Weingut Hammel & Cie., Kirchheim (Pfalz) 12,5 % vol., Aromen von Grapefruit, frischen Kräutern, Eleganz im Glas	0,75 FL. 33,90€
SAUVIGNON BLANC Weingut Oliver Zeter Neustadt Haardt (Pfalz) 12,5 % vol., Aromen von grünen Früchten, Kiwi und Melisse	0,75 FL. 36,00€
STEINWIEGE SAUVIGNON BLANC Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) 12,0 % vol., Aromen von Johannisbeere, Minze und lebhaft Säure	0,75 FL. 38,00€

Weiß - Frankreich

RULLY „LES CAILLOUX“ -2021- Domaine Rois Mages, Anne-Sophie Debavelaere (Burgund) 13% vol., Noten von Haselnuss, Apfel, Akazienblüten, geprägt von Holz	0,75 FL. 59,00€
BOURGOGNE CHARDONNAY -2016- Domaine Marc Colin (Burgund, Frankreich) 12,5 % vol., „perfekt gereifter Chardonnay aus dem Keller vom Weingut	0,75 FL. 58,00€
BOURGOGNE ALIGOTÉ -2018- Domaine Benoit Ente, Puligny Montrachet (Burgund) 12,5 % vol., in Holz ausgebaut, mineralisch, frisch	0,75 FL. 79,00€
„LES CLOUS PERRONS“ -2020- Boisson-Vadot: Anne Boisson Bourgogne Blanc (Burgund) 13% vol., der perfekte Chardonnay von der Avantgarde der Winzer in Meursault	0,75 FL. 69,00€
„LES BELLES CÔTES“ -2020- Boisson-Vadot: Pierre Boisson Bourgogne Blanc 13,0% vol., Salzigkeit, Frische und eine fast einzigartige Reduktion und physiologisch perfekt ausgereift	0,75 FL. 89,00€
MEURSAULT BLANC -2021- Boisson-Vadot: Pierre Boisson 13% vol., toller Chardonnay für kundige Genießer, „mit einer beeindruckenden Länge für einen Village-Wein“	0,75 FL. 129,00€
„LES CHEVALIÈRES“ -2018- Boisson-Vadot: Meursault 13,0% vol., Beginnt rassig und fast salzig auf der Zunge, und klingt dann in Frucht, Würze und Mineralien am Gaumen	0,75 FL. 189,00€

Weiß - Italien

„I FRATI“ LUGANA	0,75 FL.	38,90€
Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Sirmione (Lombardei)	1,5 FL.	75,90€
13,0% vol., der Stolz Italiens, Noten von Blüten, Aprikosen und Mandel	3,0 FL.	149,90€
LUGANA BROLETTINO -2022-	0,75 FL.	49,00€
Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Sirmione (Lombardei)		
13,5 % vol., fruchtbetont nach reifen Pfirsichen, Aprikosen und Rosenblüten		

Weiß - Spanien

VERDEJO -2021-	0,75 FL.	42,00€
Ramon Bilbao (Rueda – Spanien)		
13,0 % vol., der Stolz Spaniens, Noten von Blüten, Aprikosen und Mandel		

Weiß - Übersee

CHARDONNAY	0,75 FL.	43,90€
Bogle Vineyards, Clarksburg (California)		
14,5 % vol., bernsteinfarben, leichte Fassnote, Aromen von Ananas und Vanille		

Weiß - Österreich

WEISSBURGUNDER TROCKEN -2022- Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich) 12,5 % vol., spritzige Säure und ausgeprägte Süße	0,75 FL.	39,00€
GRÜNER VELTLINER „8000“ -2023- Weingut Setzer, Hohenwarth Österreich 14,0 % vol., Aromen von Pfirsich, Marille und Birne, dabei sehr mineralisch	0,75 FL.	69,00€
MORILLON -2022- Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich) 12,5 % vol., ein Hauch von Blütenhonig, unterlegt von Birne und Pfirsich	0,75 FL.	49,00€
SAUVIGNON BLANC -2022- Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich) 12,5 % vol., ein Hauch von Blütenhonig, unterlegt von Birne und Pfirsich	0,75 FL.	49,00€

Rosé national & international

SPÄTBURGUNDER ROSÉ Weingut Helmut Dolde, Linsenhofen-Frickenhausen 11,5 % vol., frischer und zugleich fruchtig würziger Rosé	0,75 FL.	29,00€
PINK HALLELUJAH TROCKEN -2023- Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz) 12,5 % vol. viel Frucht, belebendes Aroma, mit feinem Holz, gepaart mit saftiger Frische	0,75 FL.	29,90€
PINOT NOIR ROSÉ Weingut Daniel Ruff, Elsass 13 % vol. starker Ausdruck, leichte Fassnote	0,75 FL.	29,90€
ROSÉ JOHANNA -2022- Muratie Stellenbosch (Südafrika) 13,0 % vol., frisches Bouquet mit Noten von Weißdorn, grünem Apfel und Kirsche	0,75 FL.	34,00€
ROSA DEI FRATI ROSÉ Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Simione (Lombardei – Italien) 13,0 % vol., frisches Bouquet mit Noten von Weißdorn, grünem Apfel und Kirsche	0,75 FL.	39,00€
WHISPERING ANGEL ROSÉ (GRENACHE) Château d'Éclans, La Motte en Provence (Provence – Frankreich) 13,0 % vol., der Rosé unter den großen Weinen, voll und üppig mit einem weichen Abgang	0,75 FL. 54,00€ 1,5 FL. 99,00€ 6,0 FL. 449,00€	

Rot - Deutschland

SIMONROTH MERLOT TROCKEN	0,75 FL.	39,00 €
UNFILTRIERT - 2019 - Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) 13 % vol.; 1,5 g RZ, 5,5 g S Gewürznoten mit Cassis, Backpflaume und Blaubeeren, reife Tannine, vollmundig		
TROLLINGER TROCKEN	0,75 FL.	32,90 €
Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) 12,0 % vol., voller Fruchtkörper, animierende Säure und seidige Tannine		
„ALTE REBE“ SPÄTBURGUNDER	0,75 FL.	34,90 €
Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden) 14,0 % vol., Aromen von Sauerkirsche, Heidelbeere und Cassis		
MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER	0,75 FL.	48,90 €
Weingut Huber, Malterdingen (Baden) 13,5 % vol., Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, Pfeffer, Wachholder		
MALTERDINGER - 2014- LATE RELEASE	0,75 FL.	59,00 €
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 12,5 % vol., viel Würze, sehr elegant in der Säure		
SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“ - 2018 -	0,75 FL.	69,00 €
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 12,5 % vol., viel Würze, blaufruchtig, auch etwas Eukalyptus, sehr elegant in der Säure		
SPÄTBURGUNDER GG	0,75 FL.	67,00 €
„IM SONNENSCHNITT“ - 2012 - Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz) 13,5 % vol., würzige, rauchige und fruchtige Aromen von Nelken, Lorbeer, Tabak und Kirsche		
SPÄTBURGUNDER BÜRGEL - 2016 -	0,75 FL.	189,00 €
Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) 13,5 % vol., fruchtige Aromen von Nelken, Lorbeer und Kirsche, unvergleichliche Leichtigkeit		
PINOT NOIX ARDOIS - 2015 -	0,75 FL.	95,00 €
Weingut Pinot Noix Daniel Twardowski, Neumagen-Dhron (Mosel) 12,5 % vol., tiefe Frucht, gute, aber natürliche Säure, ein wenig neues Holz und Walnuss		
OBERBERGENER BASSGEIGE, SPÄTBURGUNDER, ERSTE LAGE	0,75 FL.	59,90 €
Weingut Franz Keller, Oberbergen, Baden 12,5 % vol., mineralisch, würzig, Duft nach Kirschen, Cassis und weißen Blumen		

Rot - Frankreich

CÔTES DU RHÔNE ROUGE E.Guigal, Château d'Ampuis (Côtes du Rhône – Frankreich) 14,5 % vol., Aromen von schwarzen Früchten, trocken, kräftig, edel	0,75 FL.	36,90 €
CHATEAU MONTUS -2015- Alain Brumont, Gascogne 14,5 % vol., Aromen von Beerenobst, subtile Note von Pfeffer und Vanilleholz	0,75 FL.	49,00 €
CHATEAU PONTENSAC -2009- Domaines Delon, Leoville Bordeaux Frankreich 14,0 % vol., elegant und komplex, mit dunklen Früchten und Brombeeren	0,75 FL.	74,00 €
BOURGOGNE ROUGE -2021- Sylvain Pataille, Bourgogne 12,5% vol., kraftvolle Kirsche und Blaubeeren, Hauch von Nelken und Rauch	0,75 FL.	76,00 €
CLOS LOUIE -2016- Domaines Pacal Lucin-Douteau, Gironde Bordeaux Frankreich 15,0 %vol., ungeheure Dichte butterweiche Tannin, Samt, marmeladig, kaum vom Holz geküsst	0,75 FL.	49,00 €
CHATEAU PHÉLAN SÉGUR -2019- Chateau Phélan Ségur, Bordeaux 13,0 % vol., intensive, sehr volle Schwarzfruchtnase, Brombeere, Schwarzkirsche, Cassis	0,75 FL.	84,00 €
CHÂTEAU LA LAGUNE 3EME CRU - GRAND CRU CLASSÉ -2009- Château La Lagune (Haut-Médoc – Bordeaux – Frankreich) 14,0 % vol., sattes Volumen im Mund, üppige schwarze Kirsche, Creme de Cassis und Bitterschokolade	0,75 FL.	120,00 €
CHATEAU PICHON-LONGUEVILLE -2008- Château Pichon Pauillac – Bordeaux – Frankreich) 13,5 % vol., Aromen von Creme de Cassis, Brombeeren, Holzkohle, Kaffee, Lakritz, vollmundig mit sanften Tanninen 95 Parker Punkte	0,75 FL.	199,00 €

Rot - Italien

NEGROAMARO PRIMITIVO HALBTROCKEN Luna Argenta, (Apulien) 14,0 % vol., Aromen nach Himbeeren und Erdbeeren sowie Vanille	0,75 FL. 34,90€
„CASARET“ BARERA -2022- Marziano Abbona, (Langhe) 13,5 % vol. konzentrierte Frucht von Brombeere und starke Struktur	0,75 FL. 44,00€
RONCHEDONE VINO ROSSO Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Sirmione (Lombardei) 14,5 % vol., feine Würze, Röstnoten und Vanille sowie etwas Schokolade	0,75 FL. 48,00€
PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO -2022- Morchesi Antinori (Toscana) 13,5% vol. reife Kirschen, Brombeeren und eine elegante Note von Vanille	0,75 FL. 46,00€
POGGIO VALENTE -2021- Fattoria le Pupille (Toscana) 15 % vol. tief-dunkler Wein mit kräftigen Noten von Blaubeeren, Brombeeren und saftiger Kirsche	0,75 FL. 69,00€
INSOGLIO DEL CINGHIALE -2021- 14% vol. wirkt frisch, lebendig mit Aromen von saftigen Kirschen, Pflaumen und Johannisbeeren	0,75 FL. 69,00€
NEBBIOLO Silvio Grasso, (Langhe)14,0 % vol., trocken, tanninhaltig, Waldbeeren, Kräuterwürze etwas Tabak und Minze	0,75 FL. 69,00€
PAOLO SCAVINO BAROLO -2016- Silvio Grasso, (Langhe) 15,0 % vol., trocken, tanninhaltig. Beeindruckende Frucht nach Waldbeeren, vollmundig.	0,75 FL. 149,00€
NEBBIOLO 2023 Paolo Scovino, (Langhe) 14% vol. Kirsche, Rote Früchte, Tanninhaltig und Lakritze	0,75 FL. 49,00€
GRAMMATICA ROSSO TOSCANA - 2023- Cerbaiono, Toscana 14%vol. Kirsche schwarze Früchte, Note von mediterranen Kräutern	0,75 FL. 49,00€

Rot - Spanien

RIOJA GRAN RESERVA -2016-

Baron de Ley, Mendavia/ Spanien

13,5 % vol., komplexe Aromen nach Brombeere, Kirsche und Schokolade. Körperreich, vollmundig und weich

0,75FL. 59,00€

VIÑA REA RESERVA 2018 RIOJA

Bodegas Ramón Bilbao, Spanien

14 % vol., fassgereift, Aromen von schwarzen Kirschen und Blaubeeren

0,75FL. 38,00€

Rot - Übersee

KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET -2020-

Weingut Penfolds, Nuriootpa (South Eastern Australia – Australien)

14,5 % vol., harmonische Würze, weiche Tannine, kraftvoller Abgang

0,75FL. 38,00€

SALENTEIN BARREL SELECTION MALBEC -2017-

Bodega Salentein, Valle de Uco (Mendoza – Argentinien)

14,0 % vol, ein Korb aus Pflaumen, schwarzen Beeren, eingehüllt in cremige Vanille und Schokolade

0,75FL. 38,00€

Kaffee & Teespezialitäten

TASSE KAFFEE ^{VIII}	3,80€
ESPRESSO ^{VIII}	3,10€
DOPPELTER ESPRESSO ^{VII}	4,40€
CAPPUCCINO ^{VIII,XII}	4,60€
LATTE MACCHIATO ^{VIII,XII}	4,80€
MILCHKAFFEE ^{VIII,XII}	4,80€
HEISSE SCHOKOLADE ^{XII}	5,20€
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE ^{XII}	5,80€
HEISSE SCHOKOLADE MIT BAILEYS ^{I,XII}	8,80€
HEISSES HOLUNDERWUNDER	4,80€
HEISSE ZITRONE	4,80€
FRISCHER PFEFFERMINZTEE	4,80€
FRISCHER INGWERTEE	4,80€
SCHWARZ - ALTHAUS	4,80€
Breakfast St Andrews, Earl Grey Royal, Darjeeling Summer Leaves, Assam Malty Cup	
GRÜN - ALTHAUS	4,80€
Sencha Senpal, Grün Matinee	
FRÜCHTE - ALTHAUS	4,80€
Red Fruit Flash Früchtetee , Persischer Apfel	
KRÄUTER - ALTHAUS	4,80€
Lemon Mint, Smooth Mint, Classic Herbs, Toffee Rooibush	
ESPRESSO MARTINI	12,90€
Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup	

Destillate

JÖRG GEIGER SCHLAT B. GÖPPINGEN OBSTBRÄNDE 2CL

Nägeles Birne	7,00€
Stuttgarter Gaishirtle's – Birne	8,50€
Schlater Zwetschge	7,00€

WEINGUT DOLDE, FRICKENHAUSEN OBSTBRÄNDE 2CL

Williams Christ	4,40€
Quitte	4,40€
Alte Pflaume	5,80€
Bohnapfel	5,80€

sowie weitere Sorten. Sprechen Sie uns an

DR. DR. HANS OTTO FREY OBSTBRÄNDE 2CL

Waldhimbeergeist	7,80€
Spirituose des Jahres 2025 im "Gault Millau"	
Quittenbrand	4,80€
Wolfschlüger Nussliqueur	4,80€
Zwetschgengeist 2 Jahre im Holzfass	4,80€
Unsere Kreation Holz&Feuer Fruchtauszug	4,00€

MEHR HOCHPROZENTIGES AUSGESCHENKT IN 2CL

Ramazzotti/ Aversa	3,50€
Jägermeister	3,50€
Malteser Aquavit	3,50€
Absolut Vodka 4cl	8,00€
Sambuca Molinari	4,50€
Martini Bianco/ Rosso	5,50€

Destillate

GIN

AUSGESCHENKT IN 4CL AUF EIS

Applaus Dry Gin Original 43% Vol Suedmarie	9,50€
Hendricks 44% vol	9,50€
Bombay Sapphire 40% vol	7,50€
Monkey 47 47% vol	9,50€
Gordons 43% vol	7,50€
Tanqueray Sevilla 41% vol	7,50€

DAZU EINEN FILLER 0,2 FL.

Schweppes Indian Tonic	3,60€
Fever Tree Mediterranean Tonic	4,60€

WHISKY

AUSGESCHENKT IN 4CL

Glennfiddich	
Single Malt 12 years 40% vol	12,00€
Connemara	
Irish Single Malt 40% vol	9,00€
Maker's Mark	
Kentucky Straight Bourbon 47% vol	9,00€

Allergene - Speisen

1. Glutenhaltiges Getreide: Weizen a, Roggen b, Gerste c, Hafer d, Dinkel e, Kamut oder Hybridstämme davon f, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
8. Schalenfrüchte; Mandeln a, Haselnüsse b, Walnüsse c, Cashewnüsse d, Pecannüsse e, Paranüsse f, Pistazien g, Macadamia- oder Queenslandnüsse h, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulfid.
(in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂)
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Zusatzstoffe & Allergene Kennzeichnung Getränke

- I mit Farbstoff
- II Konservierungsstoffe
- III Geschmacksverstärker
- IV Antioxidationsmittel
- V Süßungsmittel
- VI Nitritpökelsalz
- VII Enthält Sulfite
- VIII Koffeinhaltig
- IX Chininhaltig
- X enthält eine Phenylalaninequelle
- XI Glutenhaltig
- XII Milch