



Zum Anstoßen

Waldschlössle Spritzer 0,1l

Rieslingsekt Fellbacher Weingärtner | hausgemachter Birnen-Verjus-Sirup - 8,20

2019 Esslinger Rosé Sekt brut 0,1l

Weingut Kusterer - 8,90

„Aperol Spritz“ oder Hugo 0,2l

Mit Rieslingsekt der Fellbacher Weingärtner | Bitter- & Blutorangenlikör von Hofmeister & Rieger oder regionaler Holundersirup- 7,80

!WEHMUT Tonic 0,2l

Wermutwein von der Manufaktur Jörg Geiger | Tonic Water - 7,40

Perlende Quitte 0,1l

Weingut Bernhard Ellwanger - 6,20

Vorab

Brot und Butter

Pariser Mühlenbrot und Orientale von der BROTSUCHT Waiblingen | aufgeschlagene braune Butter - 5,60

+ Alblinsenschinken vom Metzger Failenschmid - 5,40

Suppen & Vorspeisen

Schwäbische Bruschetta (v)

Geröstetes Mühlenbrot | Bohnensalat | Merrettich | Birne - 11,40

Tobinambursuppe

Briesmaultäschle | Schnittlauchöl - 16,40

Klare Essenz vom Knollensellerie (vegan möglich)

Kräuterflädle | Grießbällchen - 9,80

Kleiner gemischter Salat

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Blattsalat - 6,80



Hauptgänge

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten
Rotweinsauce | 2erlei Zwiebel | Spätzle - 32,60
Merlot, Weingut Kleines Gut 0,11 - 6,60

Wiener Schnitzel vom Kalb
Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes | Wildpreiselbeeren - 30,80

Eigene Kreationen

Lachsforelle, auf der Haut gebraten
Kräuter Beurre blanc | saures Gemüsechutney | junger Blattspinat | geröstete Nudelperlen -
33,40
Riesling Schilfsandstein 2018, Weingut Beurer 0,11 - 7,80

Geschmorte Rinderroulade
Djion Senf Sauce | breite Bohnen | cremige Zitronenpolenta - 30,40

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Rote Beete Knödel
Salgebutter | Rosenkohlcreme | Heidelbeerchutney - 22,60
Simonroth Spätburgunder, Weingut Schnaitmann 0,11 - 8,40



Nachtisch

Quark & Kirsche

Quarkknödel | Gewürzkirschen | Quark-Kirscheis | Hafercrumble - 14,80

Walnussparfait

Apfelragout | Florentiner - 11,40

Kugel Eis von Vana Fellbach

Maracujasorbet | Apfelsrudel | Bananen-Schokofudge | Vanille | Pistazie - je Kugel 3,10

Pralinen von etschbergers – chocolatier

Espresso Macchiato | Himbeer Chili | Mandel-Honig - je Praline 2,80

Kaffee vom Stuttgarter Schwarzmahler

Espresso

Einfach - 3,00 | Doppelt - 4,20

Espresso Macchiato

Einfach - 3,20 | Doppelt - 4,40

Cappuccino

Mit Kuhmilch - 4,00 | Mit Haferdrink - 4,40

Latte Macchiato

Mit Kuhmilch - 4,40 | Mit Haferdrink - 4,80



Unsere Öffnungszeiten

Montag:

Ruhetag

Dienstag:

Ruhetag

Mittwoch:

11.30Uhr – 14.00Uhr

17.30Uhr – 22.00Uhr

Donnerstag:

11.30Uhr – 14.00Uhr

17.30Uhr – 22.00Uhr

Freitag:

17.30Uhr – 22.00Uhr

Samstag:

17.30Uhr – 22.00Uhr

Sonntag:

11.30Uhr – 15.00Uhr

17.00Uhr – 20.30Uhr

Bei Unverträglichkeiten oder Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte.