



## Zum Anstoßen

---

Waldschlössle Spritzer 0,1l

Rieslingsekt Fellbacher Weingärtner | hausgemachter Birnen-Verjus-Sirup - 7,80

Winzersekt Pinot Sekt -Brut- 0,1l

Weingut Escher - 8,90

„Aperol Spritz“ oder Hugo 0,2l

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

Perlage Bio Traubensecco 0,1l

Weingut Idler - 5,80

!WEHMUT Tonic 0,2l

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

## Vorab

---

Brot und Butter

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

+ Alblinsenschinken vom Metzger Failenschmid - 5,20

## Suppen & Vorspeisen

---

Freiland Ackersalat (v)

Ahorndressing | Apfel | gepickelter Kürbis - 13,40

Aufgeschäumtes Selleriesüppchen

Walddorfsalat | geräucherte Walnuss | Petersilienöl - 11,80

Klare Entenbrühe

Ententeigtäschle | Gemüsejulienne - 16,40

Kleiner gemischter Salat

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Blattsalat - 6,40



## 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

Saibling, auf der Haut gebraten  
Getrüffelte Beurre blanc | Birnenchutney | hausgemachte Tagliatelle - 33,40  
**\*Riesling Schilfsandstein 2018, Weingut Beurer 0,11 - 7,80\***

Sauerbraten  
mit Crème Fraîche verfeinert | Dörripflaume | Apfel-Rotkraut | Serviettenknödel  
oder Spätzle - 30,20

### Vegetarische Gerichte

Veganes Steak von Planted (v)  
Gemüsejus | glacierte Möhren | Kartoffel-Selleriepüree - 26,60  
**\*Merlot, Weingut Kleines Gut 0,11 - 6,60\***



## Nachtisch

---

Omas Käsekuchen

Hausgemachtes Käsekucheneis | Mandarine | Spekulatiuscrumble - 14,80

Kugel Eis von Vana Fellbach

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

Pralinen von etsybergers – chocolatier

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

## Kaffee vom Stuttgarter Schwarzmahler

---

Espresso

Einfach - 3,00 | Doppelt - 4,20

Espresso Macchiato

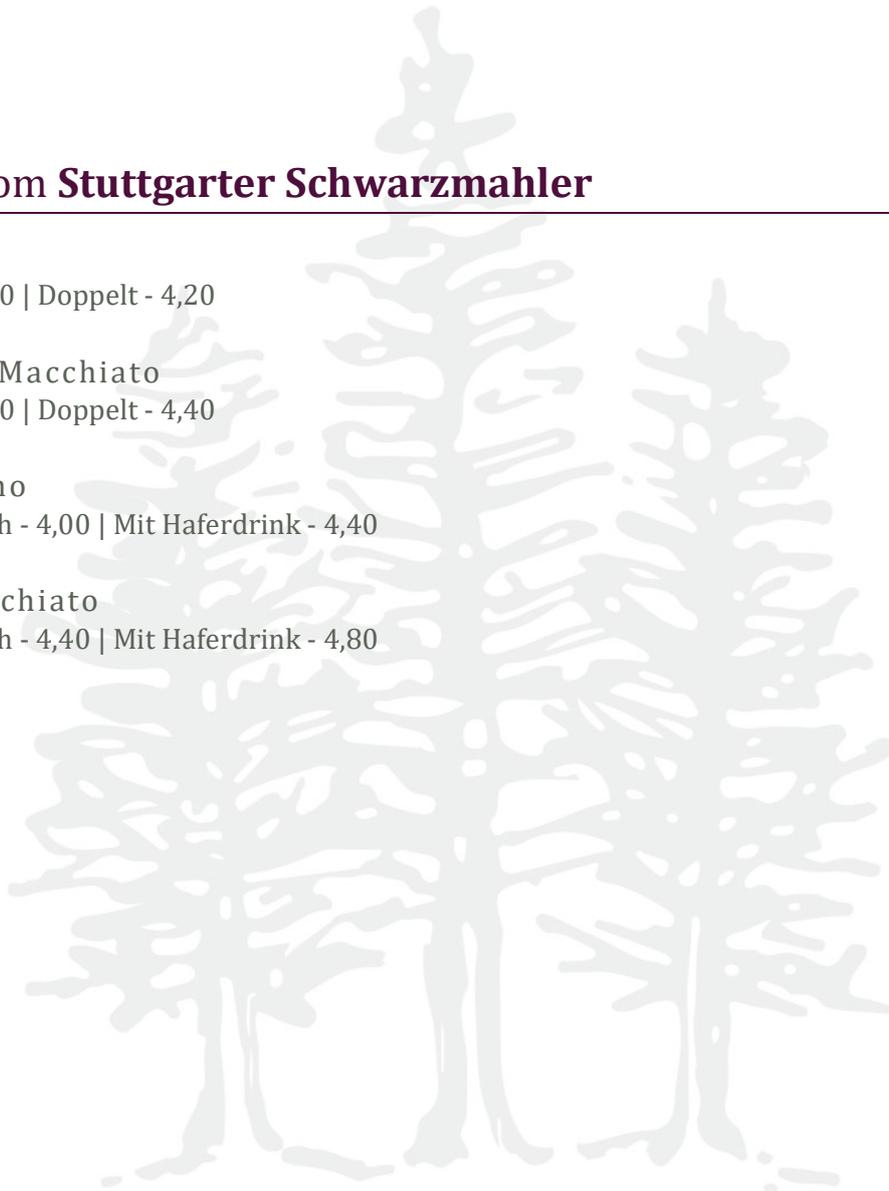
Einfach - 3,20 | Doppelt - 4,40

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.