

**RENTNERVIERTELE (MO-FR, bis 16.30 Uhr)****4.00 ***

Viertel vom Qualitätswein (weiß, rot, rosé)

Angebot nicht gültig an Wochenenden und Feiertagen.

*zzgl. 2.00€ Glaspfand

BIER**Fassbier**

Stuttgarter Hofbräu Pilsner ^{A1}	0,5l	5.50	1,0l	11.00
Stuttgarter Hofbräu Radler ^{A,10,11}	0,5l	5.50	1,0l	11.00
Stuttgarter Hofbräu Hefeweizen ^{A1}	0,5l	5.50	1,0l	11.00
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei ^{A1}	0,5l	5.50	1,0l	11.00
Diesel ^{A1,5,7,10} / Russ ^{A1,10,11}	0,5l	5.50	1,0l	11.00
Allgäuer Büble Bayerisch Dunkel ^{A3}	0,5l	5.50	1,0l	11.00
Stuttgarter Hofbräu Kellerbier ^{A3}	0,5l	5.50	1,0l	11.00

Flaschenbiere

Schöffelhofer Kristallweizen ^{A1}	0,5l	5.50	1,0l	11.00
Stuttgarter Hofbräu alkoholfrei ^{A1}	0,5l	5.50	1,0l	11.00
Käpsele ^{A1} / Stuttgarter Hofbräu naturtrübes Radler ^{A1,10,11}			0,33l	4.00

STUDENTEN SPECIAL (MO-MI, ab 17.00 Uhr)**4.50 ***

Bier / Radler / Hefeweizen 0,5l

zzgl. 2.00€ Glaspfand

*Nur gegen Vorlage eines gültigen Studentenausweises - gilt nicht an Feiertagen, special Events oder Public Viewing

WEIN**Weißweine ^L**

Riesling trocken vom Fass <i>Weingut Diehl, Stuttgart</i>	0,2l	5.00		
Riesling, <i>Fellbacher Weingärtner</i>			1,0l	24.00
2025 Winterbacher Weißburgunder <i>Weingut Jürgen Ellwanger</i>	0,2l	6.50	0,75l	22.00
2025 Sauvignon Blanc <i>Schloss Affaltrach</i>	0,2l	6.50	0,75l	23.00
2025 Grauburgunder trocken, <i>Thomas Diehl</i>	0,2l	6.50	0,75l	24.00
Roséweine ^L				
Schillerwein, Weißherbst QbA <i>Fellbacher Weingärtner</i>	0,2l	5.50	1,0l	24.00
2025 Schwarzriesling Rosé <i>Schloss Affaltrach, Obersulm</i>	0,2l	5.50	0,75l	22.00
Rotweine ^L				
Cannstatter Trollinger mit Lemberger QbA <i>Fellbacher Weingärtner</i>	0,2l	5.50	1,0l	24.00
2023 Zweigelt, <i>Weingut Jürgen Ellwanger</i>			0,75l	25,50
Weinschorle vom Riesling / Weißherbst / Trollinger ^L	0,3l	4.50	0,5l	7.50

VINØ – Alkoholfreier Wein, <i>Thomas Diehl</i>	0,2l	5.00	0,75l	17.00
--	------	------	-------	-------

Zusatzstoffe1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Farbstoff, 6 geschwärzt, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 Säuerungsmittel, 11 Aromen
Alle Preise dieser Karte sind in Euro.**PROSECCO / APERITIF ^L**

Scavi & Ray Prosecco	0,1l	5,00	0,75l	29,50
Scavi & Ray Prosecco alkoholfrei	0,1l	4,00	0,75l	26,50
Aperol Spritz mit <i>Orangenscheibe</i>			0,2l	8.00
Hugo <i>Scavi & Ray Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze</i>			0,2l	8.00
Alkoholfreier „Aperol Spritz“ oder alkoholfreier Hugo			0,2l	6.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{5,7,10} , Coca-Cola zero ^{3,5,7,10} , Fanta ^{5,7,9,11}				
Spezi ^{3,5,7,9,10,11} , Sprite ^{3,5,10,11}	0,3l	3.50	0,5l	5.00
Saftschorle ^{2,12} (<i>Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber</i>)	0,3l	3.50	0,5l	5.00
Holunderblütenschorle mit frischer Minze ^{1,2,11}	0,3l	4.00	0,5l	5.50
Bionade ^{5,7} <i>verschiedene Sorten</i>			0,33l	4.00
Eistee Elephant Bay ^{2,10,11} <i>verschiedene Sorten</i>			0,33l	4.00
Red Bull / Red Bull sugarfree ^{5,7,9,11}			0,25l	5.00
Tafelwasser	0,3l	3.00	0,5l	4.00
Ensinger Bio Gourmet classic / still			0,5l	4.50

SPIRITUOSEN

Klopfer <i>verschiedene Sorten</i>			2cl	3.50
Williams Christ / Ramazzotti / Jägermeister			2cl	4.00

KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEISSGETRÄNKE - erhältlich in unserer Kaffeecke

Café Crema ⁷				3.80
Cappuccino ^{G,7}				4.00
Latte Macchiato ^{G,7}				4.50
Milchkaffee ^{G,7}				4.00
Espresso ⁷				2.00
Doppelter Espresso ⁷				3.50
Haferdrink auf Anfrage				0.50
Heiße Schokolade ^G / Heiße Schokolade mit Sahne ^G				4.00 / 4.50
Tee <i>verschiedene Sorten</i>				4.80
Eiskaffee mit Sahne mit zwei Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Sahne ^{G,7}				6.50

Allergene

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, B Krebstiere, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse, H Schalenobst, H2 Haselnüsse, I Sellerie und Sellerierzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere



SCHWABENBURGER A1,C,G,I,J,L,1,4 **15.50**
Der Schwabe unter allen Burgern

Schwäbisches Laugenbrötchen belegt mit einer Scheibe warmem Fleischkäse, süßem Senf, Salat, Joghurt-Dip, einem Spiegelei und frischen Zwiebelringen dazu Pommes



SCHWÄBISCHER KLASSIKER

Saure Kutteln in feiner Sauce mit frischem Biergartenbrot A1,J,L 11.50
Saure Kutteln in feiner Sauce mit Bratkartoffeln A1,J,L 14.50

NEU

VESPER

Original Münchner Obazda mit roten Zwiebeln und Brezel A1,G,5 8.00
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst, roten Zwiebeln und Biergartenbrot A1,D,1,3,4 10.50
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse, Schinkenstreifen, roten Zwiebeln und Biergartenbrot A1,D,1,3,4 10.50
2 Stück Schwarzwälder Vesperbrote herzhaftes Biergartenbrot bestrichen mit Butter, belegt mit Schwarzwälder Schinken, Meerrettich und würziger saurer Gurke A1,G 8.50
Ein Paar Weißwürste „Münchner Art“ mit süßem Senf und ofenfrischer Brezel A1,G,5 9.00
Ofenfrische Brezel A1,G / mit extra Butter A1,G 2.00 / 2.50
Zwei Scheiben Biergartenbrot A1 1.50

VESPERBRETT (ab zwei Personen)

mit frischen, regionalen Wurst- und Käsespezialitäten, fein ausgarniert mit Rohkost und Radieschen. Dazu reichen wir frisches Biergartenbrot und Butter.

15.50 p.P.



SALATE

Portion hausgemachter Kartoffelsalat / hausgemachter Krautsalat L,1,5,7,10 4.50
Knackiger Sommersalat A1,C,G,I,J,K,M
 Bunter Blattsalat mit verschiedenen frischen Rohkostsalaten aus unserer Salattheke 8.00
wahlweise mit verschiedenen Toppings, frisch aus dem Wok, dazu hausgemachtes Dressing:
 gebratene Champignons + 2.50 gebratene Putenbruststreifen + 3.00

UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Knusprig gegrillte Schweinshaxe
 mit zwei Scheiben Biergartenbrot A1,L,4 16.50
 mit hausgemachtem Kraut- oder Kartoffelsalat L,1,5,7,10 oder mit Pommes Frites 18.50
Halbes Biergartenhähnchen I,J,9
 mit zwei Scheiben Biergartenbrot A1 12.50
 mit hausgemachtem Kraut- oder Kartoffelsalat L,1,5,7,10 oder mit Pommes Frites 14.50
Currywurst von der Oberländer-Bratwurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes 1,4,9 11.50
1/2 Meter Bratwurst mit Pommes Frites A1,I,J 11.50

FRISCH AUS DEM OFEN - UNSERE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen nach Original Elsässer Art mit Speck und Zwiebel A1,G,1,3,4 10.50
Flammkuchen nach Griechischer Art mit Peperoni und Weißkäse A1,G 10.50



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kiddy-Box mit vier Chicken Nuggets, Pommes, Spielzeug, Lolly, Luftballon und Apfelsaft A1,C,G,I 9.50
Spätzle mit hausgemachter Bratensauce A1,C,G 4.50

FRISCH AUS DEM OFEN - UNSERE PIZZA ODR PINSA

Pizza Margherita <small>A1,G</small>	9.50	Pinsa Margherita <small>A1, F, G</small>	11.50
Pizza mit Salami <small>A1,G</small>	11.50	Pinsa Tomate und Rucola <small>A1, F, G</small>	12.50
Pizza mit Schinken <small>A1,G</small>	11.50	Pinsa mit italienischer Salami <small>A1, F, G</small>	14.00
Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln <small>A1,D, G</small>	12.50	Pinsa mit Parmaschinken und Parmesan <small>A1, F, G</small>	14.50

Extra Toppings
 Zwiebeln + 1.50/ Rucola 2.00 / Pepperoni + 2.00 / Oliven + 2.00/ Champignons 2.00

UNSERE WARMEN HERZHAFTEN SPEISEN

Zarter Krustenbraten aus der Keule dazu hausgemachte Bratensauce
 mit zwei Scheiben Biergartenbrot A1,1 12.50
 mit hausgemachtem Kraut- oder Kartoffelsalat L,1,5,7,10 oder mit Pommes Frites 14.50
Zwei Scheiben warmer Fleischkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes A1,L,1,4,5,7,10 11.50
Zwei Fleischküchle mit hausgemachtem Kartoffelsalat A1,C,L,J,G 11.50
Hausgemachte Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle A1,C,G,I,J,1,2,4 12.50
Geschmälzte Maultaschen mit hausgem. Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze A1,C,I,L,1,5,7,10 12.00
Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce und Spätzle A1,C,G,1,9 13.50
Pfannengyros vom Hähnchen mit roten Zwiebelringen, Tzatziki und Pommes C,1,9 13.50
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein A1,C,G mit Pommes oder Kartoffelsalat L,1,5,7,10 15.50
Paniertes Putenschnitzel A1,C,G wahlweise mit Pommes oder Kartoffelsalat L,1,5,7,10 16.50
Asiatische Wok Pfanne mit Reis und Grillgemüse in Terryiaki Sauce A1,FL
 wahlweise mit gebratenen Hähnchenstreifen + 2.00 12.50

VEGETARISCHE GERICHTE UND SNACKS

Hausgemachtes Waldpilzragout mit Brezelknödel A1,G,I,L 11.50
Stuttgarter Käsespätzle mit würzigem Käse, feiner Sahnesauce und Zwiebelschmelze A1,C,G,L,1,2 9.50
Hausgemachte Linsen „Veggie“ mit Spätzle A1,C,G,I,J,2 9.50
Portions Pommes mit Ketchup / Mayonnaise G 5.00  **Chilli Cheese** mit Käsesauce und Jalapeños 8.00
Portion Wilde Kartoffeln mit hausgemachtem Knoblauch Dip A1,G 6.00
Patatas Bravas mit hausgemachtem Knoblauch Dip A1,G 6.50

SÜSSE & SALZIGE LECKEREIEN AUS UNSERER KAFFEE-ECKE

Frische Churros (6 Stück) mit Zimt und Zucker A1 5.00 mit Nutella A1,G,H2 oder Apfelmus A1 6.00
Ein Stück Kuchen verschiedene Sorten je nach Saison A1,C,G ab 3.50
Eine Portion selbstgemachtes Eis, verschiedene Sorten G **Eis am Stil**, verschiedene Sorten ab 2.50
Täglich frisch belegte herzhaftes Brötchen, Schnittlauch-Frischkäse-Brezel A1,G ab 3.50
Apfelküchle (4 Stück) in knusprigem Teigmantel, goldbraun ausgebacken A1,G mit Zimt u. Zucker 6.50
 mit hausg. Vanilleeis 9.00

NEU



UNSER LAST MINUTE „ZWEI FÜR EINS“ ANGEBOT - AB 22 UHR*

*2 gleiche Gerichte zum Preis von einem. Nur in Verbindung mit einer Getränkebestellung.
 Gilt nicht für Schnitzel, Vesperbrett & Flammkuchen. Nicht gültig an Sonn- & Feiertagen oder beim Public Viewing

HAPPY HOUR