



WARME SPEISEN

Maultaschen in der Brühe	4,80 €
Maultaschen oder Gemüseaultaschen mit Tomatensoße	4,80 €
Maultaschen oder Gemüseaultaschen mit Tomatensoße und Käse überbacken	6,30 €
Kutteln mit Brot	5,30 €
Besentoast ^{1,2,3} (Brot mit Schäufele, Tomatensoße, Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken)	6,00 €
Eine Leber ⁴ - und Griebenwurst ^{1,4} mit Brot	5,50 €
Ein Paar Knackwürste ^{1,2,3,4} mit Brot	5,80 €
Ein Paar Pfefferbeißer ^{1,3} mit Brot	5,30 €
Ein Paar grobe Bauernbratwürste ^{2,4} mit Brot	6,00 €
Fleischkäse m. Zwiebeln gebraten ^{1,2,3} mit Brot	5,30 €
Gegrillter Schweinebauch ¹ mit Brot	5,80 €
Salzfleisch ¹ mit Brot	5,80 €
Schäufele ^{1,2,3} mit Brot	5,80 €
Winzerbraten mit Brot	6,80 €
Tafelspitz mit Meerrettich und Brot	7,30 €
Schlachtplatte ^{1,4} mit Sauerkraut und Brot	8,30 €

BEILAGEN

Eine Portion Kartoffelsalat ¹	2,80 €
Eine Portion Bratkartoffeln	2,80 €
Eine Portion Sauerkraut	2,00 €



KALTE SPEISEN

Tafelspitz in Balsamico und Oliven	7,30 €
Wurstsalat ^{1,2,3} mit Brot	6,80 €
„Steckeleeskäs“	4,00 €
Griebenschmalzbrot mit Zwiebeln	3,80 €
Brätbrot mit Zwiebeln	4,50 €
Käsebrot	4,50 €
Rauchfleischbrot ¹	4,50 €

DESSERT

Ein Stück Linzertorte	2,50 €
Hausgemachte Lemberger-Crème	2,50 €
Hausgemachte Mousse au Chocolat	2,50 €
Hausgemachte Espresso-Crème	2,50 €



WEISSWEINE

	€ / 0,25 l	€ / 1,0 l	
2017 Riesling trocken	3,20	12,00	
2017 Riesling feinherb	3,20	12,00	
	€ / 0,1 l	€ / 0,25 l	€ / 0,75 l
2017 Cuvée „Mrs. X“ trocken	2,50	5,50	16,00
2017 Weißer Burgunder trocken	3,00	6,50	18,00
2015 Riesling „G.A.“ trocken	3,50	7,50	22,00
2016 Hinterer Hundsberg Weißer Burgunder trocken	4,50	10,00	29,00
2015 Löwenherz Riesling trocken	5,00	11,00	32,00
2015 Gewürztraminer Auslese	4,00	9,00	18,00/ 0,5l

ROTWEINE

	€ / 0,25 l	€ / 1,0 l	
2016 Trollinger trocken	3,20	12,00	
2016 Trollinger Lemberger	3,20	12,00	
2017 Lemberger trocken	3,50	13,00	
	€ / 0,1 l	€ / 0,25 l	€ / 0,75 l
2016 Trollinger „Alte Reben“ tr.	2,50	5,50	16,00
2016 Samtrot	2,50	5,50	16,00
2015 Cuvée „Mr. X“ trocken	2,50	5,50	16,00
2015 Spätburgunder „G.A.“ tr.	3,50	7,50	22,00
2015 Lemberger „G.A.“ tr.	3,50	7,50	22,00
2015 Löwenherz Lemberger trocken	5,50	12,00	34,00
<i>Sorten- und Gebietssieger des „Lagen-Cup ROT“ der GOURMETWELTEN 2019</i>			
2012 Cuvée „Wollendieb“ trocken	6,00	13,50	78,00/ 1,5l
Magnumflasche aus der Schatzkammer			

ROSÉ

	€ / 0,25 l	€ / 1,0 l	
2017 Trollinger Rosé feinherb	3,20	12,00	
	€ / 0,1 l	€ / 0,25 l	€ / 0,75 l
2016 Blanc de Noir feinherb	2,50	5,50	16,00
2017 Rosé trocken	2,50	5,50	16,00

WEINSCHORLE

	€ / 0,25 l
Weiß, rosé oder rot	2,70

SECCO & SEKT

	€ / 0,1 l	€ / 0,75 l
Secco „Weißer Sommer“ (Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure)	2,50	16,00
Riesling-Sekt, brut	3,50	23,00
Rosé-Sekt, brut	3,50	23,00
Weißer Burgunder Sekt, brut nature	4,00	26,00



Alle Weine gibt es auch zum Mitnehmen.
Fragen Sie nach unserer Sortimentsliste.

DESTILLATE

	€
A bela adormecida (Schwäbischer Port)	4 cl 2,50
Apfelbrand aus Unterländer Äpfeln	2 cl 2,50
Weinbrand 7 Jahre im Eichenfass gereift	2 cl 3,00
Tresterbrand vom Gewürztraminer 10 Jahre im Eichenfass gereift	2 cl 3,00
Johannisbeer- / Apfel-Zimt- / Apfel-Vanillelikör	2 cl 2,00

ALKOHOLFREI

	ltr	€
Traubensaft / -schorle rot	0,25	2,50
Apfelsaft / -schorle	0,25	2,50
Mineralwasser (Classic, Still)	0,50	2,50
Afri-Cola	0,33	3,00
Zitronen – Limo	0,50	3,00
Tasse Kaffee / Espresso		2,00
Cappuccino / Latte Macchiato		2,40

Eichelmann 2019

„Hervorragendes Weingut. Stark!“

Gault Millau 2019

„Aufsteiger“

VINUM 2019

★★★ Aufstieg

Falstaff 2018

„Das beste Beispiel eines hidden champions“

Feinschmecker 2019

„Seit Sommer 2017 führen Tobias und Björn
Heinrich das Weingut – mit Erfolg“



falstaff

DER FEINSCHMECKER

Alle Preise sind inklusive Bedienung und 19% Mehrwertsteuer.
Alle Weine sind Qualitätsweine aus Württemberg, die Gewürztraminer
Auslese ist ein Qualitätswein mit Prädikat.
Alle Weine, Sekte und Perlweine enthalten Sulfite.