



## WILLKOMMEN IM RESTAURANT „NEUER PFEFFERER“

Wir begrüßen Sie zu einem kulinarischen Besuch auf dem Schnarrenberg, mit freiem Blick über Rems- und Neckartal bis zur Schwäbischen Alb.

Genießen Sie eine kreative, ausgewogene „gesunde Küche“ die nicht nur Sportler sondern alle Gäste begeistert. Unsere Köche lieben es abwechslungsreich und bieten eine junge, mediterrane, aber auch schwäbische Küche, bei der wir vorwiegend regionale und saisonal frische Qualitäts-Produkte verwenden.

Ob in unserem idyllischen Biergarten, im herzlichen Restaurant oder auf unserer großen Terrasse, wir freuen uns über Ihren Besuch.

*Ihr  
Pfefferer Team*

## INDIVIDUELL, EINZIGARTIG, UNVERGESSLICH

Auch bei Familienfeiern und Firmenveranstaltungen kümmert sich unser engagiertes Team um das passende Ambiente und empfiehlt Ihnen gerne attraktive Menü-Vorschläge aus unserem Repertoire regionaler und internationaler Speisen mit korrespondierenden heimischen und internationalen Weinen.

Während der Outdoor-Saison planen wir gerne einen zünftigen Biergarten-Event ganz nach Ihren Wünschen. Natürlich feiert der herrliche Blick über Rems- und Neckartal bis zur Schwäbischen Alb immer mit.

Mit 100 Plätzen im Restaurant mit Nebenzimmer, 36 Plätzen auf der Terrasse und 200 Plätzen im Biergarten haben wir auch für Ihre Hochzeiten, Firmen- und Familienfeiern den richtigen Platz.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag 12:00 bis 22:00 Uhr  
Sonn- und Feiertag 11:30 bis 16:00 Uhr

**Küche**  
Dienstag bis Samstag 12:00 bis 14:00 Uhr und 18:00 bis 21:30 Uhr  
Sonn- und Feiertag 11:30 bis 14:00 Uhr

Montag Ruhetag



## VORSPEISEN UND SALATE

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Kräuterflädlestreifen (A, C, G, I, J)	4,50
Pfefferer`s Festtagssuppe mit Flädle, Mini Maultasche und Grießklößchen (B, 12, A, C, G, I, J)	5,20
Tom Khai Gai mit Hühnchen und Champignons (A, B, D, F, G)	6,50
Bunter Beilagensalat mit saisonalen Blattsalaten und Rohkostvariationen (G, I, J)	3,80
Schafskäse im Cornflakes-Knuspermantel gebacken mit bunten Blattsalaten und Rohkostvariationen und roter Zwiebelmarmelade (1, A, C, G, I, J)	11,80
Vitello Tonnato mit Sardellen, Kapern und Salatbouquet (A, C, D, F, J, L)	12,80

## VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergbauernkäse, Röstzwiebeln und buntem Beilagensalat (A, C, G, I, J)	11,80
Pasta Triangolo gefüllt mit Birne und Pecorino in Salbeibutter, Kirschtomaten und Parmesan (C, H)	11,80

## VEGANE GERICHTE

Pikantes Red-Thai-Curry mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, Cashewkernen und Basmatireis (F, H Cashewnüsse, J, K)	12,80
---	-------



## PFEFFERER'S KLASSIKER

Pfefferer's Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffel-Blattsalat und Zwiebelschmelze (B, 12, A, C, G, I, J)	12,80
Pikantes Red-Thai-Curry mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, Cashewkernen und Basmatireis (F, H Cashewnüsse, J, K) wahlweise mit:	
🍴 Gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,80
🍴 8/12 Black-Tiger-Garnelen (Blue Label) (B)	18,80
Kalbsleber „Berliner Art“ mit karamellisierten Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffel-Lauchpüree (A, G, I, J)	16,80
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfefferrahm mit Kartoffel-Speckrösti und buntem Beilagensalat (alkoholhaltig) (A, G, J, L)	19,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und buntem Beilagensalat (1, 3, 8, A, C, G, H, I, J, K)	20,80
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rind auf kräftiger Rotweinjus, dazu Speck-Röstkartoffeln und buntem Beilagensalat (A, I, J, L)	22,80



## BURGER UND STEAK

Pfefferer`s Steakhouse Burger 180g Black Angus Rinderhackfleisch, gratiniert mit Cheddar Käse, Blattsalat, roten Zwiebeln, Gurken und Tomaten, dazu Kartoffel-Wedges, BBQ-Sauce und Sour-Cream (3, A, G, K)	14,80
Kleines Steak von der argentinischen Rinderhüfte mit Kräuterbutter und saisonalem Blattsalat (G, I, J)	14,80






## FISCH

Dorade am Stück gebraten mit Butterkartoffeln und Rahmspinat (D, G)	16,80
--	-------

## DESSERT

Limetten Panna Cotta im Glas mit karamellisierten Beeren (A, C, G)	4,20
Himbeeren Tiramisu mit frischen Früchten (A, C, G)	6,80

**FÜR UNSERE KLEINEN GENIESSER (BIS 12 JAHRE)**

Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce (A, C, G, I, L)	3,90
Pasta mit Tomatensauce (A, G)	4,20
Hausgemachte Maultaschen mit Tomatensauce (1, 3, 8, A, C, F, G, I, J, K, L)	4,40
Captain Iglo's Fischstäbchen mit Pommes (A, D, F, G, H, K)	4,90
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes (A, F, G, H, K)	5,30
Auswahl verschiedener Eissorten mit Sahne (G)	
 Erdbeere (C, G, H)	
 Schokolade (C, E, F, G, H)	
 Vanille (C, G, H)	
 Walnuss (C, E, F, G, H)	
 Zitrone	pro Kugel 1,50
Portion Sahne (G)	0,80



## APERITIVES

## PROSECCO UND SEKT

Bortolotti Prosecco extra Dry 0,1l <sup>(L)</sup>	4,50
Schloss Vaux, Sektmanufaktur	
Riesling Sekt trocken 0,1l <sup>(L)</sup>	4,50
Schloss Vaux, Sektmanufaktur	
Rosè Sekt trocken 0,1l <sup>(L)</sup>	5,50
Riesling Sekt mit Birnenlikör 0,2l <sup>(L)</sup>	5,50
Saint Germain mit Sekt Rosè 0,2l <sup>(L)</sup>	7,50
Sekt Chambord, Sekt mit Beerenlikör 0,1l <sup>(L)</sup>	6,50
Aperol Sprizz 0,2l <sup>(2, L)</sup>	5,00
Birnen Sprizz 0,2l <sup>(L)</sup>	5,00
Campari Soda 4cl <sup>(2)</sup>	4,50
Campari Orange 4cl <sup>(2)</sup>	4,80
Crodino (alkoholfrei) 0,1l	3,50

## WERMUT

Belsazar white 5cl	4,50
Belsazar dry 5cl	4,50
Belsazar red 5cl	4,50
Belsazar rosè 5cl	4,50

## PORTWEIN UND SHERRY

Sandemann	
Portwein rot 5cl <sup>(L)</sup>	3,00
Portwein weiß 5cl <sup>(L)</sup>	3,00
Sandemann	
Sherry Medium 5cl <sup>(L)</sup>	3,00
Sherry Dry 5cl <sup>(L)</sup>	3,00
Lustau	
Pedro Ximèmez San Emilio Sherry sweet 5cl <sup>(L)</sup>	5,80



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25l	0,5l	0,75l
Teinacher Gourmet Mineralwasser Classic	2,20	3,50	5,00
Teinacher Gourmet Mineralwasser Medium	2,20	3,50	5,00
Teinacher Gourmet Mineralwasser Still	2,20	3,50	5,00
	0,2l	0,4l	
Leitungswasser		0,50	
Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola zero <sup>(2, 6, 11)</sup>	2,30	3,80	
Fanta <sup>(2)</sup>	2,30	3,80	
Sprite	2,30	3,80	
Holunderblütenschorle	2,80	4,80	
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>(10)</sup>	2,80		
Thomas Henry Tonic Water <sup>(10)</sup>	2,80		
Thomas Henry Ginger Ale <sup>(2)</sup>	2,80		
Thomas Henry Mystic Mango <sup>(2)</sup>	2,80		
Thomas Henry Spicy Ginger	2,80		
Seezünge in der Bügelflasche			
Kirsche / Birne / Träuble 0,33l	3,40		
Red Bull 0,25l <sup>(4, 11)</sup>	3,50		
Red Bull sugarfree 0,25l <sup>(6, 11)</sup>	3,50		

## SÄFTE

Vaihinger Apfelsaft klar / naturtrüb 0,2l	2,70
Vaihinger Orangensaft 0,2l	2,70
Vaihinger Johannisbeernektar 0,2l	3,20
Vaihinger Sauerkirschnektar 0,2l	3,20
Vaihinger Maracujanektar 0,2l <sup>(3)</sup>	3,20
Vaihinger Pink Grapefruitsaft 0,2l	3,20
Vaihinger Tomatensaft 0,2l	2,50
Vaihinger Rhabarbernektar 0,2l	3,20
Vaihinger Cranberrynektar 0,2l	3,20
Vaihinger Bananennektar 0,2l <sup>(3)</sup>	3,20
Vaihinger Ananassaft 0,2l <sup>(3)</sup>	3,20
Apfelsaft Schorle 0,2l	2,00
Apfelsaft Schorle 0,4l	3,20
Orangensaft frisch gepresst 0,2l	3,80

*Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte und Nektare auch als Schorle in 0,2l / 0,4l für je 2,20 oder 3,90*



## BIERE

Schwaben Bräu Meister Pils vom Fass 0,3l <sup>(A)</sup>	2,90
Dinkelacker Export 0,3l <sup>(A)</sup>	2,70
Dinkelacker Export 0,5l <sup>(A)</sup>	3,50
Dinkelacker alkoholfrei 0,3l <sup>(A)</sup>	2,90
Radler 0,3l <sup>(A)</sup>	2,70
Radler 0,5l <sup>(A)</sup>	3,50
Franziskaner Weißbier naturtrüb vom Faß 0,3l <sup>(A)</sup>	2,70
Franziskaner Weißbier naturtrüb vom Faß 0,5l <sup>(A)</sup>	3,50
Franziskaner Weißbier alkoholfrei 0,5l <sup>(A)</sup>	3,50
Franziskaner Kristallweizen 0,5l <sup>(A)</sup>	3,50
Franziskaner Hefe dunkel 0,5l <sup>(A)</sup>	3,50
Dinkelacker Kellerbier vom Fass 0,3l <sup>(A)</sup>	2,70
Dinkelacker Kellerbier vom Fass 0,5l <sup>(A)</sup>	3,50
Aktionsbier 0,5l <sup>(A)</sup>	3,50
<i>Bitte fragen Sie nach dem aktuellen Angebot</i>	

## FÜR UNSERE VIERTELES GENIESSER

2016 Weifactum Bad Cannstatt Riesling QbA trocken	
2016 Weinmanufaktur Untertürkheim Riesling QbA feinherb	
2016 Weifactum Bad Cannstatt / Cannstatter Berg Trollinger Weißherbst QbA	
2014 Weingut Peter Mayer, Bad Cannstatt Trollinger QbA	
2015 Weingut Wöhrwag, Untertürkheim Trollinger QbA trocken	
2015 Weinmanufaktur Untertürkheim Trollinger mit Lemberger QbA trocken	
2015 Fellbacher Weingärtner Trollinger mit Lemberger feinherb	je Viertel <sup>(L)</sup> 4,70
Weinschorle, 0,25l <sup>(L)</sup>	3,70

Jahrgangsänderungen vorbehalten



**OFFENE WEISSWEINE**

2016 Weingut Bad Cannstatt, Zuckerle* Riesling, QbA. trocken, 0,2l (L)	5,00
2016 Weingut Zimmerle Korb Riesling trocken, 0,2l (L)	4,80
2015 „Bentz“ Weißwein Cuvée Qualitätswein trocken, 0,2l (L)	6,50
2015 Weingut Karl May, Rheinhessen Sauvignon blanc trocken, 0,2l (L)	5,50
2015 Staatsweingut Weinsberg Weißer Burgunder trocken, 0,2l (L)	5,50
2015 Weingut Ellwanger, Weinstadt-Großheppach Grauburgunder, Schorndorfer Grafenberg trocken, 0,2l (L)	6,80

**OFFENE ROSÈWEINE**

2016 Weingut Bad Cannstatt, Zuckerle* Trollinger Weißherbst trocken, 0,2l (L)	5,00
2016 Weingut Zimmerle Essenziell Rosè trocken, 0,2l (L)	5,50
2016 Weingut Schnaitmann Fellbach Evoè Rosè trocken, 0,2l (L)	5,50

**OFFENE ROTWEINE**

2015 Weingut Bad Cannstatt, Zuckerle* Trollinger trocken, 0,2l (L)	5,00
2015 Weingut Heid, Fellbach Lemberger trocken, BIO, 0,2l (L)	5,50
2015 Weingut Schnaitmann Fellbach Evoè Rotwein trocken, 0,2l (L)	5,50
2014 Staatsweingut Weinsberg Spätburgunder trocken, 0,2l (L)	5,50
2015 Weingut Wöhrwag Untertürkheim „Moritz“ Rotweincuvée, 0,2l (L)	6,80
2016 Weingut Ellwanger, Winterbach Zweigelt QbA trocken, 0,2l (L)	6,50

Jahrgangsänderungen vorbehalten



## FLASCHENWEINE

## WEISS

2016 Weingut Bad Cannstatt, Zuckerle* Riesling, QbA. trocken, 0,75l (l) <i>Ein spritziger Weißwein mit Zitrus-, Pfirsich- und Apfelaromen.</i>	18,50
2016 Weingut Wöhrwag Johanna, Weißwein Cuvée Cuvée aus Rivaner, Riesling und Sauvignon Blanc QbA. trocken 0,75l (l) <i>Überzeugt mit seiner fruchtigen und frischen, sommerlichen Art, Aromen von exotischen Zitrusfrüchten und feiner Würze.</i>	22,50
2015 Weingut Zimmerle, Korb Chardonnay „Berg“ trocken 0,75l (l) <i>Anregend und kraftvoller Chardonnay, sortentypischer Charakter.</i>	32,50
2015 Weingut Schnaitmann, Fellbach Grau Weiss*** trocken 0,75l (l) <i>Aromen von reifen Früchten wie Ananas, Aprikose, Orange und Banane. Gewürznoten von Mandeln, Vanille und Anis runden den Gesamteindruck ab.</i>	38,50
2014 Weingut Ruck, Stuttgart Cannstatter Zuckerle Riesling trocken, Alte Reben 0,75l (l) <i>Riesling mit hellgoldener Farbe, Geruch nach vielerlei zitrinischen und exotischen Früchten sowie Kräutern.</i>	33,00
2014 Weingut Beurer, Kernen-Stetten Stettener Pluermacher Riesling bio., großes Gewächs 0,75l (l) <i>Rassiger Spitzenriesling. Vielschichtig in Duft und Geschmack.</i>	79,50
2015 „Bentz“ Weißwein Cuvée Cuvée aus Sauvignon Blanc und Kerner, trocken 0,75l (l) <i>Noten von Stachelbeere und Cassis, unterstützt von exotischen Aromen. Geschmacksnuancen von Holunder und Stachelbeere bilden einen fruchtigen Abgang.</i>	23,50
2015 Staatsweingut Weinsberg Weißer Burgunder trocken 0,75l (l) <i>Eleganter Weißburgunder trocken ausgebaut mit frischer Säure und feiner Frucht.</i>	19,50



## FLASCHENWEINE

## Rosè

2016 Weifactum Bad Cannstatt, Zuckerle* Trollinger Weißherbst trocken 0,75l <sup>(L)</sup> <i>Ein frischer, fruchtiger Sommerwein mit Aromen von Himbeeren, Erdbeere und Lychee.</i>	18,50
2016 Weingut Schnaitmann Evoè! Rosè trocken 0,75l <sup>(L)</sup> <i>Duftet nach hellen, roten Früchten wie rote Johannisbeeren und Waldhimbeeren, begleitet von einem anregenden und dezenten Duft nach frischen Kräutern wie Minze und frischem Salbei.</i>	19,50
2016 Weingut Zimmerle Essenziell Rosè trocken 0,75l <sup>(L)</sup> <i>Feine Frucht nach roten Beeren (Himbeere, Erdbeere), schlanker Körper, Substanz und Nachhall.</i>	19,50

Jahrgangsänderungen vorbehalten



## FLASCHENWEINE

## ROT

2014 Weingut Zimmerle, Korb Architekt Trollinger trocken 0,75l <sup>(L)</sup> <i>Feine elegante Nase. Kirscharomen und andere rote Früchte, fein strukturierter, eleganter Körper, anregende Tannin und Säurestruktur, gut eingebundene Gerbstoffe.</i>	18,50
2014 Weingut Wöhrwag Philipp, Rotwein Cuvée Cuvée aus Lemberger und Merlot QbA trocken 0,75l <sup>(L)</sup> <i>Dieses Cuvée präsentiert sich mit warmen, würzigen Aromen und erinnert an Beerenkompott aus Zimt, schwarze Johannisbeere, frische Feige, Vanille, Wacholder und Sternanis.</i>	29,50
2015 Weingut Heid, Fellbach Lemberger trocken 0,75l <sup>(L)</sup> <i>Kräftiger Lemberger mit Aromen dunkelroter Beeren.</i>	19,50
2014 Weingut Schnaitmann Simonroth Cuvée trocken 0,75l <sup>(L)</sup> <i>Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Pflaumenmus, untermalt von Tabak, Zedernholznoten und etwas Pfeffer.</i>	29,50
2014 Weingut Zimmerle, Korb KERF, Lemberger trocken 0,75l <sup>(L)</sup> <i>Wächst auf Keuperboden. Lemberger mit Kraft und Eleganz, ausgebaut in kleinen Holzfässern.</i>	26,50
2015 Weingut Heid, Fellbach St. Laurent trocken, Kaiserblick BIO 0,75l <sup>(L)</sup> <i>Frisch und fruchtig trotz seiner Reife Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen.</i>	28,50
2014 Staatsweingut Weinsberg Spätburgunder trocken 0,75l <sup>(L)</sup> <i>Purpurrot, helle Beerenfrüchte, feiner, weicher Geschmack.</i>	19,50

Jahrgangsänderungen vorbehalten



## FLASCHENWEINE

## ROT

2014 Weingut Ellwanger Hebsacker Lichtenberg Lemberger, trocken 0,75l (L)	29,50
<i>Gehaltvoller, dennoch schlanker Lemberger. Besitzt viel Finesse.</i>	
2016 Weingut Ellwanger, Winterbach Zweigeltrebe trocken 0,75l (L)	23,50
<i>Duftet nach Brombeeren, Kirschen und Pflaumen. Kräftiger Geschmack mit feinen Tanninen.</i>	
2015 Weingärtnergenossenschaft Bad Cannstatt, Zuckerle* Trollinger trocken 0,75l (L)	18,50
<i>Ein typischer Trollinger mit Aromen von Zartbitterschokolade und Kirschen.</i>	
2012 Weingut Schwegler, Korb Beryll trocken 0,75l (L)	41,50
<i>Elegantes, mittelschweres Rotweincuvée mit samtigen Tanninen.</i>	
2014 Weingut Schnaitmann, Fellbach Merlot trocken 0,75l (L)	39,50
<i>Noten von Weihrauch und Sandelholz sowie mediterrane Kräuter wie Wacholder, Rosmarin und Thymian.</i>	
2013 Weingut Aldinger, Fellbach Lämmle Lemberger, großes Gewächs trocken 0,75l (L)	79,50
<i>Aromen von dunklen Früchten, abgerundet mit würzigen Wacholder-, Nelken- und Vanillenoten.</i>	
2012 Weingut Knauß, Weinstadt Spätburgunder, trocken 0,75l (L)	25,50
<i>Leichter Spätburgunder mit pfeffrigen Aromen. Würziger, klarer Geschmack.</i>	

Jahrgangsänderungen vorbehalten



## PROSECCO / SEKT / CHAMPAGNER

Prosecco Bortolotti Valdobbiadene 0,75l <sup>(L)</sup>	27,50
Sekt Manufaktur Schloss VAUX, Riesling 0,75l <sup>(L)</sup>	28,50
Sekt Manufaktur Schloss VAUX, rosè 0,75l <sup>(L)</sup>	29,50
Sekt Manufaktur Schloss VAUX, Cuvée 0,375l <sup>(L)</sup>	14,50
Kessler Kreation Weissburgunder <sup>(L)</sup>	34,50
Champagne Nicolas Feuillatte Brut <sup>(L)</sup>	41,50
Champagne Nicolas Feuillatte Brut Rosè <sup>(L)</sup>	48,00
Bollinger Special Cuvée brut 0,75l <sup>(L)</sup>	78,00
Ruinart brut 0,75l <sup>(L)</sup>	69,00
Ruinart brut 0,375l <sup>(L)</sup>	39,50

## HEISSGETRÄNKE

Cafe Creme	2,50
Espresso	2,10
Espresso doppio	3,20
Espresso macchiato	2,30
Cappuccino	2,70
Latte macchiato	3,00
Handgefilterter Kaffee	3,20
Kaffee coffeinfrei	2,50
Heisse Schokolade	3,00
Heisse Schokolade mit Sahne	3,50
Heisse Zitrone	2,00
Mild harmonischer Kräutertee	2,70
Früchtetee Hibiskus & Himbeere	2,70
Erfrischende Pfefferminze	2,70
Rooibos Orange & Karamell	2,70
Grüner Tee mit Lemonmyrthe	2,70
Fein aromatischer Darjeeling	2,70
Classic	2,70
Kamillentee	2,70

## DIGESTIVES

2cl

Ramazotti	2,50
Fernet Branca	2,50
Averna	2,50
Jägermeister	2,50
Zimmerle Williams Birne / Kirschwasser	2,50
Ouzo12	2,50
Linie Aquavit	2,50
Maltaserkreuz Aquavit	2,50
Molinari Sambucca	2,50
Sierre Tequila weiß / braun	2,50
Calvados Papidoux Fine	2,50
Pernod	2,50



FEINES AUS DEM HAUSE GANSLOSER	2cl
Orangen Geist	6,50
Zier Quitten Brand	6,50
Ingwer Geist	6,50
Schwarzer Johannisbeer Brand	7,00
Zwetschgen Exquisit im Limousin-Fass gereift	7,00
Alter Berg Kirsch Brand	7,50

WEINGUT ZIMMERLE, KORB	2cl
Cox Orange	4,50
Alte Zwetschge	4,50
Stuttgarter Gaishirtle	4,50
Mirabelle	4,50

WEINBRÄNDE	2cl
Armagnac VSOP, Bas Armagnac, Tariquet <sup>(L)</sup> <i>Kräftig im Duft, konzentriert, Aroma von frischem Brot, sowie Röstaromen, ein Hauch Ingwer, im Abgang etwas kandierte Früchte, eingebundenes Holz.</i>	3,50
AOC Bas-Armagnac, Tariquet, 15 Jahre <sup>(L)</sup> <i>Intensive Nase, kandierte, kakaoartig, mit einem Duft von Korinthen, das alles vor einem Hintergrund von Vanille.</i>	4,00
Cèpage Folle Blanche, Tariquet <sup>(L)</sup> <i>Blance AOC. Intensive, schmeichelhafte Nase von grünen Pflaumen, Quitten und frischen Mandeln.</i>	3,00
Vecchia Romagna <sup>(L)</sup> <i>Weicher und milder Geschmack mit feiner fruchtiger Süße nach Karamell und Geruch nach Eichenholzfass.</i>	3,00



## GRAPPA

2cl

Grappa Nonino di Prosecco <sup>(L)</sup>	3,50
Grappa Nonino Chardonnay <sup>(L)</sup>	3,50
Grappa Nonino il Merlot <sup>(L)</sup>	3,50
Grappa Nonino ÜE di Sauvignon Montivigno <sup>(L)</sup>	4,00
Grappa Amaro Quintessentia di Erbe Alpine Nonino <sup>(L)</sup> <i>Nach altem Rezept aus einem Aufguss Alpiner Kräuter hergestellt, würziger Duft von Kräutern, angenehme Bitternote, harmonisch, langer bitter-süßlicher Ausklang.</i>	3,50
Grappa Nonino Vuisinar <sup>(L)</sup> <i>Gelagert in Kirschholzfässern, duftet elegant nach roten Früchten und Gewürzen und schmiegt sich geschmeidig am Gaumen an.</i>	3,50
Grappa Nonino Moscato <sup>(L)</sup> <i>Aromen von Rosen, Salbei und Vanille. Elegant, aromatisch, weich und sinnlich mit blumiger Struktur.</i>	3,50
Grappa Antica Cuvée Barrique, Nonino <sup>(L)</sup> <i>Gelagert in kleinen Fässern aus Limousin - und ex-Sherry-Eiche. Bernsteinfarben, sehr aromatisch, riecht nach Gewürzen, Vanille und Bittermandel.</i>	4,00
Grappa ÜE Uvarossa di Nonino <sup>(L)</sup> <i>Rund und samtig, reich an Aroma mit Waldbeerenduft und leicht würzig.</i>	4,00





<b>COGNAC</b>	<b>2cl</b>
Otard V.S.O.P. <sup>(L)</sup>	4,00
Remy Martin V.S.O.P. <sup>(L)</sup>	3,50
<b>LIKÖRE</b>	<b>2cl</b>
Amaretto Di Saronno <sup>(H Mandel)</sup>	2,80
Baileys Irish Cream <sup>(G)</sup>	2,80
Cointreau	2,80
Frangelico <sup>(H Haselnüsse)</sup>	2,80
Grand Marnier	2,80
XP Likörwein, Staatsweinsgut Weinsberg <sup>(L)</sup> <i>aus Lemberger &amp; neuen Cabernet-Sorten, produziert wie Vintage-Port Lagerung: 30 Monate in Eichenfässern</i>	2,80
Weinfectum Bad Cannstatt „708“ Likörwein <sup>(L)</sup>	3,80
<b>SCOTCH WHISKY</b>	<b>4cl</b>
Ballantine`s <sup>(A)</sup>	4,50
Johnnie Walker Red Label <sup>(A)</sup>	4,50
Johnnie Walker Black Label <sup>(A)</sup>	5,00
<b>SCOTCH SINGLE MALT</b>	<b>4cl</b>
Glen Grant <sup>(A)</sup>	4,50
Glenfiddich 12 years <sup>(A)</sup>	5,50
Aberlour 10 years <sup>(A)</sup>	6,50
Glenmorangie 10 years <sup>(A)</sup>	6,50
Cardhu 12 years <sup>(A)</sup>	6,50
The Glenlivet 12 years <sup>(A)</sup>	6,50
Auchentoshan 10 years <sup>(A)</sup>	7,00
Tomatin 10 years <sup>(A)</sup>	7,00
Oban 14 years <sup>(A)</sup>	7,00
The Maccallan 12 years <sup>(A)</sup>	7,50
The Glenlivet 15 years the french oak reserve <sup>(A)</sup>	7,50
Laphroaig Triple Wood <sup>(A)</sup>	6,50
<b>IRISH WHISKY</b>	<b>4cl</b>
Tullamore Dew <sup>(A)</sup>	4,50
Jameson <sup>(A)</sup>	6,00
Bushmills <sup>(A)</sup>	6,50
<b>BOURBON WHISKY</b>	<b>4cl</b>
Four Roses <sup>(A)</sup>	4,50
Woodford Reserve <sup>(A)</sup>	6,00



## GIN

	2cl	Longdrink
Bombay Dry Gin 40%	4,50	8,50
Bombay Sapphire 40%	4,50	8,50
Hendrick`s Gin	4,50	8,50
Tanqueray Gin No.10 47,3%	4,50	8,50
Gansloser Black Gin 45%	3,50	7,50
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47%	4,50	8,50
APPLAUS, Stuttgart Dry Gin, 43%	4,50	8,50

## VODKA

	2cl	Longdrink
Sky Vodka 40%	3,50	7,50
Grey Goose Vodka 40% (A)	4,50	8,50
Belvedere Vodka 40% (A)	4,50	8,50
Xellent Swiss Vodka 40% (A)	4,50	8,50

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt

## Allergene:

- A) Glutenhaltig
- B) Krebs- und Schalentiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide

Alle Preise in Euro inklusive der derzeit gültigen Steuern und Bedienungsgeld.