Alkoholfreie Getränke

		0,4 L
Glas Wasser mit Kohlensäure		3,00 €
Teinacher Classic, medium oder still		3,80 €
Fl. Teinacher Wasser, medium oder still	0,75 L	6,60 €
Fl. Teinacher Classic	0,7 L	4,60 €
Afri-Cola (1,3,6,9)		4,40 €
Afri-Cola Light Flasche 0,33 Liter		3,60 €
Bluna, Zitronenlimonade und Spezi (1,3,6,9)		4,40 €
Apfelsaft (6)		4,80 €
Apfelsaftschorle (6)		4,20 €
Orangensaft (1,6)		5,00 €
Orangensaftschorle (1,6)		4,50 €
Johannisbeer-Nektar (1,6)		5,00 €
Johannisbeer-Nektarschorle (1,6)		4,50 €
Traubensaft (1,6)		5,00 €
Traubensaftschorle (1,6)		4,50 €
Kirsch-Nektar		5,00 €
Kirsch-Nektarschorle		4,50 €
Maracuja-Nektar (1,6)		5,40 €
Maracuja-Nektarschorle (1,6)		4,80 €

...ab in den Sommer...

Teinacher Genuss-Limonade
in der 0,33 L Flasche (1,3,6,9) 4,20 €

in verschieden Geschmacksrichtungen

Genuss-Limonade Zitrone

Genuss-Limonade Johannisbeer-Holunder

Genuss-LimonadeMango-Maracuja-Orange

Genuss-Limonade Rhabarber-Mirabelle

Genuss-Eistee Pfirsich

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MWST
(Allergene und Zusatzstoffe siehe Speisekarte)

Bier

*1,3

Fassbier

Dinkelacker Privat	0,3 l	3,60 €	0,5l	4,80 €
Radler	0,3 l	3,40 €	05, l	4,60 €
Russ	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,60 €
Dinkelacker CD Pils	0,3 l	3,60 €	0,5 L	4,80 €
Cluss Kellerpils	0,3 l	3,80 €	0,5 L	5,00 €
Zötler Hefeweizen hell	0,3 l	3,60 €	0,5 l	4,80 €

Flaschenbiere

Sanwald Kristall	0,5 l	4,60 €
Dunkle Hefeweizen	0,5 l	4,60 €
Sanwald Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,60 €
Dinkelacker alkoholfrei	0,33 l	3,80 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	3,20 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	3,80 €
Choocino	3,80 €
Heisse Schokolade mit Sahne	4,20 €
Pott Tee (verschiedene Sorten, bitte fragen Sie unser Servicepersonal)	3,60 €

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MWST
(Allergene und Zusatzstoffe siehe Speisekarte).

Aperitifs

Sekt, Secco und Prickelndes vorweg (enthält Sulfite)

Bottwartaler Winzer

Rio Secco weiss Deutscher Perlwein	0,1 l	4,80 €
Reizend und erquickend	0,75 l	26,00 €
Riesling trocken	0,1 l	5,60 €
Erfrischend und gefällig	0,75 l	34,00 €

...einfach lecker...

Gin Basil Smash mit Zitrone, Basilikum, Zuckersirup, Gin und Eiswürfel	0,2 l	9,80 €
Sarti Rosa aus sizilianischer Blutorange, Mango und Passionsfrucht, mit Prosecco, Soda und Eiswürfel	0,2 l	8,80 €
Aperol Spritz (1,2,6,chininhaltig)	0,3 l	7,80 €
Hugo (6)	0,3 l	7,80 €
Lillet Wild Berry (1,2,6)	0,3 l	7,80 €
Ramazzotti Fresco Spritz	0,3 L	7,80 €
Kir Royal (6)	0,1 l	5,80 €
Peche Mignon (6)	0,1 l	5,80 €
Campari Soda/Orange (1,6)	0,2 l	6,80 €
Martini Bianco/Rosso (1,6)	5 cl	5,60 €
Portwein Fine Ruby Port	5 cl	5,60 €
Portwein Fine White Port	5 cl	5,60 €
Sherry Fino Lustau	5 cl	6,00 €
Sherry Medium Lustau	5 cl	6,00 €

Aperitifs-alkoholfrei

Sekt mit ohne Alkohol der Bottwartaler Winzer	0,1 l	5,00 €
Hugo (6)	0,3 l	7,80 €

...heute schon geschweppt...

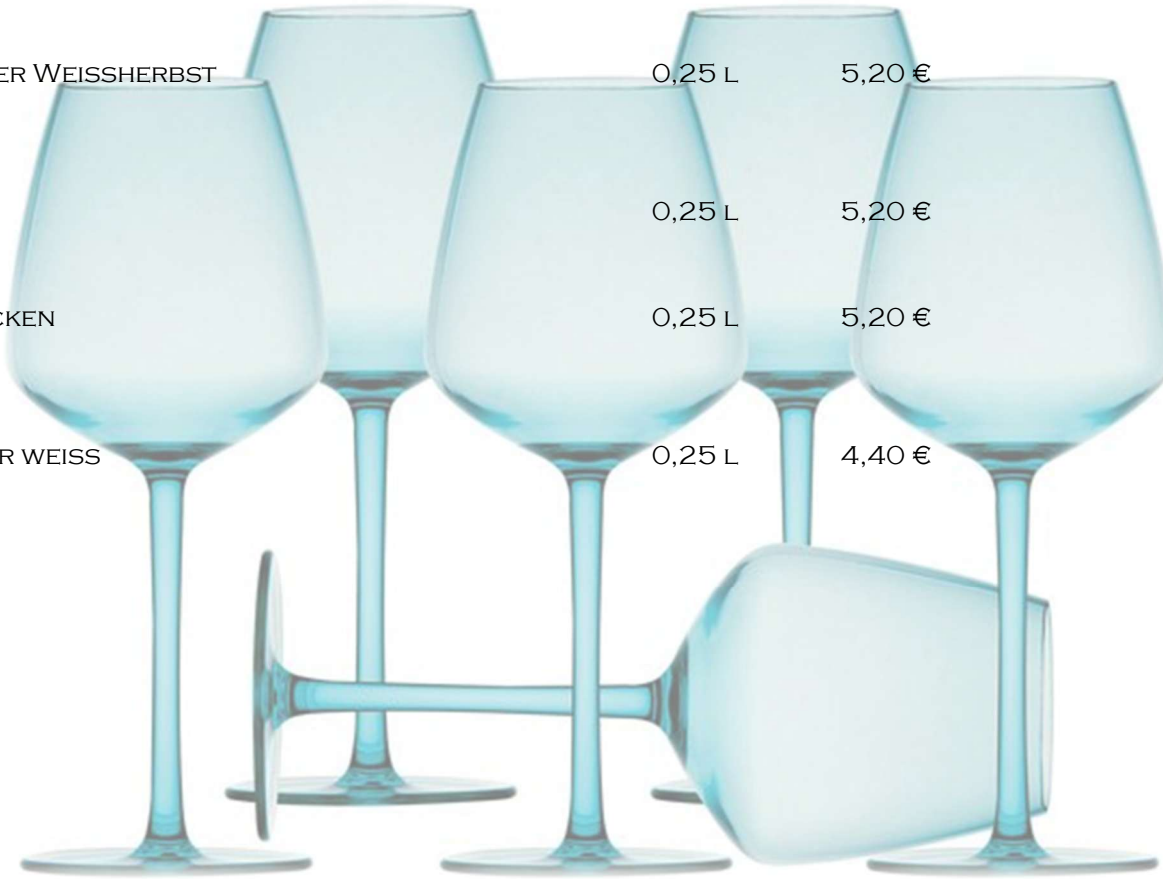
Bitter Lemon oder Tonic Water * 6,10 chininhaltig	0,4 l	4,80 €
Bitter Orange	0,4 l	4,80 €

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MWST
(Allergene und Zusatzstoffe siehe Speisekarte)

Weinkarte

Qualitätsweine Weine der Bottwartaler Winzer
(enthält Sulfite)

Rotweine		
Trollinger	0,25 l	5,40 €
Trollinger, trocken	0,25 l	5,40 €
Trollinger-Lemberger	0,25 l	5,80 €
Lemberger, Grossbottwarer Wunnenstein, trocken	0,25 l	6,00 €
Roséwein		
Spätburgunder Weissherbst	0,25 l	5,20 €
Weissweine		
Riesling	0,25 l	5,20 €
Riesling, trocken	0,25 l	5,20 €
Weinschorle		
rot, rosé oder weiss	0,25 l	4,40 €



Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MWST
(Allergene und Zusatzstoffe siehe Speisekarte)

Weinkarte

Qualitäts- und Prädikatsweine der Bottwartaler Winzer
(enthält Sulfite)

	0,25 l	0,75 l
Lemberger Holzfass trocken Im Eichenfass gereift, dezentes Holzaroma, angenehme Fruchtnote	7,80 €	23,00 €
Samtrot halbtrocken Samtig-fruchtig	7,00 €	21,00 €
Spätburgunder Spätlese trocken Frische Säure-feine Tanninen	7,80 €	23,00 €
Grauburgunder trocken Ausdrucksstark-würzig	7,40 €	22,00 €
Rosé Spätburgunder Fruchtbetont-raffiniert	7,20 €	21,00 €
Muskat-Trollinger saftig, fruchtig und spritzig	6,80 €	20,00 €

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MWST.
(Allergene und Zusatzstoffe siehe Speisekarte)

Weinkarte

Prädikatsweine Weingut Graf Adelmann, Kleinbottwar

(enthält Sulfite)

Weissweine aus der 0,75 l Flasche	0,25 l	0,75 l
Kleinbottwarer Grüner Veltiner Zarter Blütenduft, Mirabelle und Birne	8,60 €	24,00 €
Weissburgunder Burgunder mit Schmelz, Bouquet von gelbem Obst mit feiner Mineralität und leicht pfeffrigem Abgang	8,80 €	26,00 €

Rotweine aus der 0,75 l Flasche		
Brüssele-Cuveé Komposition aus Burgunder, Lemberger und Cabernet. Duft von dunklen Beeren, vollmundig und saftig mit viel Charakter.	8,80 €	26,00 €
Herbst im Park – Cuveé Granatfarben, grosse Fülle und Schmelz, langer Nachhall.	11,80 €	36,00 €

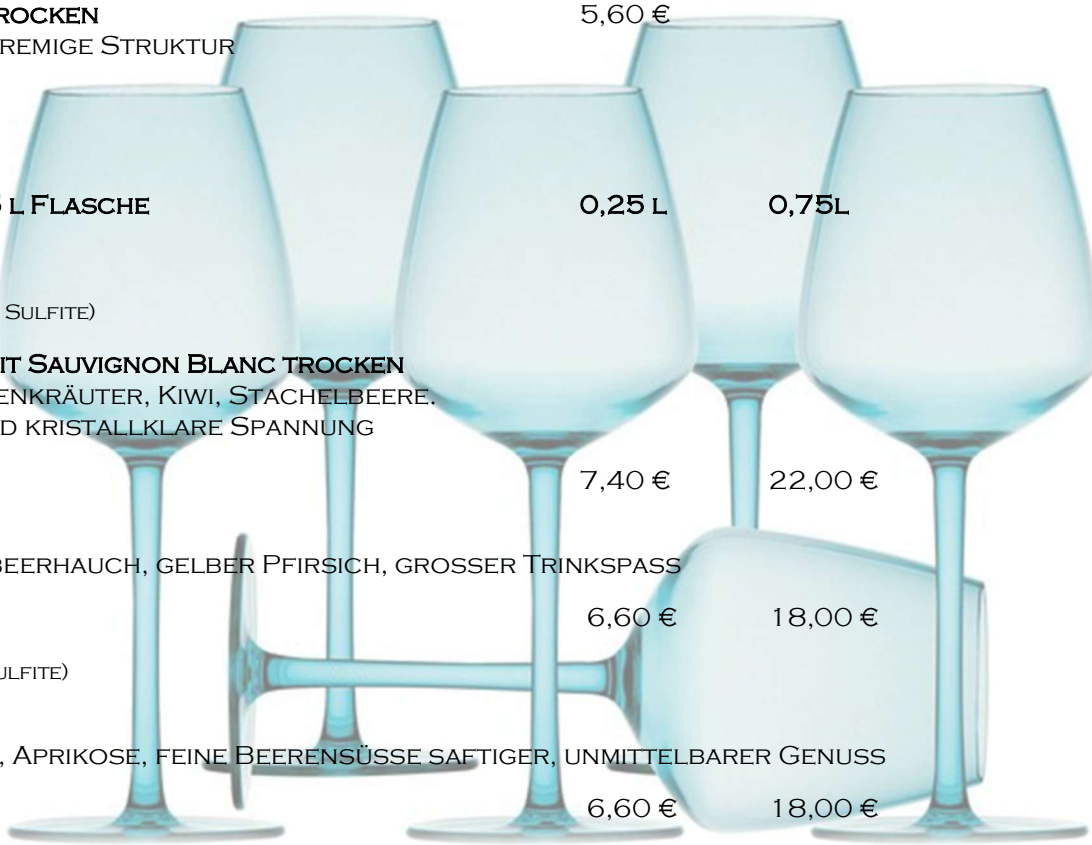
Edelbrände		
Schaubecker Quetsch Kristallklare Frucht, der ideale Digestif	2 cl	5,00 €
Schaubecker Quitte Klare, reife Frucht, grosse Finesse, eine Spezialität	2 cl	5,00 €

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MWST.
(Allergene und Zusatzstoffe siehe Speisekarte)

Weinkarte

Weingut Cleebronn Güglingen (enthält Sulfite)

Weine aus der 1,0 l Flasche	0,25 l
Güglinger Heuchelberg	
Trollinger mit Lemberger trocken Dunkle Beerenfrüchte und eine füllige Struktur	5,80 €
Weissburgunder trocken Milde Säure, zartcremige Struktur	5,60 €



Weine aus der 0,75 l Flasche	0,25 l	0,75l
Weissweine (enthält Sulfite)		
Sankt M Riesling mit Sauvignon Blanc trocken Im Duft zarte Wiesenkräuter, Kiwi, Stachelbeere. Grosse Frische und kristallklare Spannung	7,40 €	22,00 €
Blanc de Noirs Reife Ananas, Erdbeerhauch, gelber Pfirsich, grosser Trinkspass	6,60 €	18,00 €
Roséwein (enthält Sulfite)		
Samtrot rosé Frische Himbeeren, Aprikose, feine Beerensüsse saftiger, unmittelbarer Genuss	6,60 €	18,00 €

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MWST.
(Allergene und Zusatzstoffe siehe Speisekarte)

Weinkarte

Prädikatsweine Bio-Weingut Forsthof Kleinbottwar
(enthält Sulfite)

Weine aus der 0,75 l Flasche

	0,25 l	0,75 l
Grauburgunder trocken	7,80 €	24,00 €
Der ``Pinot Grigio`` aus Württemberg. Frische Aromen von Quitten, Birnen und Zitrusfrüchten		
Ars Rosea trocken	6,80 €	19,00 €
Kräftig roséfarben im Glas, Bukett von Früchten und Beeren. Herzhaft im Geschmack		
Lemberger trocken	8,20 €	24,00 €
Kräftig, fülliger Körper, Duft nach reifen Waldbeeren und Sauerkirschen		
Ars Vintoris	8,40 €	25,00 €
„Die Kunst des Winzers“ tiefrote Farbe, aus Lemberger, Spätburgunder und Cabernet, Düfte von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Walderdbeeren		

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MWST.
(Allergene und Zusatzstoffe siehe Speisekarte)

Weinkarte

Weinkarte -Überregionale Weine (enthält Sulfite)

	0,25 l	0,75 l
Spanien / Navarra (enthält Sulfite)		
Sardasol Crianza 100 % Tempranillo, zwölf Monate im Barrique gereift.	7,40 €	22,00 €
Sardasol, Reserva Merlot Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon	8,20 €	24,00 €
Intensive rubinrote Farbe. Lang und komplex im Aroma, mit sortentypischen Nuancen, Vanillenoten und Anklängen reifer Waldfrüchte. Rund und samtig. Tannine und Holz verschmelzen in perfekter Harmonie.		
Sardasol, Rosado de Lagrima	7,40 €	21,00 €
Der meistprämierte Rosé Spaniens-dieser 100% Granacha rosé besticht mit seiner intensiven Farbe-wundervolles Aroma nach Erdbeeren und roten Früchten.		
Italien (enthält Sulfite)		
Colle del Tigli, Weingut Lenotti, Venetien Bianco del Veneto, Cucée der edelsten weissen Rebsorten Italiens: Garganega und Cortese	6,80 €	20,00 €
Der Wein schimmert blass strohgelb. Das Bouquet vereint Aromen von Apfel, Birne und Pfirsich mit blumigen Nuancen. Am Gaumen dicht, saftig und sehr delikat.		
Negroamaro Salento Weingut Cantorio Manduria Cucée der edelsten weissen Rebsorten Italiens: Garganega und Cortese	6,80 €	20,00 €
Im Glas ist der Wein tiefdunkel, fast schwarz. Das intensive Bouquet vereint die Aromen dunkler Früchte mit floralen Noten wie Veilchen und Wildkräutern. Am Gaumen ist der Arunte kraftvoll, weich und harmonisch.		
Südafrika – Stellenbosch (enthält Sulfite)		
Longridge Konkelberg Sauvignon blanc hier kommt Stellenbosch Berg und Helderberg zusammen.	8,20 €	24,00 €
Im Glas leuchtet der Wein in hellem blassgelb. Bouquet von tropischen Früchten, Zitrus und einen Hauch frisch gemähte Sommerwiese, saftig dicht und elegant mit langem Nachhall.		

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MWST.
(Allergene und Zusatzstoffe siehe Speisekarte)

Spirituosen

Brennerei Günter Blank, Lehrhof

Williams Christ Edelbrand	2 cl	4,00 €
Mirabelle Edelbrand	2 cl	4,00 €
Himbeergeist	2 cl	4,00 €
Kirsch Edelbrand	2 cl	4,40 €
Quitte	2 cl	4,40 €
Obstler	2 cl	3,00 €

... und was es sonst noch gibt...

Ouzo „12“	2 cl	3,30 €
Baileys Irish Cream Likör	2 cl	3,60 €
Bombay Sapphire Gin auf Eis	2 cl	4,00 €
mit Tonic	0,2 l	8,80 €
Bottwartaler Winzer Dry Gin	2 cl	4,80 €
mit Tonic	0,2 l	8,80 €

Grappa

Nonino Grappa Chardonnay	2 cl	5,00 €
Nonino Grappa Monovitigno Tradizione	2 cl	5,60 €
Marzadro Grappa Le Diciotto Lune	2 cl	6,40 €

Cognac

Monet VS	2 cl	4,80 €
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	5,20 €
Remy Martin VSOP	2 cl	5,80 €

Italienische Bitter und Kräuter

Ramazzotti Amaro mit 33 Kräutern	2 cl	4,00 €
Averna Amaro Kräuterlikör	2 cl	4,00 €

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MWST.
(Allergene und Zusatzstoffe siehe Speisekarte

Whiskeys

Scotch Whiskey

Glenfiddich Single Malt leicht malzig, Birnenduft, leichte Eichenholznote	2 cl	4,80 €
Ballantines, 12 Jahre holzig, leicht und süss nach Torfrauch	2 cl	4,80 €
Chivas Regal, 12 Jahre honigsüsse, leicht im Mund, Karamellen Klang	2 cl	5,60 €
Dimple Malt, 15 Jahre bernsteinfarben, milder, weicher Geschmack	2 cl	4,80 €

Bourbon Whiskey

Jim Beam, 6 Jahre süsser Geschmack, Vanille, Eichenholz, Malz und Rauch	2 cl	4,40 €

Irish Whiskey

Tullamore Dew

Single Malt, Highland Single und Malt Whiskey

Glen Dronach Highland Single Malt, 12 Jahre fruchtig, würzig, Torf, Tabak	2 cl	5,40 €
Jach Daniel´s süsslich, nach Vanille	2 cl	4,80 €

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MWST.
(Allergene und Zusatzstoffe siehe Speisekarte

Informationen für Lebensmittelallergiker

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten SDie sämtliche Informationen zu den verwendeten Allergenen.

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.
Die in unseren Speisen vorhandenen Allergene haben wir mit den Buchstaben A bis N in der Speisekarte gekennzeichnet.
Die Inhaltstoffe haben wir für Sie aufgelistet.

A: Eier
B. Fisch
C: Krebstiere
D: Milch
E: Sellerie
F: Sesamsamen
G: Schwefeldioxid und Suphite
H: Erdnüsse
I: Glutenhaltiges Getreide

- I.1.: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
- I.2.: Roggen
- I.3.: Gerste
- I.4.: Hafer oder deren Hybridstämme

J: Lupine
K: Schalenfrüchte
L: Senf
M: Sojabohnen
N: Weichtiere

ZU GUTER LETZT

IN DEN SPEISEN VORHANDENE ZUSATZSTOFFE WIE FARBSTOFFE, SÜSSUNGSMITTEL, GESCHMACKSVERSTÄRKER U.A., DIE IN DER KARTE KENNTLICH GEMACHT SIND.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E- Nummer	**Kenntlichmachung**	**Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können**
Farbstoffe (Farbstoff) 1 E 100 – E180, dazu gehören auch beta-Carotin+Riboflkavin	„mit Farbstoff“ „mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke /Fanta/Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe 2 (Konservierungsstoff) E 200 – E 219, E 235 – E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat) Mayonnaisen, Sauerkonserven, (Essiggurken, Rote Beete). Käse, Kartoffelklöße, Fleischerzeugnisse
Bei ausschließlicher Verwendung von 3 E 249 – E 250, E 251 – E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitrat+Nitratpökelsalz“	
Antioxidationsmittel 4 E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker 5 (Geschmacksverstärker) E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aroma-zubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite 6 E 220 – E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.Bsp. Rosinen) Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze 7 E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung 8 (Überzugsmittel“ E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe 9 E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	„mit Süßungsmittel(n) bei Aspartam (E 951) zu-sätzlich: enthält eine Phenylalaninquelle	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate,brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet
Phosphate (Stabilisator) 10 E 338 – E 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken, Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleisch-erzeugnissen vorgeschrieben
Coffein 12	„coffeinhaltig“	alkoholfreie Erfrischungsgetränke (nicht Kaffee)
Chinin, Chinisalze 13	„chininhaltig“	Bitter-Lemon