

# Die Story vom Hirsch



Wein.Lokal.

Unsere Geschichte beginnt im Juni 2015 mit einem Anruf von Tom Blair, dem wohl umtriebigen und bestgelauntesten Juwelier den Bad Cannstatt je zu bieten hatte. Er teilte uns mit und dies zu unserem Erstaunen, dass das Restaurant Meran am Cannstatter Marktplatz zum Verkauf steht. Ein Kontakt mit der Wirtin Bea Stimpfig, die fünf Jahre einen tollen Job machte, war schnell hergestellt. Fast ebenso schnell konnten wir uns über die Verkaufsmodalitäten einigen. Dies dank tatkräftiger Unterstützung der hiesigen Weingärtner, dem Entgegenkommen von Bea und unserer netten Vermieterin. Unsere Freude war groß, denn man muss wissen, dass wir schon im Jahr 2009 ein Auge auf die Räumlichkeiten geworfen hatten. Die Idee zum Roten Hirsch entstand damals.

Wer sich nun fragt, warum der Hirsch ein Hirsch ist, dem sei gesagt, dass sich hier im Haus eine Weinstube Hirsch befand, die irgendwann in den 1950ern verschwand. Das Rot im Hirsch hängt mit dem Stadtwappen Bad Cannstatts zusammen und unserer ausgeprägten Liebe zum VfB. Naja und schlussendlich wollen wir damit zeigen, dass wir kein gewöhnlicher Hirsch sind, sondern eben ein Roter.

Der Beiname „Wein.Lokal.“ bringt uns allerdings zum Kern unseres Konzepts. Der „Wein.“ ist schnell erklärt. Wir verkaufen, bis auf eine mögliche Ausnahme, ausschließlich die hervorragenden Weine des Weinfactum Bad Cannstatts. Gerne auch zum Mitnehmen oder nach Hause liefern lassen. Das „Lokal.“ ist schon etwas erklärungsbedürftiger.

Ein Lokal ist natürlich eine Gaststätte. Lokal bedeutet aber auch „örtlich“ und bezeichnet somit unsere Heimat. Und diese spielt die Hauptrolle im Roten Hirsch. Wir bieten unseren

Gästen so viel wie möglich aus unserer Heimat, unserer Umgebung und unserem „Ländle“, denn dieses hat unglaublich viel Gutes zu bieten. Vom Fleisch bis zum Whiskey. Wir machen das aber nur dann, wenn es auch Sinn ergibt, was bedeutet, dass Qualität und Preis stimmen müssen. Es heißt nicht, dass wir nur Dinge „von hier“ verarbeiten. Wir finden Produkte weiterer Herkunft ebenso spannend und lieben das kulinarische Multikulti. Wir sind keine Hardliner, alles kann, nichts muss.

Grundsätzlich wichtig ist uns allerdings, und da sind wir geradeaus, dass es Ihnen und uns schmeckt. Falls nicht, lassen Sie uns das wissen, wir kümmern uns zügig um Abhilfe.

Vielleicht noch ein kleines Wort zu unserer Einrichtung. Diese ist bodenständig und modern zugleich, was wir hauptsächlich dem vielen tollen Holz aus Südtirol zu verdanken haben, das unsere Vorgänger großzügig verbaut haben. Wer sich umsieht, der findet pursten Lokalpatriotismus. Als gebürtige Cannstatter sind wir besonders stolz auf unser Städtchen, das bis 1906 „unabhängig“ von der Nachbarstadt Stuttgart war. An unseren Wänden gibt es sehr viel zu entdecken, was Bad Cannstatt so einzigartig macht. Wussten Sie beispielsweise, dass die Welt Bad Cannstatt den BH zu verdanken hat? Schauen Sie sich gerne um, sie werden noch viel mehr entdecken.

Aber nun genug der Geschichten. Wir danken für Ihre Neugier und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Ihr Gastgeber Christian List

# Kleine Karte

## SUPPE

Zwiebelsuppe mit hausgemachten Käsecroûtons <sup>1a,7,12</sup> 8,90 €

## SALAT

Grosser Marktsalat <sup>1a,3,5,7,8a/b/c/d,10</sup> 18,80 €  
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

## HAUPTGERICHTE

Käsespätzle <sup>1a,3,6,7,9,10,12,A,E,V</sup> 17,90 €  
mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Sala

Butterschnitzel <sup>1a,3,6,9,10,11,12,G</sup> 21,00 €  
mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Jus

SchwäbisSchwäbischer Rostbraten <sup>1a/c,3,6,7,9,12</sup> 35,50 €  
mit Spätzle, Gustl's Maultasche und Jus

Frische Nudeln <sup>1a/c,9</sup> 19,90 €  
mit Bärlauch-Pesto, Urwurzelgemüse und Bergkäseraspel

Beef Brisket <sup>7,10,G</sup> 29,80 €  
mit getrüffelter Kartoffelcreme, Blueshog BBQ-Sauce  
und Granatapfelkernen

Hirschgulasch <sup>1a,3,7,12</sup> 28,70 €  
mit Apfel- Calvados-Spalten und Butterspätzle

## DESSERT

Heiße Liebe 2.0 <sup>3,7,12</sup> 8,90 €  
Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Brombeerlikör

Halbflüssiges Schokotörtchen <sup>1a,3,7</sup> 8,90 €  
mit Haselnusseis

## KINDERGERICHTE

Bitte fragen Sie unseren Service

# Mittagskarte

## SUPPEN

Maultaschensuppe <sup>1a,3,7,9,10,G</sup> 7,90 €

Zwiebelsuppe mit hausgemachten Käsecrouùtons <sup>1a,7,12</sup> 8,90 €

## SALATE

Kleiner gemischter Salat <sup>10</sup> 6,00 €

Grosser Marktsalat mit  
- Pur <sup>1a,6,7,10,11</sup> 12,20 €

- BBQ-Pulled Pork <sup>1a,6,7,10,11,V</sup> 18,80 €

- marinierten BBQ-Rinderstreifen <sup>1a,6,7,10,11,V</sup> 21,00 €

- karamellisiertem Ziegenfrischkäse, 18,80 €

Trauben-Chutney und leckeren Nüssen <sup>1a,3,5,7,8a/b/c/d,10</sup>

## KLASSIKER

Tagesessen 12,90 €  
an Werktagen, wie auf der Tafel angegeben

Geschmälzte hausgemachte Maultaschen 16,60 €  
mit Kartoffelsalat und Jus <sup>1a,1c,3,6,7,9,10,12,G</sup>

Käsespätzle <sup>1a,3,7,9,10</sup> 17,90 €  
mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat

Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten <sup>1a,3,9,10,A,K</sup> 19,90 €

Butterschnitzel <sup>1a,3,6,9,10,11,12,G</sup> 21,00 €  
mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Jus

Schwäbischer Rostbraten <sup>1a,3,6,7,9,10,12,F</sup> 33,50 €  
mit Spätzle und Jus

Schwäbischer Rostbraten <sup>1a/c,3,6,7,9,12</sup> 35,50 €  
mit Spätzle, Gustl's Maultasche und Jus

## IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat <sup>1,3,7,8d,10,A</sup> 17,90 €

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat <sup>1a,c,3,7,8d,10,A</sup> 17,90 €  
wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Basilikum-Pesto

## HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger <sup>1a/d,3,6,7,10,11</sup> 17,90 €  
mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat

Frische Nudeln <sup>1a/c,9</sup> 19,90 €  
mit Bärlauch-Pesto, Urwurzelgemüse und Bergkäseraspel

Veganes Linsencurry <sup>1a/c,9</sup> 19,90 €  
mit Süßkartoffel und frischem Brot

Hirschgulasch <sup>1a,3,7,12</sup> 28,70 €  
mit Apfel-Calvados-Spalten und Butterspätzle

## KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Spätzle <sup>1a,9,10,11,12</sup> 11,00 €

Kinderportion Käsespätzle <sup>1a,3,7,9,10</sup> 8,90 €

Spätzle mit Soß <sup>1a,3,7,9,10,12</sup> 6,50 €

Eine Maultasche mit Kartoffelsalat <sup>1a,3,9,10,12</sup> 6,90 €

## DESSERT

Heiße Liebe 2.0 <sup>3,7,12</sup> 8,90 €  
Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Brombeerlikör

Halbfüssiges Schokotörtchen <sup>1a,3,7</sup> 8,90 €  
mit Haselnusseis

# Abendkarte

## SUPPEN

Maultaschensuppe <sup>1a,3,7,9,10,G</sup>

7,90 €

Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons <sup>1a,7,12</sup>

8,90 €

## SALATE

Kleiner gemischter Salat <sup>10</sup>

6,00 €

Grosser Marktsalat mit

- Pur <sup>1a/b/c/d/e,6,7,10,11</sup>

12,20 €

- BBQ-Pulled Pork <sup>1a/b/c/d/e,6,7,10,11,V</sup>

18,80 €

- marinierten BBQ-Rinderstreifen  
<sup>1a/b/c/de,3,6,7,10,11,V</sup>

21,00 €

- karamellisiertem Ziegenfrischkäse,  
Trauben-Chutney und leckeren Nüssen  
<sup>1a/b/c/d/e,3,5,6,7,8a/b/c/d,10,11,12</sup>

18,80 €

## VESPER

1A-Vesperbrett mit frischem Brot <sup>1a,7,10,G,A,K,N</sup>

19,90 €

Schinkenspeck, Kochschinken, Schinkenwurst, Cannstatter  
Würschtle, Emmentaler, Bergkäse, Essiggurke & Senf

1A-Vesperbrett für 2 Personen

38,70 €

## KLASSIKER

5 gegrillte Cannstatter Würschtle <sup>10,K,N</sup>  
mit Kartoffelsalat, Blattsalat und Senf

15,50 €

Geschmälzte hausgemachte Maultaschen  
mit Kartoffelsalat und Jus <sup>1a,1c,3,7,8a,9,10,12</sup>

16,60 €

Käsespätzle <sup>1a,3,7</sup>

17,90 €

mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat

Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten <sup>1a,3,9,10,A,K</sup>

19,90 €

Butterschnitzel <sup>1a,3,6,9,10,11,12,G</sup>

21,00 €

mit Kartoffelsalat oder Spätzle und Jus

Schwäbischer Rostbraten <sup>1a,3,7,9,12</sup>

33,50 €

mit Spätzle und Jus

Schwäbischer Rostbraten <sup>1a/c,3,6,7,9,12</sup>

35,50 €

mit Spätzle, Gustl's Maultasche und Jus

## IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat <sup>1,3,7,8d,10,A</sup>

17,90 €

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat <sup>1a,c,3,7,8d,10,A</sup>

17,90 €

wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Basilikum-Pesto

## HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger <sup>1a/d,3,6,7,10,11</sup>

17,90 €

mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat

Frische Nudeln <sup>1a,3,7,8</sup>

19,90 €

mit Bärlauch-Pesto, Urwurzelgemüse und Bergkäseraspel

Veganes Linsencurry <sup>1a/c,9</sup>

19,90 €

mit Süßkartoffel und frischem Brot

Beef Brisket <sup>7,10,G</sup>

29,80 €

mit getrüffelter Kartoffelcreme, Blueshog BBQ-Sauce  
und Granatapfelkernen

Pollo Fino an frischen Nudeln <sup>1a,3,7,8,12</sup>

24,90€

mit Bärlauch-Pesto, Urwurzelgemüse und Bergkäseraspel

Kalbsfleischküchle <sup>1a,3,7,9,10,12</sup>

26,50 €

mit Steinpilzrahm und Spätzle

Hirschgulasch <sup>1a,3,7,12</sup>

28,70 €

mit Apfel-Calvados Spalten und Butterspätzle

Fleischfondue (ab 2 Personen), pro Person <sup>7,8d,9,10</sup>

35,50 €

mit Brühe, dazu p. P. 200 g Rindfleisch, Gemüseauswahl und Dips

## DESSERT

Heiße Liebe 2.0 <sup>3,7,12</sup>

8,90 €

Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Brombeerlikör

Halbflüssiges Schokotörtchen <sup>1a,3,7</sup>

8,90 €

mit Haselnusseis

Fein karamellisierter Kaiserschmarrn <sup>1a,3,7</sup>

10,90 €

mit Vanilleeis

Käsewürfel <sup>1a,7,12</sup>

12,30 €

vom Emmentaler & Allgäuer Bergkäse,  
dazu frisches Brot & Feigensenf

**Bitte fragen Sie unseren Service nach Kindergerichten**

# Marktfrühstück

*Immer samstags bis 12:00 Uhr*

**Salziges Marktfrühstück** 13,80 € <sup>1a/b/c/d/e, 7, N, K</sup>

Schinkenspeck, Kochschinken, Cannstatter Würschtle, Emmentaler, Erdbeergsälz und Butter, dazu zwei Brötchen

**Süßes Marktfrühstück** 13,80 € <sup>1a/b/c/d/e, 7, N, K</sup>

Erdbeergsälz, Himbeergsälz, Quittengsälz, Kochschinken, Emmentaler und Butter, dazu zwei Brötchen

**Weißwurst mit Brezel** 9,00 € <sup>1a,10,K</sup>

dazu süßer Senf

## AUF WUNSCH

**Brezel** 2,30 € <sup>1a</sup>

**Butterbrezel** 3,30 € <sup>1a, 7</sup>

**Buttercroissant** 3,30 € <sup>1a,7</sup>

**Rührei** 5,80 € <sup>3</sup>

**Rührei mit Schinken** 6,60 € <sup>3, N</sup>

**2 Spiegeleier** 5,80 € <sup>3</sup>

**Omelett mit Pilzen** 8,00 € <sup>3</sup>

**Müsli mit Milch** 6,20 € <sup>1a, b, c, d, e, 5, 7, 8abcd</sup>

**Müsli mit Joghurt** 6,40 € <sup>1a, b, c, d, e, 5, 7, 8abcd</sup>

**Müsli mit Milch und Früchten** 7,60 € <sup>1a, b, c, d, e, 5, 7, 8abcd</sup>

# Getränke

## SOFTDRINKS

Südcola <i>Kh,F</i>	0,33 L	3,90 €
Zitronenstolz	0,33 L	3,90 €
Beerenpracht	0,33 L	3,90 €
Teinacher Cola Mix <i>A,F,Kh</i>	0,33 L	3,90 €
Teinacher Limonade Orange-Mandarine <i>A,F</i>	0,33 L	3,90 €
Teinacher Limonade Rhabarber-Mirabelle	0,33 L	3,90 €
Teinacher Eistee Pfirsich / Zitrone <i>A,K</i>	0,33 L	3,90 €
Hausgemachte Rosi Limo	0,25 L	3,90 €
Seezüngle Träubler 1d	0,33 L	3,90 €
Seezüngle Kirsche 1d	0,33 L	3,90 €
Seezüngle Birne 1d	0,33 L	3,90 €
Seezüngle Rhabarber 1d	0,33 L	3,90 €

## MINERALWASSER

Teinacher Gourmet	0,25 L	3,00 €
Teinacher Gourmet	0,75 L	6,90 €
Teinacher Naturell	0,25 L	3,00 €
Teinacher Naturell	0,75 L	6,90 €

## SÄFTE UND SAFTSCHORLE

Apfelsaft naturtrüb	0,2 L	3,50 €
Johannisbeernektar	0,2 L	3,50 €
Traubensaft	0,2 L	3,50 €
Saftschorle	0,4 L	4,20 €
Boller Holunderblütenschorle	0,4 L	4,20 €
Boller Rhabarberschorle	0,4 L	4,20 €

## HOCHLAND KAFFEE & TEE

Cafe Crème <i>Kh</i>	Tasse	3,90 €
Cafe Crème <i>Kh</i>	gr. Tasse	4,60 €
Latte Macchiato <i>Kh</i>	Glas	4,30 €
Cappuccino <i>Kh</i>	Tasse	3,90 €
Espresso / Espresso Macchiato <i>Kh</i>	Tasse	2,50 €
Doppelter Espresso <i>Kh</i>	Tasse	4,00 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,90 €

Hochland Tees <i>Kh</i>	Tasse	3,80 €
<i>Grüntee Marrakesh, Grüntee Lemon, Süßes Früchtchen, Tuls Orange Ingwer, Kräuterharmonie, Pfefferminz, Oma's Fruchtegarten, Earl Grey Englische Mischung</i>		

## BIER

Dinkelacker Privat „Helles“ vom Fass <i>1a,1d</i>	0,3 L	3,90 €
Dinkelacker Privat „Helles“ vom Fass <i>1a,1d</i>	0,5 L	4,90 €
Dinkelacker CD-Pils <i>1a,1d</i>	0,33 L	3,90 €
Dinkelacker CD-Pils alkoholfrei <i>1a,1d</i>	0,33 L	3,90 €
Wulle <i>1a,1d</i>	0,33 L	3,90 €
Radler <i>1a,1d</i>	0,3 L	3,90 €
Radler <i>1a,1d</i>	0,5 L	4,90 €
Sanwald Hefeweizen hell <i>1a,1d</i>	0,5 L	4,90 €
Sanwald Hefeweizen dunkel <i>1a,1d</i>	0,5 L	4,90 €
Sanwald Sportlerweizen alkoholfrei <i>1a,1d</i>	0,5 L	4,90 €
Sanwald Kristallweizen <i>1a,1d</i>	0,5 L	4,90 €

## CRAFT BEER

<b>Bad Cannstatt Helles</b> <i>1a,1d</i>	0,33 L	4,90 €
<i>Braurevolution, Notzingen süffig, feinhopfig, lecker</i>		
<b>Schönbuch Pale Ale</b> <i>1a,1d</i>	0,33 L	4,90 €
<i>fruchtig, frisch, leicht, herb</i>		
<b>Sud No. 1 - Toxic Harvest Ale</b> <i>1a,1d</i>	0,33 L	4,90 €
<i>Kraftbierwerkstatt Böblingen Fruchtig, herb, zartbitter</i>		
<b>663 - Urban Wheat Ale</b> <i>1a,1d</i>	0,33 L	4,90 €
<i>Kraftbierwerkstatt Böblingen Citrusaromatisch, hopfig, mild</i>		
<b>Triple A - Awesome Amber Ale</b> <i>1a,1d</i>	0,33 L	4,90 €
<i>Kraftbierwerkstatt Böblingen Komplex aromatisch, fruchtig, malzig</i>		

# Offene Weine

## VIERTELESWEINE

	0,25 L	Flasche 1,0 L
2021 Riesling Q.b.A. trocken	5,90 €	23,60 €
2021 Trollinger Weißherbst Q.b.A.	5,90 €	23,60 €
2019 Trollinger Q.b.A.	5,90 €	23,60 €
2020 Trollinger Q.b.A. trocken	5,90 €	23,60 €
2019 Trollinger mit Lemberger Q.b.A.	5,90 €	23,60 €
Weinschorle	5,90 €	

## WEINE IM STIELGLAS

	0,2 L	Flasche 0,75 L
2022 Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken**	7,90 €	29,50 €
2021 Grauer Burgunder Q.b.A. trocken**	7,90 €	29,50 €
Travertin Weißwein Cuvée Q.b.A. trocken**	7,90 €	29,50 €
Travertin Rosé Cuvée Q.b.A. trocken**	7,90 €	29,50 €
2022 Cannstatter Zuckerle Trollinger Weißherbst, trocken*	6,90 €	25,90 €
2020 Spätburgunder Q.b.A. trocken**	6,90 €	25,60 €
Travertin Rotwein Cuvée Q.b.A. trocken**	7,90 €	29,50 €
2020 Lemberger Q.b.A. trocken**	7,90 €	29,50 €

## SEKT

	0,1 L	Flasche 0,75 L
Blanc et Noirs Secco	5,00 €	32,00 €
Blanc de Blanc Secco		32,00 €
Riesling-Sekt brut		36,50 €
Traubensecco alkoholfrei		23,90 €
Condistat Brut Sekt, 0,375L		19,90 €
Condistat Brut Sekt		39,90 €
Condistat Brut Rose Sekt		39,90 €

**Weine enthalten Sulfite!**

# Sprizz & Aperitiv

ROSI Sprizz	0,4 L	8,50 €	Hirschschorle <b>Ch</b>	0,4 L	8,50 €
<i>Rosi Sirup (Limette, Minze, Rosmarin), Secco, Soda</i>			<i>Secco, Soda, Bitter Lemon, Limette</i>		
Aperol Sprizz <b>CH, F</b>	0,4 L	8,50 €	Himbeer Sprizz <b>Ch</b>	0,4 L	8,50 €
<i>Aperol, Secco, Soda, Orange</i>			<i>Himbeeren, Himbeersirup, Secco, Tonic Water, Minze</i>		
Hugo	0,4 L	8,50 €	Vodka Sprizz	0,4 L	8,50 €
<i>Holunder, Secco, Soda, Limette, Minze</i>			<i>Kessel Vodka, Secco, Soda, Holunder, Zitrone</i>		
Inge	0,4 L	8,50 €	Lillet Wild Berry	0,4 L	8,50 €
<i>Ingwer, Secco, Soda, Limette, Minze</i>			<i>Waldbeeren, Secco, Lillet</i>		
			Stuttgarter Vermuth	5 cl	6,50 €

# Weinflaschen

## 1 - STERN WEINE, Q.B.A.

Gebietstypische Weine in gehobener Qualität

### Weißweine 0,75 Ltr.

2021 Weißer Burgunder, feinherb	22,90 €
2021 Cannstatter Zuckerle Riesling trocken	21,80 €
2021 Cannstatter Zuckerle Riesling	21,80 €

### Rotweine 0,75 Ltr.

2020 Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken	21,90 €
--	---------

### Rosé / Weißherbst 0,75 Ltr.

2022 Cannstatter Zuckerle Trollinger Weißherbst	21,90 €
2020 Rosé feinherb	21,90 €

## 2-STERN WEINE, Q.B.A.

Weine für den gehobenen Anspruch

### Weißweine 0,75 Ltr.

2022 Sauvignon Blanc trocken	29,50 €
2021 Grauer Burgunder trocken	29,50 €
2021 Chardonnay trocken	29,50 €
2021 Riesling trocken	29,50 €
Travertin Weißwein Cuvée Q.b.A. trocken**	29,50 €

### Rotweine 0,75 Ltr.

2020 Lemberger trocken	29,50 €
2020 Spätburgunder trocken	25,60 €
2021 Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken	28,30 €
Travertin Rotwein Cuvée trocken	29,50 €

### Rosé 0,75 Ltr.

2022 Trollinger Weißherbst, trocken*	21,90 €
Travertin Rosé Cuvée trocken	29,50 €

## 3-STERN WEINE, Q.B.A.

Die Spitzenerzeugnisse des Weifactum aus dem Holz

### Weißweine 0,75 Ltr.

2021 Grauer Burgunder trocken	38,60 €
2020 Riesling trocken	38,60 €

### Rotweine 0,75 Ltr.

2015 Lemberger trocken	38,60 €
2019 Edition 1923 Rotwein-Cuvée trocken	38,60 €
2019 Pinot Noir	38,60 €
2019 Merlot trocken	42,60 €

## WEINFACTUM RÉSERVE, Q.B.A.

Besondere Weine mit einzigartigem Charakter

### Weißwein 0,75 Ltr.

2019 Masterblend No. 2 Réserve Cuvée weiß	49,00 €
---	---------

### Rotweine 0,75 Ltr.

2018 Masterblend No. 1 Réserve Cuvée rot	54,00 €
2017 Lemberger Réserve	54,00 €
2012 Pinot Noir Réserve	51,00 €
2019 Merlot Réserve	55,00 €
2017 Shiraz Réserve	59,00 €
2017 Cabernet Sauvignon Reserve	55,00 €

**Weine enthalten Sulfite!**





# Hochprozentiges

## BRÄNDE VOM WEINGUT ZIMMERLE

Stuttgarter Gaishirtle	2cl	4,90 €
Quitte	2cl	4,90 €
Williams-Christ	2cl	4,90 €
Himbeer	2cl	4,90 €
Zwetschge	2cl	4,90 €
Mirabelle	2cl	4,90 €
Kirsch	2cl	4,90 €
Eisweintrester Distiller's Cut	2cl	6,90 €
Williams Christ Distiller's Cut	2cl	6,90 €
Alte Mirabelle Distiller's Cut	2cl	6,90 €
Cox Orange Distiller's Cut	2cl	6,90 €
Alte Zwetschge Distiller's Cut	2cl	6,90 €
Erdbeerbrand Distiller's Cut	2cl	6,90 €
Dry Gin No. 8	2cl	6,90 €
Waldbrombeerlikör Distiller's Cut	2cl	6,90 €

## VOM WEINFACTUM

Weinbrand	2cl	5,50 €
im Eichenholzfass gereift		
Weinbergpfirsichlikör	2cl	4,80 €
Tresterbrand vom Riesling	2cl	5,50 €

## BRÄNDE VON DER FEINBRENNEREI PRINZ

Alte Williams Christ Birne	2cl	6,90 €
Alte Haselnuss	2cl	6,90 €
Alte Haus-Zwetschge	2cl	6,90 €
Alter Bodenseepfelf	2cl	6,90 €
Alte Marille	2cl	6,90 €

## LIKÖRE VON BOCKFIEBER

Alte Pflaume	2cl	4,90 €
Saure Kirsche	2cl	4,90 €
Nusslikör	2cl	4,90 €
Kaffeelikör	2cl	4,90 €

## MAGENBITTER

Josefslust Kräuterlikör aus Sigmaringen	2cl	4,90 €
Bockfieber Kräuterlikör aus Sachsenheim	2cl	4,90 €

## SPIRITUOSEN

Applaus Gin	2cl	6,00 €
Monkey 47	2cl	6,00 €
GINSTR Stuttgart Dry Gin	2cl	6,00 €
Albfink Master's Cut Gin	2cl	6,00 €
Albfink Sloe Gin	2cl	6,00 €
Albfink Aged Rum	2cl	6,50 €
Albfink Haselnuss	2cl	6,90 €

## WHISKY

finch Barrique	2cl	6,90 €
finch classic	2cl	6,90 €
finch Honig-Whisky	2cl	5,90 €
Danne's Single Grain	2cl	6,90 €
Danne's Single Malt	2cl	6,90 €
Rieger & Hofmeister Single Malt	2cl	6,90 €

## COCKTAILS

Süd Caipi	9,00 €
Südkorn, Limette & Rohrzucker	
Hirsch Mule	9,00 €
Südkorn, Ginger Beer & Gurke	

## LONGDRINKS, 2CL ALC.

Smirnoff Wodka & Lemon Ch	9,00 €
Applaus Gin & Tonic	9,00 €
Monkey 47 Gin & Tonic	9,00 €
GINSTR & Tonic	9,00 €
Albfink Master's Cut Gin Tonic	9,00 €
Zimmerle DryGin Tonic	9,00 €