

Die Story vom Hirsch



Wein.Lokal.

Unsere Geschichte beginnt im Juni 2015 mit einem Anruf von Tom Blair, dem wohl umtriebigensten 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

Getrübtes Maronencremesüppchen ^{1a,7,12} 8,90 €
mit Thymian-Krachern

SALAT

Grosser Marktsalat ^{1a,3,5,7,8a/b/c/d,10} 18,80 €
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

HAUPTGERICHTE

Käsespätzle ^{1a,3,6,7,9,10,12,A,F,V} 17,90 €
mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat

Butterschnitzel ^{1a,3,6,9,10,11,12,G} 21,00 €
mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Jus

Schwäbischer Rostbraten ^{1a/c,3,6,7,9,12,G,V} 35,50 €
mit Spätzle, Gustl's Maultasche und Jus

Dinkelnudeln in Maronen-Steinpilzpesto ^{1b,8d} 19,90 €
mit gegrillten Kräutersaitlingen

Rosa gebratene Entenbrust ^{1a,3,7,8,9,10,12} 29,80 €
mit Kartoffelknödel, Orangen-Jus und Apfelrotkohl

Wildgulasch ^{1a,3,7,12} 27,90 €
im Lembergersößle mit Butterspätzle

Gegrilltes Lammkarree ^{7,10,G} 31,90 €
auf Blumenkohl-Polentacrème mit tomatisiertem Gemüse

DESSERT

Zwetschgen-Zimt-Crumble ^{1a,3,7,12} 8,90 €
mit gesalzenem Karamelleis

Halbflüssiges Schokotörtchen ^{1a,3,7} 8,90 €
mit Haselnusseis

Mittagskarte

SUPPEN & STARTER

Maultaschensuppe ^{1a,3,7,9,10,G}	7,90 €
Getrübelttes Maronencrèmesüppchen ^{1a,7,12} mit Thymian-Krachern	8,90 €
Hausgemachte Aufstriche & frisches Brot für 2 Personen	7,50 €

SALATE

Kleiner gemischter Salat ¹⁰	6,00 €
Grosser Marktsalat mit	
- Pur ^{1a,6,7,10,11}	12,90 €
- BBQ-Pulled Pork ^{1a,6,7,10,11,V}	18,90 €
- marinierten BBQ-Rinderstreifen ^{1a,6,7,10,11,V}	21,90 €
- karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Trauben-Chutney und leckeren Nüssen ^{1a,3,5,7,8a/b/c/d,10}	18,80 €

VEGETARISCH & VEGAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat ^{1,3,7,8d,10,A}	17,90 €
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat ^{1a,c,3,7,8d,10,A} wahlweise mit Butter oder Maronen-Steinpilzpesto	17,90 €
Bergkäsespätzle ^{1a,3,7} mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat	17,90 €
Dinkelnudeln in Maronen-Steinpilzpesto ^{1b,8d} mit gegrillten Kräutersaitlingen	19,90 €
Veganes Linsencurry ^{1a/c,9} mit Süßkartoffel und frischem Brot	19,90 €

KLASSIKER

Tagesessen an Werktagen, wie auf der Tafel angegeben	12,90 €
Geschmälzte Gustls Maultaschen mit Kartoffelsalat und Jus ^{1a,1c,3,6,7,9,10,12,G}	16,90 €
Abblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten ^{1a,3,9,10,A,K,N}	19,90 €
Butterschnitzel ^{1a,3,6,9,10,11,12,G} mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Jus	21,90 €
Schwäbischer Rostbraten ^{1a,3,6,7,9,10,12,G,V} mit Spätzle und Jus	33,50 €
Schwäbischer Rostbraten ^{1a/c,3,6,7,9,12,G,V} mit Spätzle, Gustl's Maultasche und Jus	35,50 €

HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger ^{1a/d,3,6,7,10,11} mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat	17,90 €
Dinkelnudeln in Maronen-Steinpilzpesto ^{1a/c,9} mit gegrillten Kräutersaitlingen	19,90 €
Veganes Linsencurry ^{1a/c,9} mit Süßkartoffel und frischem Brot	19,90 €
Rosa gebratene Entenbrust ^{1a,3,7,9,10,12} mit Kartoffelknödel, Orangen-Jus und Apfelrotkohl	29,80 €
Wildgulasch ^{1a,3,7,12} im Lembergersößle mit Butterspätzle	27,90 €

DESSERT

Zwetschgen-Zimt-Crumble ^{1a,3,7,12} mit gesalzenem Karamelleis	8,90 €
Halbflüssiges Schokotörtchen ^{1a,3,7} mit Haselnusseis	8,90 €

Abendkarte

SUPPEN & VORSPEISEN

Maultaschensuppe ^{1a,3,7,9,10,G}	7,90 €
Getrübelttes Maronencrèmesüppchen ^{1a,7,12} mit Thymian-Krachern	8,90 €
Hausgemachte Aufstriche & frisches Brot für 2 Personen	7,50 €
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, ^{1a,7,12} gerösteten Nüssen und frischem Brot	15,90 €

SALATE

Kleiner gemischter Salat ¹⁰	6,00 €
Grosser Marktsalat mit - Pur ^{1a/b/c/d/e,6,7,10,11}	12,29 €
- BBQ-Pulled Pork ^{1a/b/c/d/e,6,7,10,11,V}	18,90 €
- marinierten BBQ-Rinderstreifen ^{1a/b/c/de,3,6,7,10,11,V}	21,90 €
- karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Trauben-Chutney und leckeren Nüssen ^{1a/b/c/d/e,3,5,6,7,8a/b/c/d,10,11,12}	18,80 €

VESPER

1A-Vesperbrett mit frischem Brot ^{1a,7,10,C,G,A,K,N} Schinkenspeck, Kochschinken, Schinkenwurst, Cannstatter Würstle, Emmentaler, Bergkäse, Gurke & Senf (auch für Zwei)	19,90 €
Wurstsalat nach Hirsch Art mit frischem Brot	17,90 €
Saurer Käs mit Zwiebeln und frischem Brot	15,90 €

VEGETARISCH & VEGAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat ^{1,3,7,8d,10,A}	17,90 €
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat ^{1a,c,3,7,8d,10,A} wahlweise mit Butter oder Maronen-Steinpilzpesto	17,90 €
Bergkäsespätzle ^{1a,3,7} mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmalze und Salat	17,90 €
Dinkelnudeln in Maronen-Steinpilzpesto ^{1b,8d} mit gegrillten Kräutersaitlingen	19,90 €
Veganes Linsencurry ^{1a/c,9} mit Süßkartoffel und frischem Brot	19,90 €

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

5 gegrillte Cannstatter Würstle ^{10,K,N} mit Kartoffelsalat, Blattsalat und Senf	15,50 €
Geschmälzte Gustls Maultaschen mit Kartoffelsalat und Jus ^{1a,1c,3,7,8a,9,10,12,G,V}	16,90 €
Abblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten ^{1a,3,9,10,A,K,N}	19,90 €
Butterschnitzel ^{1a,3,6,9,10,11,12,G} mit Kartoffelsalat oder Spätzle und Jus	21,00 €
Schwäbischer Rostbraten ^{1a,3,7,9,12,G,V} mit Spätzle und Jus	33,50 €
Schwäbischer Rostbraten ^{1a/c,3,6,7,9,12,G,V} mit Spätzle, Gustls Maultasche und Jus	35,50 €

HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger ^{1a/d,3,6,7,10,11} mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat	17,90 €
Medaillons vom Schweinefilet ^{1a,3,7,9,10,12,S} in getrüffeltem Champignonrahm mit Spätzle und Marktgemüse	25,80 €
Wildgulasch ^{1a,3,7,12,S} im Lembergersößle mit Butterspätzle	27,90 €
Rosa gebratene Entenbrust ^{1a,3,7,9,10,12} mit Kartoffelknödel, Orangen-Jus und Apfelrotkohl	29,80 €
Gegrilltes Lammkarree ^{1a,3,7,9,10,12} auf Blumenkohl-Polentacrème mit tomatisiertem Gemüse	31,90 €

DESSERT

Zwetschgen-Zimt-Crumble ^{1a,3,7,12} mit gesalzenem Karamelleis	8,90 €
Halbflüssiges Schokotörtchen ^{1a,3,7} mit Haselnusseis	8,90 €
Fein karamellierter Kaiserschmarrn ^{1a,3,7} mit Vanilleeis	10,90 €
Käsewürfel ^{1a,7,12} vom Emmentaler & Allgäuer Bergkäse, dazu frisches Brot & Feigensenf	12,30 €

Bitte fragen Sie unseren Service nach Kindergerichten

Marktfrühstück

Immer samstags bis 12:00 Uhr

Salziges Marktfrühstück 13,80 € ^{1a/b/c/d/e, 7, N, K}

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

Süßes Marktfrühstück 13,80 € ^{1a/b/c/d/e, 7, N, K}

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

Weißwurst mit Brezel 9,00 € ^{1a,10,K}

dazu süßer Senf

AUF WUNSCH

Brezel 2,30 € ^{1a}

Butterbrezel 3,30 € ^{1a, 7}

Buttercroissant 3,30 € ^{1a,7}

Rührei 5,80 € ³

Rührei mit Schinken 6,60 € ^{3, N}

2 Spiegeleier 5,80 € ³

Omelett mit Pilzen 8,00 € ³

Müsli mit Milch 6,20 € ^{1a, b, c, d, e, 5, 7, 8abcd}

Müsli mit Joghurt 6,40 € ^{1a, b, c, d, e, 5, 7, 8abcd}

Müsli mit Milch und Früchten 7,60 € ^{1a, b, c, d, e, 5, 7, 8abcd}

Getränke

SOFTDRINKS

Südcola ^{Kh,F}	0,33 L	3,90 €
Zitronenstolz	0,33 L	3,90 €
Teinacher Cola Mix ^{A,F,Kh}	0,33 L	3,90 €
Teinacher Limonade Orange-Mandarine ^{A,F}	0,33 L	3,90 €
Teinacher Eistee Pfirsich / Zitrone ^{A,K}	0,33 L	3,90 €
Hausgemachte Rosi Limo	0,4 L	4,90 €
Seezüngle Birne ^{1d}	0,33 L	3,90 €
Seezüngle Rhabarber ^{1d}	0,33 L	3,90 €

MINERALWASSER

Teinacher Gourmet	0,25 L	3,50 €
Teinacher Gourmet	0,75 L	7,00 €
Teinacher Naturell	0,25 L	3,50 €
Teinacher Naturell	0,75 L	7,00 €

SÄFTE UND SAFTSCHORLE

Apfelsaft naturtrüb	0,2 L	3,90 €
Johannisbeernektar	0,2 L	3,90 €
Maracujanektar	0,2 L	3,90 €
Saft- und Nektarschorle	0,4 L	4,90 €
Boller Holunderblütenschorle	0,4 L	4,90 €
Boller Rhabarberschorle	0,4 L	4,90 €

HOCHLAND KAFFEE & TEE

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

Hochland Tees ^{Kh} Tasse 3,80 €
Grüntee Marrakesh, Grüntee Lemon, Süßes Früchtchen, Tulsi Orange
Ingwer, Kräuterharmonie, Pfefferminz, Oma's Fruchtegarten, Earl Grey
Englische Mischung

BIER

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

CRAFT BEER

Bad Cannstatter Helles ^{1a,1d} 0,33 L 4,90 €
Der Rote Hirsch, Bad Cannstatt
süffig, feinhopfig, lecker

Indian Pale Ale ^{1a,1d} 0,33 L 5,90 €
Maisel & Friends Bayreuth
fruchtig, herb, zartbitter

Gruibinger naturtrüb ^{1a,1d} 0,33 L 5,30 €
Lammbrauerei Hilsenbeck Gruibingen
süffig, weich

"Böckle" - Starkbier Dunkel ^{1a,1d} 0,33 L 5,90 €
Fischer's Brauhaus Mössingen
malzig, süffig, bittersüß

Autenrieder Zwickel ^{1a,1d} 0,33 L 5,30 €
Schlossbrauerei Autenried Ichenhausen
würzig, karamellig, frisch

Da wir die Biere gesondert einkaufen, kann es sein, dass auch mal eine Sorte ausgetrunken ist. Wir bitten um Verständnis.

Sprizz

ROSI Sprizz <i>Rosi Sirup (Limette, Minze, Rosmarin), Secco, Soda</i>	0,4 L	9,00 €
Aperol Sprizz <small>CH, F</small> <i>Aperol, Secco, Soda, Orange</i>	0,4 L	9,00 €
Hugo <i>Holunder, Secco, Soda, Limette, Minze</i>	0,4 L	9,00 €
Inge <i>Ingwer, Secco, Soda, Limette, Minze</i>	0,4 L	9,00 €
Limoncello Sprizz <i>Limoncello, Secco, Soda, Limette</i>	0,4 L	9,00 €
Hirschschorle <small>Ch</small> <i>Secco, Soda, Bitter Lemon, Limette</i>	0,4 L	9,00 €
Himbeer Sprizz <small>Ch</small> <i>Himbeeren, Himbeersirup, Secco, Tonic Water, Minze</i>	0,4 L	9,00 €
Vodka Sprizz <i>Vodka, Secco, Soda, Holunder, Zitrone</i>	0,4 L	9,00 €
Lillet Wild Berry <i>Waldbeeren, Secco, Lillet</i>	0,4 L	9,00 €

Weine enthalten Sulfite!

Offene Weine

VIERTELESWEINE VOM CANNSTATTER WEINFACTUM

	0,25l	Flasche, 1l
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	5,50 €	

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 €	21,90 €
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 €	29,60 €
Blanc de Blanc Secco		29,60 €
Riesling-Sekt brut		36,50 €
Traubensecco alkoholfrei		23,90 €
Condostat Brut Sekt, 0,375L		19,90 €
Condostat Brut Sekt		39,90 €
Condostat Brut Rose Sekt		39,90 €

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 Weinfactum 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 €

SEKT

Blanc et Noirs Secco	32,00 €
Blanc de Blanc Secco	32,00 €
Riesling-Sekt brut	36,50 €
Condostat Brut Sekt, 0,375L	19,90 €
Condostat Brut Sekt	39,90 €
Condostat Brut Rose Sekt	39,90 €

Weine enthalten Sulfite!



Gin & Tonic

Aroma:	THE BOTANIST ISLAY DRY GIN 9 €	Aroma:	BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN 9 €
Charakter:	Wacholder, Koriander, Menthol, Apfelminze, Zitrus, Orange vollmundig, weich, warm	Charakter:	Wacholder, Holunder, Malve, Waldmeister, Gurke weich, frisch, floral
Aroma:	GINSTR STUTTGART DRY GIN 9 €	Aroma:	HEIMAT DRY GIN 9 €
Charakter:	Zitrus, Wacholder, Rosmarin, Kardamom, Koriander, Granatapfelkern mild, frisch	Charakter:	Wacholder, Salbei, Thymian, Äpfel, Ingwer dezent, würzig im Abgang, weich, frisch
Aroma:	CANNONBALL EDINBURGH GIN 9 €	Aroma:	GIN SUL ORIGINAL DRY 12 €
Charakter:	Wacholder, Szechuanpfeffer, Zitrone kräftig, dezente Schärfe, fruchtig	Charakter:	Wacholder, Zistrosen, Rosmarin, Lorbeer sommerlich frisch, voll
Aroma:	GUNPOWDER IRISH 9,50 €	Aroma:	WINDSPIEL DRY GIN 14 €
Charakter:	Wacholder, Grüntee, Zitrus, Kümmel, Koriander würzig, herb, zitrusbitter	Charakter:	Wacholder, Lavendel, Pfeffer, Zitrus, Zimtrinde fein, mild, erfrischend
Aroma:	APPLAUS DRY GIN 10 €	Aroma:	MONKEY47 SCHWARZWALD DRY GIN 10 €
Charakter:	Wacholder, Zimt, Zitrus, Rosmarin kräftig, vitalisierend	Charakter:	Wacholder, Zitrus, Pfeffer, Fruchtnote, Kräuternote fruchtig, würzig
Aroma:	BOAR BLACKFORREST DRY GIN 14 €	Aroma:	THE ILLUSIONIST 11 €
Charakter:	Wacholder, Zitrone, Lavendel, Thymian kräftig, würzig	Charakter:	Wacholder, Lavendel, Macis, Kamille, Zitrus blumig, fruchtig, überraschend
Aroma:	COSTOLUTO WUNDERBURG DRY GIN 18 €	Aroma:	TANQUERAY NO 10 9 €
Charakter:	Wacholder, Zitrus, Süßholz, Lakritz kräftig, rassig, gehaltvoll	Charakter:	Zitrus, Kamille, Wacholder, Orange, Pink Grapefruit Mild, weich, frisch
Aroma:	ROKU GIN 9 €	Aroma:	WHITLEY NEIL GIN 9 €
Charakter:	Tee, Pfeffer, Yuzu, Sakurablätter weich, samtig, blumig	Charakter:	Zitrus, Physalis, Wacholder, Koriander exotisch, ausgewogen, frisch, süßlich
Aroma:	HENDRICKS GIN 9 €	Aroma:	EIBEL ORIGINAL GIN
Charakter:	Rose, Gurke, Koriander, Veilchen ausgewogen mild-würzig	Charakter:	Wacholder, Kirsch, Brandy, Eichenholz elegant, holzig, zart
Aroma:	ZIMMERLE DRY GIN NO.8 9 €		kommt pur oder auf Eis 2cl / 5 €
Charakter:	Wacholder, Rosmarin, Pfeffer kräftig-würzig		4cl / 9 €

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

Aperol sour	9,00 €
Aperol, Zucker, Zitronensaft, Orangensaft	
Whisky sour	9,00 €
Bourbon, Zucker, Zitronensaft, Orangensaft	

LONGDRINKS, 2CL ALC.

Smirnoff Wodka & Lemon Ch	9,00 €
---------------------------	--------