Die Story vom Hirsch

DER ROTE HIRSCH
Wein.Lokal.

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

Bergkäsecreme-Süppchen * 8,90 €
mit Petersilienkrachern

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.F 23,90 €
mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Jus

Schwäbischer Rostbraten 1a/c,3,6,7,9,12,G,F 35,50 €
mit Spätzle, Gustels Maultasche und Jus

Frische Nudeln * 19,90 €
mit Rote-Bete-Pesto und Ziegenkäseflocken

Hausgemachte Kalbsfleischküchle 1a,3,7,9,12, 26,80 €
in Pilzrahm mit Kartoffelpüree und Wintergemüse

Winzergulasch vom Rind 1a,3,7,12 27,90 €
im Lembergersößle mit Butterspätzle

HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Rosa Entenbrust * 31,80 €
mit Kartoffelknödeln und Apfelrotkraut

DESSERT

Heisse Liebe 2.0 1a,3,7,12 8,90 €
3 Kugeln Vanilleeis mit beschwippsten Waldbeeren

Halbflüssiges Schokotörtchen 1a,3,7,8b 8,90 €
mit Haselnusseis

KINDERGERICHTE

Bitte fragen Sie unseren Service

1 glutenhaltiges Getreide | a Weizen | b Dinkel | c Roggen | d Gerste | e Hafer | f Kamut | g Einkorn | h Emmer | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja
7 Laktose / Milcherzeugnisse | 8 Schalenfrüchte | a Mandeln | b Haselnuss | c Walnuss | d Kaschu | e Pecanuss | f Paranuss | g Macadam | h Pistazien | 9 Sellerie | 10 Senf
11 Sesamsamen | 12 Sulphit | 13 Weichtier | A Antioxidationsmittel | CH Chininhaltig | F Farbstoff | G Geschmacksverstärker | K Konservierungsstoff | Kh Koffeinhaltig
N Nitritpökelsalz | Sch1 gewachst | Sch2 geschwärzt | Sch3 geschwefelt | Sü Süßungsmittel | V Verdickungsmittel

MittagsKarte

SUPPEN & STARTER

Maultaschensuppe [1a,3,7,9,10,G] 7,90 €

Bergkäsecreme-Süppchen * 8,90 €
mit Petersilienkrachern

Hausgemachte Aufstriche & frisches Brot [1a,7,8c] 7,50 €
für 2 Personen

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 Schlutzkrapfen mit Marktsalat [1a,c,3,7,8a,10,A] 19,90 €
wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Pesto

Bergkäsespätzle [1a,3,7] 17,90 €
mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat

Frische Nudeln * 19,90 €
mit Rote-Bete-Pesto und Ziegenkäseflocken

Veganes Linsencurry [1a/c,9] 19,90 €
mit Süßkartoffel und frischem Brot

Bitte fragen Sie unseren Service nach Kindergerichten

KLASSIKER

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

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat [1,3,7,8d,10,A] 19,90 €

Geschmälzte Gustl's Maultaschen 17,90 €
mit Kartoffelsalat und Jus [1a,1c,3,6,7,9,10,12,G,F]

Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten [1a,3,9,10,A,K,N] 19,90 €

Butterschnitzel [1a,3,6,9,10,11,12,G,F] 23,90 €
mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Jus

Schwäbischer Rostbraten [1a,3,6,7,9,10,12,G,F] 34,50 €
mit Spätzle und Jus

Schwäbischer Rostbraten [1a/c,3,6,7,9,12,G,F] 36,50 €
mit Spätzle, Gustl's Maultasche und Jus

HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Rosa Entenbrust * 31,80 €
mit Kartoffelknödeln und Apfelrotkraut

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

Hausgemachte Kalbsfleischküchle [1a,3,7,9,12,] 26,80 €
in Pilzrahm mit Kartoffelpüree und Wintergemüse

Winzergulasch vom Rind [1a,3,7,12] 27,90 €
im Lembergersößle mit Butterspätzle

DESSERT

Heisse Liebe 2.0 [1a,3,7,12] 8,90 €
Vanilleeis mit beschwippsten Waldbeeren

Halbflüssiges Schokotörtchen [1a,3,7] 8,90 €
mit Haselnusseis

1 glutenhaltiges Getreide | a Weizen | b Dinkel | c Roggen | d Gerste | e Hafer | f Kamut | g Einkorn | h Emmer | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja
7 Laktose / Milcherzeugnisse | 8 Schalenfrüchte | a Mandeln | b Haselnuss | c Walnuss | d Kaschu | e Pecanuss | f Paranuss | g Macadam | h Pistazien | 9 Sellerie | 10 Senf
11 Sesamsamen | 12 Sulphit | 13 Weichtier | A Antioxidationsmittel | CH Chininhaltig | F Farbstoff | G Geschmacksverstärker | K Konservierungsstoff | Kh Koffeinhaltig
N Nitritpökelsalz | Sch1 gewachst | Sch2 geschwärzt | Sch3 geschwefelt | Sü Süßungsmittel | V Verdickungsmittel

AbendKarte

SUPPEN & VORSPEISEN

Maultaschensuppe [1a,3,7,9,10,G] 7,90 €

Bergkäsecreme-Süppchen * 8,90 €
mit Petersilienkrachern

Hausgemachte Aufstriche & frisches Brot [1a,7] 7,50 €
für 2 Personen

Garnelentöpfchen [1a,2] 14,90 €
mit Knoblauchöl und frischem Brot

SALATE

Kleiner gemischter Salat [10] 6,00 €

Grosser Marktsalat mit
- Pur [1a/b/c/d/e,6,7,10,11] 12,90 €
- 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 €

VEGETARISCH & VEGAN

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat [1a,c,3,7,8a,10,A] 19,90 €
wahlweise mit Butter oder haugemachtem Pesto

Bergkäsespätzle [1a,3,7] 17,90 €
mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat

Frische Nudeln * 19,90 €
mit Rote-Bete-Pesto und Ziegenkäseflocken

Veganes Linsencurry [1a/c,9] 19,90 €
mit Süßkartoffel und frischem Brot

Bitte fragen Sie unseren Service nach Kindergerichten

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

5 gegrillte Cannstatter Würschtle [10,K,N] 15,50 €
mit Kartoffelsalat, Blattsalat und Senf

Geschmälzte Gustl's Maultaschen 17,90 €
mit Kartoffelsalat und Jus [1a,1c,3,7,8a,9,10,12,G,F]

Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten [1a,3,9,10,A,K,N] 19,90 €

Butterschnitzel [1a,3,6,9,10,11,12,G,F] 23,90 €
mit Kartoffelsalat oder Spätzle und Jus

Schwäbischer Rostbraten [1a,3,7,9,12,G,F] 34,50 €
mit Spätzle und Jus

Schwäbischer Rostbraten [1a/c,3,6,7,9,12,G,F] 36,50 €
mit Spätzle, Gustl's Maultasche und Jus

HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Rosa Entenbrust * 31,80 €
mit Kartoffelknödeln und Apfelrotkraut

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

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat [1,3,7,8d,10,A] 19,90 €

Medaillons vom Schweinefilet [1a,3,7,9,10,12,S] 25,80 €
in getrüffeltem Champignonrahm mit Spätzle und Gemüse

Winzergulasch [1a,3,7,12,S] 28,90 €
vom Rind im Lembergersößle mit Butterspätzle

Hausgemachte Kalbsfleischküchle [1a,3,7,9,12] 26,80 €
in Pilzrahm mit Kartoffelpüree und Marktgemüse

DESSERT

Heisse Liebe 2.0 [1a,3,7,12] 8,90 €
Vanilleeis mit beschwippsten Waldbeeren

Halbflüssiges Schokotörtchen [1a,3,7,8b] 8,90 €
mit Haselnusseis

Fein karamellisierter Kaiserschmarrn [1a,3,7] 10,90 €
mit Vanilleeis

Unsere Steaks

Flanksteak	31,00 €
Entrecôte	36,00 €
Roastbeef	36,00 €
Rinderfilet	41,00 €

DAZU SERVIEREN WIR

Hausgemachte Tomatenmarmelade, hausgemachte Chimichurri, unsere Spezialbutter, geröstetes Knoblauchbrot & leckeres Steakgemüse.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM STEAK

	0,2l	**0,75l**
Merlot Q.B.A trocken	8,30 €	31,00 €
VdP Weingut Wöhrwag, Untertürkheim		

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 €

KAFFEE & TEE

Cafe Créme Kh	Tasse	4,00 €
Cafe Créme 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 €
Althaus Premium Tee Kh	Tasse	4,00 €

Golden Apple, Englisch Breakfast Schwarztee, Grüner Tee, Wild Berries, Pure Peppermint, Kräutertee

BIER

Dinkelacker Privat „Helles“ vom Fass 1a,1d	0,3 L	4,00 €
Dinkelacker Privat „Helles“ vom Fass 1a,1d	0,5 L	5,00 €
Dinkelacker CD-Pils 1a,1d	0,33 L	3,90 €
Dinkelacker CD-Pils alkohlfrei 1a,1d	0,33 L	3,90 €
Wulle 1a,1d	0,33 L	3,90 €
Radler 1a,1d	0,3 L	4,00 €
Radler 1a,1d	0,5 L	5,00 €
Sanwald Hefeweizen hell 1a,1d	0,5 L	5,00 €
Sanwald Hefeweizen dunkel 1a,1d	0,5 L	5,00 €
Sanwald Sportlerweizen alkoholfrei 1a,1d	0,5 L	5,00 €
Sanwald Kristallweizen 1a,1d	0,5 L	5,00 €

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 — 5,50 €
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 — 5,50 €
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 12 *Rosi Sirup (Limette, Minze, Rosmarin), Secco, Soda*	0,4 L	9,00 €
Aperol Sprizz CH, F, 12 *Aperol, Secco, Soda, Orange*	0,4 L	9,00 €
Hugo 12 *Holunder, Secco, Soda, Limette, Minze*	0,4 L	9,00 €
Inge 12 *Ingwer, Secco, Soda, Limette, Minze*	0,4 L	9,00 €
Limoncello Sprizz 12 *Limoncello, Secco, Soda, Limette*	0,4 L	9,00 €
Lavendel Sprizz 12 *Lav'a Belle, Secco, Soda*	0,4 L	9,00 €
Hirschschorle Ch, 12 *Secco, Soda, Bitter Lemon, Limette*	0,4 L	9,00 €
Himbeer Sprizz Ch, 12 *Himbeeren, Himbeersirup, Secco, Tonic Water, Minze*	0,4 L	9,00 €
Vodka Sprizz 12 *Vodka, Secco, Soda, Holunder, Zitrone*	0,4 L	9,00 €
Lillet Wild Berry 12 *Waldbeeren, Secco, Lillet*	0,4 L	9,00 €

Weine enthalten Sulfite!

Offene Weine

VIERTELESWEINE VOM CANNSTATTER WEINFACTUM

	0,25l	Flasche, 1l
2021 Riesling Q.b.A. trocken	6,00 €	23,60 €
2021 Trollinger Weißherbst Q.b.A.	6,00 €	23,60 €
2019 Trollinger Q.b.A.	6,00 €	23,60 €
2020 Trollinger Q.b.A. trocken	6,00 €	23,60 €
2019 Trollinger mit Lemberger Q.b.A.	6,00 €	23,60 €
Weinschorle	5,50 €	

WEINE IM STIELGLAS

	0,2l	Flasche, 0,75l
Riesling Q.B.A. trocken *VdP Weingut Wöhrwag, Untertürkheim*	8,30 €	31,00 €
Grauburgunder, trocken *Weingut Meier, Weyer, Pfalz*	8,30 €	31,00 €
Weißburgunder Q.B.A. trocken *Weinmanufaktur Stuttgart*	8,30 €	31,00 €
Chardonnay trocken *Weingut Ettl, Podersdorf, Burgenland*	8,50 €	31,00 €
Sauvignon Blanc Q.B.A. trocken *Weingut Pfaffmann, Walsheim, Pfalz*	8,30 €	31,00 €
Rosé Q.B.A. trocken *VdP Weingut Wöhrwag, Untertürkheim*	8,30 €	31,00 €
Lemberger Q.B.A trocken *VdP Weingut Wöhrwag, Untertürkheim*	8,30 €	31,00 €
Merlot Q.B.A trocken *VdP Weingut Wöhrwag, Untertürkheim*	8,30 €	31,00 €
Mönch Berthold Rotwein Cuvée Q.B.A trocken *Weinmanufaktur Stuttgart*	8,30 €	31,00 €

SEKT

	0,1l	Flasche, 0,75l
Kessler brut weiß trocken	5,50 €	38,50 €

Weine enthalten Sulfite!

Flaschenweine

WEISSWEIN

2022 Weißer Burgunder, trocken, 1 Stern *Weinfactum Bad Cannstatt*	22,90 €
2023 Pfeffer Riesling Kabinett *VdP Weingut Karl Haidle, Kernen-Stetten*	26,00 €
2023 Grauburgunder trocken *VdP Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn*	39,00 €
Grauburgunder Großes Gewächs *VdP Weingut Wöhrwag, Untertürkheim*	56,00 €
2023 Sauvignon blanc trocken „Drei Tauben“ *VdP Weingut Weingut Drautz-Able, Heilbronn*	31,00 €
2022 Sauvignon Blanc, trocken, 2 Sterne *Weinfactum Bad Cannstatt*	29,50 €
2021 Chardonnay, trocken, 2 Sterne *Weinfactum Bad Cannstatt*	29,50 €
2022 Chardonnay, trocken Bönnigheim *VdP Weingut Dautel, Bönnigheim*	43,00 €
2023 Chardonnay, trocken Beilstein *VdP Weingut Dautel, Bönnigheim*	46,00 €
2023 Cuvée NICO weiß, trocken *VdP Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach*	33,00 €
Cuvée Grand Etoile, trocken, Barrique *VdP Graf von Bentzel-Sturmfeder, Schozach*	69,00 €

ROSÉ

Trollinger Weißherbst, 2 Sterne *Weinfactum Bad Cannstatt*	22,00 €
2023 Saignée Rosé trocken *VdP Fürst Hohenlohe-Oehringen*	29,00 €
2023 evoé! Rosé trocken *VdP Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach*	29,00 €

ROTWEIN

Trollinger, trocken, 2-Sterne *Weinfactum Bad Cannstatt*	23,00 €
2022 Lemberger Felix *VdP Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen*	31,00 €
Philipp Rotwein Cuvée Q.B.A. trocken *VdP Weingut Wöhrwag, Untertürkheim*	36,00 €
Pinot noir, trocken, 3-Sterne *Weinfactum Bad Cannstatt*	39,00 €
2022 Trollinger SINE, Erste Lage *VdP Weingut Adlinger, Fellbach*	39,00 €
Cuvée X Rotwein Cuvée Q.B.A. trocken *VdP Weingut Wöhrwag, Untertürkheim*	69,00 €
2016er Spätburgunder "Junges Schwaben" *VdP Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn*	69,00 €
2017 Lemberger Großes Gewächs RUTHE *VdP Weingut Graf Neipperg, Schwaigern*	72,00 €
2022 Lemberger Großes Gewächs BERGE Stetten *VdP Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn*	92,00 €

ALKOHOLFREIER WEIN

Jungspung FREI & weiss	25,00 €
Jungspung FREI & rosé	25,00 €

SEKT

	0,1l	**Flasche 0,75l**
Kessler brut weiß trocken	5,50 €	38,50 €
Kessler rosé trocken		38,50 €
Kessler Hochgewächs Chardonnay, trocken		45,00 €
Secco FREI alkoholfrei		29,90 €
Blanc et Noirs Secco		32,00 €
Condistat Brut Sekt, **0,375L**		19,90 €

Weine enthalten Sulfite!

Gin & Tonic

THE BOTANIST ISLAY DRY GIN 9 €
Aroma: Wacholder, Koriander, Menthol, Apfelminze, Zitrus, Orange
Charakter: vollmundig, weich, warm

GINSTR STUTTGART DRY GIN 9 €
Aroma: Zitrus, Wacholder, Rosmarin, Kardamom, Koriander, Granatapfelkern
Charakter: mild, frisch

CANNONBALL EDINBURGH GIN 9 €
Aroma: Wacholder, Szechuanpfeffer, Zitrone
Charakter: kräftig, dezente Schärfe, fruchtig

GUNPOWDER IRISH 9,50 €
Aroma: Wacholder, Grüntee, Zitrus, Kümmel, Koriander
Charakter: würzig, herb, zitrusbitter

APPLAUS DRY GIN 10 €
Aroma: Wacholder, Zimt, Zitrus, Rosmarin
Charakter: kräftig, vitalisierend

BOAR BLACKFORREST DRY GIN 14 €
Aroma: Wacholder, Zitrone, Lavendel, Thymian
Charakter: kräftig, würzig

COSTOLUTO WUNDERBURG DRY GIN 18 €
Aroma: Wacholder, Zitrus, Süßholz, Lakritz
Charakter: kräftig, rassig, gehaltvoll

ROKU GIN 9 €
Aroma: Tee, Pfeffer, Yuzu, Sakurablätter
Charakter: weich, samtig, blumig

HENDRICKS GIN 9 €
Aroma: Rose, Gurke, Koriander, Veilchen
Charakter: ausgewogen mild-würzig

ZIMMERLE DRY GIN NO.8 9 €
Aroma: Wacholder, Rosmarin, Pfeffer
Charakter: kräftig-würzig

BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN 9 €
Aroma: Wacholder, Holunder, Malve, Waldmeister, Gurke
Charakter: weich, frisch, floral

HEIMAT DRY GIN 9 €
Aroma: Wacholder, Salbei, Thymian, Äpfel, Ingwer
Charakter: dezent, würzig im Abgang, weich, frisch

GIN SUL ORIGINAL DRY 12 €
Aroma: Wacholder, Zistrosen, Rosmarin, Lorbeer
Charakter: sommerlich frisch, voll

WINDSPIEL DRY GIN 14 €
Aroma: Wacholder, Lavendel, Pfeffer, Zitrus, Zimtrinde
Charakter: fein, mild, erfrischend

MONKEY47 SCHWARZWALD DRY GIN 10 €
Aroma: Wacholder, Zitrus, Pfeffer, Fruchtnote, Kräuternote
Charakter: fruchtig, würzig

THE ILLUSIONIST 11 €
Aroma: Wacholder, Lavendel, Macis, Kamille, Zitrus
Charakter: blumig, fruchtig, überraschend

TANQUERAY NO 10 9 €
Aroma: Zitrus, Kamille, Wacholder, Orange, Pink Grapefruit
Charakter: Mild, weich, frisch

WHITLEY NEIL GIN 9 €
Aroma: Zitrus, Physalis, Wacholder, Koriander
Charakter: exotisch, ausgewogen, frisch, süßlich

SCHEIBEL ORIGINAL GIN
Aroma: Wacholder, Kirsch, Brandy, Eichenholz
Charakter: elegant, holzig, zart
kommt pur oder auf Eis 2cl / 5 €
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 im Eichenholzfass gereift	2cl	5,50 €
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 Bodenseeapfel	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 Ch, F Aperol, Zucker, Zitronensaft, Orangensaft	9,00 €
Whisky sour Bourbon, Zucker, Zitronensaft, Orangensaft	9,00 €

LONGDRINKS, 2CL ALC.

Smirnoff Wodka & Lemon Ch	9,00 €