

# 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

Maiscrèmesüppchen <sup>1a,7,9,12</sup> 8,90 €  
mit Chili-Krachern

## 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,F,V</sup> 17,90 €  
mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat

Butterschnitzel <sup>1a,3,6,9,10,11,12,G</sup> 23,90 €  
mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Jus

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

Erbsen-Basilikum Risotto <sup>7,9,12</sup> 19,90 €  
mit gerösteten Kichererbsen

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

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

Surf & Turf <sup>1a,2,7</sup> 36,50 €  
Roastbeef mit Riesengarnele, Steakgemüse,  
geröstetem Brot und Kräutersalsa

## DESSERT

Heisse Liebe 2.0 <sup>1a,3,7,12</sup> 8,90 €  
3 Kugeln Vanilleeis mit Limette-Minze-Mango-Ragout

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

# Mittagskarte

## SUPPEN & STARTER

Maultaschensuppe <sup>1a,3,7,9,10,G</sup>	7,90 €
Maiscrèmesüppchen <sup>1a,7,9,12</sup> mit Chili-Krachern	8,90 €
Hausgemachte Aufstriche & frisches Brot <sup>1a,7,8c</sup> für 2 Personen	7,50 €

## SALATE

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

## VEGETARISCH & VEGAN

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat <sup>1a,c,3,7,8a,10,A</sup> wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Pesto	19,90 €
Bergkäsespätzle <sup>1a,3,7</sup> mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat	17,90 €
Erbsen-Basilikum Risotto <sup>7,9,12</sup> mit gerösteten Kichererbsen	19,90 €
Veganes Linsencurry <sup>1a/c,9</sup> mit Süßkartoffel und frischem Brot	19,90 €

**Bitte fragen Sie unseren Service nach Kindergerichten**

## KLASSIKER

Tagesessen an Werktagen, wie auf der Tafel angegeben	12,90 €
Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat <sup>1,3,7,8d,10,A</sup>	19,90 €
Geschmälzte Gustl's Maultaschen mit Kartoffelsalat und Jus <sup>1a,1c,3,6,7,9,10,12,G</sup>	17,90 €
Abblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten <sup>1a,3,9,10,A,K,N</sup>	19,90 €
Butterschnitzel <sup>1a,3,6,9,10,11,12,G</sup> mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Jus	23,90 €
Schwäbischer Rostbraten <sup>1a,3,6,7,9,10,12,G,V</sup> mit Spätzle und Jus	34,50 €
Schwäbischer Rostbraten <sup>1a/c,3,6,7,9,12,G,V</sup> mit Spätzle, Gustl's Maultasche und Jus	36,50 €

## HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger <sup>1a/d,3,6,7,10,11</sup> mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat	17,90 €
Veganes Linsencurry <sup>1a/c,9</sup> mit Süßkartoffel und frischem Brot	19,90 €
Hausgemachte Kalbsfleischküchle <sup>1a,3,7,9,12,</sup> in Pilzrahm mit Kartoffelpüree und Wintergemüse	26,80 €
Winzergulasch vom Rind <sup>1a,3,7,12</sup> im Lembergerösöfle mit Butterspätzle	27,90 €

## DESSERT

Heisse Liebe 2.0 <sup>1a,3,7,12</sup> Vanilleeis mit Limette-Minze-Mango-Ragout	8,90 €
Halbflüssiges Schokotörtchen <sup>1a,3,7</sup> mit Haselnusseis	8,90 €

# Abendkarte

## SUPPEN & VORSPEISEN

Maultaschensuppe <sup>1a,3,7,9,10,G</sup>	7,90 €
Maiscrèmesüppchen <sup>1a,9,12</sup> mit Chili-Krachern	8,90 €
Hausgemachte Aufstriche & frisches Brot <sup>1a,7</sup> für 2 Personen	7,50 €
Edamame <sup>1a,5,6,11</sup> mit Sesam und Tahin-Dipp	8,00 €
Burrata auf Rucola <sup>1a,7,8c,12</sup> mit Mango, Kürbiskernen und frischem Brot	15,90 €

## SALATE

Kleiner gemischter Salat <sup>10</sup>	6,00 €
Grosser Marktsalat mit	
- Pur <sup>1a/b/c/d/e,6,7,10,11</sup>	12,90 €
- BBQ-Pulled Pork <sup>1a/b/c/d/e,6,7,10,11,V</sup>	18,90 €
- marinierten BBQ-Rinderstreifen <sup>1a/b/c/de,3,6,7,10,11,V</sup>	21,90 €
- 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 €

## VEGETARISCH & VEGAN

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat <sup>1a,c,3,7,8a,10,A</sup> wahlweise mit Butter oder haugemachtem Pesto	19,90 €
Bergkäsespätzle <sup>1a,3,7</sup> mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat	17,90 €
Erbsen-Basilikum Risotto <sup>7,9,12</sup> mit gerösteten Kichererbsen	19,90 €
Veganes Linsencurry <sup>1a/c,9</sup> mit Süßkartoffel und frischem Brot	19,90 €

**Bitte fragen Sie unseren Service nach Kindergerichten**

## SCHWÄBISCHE KLASSIKER

5 gegrillte Cannstatter Würstle <sup>10,K,N</sup> mit Kartoffelsalat, Blattsalat und Senf	15,50 €
Geschmälzte Gustl's Maultaschen mit Kartoffelsalat und Jus <sup>1a,1c,3,7,8a,9,10,12,G,V</sup>	17,90 €
Abblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten <sup>1a,3,9,10,A,K,N</sup>	19,90 €
Butterschnitzel <sup>1a,3,6,9,10,11,12,G</sup> mit Kartoffelsalat oder Spätzle und Jus	23,90 €
Schwäbischer Rostbraten <sup>1a,3,7,9,12,G,V</sup> mit Spätzle und Jus	34,50 €
Schwäbischer Rostbraten <sup>1a/c,3,6,7,9,12,G,V</sup> mit Spätzle, Gustl's Maultasche und Jus	36,50 €

## HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger <sup>1a/d,3,6,7,10,11</sup> mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat	17,90 €
Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat <sup>1,3,7,8d,10,A</sup>	19,90 €
Medaillons vom Schweinefilet <sup>1a,3,7,9,10,12,S</sup> in getrüffeltem Champignonrahm mit Spätzle und Gemüse	25,80 €
Winzergulasch <sup>1a,3,7,12,S</sup> vom Rind im Lembergersößle mit Butterspätzle	28,90 €
Hausgemachte Kalbsfleischküchle <sup>1a,3,7,9,12</sup> in Pilzrahm mit Kartoffelpüree und Marktgemüse	26,80 €
Surf & Turf <sup>1a,2,7</sup> Roastbeef mit Garnelen, Steakgemüse, geröstetem Brot und Kräutersalsa	36,50 €

## DESSERT

Heisse Liebe 2.0 <sup>1a,3,7,12</sup> Vanilleeis mit Limette-Minze-Mango-Ragout	8,90 €
Halbflüssiges Schokotörtchen <sup>1a,3,7,8b</sup> mit Haselnusseis	8,90 €
Fein karamellisierter Kaiserschmarrn <sup>1a,3,7</sup> mit Vanilleeis	10,90 €

# Getränke

## SOFTDRINKS

Südcola <b>Kh,F</b>	0,33 L	3,90 €
Zitronenstolz	0,33 L	3,90 €
Teinacher Cola Mix <b>A,F,Kh</b>	0,33 L	3,90 €
Teinacher Limonade Orange-Mandarine <b>A,F</b>	0,33 L	3,90 €
Teinacher Eistee Pfirsich / Zitrone <b>A,K</b>	0,33 L	3,90 €
Hausgemachte Rosi Limo	0,4 L	4,90 €
Seezüngle Birne <b>1d</b>	0,33 L	3,90 €
Seezüngle Rhabarber <b>1d</b>	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 Crème <b>Kh</b>	Tasse	4,00 €
Cafe Crème <b>Kh</b>	gr. Tasse	4,60 €
Latte Macchiato <b>Kh</b>	Glas	4,30 €
Cappuccino <b>Kh</b>	Tasse	3,90 €
Espresso / Espresso Macchiato <b>Kh</b>	Tasse	2,50 €
Doppelter Espresso <b>Kh</b>	Tasse	4,00 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,90 €

Tee <b>Kh</b>	Tasse	4,00 €
---------------	-------	--------

Grüntee Lemon, Süßes Fröchtchen, Tulsi Orange Ingwer, Kräuterharmonie, Pfefferminz, Earl Grey Englische Mischung, Rooibos-Orange, Rote-Symphonie

## BIER

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

## CRAFT BEER

<b>Bad Cannstatter Helles</b> <b>1a,1d</b>	0,33 L	4,90 €
--	--------	--------

Der Rote Hirsch, Bad Cannstatt  
*süffig, feinhopfig, lecker*

<b>Indian Pale Ale</b> <b>1a,1d</b>	0,33 L	5,90 €
-------------------------------------	--------	--------

Maisel & Friends Bayreuth  
*fruchtig, herb, zartbitter*

<b>Gruibinger naturtrüb</b> <b>1a,1d</b>	0,33 L	5,50 €
--	--------	--------

Lammbrauerei Hilsenbeck Gruibingen  
*süffig, weich*

<b>"Böckle" - Starkbier Dunkel</b> <b>1a,1d</b>	0,33 L	5,90 €
---	--------	--------

Fischer's Brauhaus Mössingen  
*malzig, süffig, bittersüß*

<b>Autenrieder Zwickel</b> <b>1a,1d</b>	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

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

**Weine enthalten Sulfite!**

# Offene Weine

## VIERTELESWEINE VOM CANNSTATTER WEINFACTUM

	<b>0,25l</b>	<b>Flasche, 1l</b>
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

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

## SEKT

	<b>0,1l</b>	<b>Flasche, 0,75l</b>
Kessler brut weiß trocken	5,50 €	38,50 €
Kessler rosé trocken		38,50 €
Kessler Hochgewächs Chardonnay trocken		45,00 €
Secco FREI alkoholfrei		29,90 €

**Weine enthalten Sulfite!**

# Flaschenweine



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

Gebietstypische Weine in gehobener Qualität

### Weißweine 0,75 Ltr.

2022 Weißer Burgunder, feinherb 22,90 €

### Rosé 0,75 Ltr.

Trollinger Weißherbst 21,90 €

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

Weine für den gehobenen Anspruch

### Weißweine 0,75 Ltr.

2022 Sauvignon Blanc trocken 29,50 €

2024 Grauer Burgunder trocken 29,50 €

2021 Chardonnay trocken 29,50 €

2021 Riesling trocken 29,50 €

### Rotweine 0,75 Ltr.

2020 Lemberger trocken 31,00 €

2020 Spätburgunder trocken 31,00 €

2021 Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken 28,30 €

Travertin Rotwein Cuvée trocken 31,00 €

### 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.

2024 Grauer Burgunder trocken 38,60 €

2020 Riesling trocken 38,60 €

### Rotweine 0,75 Ltr.

2019 Edition 1923 Rotwein-Cuvée trocken 38,60 €

## WEINFACTUM RÉSERVE, Q.B.A.

Besondere Weine mit einzigartigem Charakter

### Rotweine 0,75 Ltr.

2017 Lemberger Réserve 54,00 €

2012 Pinot Noir Réserve 51,00 €

2022 Merlot Réserve 55,00 €

2017 Shiraz Réserve 59,00 €

2017 Cabernet Sauvignon Reserve 55,00 €

## SEKT

Blanc et Noirs Secco 32,00 €

Condostat Brut Sekt, 0,375L 19,90 €

# Flaschenweine

### Weisswein

Grauburgunder Großes Gewächs 56,00 €

VdP Weingut Wöhrwag, Untertürkheim

### Rotwein

Philipp Rotwein Cuvée Q.B.A. trocken 31,00 €

VdP Weingut Wöhrwag, Untertürkheim

### Rotwein

Cuvée X Rotwein Cuvée Q.B.A. trocken 69,00 €

VdP Weingut Wöhrwag, Untertürkheim

2016er Spätburgunder "Junges Schwaben" 69,00 €

VdP Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn

### Weine enthalten Sulfit!

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

# Gin & Tonic

<b>Aroma:</b>	<b>THE BOTANIST ISLAY DRY GIN</b> 9 €	<b>Aroma:</b>	<b>BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN</b> 9 €
<b>Charakter:</b>	Wacholder, Koriander, Menthol, Apfelminze, Zitrus, Orange vollmundig, weich, warm	<b>Charakter:</b>	Wacholder, Holunder, Malve, Waldmeister, Gurke weich, frisch, floral
<b>Aroma:</b>	<b>GINSTR STUTTGART DRY GIN</b> 9 €	<b>Aroma:</b>	<b>HEIMAT DRY GIN</b> 9 €
<b>Charakter:</b>	Zitrus, Wacholder, Rosmarin, Kardamom, Koriander, Granatapfelkern mild, frisch	<b>Charakter:</b>	Wacholder, Salbei, Thymian, Äpfel, Ingwer dezent, würzig im Abgang, weich, frisch
<b>Aroma:</b>	<b>CANNONBALL EDINBURGH GIN</b> 9 €	<b>Aroma:</b>	<b>GIN SUL ORIGINAL DRY</b> 12 €
<b>Charakter:</b>	Wacholder, Szechuanpfeffer, Zitrone kräftig, dezente Schärfe, fruchtig	<b>Charakter:</b>	Wacholder, Zistrosen, Rosmarin, Lorbeer sommerlich frisch, voll
<b>Aroma:</b>	<b>GUNPOWDER IRISH</b> 9,50 €	<b>Aroma:</b>	<b>WINDSPIEL DRY GIN</b> 14 €
<b>Charakter:</b>	Wacholder, Grüntee, Zitrus, Kümmel, Koriander würzig, herb, zitrusbitter	<b>Charakter:</b>	Wacholder, Lavendel, Pfeffer, Zitrus, Zimtrinde fein, mild, erfrischend
<b>Aroma:</b>	<b>APPLAUS DRY GIN</b> 10 €	<b>Aroma:</b>	<b>MONKEY47 SCHWARZWALD DRY GIN</b> 10 €
<b>Charakter:</b>	Wacholder, Zimt, Zitrus, Rosmarin kräftig, vitalisierend	<b>Charakter:</b>	Wacholder, Zitrus, Pfeffer, Fruchtnote, Kräuternote fruchtig, würzig
<b>Aroma:</b>	<b>BOAR BLACKFORREST DRY GIN</b> 14 €	<b>Aroma:</b>	<b>THE ILLUSIONIST</b> 11 €
<b>Charakter:</b>	Wacholder, Zitrone, Lavendel, Thymian kräftig, würzig	<b>Charakter:</b>	Wacholder, Lavendel, Macis, Kamille, Zitrus blumig, fruchtig, überraschend
<b>Aroma:</b>	<b>COSTOLUTO WUNDERBURG DRY GIN</b> 18 €	<b>Aroma:</b>	<b>TANQUERAY NO 10</b> 9 €
<b>Charakter:</b>	Wacholder, Zitrus, Süßholz, Lakritz kräftig, rassig, gehaltvoll	<b>Charakter:</b>	Zitrus, Kamille, Wacholder, Orange, Pink Grapefruit Mild, weich, frisch
<b>Aroma:</b>	<b>ROKU GIN</b> 9 €	<b>Aroma:</b>	<b>WHITLEY NEIL GIN</b> 9 €
<b>Charakter:</b>	Tee, Pfeffer, Yuzu, Sakurablätter weich, samtig, blumig	<b>Charakter:</b>	Zitrus, Physalis, Wacholder, Koriander exotisch, ausgewogen, frisch, süßlich
<b>Aroma:</b>	<b>HENDRICKS GIN</b> 9 €	<b>Aroma:</b>	<b>SCHEIBEL ORIGINAL GIN</b>
<b>Charakter:</b>	Rose, Gurke, Koriander, Veilchen ausgewogen mild-würzig	<b>Charakter:</b>	Wacholder, Kirsch, Brandy, Eichenholz elegant, holzig, zart
<b>Aroma:</b>	<b>ZIMMERLE DRY GIN NO.8</b> 9 €		kommt pur oder auf Eis 2cl / 5 €
<b>Charakter:</b>	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 <sup>Ch, F</sup>	9,00 €
Aperol, Zucker, Zitronensaft, Orangensaft	
Whisky sour	9,00 €
Bourbon, Zucker, Zitronensaft, Orangensaft	

## LONGDRINKS, 2CL ALC.

Smirnoff Wodka & Lemon <sup>Ch</sup>	9,00 €
--------------------------------------	--------