

Bier vom Fass

Dinkelacker CD Pils, Radler,	0,3 l	3,70
Sanwald Hefeweizen	0,5 l	4,70
Kellerbier naturtrüb	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,80
Volksfestbier traditionelle Spezialität	0,5 l	4,80
im Mass-Steinkrug serviert	1,0 l	8,90
Reissdorf Kölsch	0,2 l	2,50
Pitcher - alle Biersorten	1,5 l ab	13,40

Flaschenbier & Cider

Wulle in der Bügelflasche	0,33 l	3,60
Schwaben Bräu naturtrüb alkoholfrei	0,33 l	3,60
Schwabenbräu „Das Schwarze“ in der Bügelflasche	0,5 l	4,70
Sanwald Kristallweizen / Dunkles Weizen	0,5 l	4,70
Sanwald Sport Weizen 0,0% (alkoholfrei)	0,5 l	4,70
Wiesenobst Cider Manufatkur Jörg Geiger	0,3 l	4,90

Craft beer

Crew Republic Drunken Sailor IPA 6,4%	0,33 l	4,60
Hopfen: Herkules, Citra, Cascade und Simcoe.		
Tropische Früchte und Zitrusaromen - intensiv, bitter, aber rund		
Cast Red Ale rötlich - vollmundig - malzig 5,3%	0,5 l	6,30
Hopfen: East Kent Golding. Frisch gebrühter Kaffee, weicher Karamell, ofenfrische Kekser und Röstaromen		

Frisch vom Fass:

Cast Session IPA leicht 3,8%	0,3 l	4,90
Zitrusfrisch, nach Orange duftend	0,5 l	6,90
100% Hallertauer Aromahopfen		

Sekt, Prosecco & Co.

AMADEUS KIR Sekt Rosé mit Holunderblütensirup	0,1 l	5,80
AMADEUS Sekt Rosé trocken	0,1 l	5,10
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg	0,75 l	29,40
Prosecco Live Brune S Spumante, DOC	0,1 l	5,50
Prodotto nello Cantine Maschio, Italien	0,75 l	31,60
PriSecco rotfruchtig alkoholfrei	0,1 l	4,70
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,75 l	27,20
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda & Orange	0,2 l	7,20
Hugo Prosecco, Holundersirup, Minze & Zitrone		7,20
Lillet Cherry Lillet, Thomas Henry Cherry Blossom & Orange		7,20
Pimm´s Cup Pimm´s, Ginger Ale, Gurke, Orange & Zitrone		7,50

Cocktails, Longdrinks & Spirituosen

Fragen Sie unser Team nach der aktuellen Cocktail- und Spirituosenkarte!

Viertelesweine & Weinschorle

Haberschlechter Trollinger mit Lemberger	0,25 l	4,90
Fleiner Kirchenweinberg Riesling, trocken	0,25 l	4,90
Verrenberger Lindelberg Schillerwein	0,25 l	4,90
Weinschorle weiß / rosé / rot	0,25 l	4,50

Roséwein (offen und als Flasche)

Muskat-Trollinger Rosé, halbtrocken	0,2 l	6,50
Weinkellerei Wilhelm Kern, Württemberg	0,75 l	21,80
Schwarzriesling Rosé Cuprum, trocken	0,2 l	6,50
Bottwartaler Winzer, Württemberg	0,75 l	21,80
Tempranillo Rosé, trocken	0,2 l	6,50
La Villa Real, Spanien	0,75 l	21,80

Weißwein (offen und als Flasche)

Riesling, Uhlbacher Götzenberg, Kabinett	0,2 l	7,50
Collegium Wirtemberg, Württemberg	0,75 l	25,20
Riesling, „Ritzling“, trocken	0,2 l	7,50
Weingut Karl Haidle, Württemberg	0,75 l	25,20
Grauburgunder, trocken	0,2 l	6,90
Weingut Sonnenhof, Württemberg	0,75 l	23,20
Weißburgunder mit Chardonnay, feinherb	0,2 l	6,50
Weingut Sonnenhof, Württemberg	0,75 l	21,80
Pinot Grigio, L´Elfo, IGT	0,2 l	6,90
Cantine Sacchetto, Venezien, Italien	0,75 l	23,20
Chardonnay, IGP, trocken	0,2 l	6,50
Le Cheval d'oc, Foncalieu, Pays d'Oc, Frankreich	0,75 l	21,80
Sauvignon Blanc, trocken	0,2 l	6,50
M A N Family Wines, Western Cape, Südafrika	0,75 l	21,80

Rotwein (offen und als Flasche)

Trollinger #Weinstieg	0,2 l	6,90
MAXWEIN, Maximilian Dinter, Württemberg	0,75 l	23,20
Spätburgunder, Uhlbacher Götzenberg, tr.	0,2 l	7,50
Collegium Wirtemberg, Württemberg	0,75 l	25,20
Tempranillo DOC, Crianza	0,2 l	7,90
El Meson, Rioja, Spanien	0,75 l	26,50
Primitivo Quietum Appassimento, trocken	0,2 l	7,50
Casa Vinicola Minini, Apulien, Italien	0,75 l	25,20
Nero Di Troia, Tufarello, trocken	0,2 l	7,50
Vignetti Canosini, Apulien, Italien	0,75 l	25,20

Wasser, Softdrinks & Vaihinger Säfte

Teinacher Gourmet still oder medium	0,25 l	2,90
	0,75 l	6,80
Pepsi-Cola ^{1,2} , Pepsi-Cola Light ^{1,2,3,6} ,	0,3 l	3,70
Mirinda ^{2,5,6} , 7Up ⁶	0,5 l	4,70
Teinacher Genuss Limonade	0,33 l	3,90
Mango-Maracuja-Orange, Rhabarber-Mirabelle		
Thomas Henry	0,2 l	3,60
Tonic Water ^{4,5} , Cherry Blossom Tonic ^{2,4} , Spicy Ginger,		
Ginger Ale ² , Bitter Lemon ⁵		
Holunderblüten-Schorle	0,4 l	4,80
mit Zitrone und frischer Minze		
Red Bull ¹	0,25 l	4,50
Vaihinger Säfte	0,2 l	3,50
Sauerkirsch, Maracuja, Banane, Grapefruit,		
Johannisbeer-Nektar, Apfel (trüb), Orange, Ananas		
Saftschorlen	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,70

Kaffee und Heißgetränke

Ristretto / Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,70
Doppelter Espresso	3,80
Schümli-Kaffee	3,00
Cappuccino / Latte Macchiato	3,90
Latte Macchiato GRANDE	4,50
Milchkaffee in der Jumbotasse	4,00
Mocaccino Espresso mit heißer Schokolade	4,00
Heiße Milch mit Honig	3,00
Heiße Schokolade dunkel o. weiß, in der Jumbotasse	4,00
Heiße Schokolade dunkel o. weiß, mit Sahne in der Jumbotasse	4,50
Alle Kaffeespezialitäten auch „mit Schuss“	+ 3,00

Teespezialitäten

Looser Tee im Netz - serviert im Kännchen	4,70
Pfefferminz mit Zitronengras, Roibusch mit Orange & Vanille, Kamille mit Orangenblüten, Lemon Fresh, Sweet Berries, English Breakfast, Earl Grey, Grüner Tee	

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

Montag - Donnerstag	12:00 - 21:00 Uhr
Freitag	12:00 - 22:00 Uhr
Samstag	09:00 - 22:00 Uhr (09:00-12:30 Frühstück)
Sonntag	10:00 - 21:00 Uhr (10:00-14:00 Flying Brunch)