
HISTORIE

ZUKUNFT MIT HERKUNFT

Im Brauhaus Eins ist auch das Bier eine Eins: Stuttgarter Hofbräu, das Lieblingsbier der Schwaben und Landeshauptstädter.

Und den Gästen, die gerne ins Ländle kommen.

Einfach für alle, die ein richtig gutes Bier zu schätzen wissen, indem mehr als 400 Jahre Tradition und Zukunft stecken.

Um es mit allen Sinnen genießen, wenn es heißt:

Fürs Leben gern ein Stuttgarter!

1591

KLÖSTERLICHES BRAUHAUS

Mehr als 400 Jahre reichen die Wurzeln von Stuttgarter Hofbräu zurück, als Mönche des St. Luzen-Klosters bei Hechingen die Brauerlaubnis des Grafen von Zollern erlangen.

1818

CANNSTATTER WASEN

Das von König Wilhelm I. und seiner Frau Katharina gestiftete Volksfest findet nach schweren Hungerjahren erstmals statt.

1872

WÜRTTEMBERGISCH-HOHENZOLLERSCHE BRAUEREIGESELLSCHAFT

Als Gründung von Stuttgarter Hofbräu gilt die Vereinigung der Bierbrauerei St. Luzen und der Stuttgarter Brauerei Englischer Garten zur Württembergisch-Hohenzollerschen Brauereigesellschaft.

1883

KÖNIGLICHER HOFLIEFERANT

König Karl krönt Stuttgarter Hofbräu zum Hoflieferanten des Hauses Württemberg, so dass sie neben diesem Titel auch das württembergische Wappen in ihrem Brauereilogo führt.

1935

STUTTGARTER HOFBRÄU

Erstmals firmiert die Traditionsbrauerei nun offiziell als Stuttgarter Hofbräu.

1966

LIEFERFLOTTE

Statt mit Pferdefuhrwerken liefert Stuttgarter Hofbräu ihre Biere jetzt noch schneller zu den Kunden mit modernen motorisierten Fahrzeugen.

1989

UMWELTPREIS UND UMWELTSTIFTUNG

Die Stadt Stuttgart würdigt Stuttgarter Hofbräu für ihre stetig modernisierte, besonders ressourcenschonende Produktion mit dem Umweltpreis, dem zwei Jahre später die Gründung der brauereieigenen Umweltstiftung folgt.

2024

BRAUHAUS EINS

Die Biere im Brauhaus Eins kommen herrlich frisch in die Gläser, allen voran Stuttgarter Hofbräu Pilsner aus direkt von einem Spezialtransporter befüllten Kupferkesseln.

TANKBIER

Frischer geht's nicht!
Direkt aus der Brauerei ins Glas.
Ohne Umwege. Ohne Unterbrechungen.



**BESTE QUALITÄT. NATÜRLICHER KOHLENSÄUREGEHALT. LUFTDICHT VERSCHLOSSEN.
BRAUFRISCHER GESCHMACK. HERRLICH KÜHL. SCHAUMGEKRÖNT.**

Das Lieblingsbier aus dem Herzen der Schwabenmetropole.
Stuttgarter Hofbräu Pilsner.

TANKBIER | TANKBEER

Frisches Bier direkt von der Brauerei Stuttgarter Hofbräu, in seiner besten und reinsten Form genießen, so als ob es in der Brauerei selbst getrunken würde.

Fresh beer directly from the Stuttgarter Hofbräu brewery, enjoyed in its best and purest form, as if it were being consumed at the brewery itself.

STUTTGARTER HOFBRÄU TANKBIER

0,3l **4,20**

0,5l **5,40**

RADLER MIT TANKBIER

0,3l **4,20**

0,5l **5,40**

FASSBIER | DRAFT BEER

STUTTGARTER HOFBRÄU KELLERBIER

Naturtrüb Unfiltered

0,3l **4,20**

0,5l **5,40**

ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL

Bavarian Pale Ale

0,3l **4,20**

0,5l **5,40**

RADLER MIT KELLERBIER

Naturtrüb Unfiltered

0,3l **4,20**

0,5l **5,40**

GUINNESS

0,3l **4,50**

0,5l **5,70**

WEIZENBIER | WHEATBEER

STUTTGARTER HOFBRÄU WEIZEN HEFE HELL

Wheatbeer

0,5l

5,40

ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER

Wheatbeer

0,5l

5,40

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

Dunkel | Kristall | Naturtrüb

Wheat Dark | Crystal | Naturally Cloudy

0,5l

5,40

ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER ALKOHOLFREI

Wheatbeer non-alcoholic

0,5l

5,40

FLASCHENBIERE | BOTTLED BEERS

KÄPSELE HELLES

Pale

0,33l

4,00

ALTENMÜNSTER LANDBIER URIG | WÜRZIG

Country Beer

0,33l

4,00

CLAUSTHALER ALKOHOLFREIES PILS

Non-Alcoholic Pilsner

0,33l

4,00

SUPPEN | SOUPS

GULASCHSUPPE VOM WEIDERIND | BRAUHAUSBROT

Goulash Soup With Pasture Beef | Brewery-Bread

8,90

RINDERBRÜHE | MAULTASCHENSTREIFEN

Beef Broth | Maultaschen-Strips

6,90

RINDERBRÜHE | FLÄDLE

Beef Broth | Pancake Strips

6,70

VORSPEISEN | APPETIZERS

VESPERPLATTE *Vesperplate*

*Landjäger | Schwarzwälder Schinken | Bergkäse | Camembert |
Bibbeleskäs | Obatzda | kleiner Wurstsalat | Essiggurke | Radieschen |
Brauhausbrot | Butter*

*Landjäger | Black Forest Ham | Mountain Cheese | Camembert |
Bibbeleskäs | Obatzda | Small Sausage-Salad | Pickle | Radish | Brewery
Bread | Butter*

15,90

KÄSEPLATTE *Cheese-Plate*

*Bergkäse | Emmentaler | Obatzda | Camembert | Brauhausbrot |
Feigensenf | Butter*

*Mountain Cheese | Emmental | Obatzda | Camembert | Brewery-Bread |
Fig Mustard | Butter*

15,90 

WURSTSALAT AUS LEBERKÄSE *Sausage Salad From Meatloaf*

Essiggurken | Rote Zwiebeln | Essig-Öl-Dressing

Pickles | Red Onions | Vinegar-Oil Dressing

mit Emmentaler
with Emmental

+ 2,20

mit Brauhausbrot
with Brewery-Bread

+ 1,10

mit Bratkartoffeln
with Roasted Potatoes

+ 5,50

11,90

OBATZDA | ROTE ZWIEBEL | BRAUHAUSBROT

Obatzda | Red Onion | Brewery-Bread

6,90 

BROTGEDECK MIT ZWEI HAUSGEMACHTEN AUFSTRICHEN

Bread with two homemade spreads

Aufstriche: Trüffelbutter | Meersalzbutter | Obatzda

Spreads: Truffle Butter | Sea Salt Butter | Obatzda

6,90 

FRISCH & KNACKIG VOM MARKT | FRESH & CRISP FROM THE MARKET

Alle Salate mit Blattsalat | Krautsalat | Karottensalat | Kartoffelsalat | Tomate | Gurke
All Salads with mixed Leaf Lettuce | Cole-Salad | Carrot Salad | Potato Salad | Tomato | Cucumber

GROBER GEMISCHTER SALATTeller | HAUSDRESSING ODER KRÄUTERVINAIGRETTE

Large Mixed Salad Plate | Housedressing or Herb Vinaigrette

10,90 

- mit gegrillten Hähnchenbruststreifen | Bergkäseraspeln
with grilled Chicken Breast Strips | Grated Mountain-Cheese

+ 7,50

- mit gegrilltem Ziegenkäse | Feigensenf | Walnuss | Birne
with grilled Goat-Cheese | Fig-Mustard | Walnuts | Pear

+ 7,90 

- mit gerösteten Maultaschenstreifen
with roasted Maultaschen-Strips

+ 6,50

- mit gegrillten Roastbeefstreifen
with grilled Roastbeef-Strips

+ 9,90

- mit geröstetem Saatenmix
with mixed roasted Seeds

+ 3,50 

RAHMFLADEN | CREAM FLATBREAD

Urige Spezialität aus dem Ofen, bei uns ein großer dünn ausgewalzter Sauerteig.
Als Hauptspeise oder als Vorspeise zum Teilen eine gute Idee.
Täglich von 17 Uhr – 22 Uhr.

*Traditional specialty baked in the oven, featuring a large thinly rolled sourdough.
Available daily from 5 PM to 10 PM.*

KLASSISCH *Classic*

Sauerrahm | Rote Zwiebel | Speck
Sour Cream | Red Onions | Bacon

12,90

SPEZIAL *Special*

Sauerrahm | Ziegenkäse | Birne | Walnuss | Honig
Sour Cream | Goat Cheese | Pear | Walnut | Honey

13,90 🍃

RUSTIKAL *Rustic*

Sauerrahm | Speck | Bergkäse | Kartoffeln
Sour Cream | Bacon | Mountain Cheese | Potato

13,90

VEGETARISCH *Vegetarian*

Sauerrahm | Kartoffeln | Rote Zwiebel | Bergkäse
Sour Cream | Potatoes | Red Onion | Mountain-Cheese

13,50 🍃

BURGER

ALMBURGER *Alpine Burger*

150g Rinderpatty | Brioche Bun | Bergkäse | Burger-Sauce |
Rote Zwiebel | Blattsalat | Tomate | Pommes
*150g Beef Patty | Brioche Bun | Mountain-Cheese | Burger Sauce |
Red Onion | Lettuce | Tomato | French Fries*

14,90

BRAUHAUS BURGER *Brewery Burger*

Laugenbrötchen | Leberkäse | Spiegelei | Schmelzzwiebel |
Burger-Sauce | Blattsalat | Tomate | Pommes
*Pretzel Bun | Meatloaf | Fried Egg | Melted Onion | Burger-Sauce |
Lettuce | Tomato | French Fries*

14,50

PULLED PORK BURGER *Pulled Pork Burger*

Brioche Bun | BBQ-Sauce | Eisbergsalat | Tomate | Gurke |
Rote Zwiebeln | Süßkartoffelpommes
*Brioche Bun | BBQ Sauce | Eisberg Lettuce | Tomato | Cucumber |
Red Onions | Sweet Potato Fries*

16,90

BRAUHAUS KLASSIKER |

BRAUHAUS CLASSICS

SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART

Pork Schnitzel Vienna Style

Pommes | Ketchup

French Fries | Ketchup

17,90

BRAUHAUSSCHNITZEL

Brewery Schnitzel

Schweineschnitzel Wiener Art | Käsespätzle | Röstzwiebeln |

Dunkelbiersauce | Preiselbeeren

Pork Schnitzel Vienna Style | Cheese-Spaetzle | Fried Onions |

Dark-Beer-Sauce | Lingonberry Jam

18,90

BRAUHAUSSTEAK VOM WEIDERIND

Brewery Steak from Pasture Beef

220g zartes Roastbeef | Trüffelbutter | Pommes

220g tender Roast Beef | Truffle Butter | French Fries

29,90

ZWIEBELROSTBRATEN

Onion Beef Roast

220g Weiderind | Spätzle | Schmelzzwiebeln | Röstzwiebeln | Bratensoße

220g Grass-fed Beef | Spaetzle | Caramelized and Fried Onions | Gravy

29,90

BRAUHAUSTELLER

Breweryplate

220g Zwiebelrostbraten | Schmelzzwiebel | Röstzwiebel | geschmolzene Maultasche | Kässpätzle | Bratensauce

220g Onion Roast Beef | Caramelized Onions | Fried Onion |

Melted Maultasche | Cheese-Spaetzle | Dark-Beer-Sauce

31,90

LACHSSTEAK VOM GRILL

Grilled Salmon Steak

Lachsfilet | Bratkartoffeln | Frisches Gemüse | Kräuter-Knoblauchöl

Salmon Silet | Fried Potatoes | Fresh Vegetables | Herbal Garlic Oil

26,90

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN *Tyrolean Ravioli*

Gefüllt mit Ricotta und Waldpilzen | Salbeibutter | Bergkäse |

Wildkräutersalat

Filled with Ricotta and Mushrooms | Sage Butter | Mountain Cheese |

Herb Salad

16,90 🍃

BRAUHAUS KLASSIKER |

BRAUHAUS CLASSICS

HANDGEROLLTE MAULTASCHEN

Hand-rolled Maultaschen

geschmolzt mit Zwiebeln | Kartoffelsalat

Sautéed with Onions | Potato Salad

+ Dunkelbiersauce *Dark-Beer-Sauce*

14,90

geröstet mit Ei | Beilagensalat

Roasted with Egg | Side Salad

14,90

HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE MIT 3 KÄSESORTEN

Homemade Cheese Spaetzle with 3 Sorts of Cheese

Bergkäse | Emmentaler | Gouda | Schmelzzwiebel | Röstzwiebel

Mountain-Cheese Wheel | Emmental | Gouda | Caramelized Onion |

Fried Onion

+ Beilagen Salat *Side Salad* **5,50**

13,90 🌿

SCHWABENTELLER

Swabian Plate

Maultasche geschmolzt | Bratensauce | Kässpätzle | Kartoffelsalat

Fried Maultaschen | Gravy | Kässpätzle | Potato Salad

17,90

BIO LINSEN | HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

Organic Lentils | Homemade Spaetzle

+ 1 Paar Saiten *1 Pair of Sausages* **3,90**

11,90 🌿

KARTOFFELKNÖDEL | RAHPILZE

Potato Dumplings | Creamy Mushrooms

12,90 🌿

KARTOFFELRÖSTI AN GRILLGEMÜSE

Potato Rösti with Grilled Vegetables

Hausgemachte Kartoffelrösti | Grillgemüse | Kräuterquark

Homemade Potato Rösti | Grilled Vegetables | Sour Cream

15,90 🌿

GEGRILLTES MARKTGEMÜSE | SÜBKARTOFFELPÜREE

Grilled Vegetables | Mashed Sweet Potatoes

14,90 🌿

HAXEN | PORK KNUCKLES

Nur solange der Vorrat reicht | *while supplies last*

GANZE HAXE

Whole Pork Knuckle

Dunkelbiersauce | Sauerkraut | Kartoffelknödel

Dark-Beer-Sauce | Sauerkraut | Potato Dumpling

23,80

KNÖDELGERÖSTEL

Ausgelöstes Haxenfleisch | gebratene Kartoffelknödel |

Dunkelbiersauce

Deboned Pork Knuckle Meat | Pan-fried Potato Dumpling |

Dark-Beer-Sauce

18,70

BEILAGEN & SAUCEN | GARNISH & SAUCES

Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht | *Only combined with a Main Dish*

BEILAGENSALAT

Side Salad

+5,50 🍃

KARTOFFELSALAT

Potato Salad

+5,20 🍃

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

Homemade Spaetzle

+4,90 🍃

HAUSGEMACHTE BEILAGENKÄSSPÄTZLE

Homemade Cheese-Spaetzle

+5,50 🍃

BRATKARTOFFELN

Roasted Potatoes

+5,50 🍃

KARTOFFELKNÖDEL

Potato Dumplings

+4,90 🍃

POMMES FRITES

French Fries

+4,50 🍃

RAHPILZE

Creamy Mushrooms

+3,90 🍃

SAUERKRAUT

Sauerkraut

+4,90 🍃

DUNKELBIERSAUCE

Dark-Beer-Sauce

+2,50

KETCHUP, MAYONNAISE

+0,90 🍃

BROTKORB *Bread Basket*

+3,50 🍃

DESSERT

KAISERSCHMARRN | APFELMUS

Kaiserschmarrn (Shredded Pancake) with Applesauce

+ Rosinen Raisins

9,90 🍷

BROWNIE | VANILLEEIS | ZWETSCHGENRÖSTER

Chocolate Tartlet with Vanilla Ice Cream and Plum Roaster

7,50 🍷

APFELKÜCHLE | VANILLEEIS

Apple Fritters | Vanilla Ice Cream

7,50 🍷

KINDER | CHILDREN

SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART

Pork Schnitzel Vienna Style

Pommes | Ketchup

French Fries | Ketchup

9,90

GESCHMELZTE HAUSGEMACHTE MAULTASCHE

Sautéed Homemade Maultasche

Sauce | Kartoffelsalat

Sauce | Potato Salad

7,50

SPÄTZLE ODER KARTOFFELKNÖDEL | SOBE

Spaetzle, Bread Dumplings or Potato Dumplings with Sauce

6,90

1 PAAR SAITEN

1 Pair of Sausages

Bauernbrot

Farmer's Bread

4,90

HEIßGETRÄNKE | HOT BEVERAGES

Alle Heißgetränke werden ausschließlich mit Bio-Milch zubereitet,
auch mit Hafermilch (+ 0,50€) erhältlich.

All hot beverages are exclusively prepared with organic milk
and are also available with oat milk (+ 0.50€).

ESPRESSO <i>Espresso</i>	2,50
ESPRESSO DOPPIO <i>Doppio Espresso</i>	3,60
ESPRESSO MACCHIATO <i>Espresso Macchiato</i>	2,70
TASSE KAFFEE <i>Cup of Coffee</i>	3,30
TASSE KAFFEE ENTKOFFEINIERT <i>Decaffeinated Coffee</i>	3,50
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	3,70
HEIßE SCHOKOLADE MIT SAHNE <i>Hot Chocolate with Whipped Cream</i>	3,90
LATTE MACCHIATO <i>Latte Macchiato</i>	4,40
WHITTINGTON EARL GREY SUPREME <i>Zart Fruchtig</i> <i>Delicate Fruity</i>	3,60
WHITTINGTON PURE GREEN <i>Herb Süßlich, frisch</i> <i>Herbal Sweetly, fresh</i>	3,60
WHITTINGTON CHAMOMILE MIX <i>Kamille Fenchel Weich Süßlich</i> <i>Chamomile Fennel Soft Sweet</i>	3,60
FRISCHER MINZTEE <i>Fresh Mint Tea</i>	3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

SELTERS MEDIUM

Sparkling Water

0,25l

0,75l

3,40

6,90

SELTERS NATURELL

Still Water

0,25l

0,75l

3,40

6,90

TAFELWASSER

Sparkling Water

0,3l

3,00

SÄFTE & NEKTAR | JUICES & NECTARS

VAIHINGER APFEL NATURTRÜB

Cloudy Apple Juice

0,3l

4,50

VAIHINGER SCHWARZE JOHANNISBEERE NEKTAR

Black Currant Nectar

0,3l

4,50

VAIHINGER PINK GRAPEFRUIT

Pink Grapefruit

0,3l

4,50

VAIHINGER ORANGE

Orange Juice

0,3l

4,50

VAIHINGER MARACUJA NEKTAR

Passion Fruit Nectar

0,3l

4,50

SAFTSCHORLE

Juice Spritzer

0,3l

0,5l

3,90

5,60

HOLLUNDERSCHORLE

Elderflower Spritzer

0,3l

0,5l

3,90

5,50

SOFTGETRÄNKE | SOFT DRINKS

EINSER LIMO | EINSER LEMONADE

Holunderblütensirup | Limette | Frische Minze
Elderflower Syrup | Lime | Fresh Mint

0,4l

4,80

ELEPHANT BAY ICE TEA^{VEGAN} | ELEPHANT BAY ICE TEA^{VEGAN}

Granatapfel | Pfirsich | Himbeer
Pomegranate | Peach | Raspberry

0,33l

4,10

ALMDUDLER | HERBAL LEMONADE

0,35l

4,10

EINSER HIMBEER LIMO | EINSER RASPBERRY LEMONADE

Himbeersirup | Limette | Frische Minze
Raspberry Syrup | Lime | Fresh Mint

0,4l

4,80

SCHWEPPE

Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale

0,2l

3,90

EINSER INGWER LIMO | EINSER GINGER LEMONADE

Holunderblütensirup | Limette | Frische Minze | Frischer Ingwer
Elderflower Syrup | Lime | Fresh Mint | Fresh Ginger

0,4l

5,10

PEPSI

PEPSI ZERO ZUCKER

0,3l

3,80

0,5l

4,90

SCHWIP SCHWAP ORANGE

SCHWIP SCHWAP COLA & ORANGE

0,3l

3,80

0,5l

4,90

SEVEN UP

0,3l

3,80

0,5l

4,90

WEIßWEIN | WHITE WINE

VERRENERGER LINDELBERG RIESLING QbA TROCKEN

Weinkellerei Hohenlohe | Württemberg | rassig | spritzig |
ausgeprägte Zitrusfrucht

Riesling dry | Lively | Sparkling | Pronounced Citrus Fruit

0,2l

6,50

“REBHUHN” RIESLING GUTSWEIN TROCKEN

Weingut Gert Aldinger | Württemberg | anregende Säure |
intensive Aromen von Pfirsich | Limetten

Riesling dry | Stimulating Acidity | Intense Aromas of Peach | Limes

0,2l

0,75l

7,80

29,50

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

Weingut Christian Bamberger | Rheinland-Pfalz | saftig fruchtig |
merkliche Süße | Aromen von Mango | Ananas | Stachelbeere |
dezente Würze

*Sauvignon Blanc Dry | Juicy fruity | Noticeable Sweetness | Aromas of
Mango | Pineapple | Gooseberry | Subtle Spice*

0,2l

0,75l

7,90

29,50

WEISSBURGUNDER GUTSWEIN TROCKEN

Weingut Tina Pfaffmann | Pfalz | Aroma von weißen Blüten | Birnen |
Zitronen | dezente Säure | langer Nachhall

Pinot Blanc | Aroma of white flowers | Pears | Lemons | fine acidity

0,2l

0,75l

8,70

31,50

STETTENER RIESLING KABINETT “PFEFFER”

Weingut Haidle | Württemberg | Süße-Säure Spektakel am Gaumen |
Birne | Grapefruit in der Nase

Sweet-acid Spectacle on the Palate | Pear | Grapefruit on the Nose

0,75l

31,50

LUGANA D.O.C

Az. AGR. Otello | Peschiera (VR) | intensiver Duft nach reifen exotischen
Früchten | bestehend klar | anhaltende Frucht | frische Säure |
eleganter Abgang

*Intense Scent of Ripe exotic Fruits | Clearly composed | Persistent Fruit |
Fresh Acidity | Elegant finish*

0,75l

39,00

ROSÉ | ROSÉ

SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST QbA HALBTROCKEN

Bottwartaler Winzer eG | Württemberg | lachsfarben | fruchtige Aromen nach süßen Kirschen

Salmon-colored | Fruity Aromas of sweet Cherries

0,2l

6,50

"SANTA DIGNA" CABERNET SAUVIGNON ROSÉ

Miguel Torres | Chile | wundervolle Aromen von Blaubeeren | Cassis | gehaltvoll am Gaumen

Wonderful Aromas of Blueberries | Cassis | Full-bodied on the Palate

0,2l

0,75l

7,90

29,50

CUVÉE ROSÉ

Weingut Wöhrwag | Württemberg | Zarte Aromen von roten Beeren | Pfirsich | spritzig | frisch

Wonderful Aromas of Redberries | Peach | Tangy | Frisch

0,2l

0,75l

7,90

29,50

ROTWEIN | RED WINE

TROLLINGER MIT LEMBERGER FEINHERB

Fellbacher Weingärtner | Württemberg | fruchtig-lieulich | Leichte Würze in der Nase | Aromen von Waldbeeren | Cassis | Kirsche

Fruity-Sweet | Subtle Spiciness on the Nose | Flavors of Forest Berries | Blackcurrant | Cherry

0,2l

6,80

LEMBERGER TROCKEN

Weingut Wöhrwag | Württemberg | Feinwürzig | Aromen von Süßkirsche | Johannisbeere | Brombeere

Delicately spicy | Aromas of sweet Cherries | Currant | Blackberry

0,2l

0,75l

7,90

29,50

ROTWEIN | RED WINE

PRIMITIVO SALENTO I.G.P

Casa Vinicola Botter | Apulien-Italien | kraftvoll mit mittlerem Nachhall | intensive Aromen von reifen Kirschen und Schokolade | leicht würzige Noten von Anis

Powerful with medium Persistence | Intense Aromas of ripe Cherries and Chocolate | Lightly spicy Notes of Anise

0,2l
0,75l

7,90
29,50

MÖNCH VON BERTHOLD CUVÉE TROCKEN

Weinmanufaktur Untertürkheim | Württemberg | im Holzfass gereift | Kräftig mit betörendem Duft | Aromen von Pflaume | Sauerkirsche | Vanille | Samtig langer Nachhall

Matured in Wooden Barrels | Strong with an intoxicating Scent | Aromas of Plum | Sour Cherries | Vanilla | Velvety long Aftertaste

0,2l
0,75l

7,90
29,50

WEINSCHORLE WEIß, ROT ODER ROSÉ QUALITÄTSWEINE

Wine Spritzer White, Red or Rosé Quality Wines

0,2l

4,60

APERITIF DRINKS

EINSER SPRITZ

Aperol | Tank Bier | Sekt
Aperol | Draft Beer | Sparkling Wine

0,25l

8,30

HUGO

Limette | Holunderblütensirup | frische Minze | Sodawasser | Sekt
Lime | Elderflowersyrup | fresh Mint | Soda Water | Sparkling Wine

0,25l

8,30

APEROL SPRITZ

Aperol | Sekt | Sodawasser | Orangenscheibe
Aperol | Sparkling Wine | Soda Water | Orange Slice

0,25l

8,30

LAV'A BELLE SPRITZ

Lav'a Belle | Sekt | Sodawasser | Rosmarin
Lav'a Belle | Sparkling Wine | Soda Water | Rosemary

0,25l

8,30

KESSLER SEKT | KESSLER SPARKLING WINE

Deutschlands älteste Sektkellerei
Germany's oldest sparkling wine cellar

KESSLER HOCHGEWÄCHS CHARDONNAY BRUT

0,1l
0,75l

6,20
36,00

KESSLER HOCHGEWÄCHS ROSÉ BRUT

0,1l
0,75l

6,20
36,00

GIN & TONIC

Wir servieren alle Longdrinks mit 4cl Basisspirituose.

All our long drinks are served with 4cl of base spirit.

TANQUERAY GIN TONIC

Limette

Served with Lime

10,50

TANQUERAY NO. TEN GIN TONIC

Limette

Served with Lime

12,50

MONKEY 47 GIN TONIC

Limette

Served with Lime

12,50

HENDRICK'S GIN TONIC

Gurke

Served with Cucumber

10,90

GIN MARE GIN TONIC

Rosmarin | Orange

Served with Rosemary | Orange Slice

12,50

GINSTR GIN TONIC

Rosmarin | Zitronenzeste

Served with Rosemary | Lemon Zest

12,50

LONGDRINKS

Wir servieren alle Longdrinks mit 4cl Basisspirituose.

All our long drinks are served with 4cl of base spirit.

WHISKY COLA

9,00

VODKA LEMON

9,00

VODKA ALMDUDLER

9,00

COCKTAILS

Täglich ab 17:00 Uhr

Alle Cocktails bereiten wir nur mit hochwertigen Spirituosen, frischesten Zutaten und auerster Sorgfalt für Sie zu. Wenn es dadurch mal zu Wartezeiten kommen sollte, bitten wir um Ihr Verständnis. Gerne erfüllen wir Ihnen auch Ihre individuellen Wünsche. Unser Bar- und Servicepersonal berät Sie hierbei sehr gerne.

All our cocktails are prepared with premium spirits, freshest ingredients, and utmost care for your enjoyment. If this leads to any wait times, we appreciate your understanding.

Feel free to hare your specific preferences with us, and our bar and service staff will be delighted to assist you.

WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey | Zitronensaft | Rohrzuckersirup
Bourbon Whiskey | Lemon Juice | Simple Sirup

10,90

APEROL SOUR

Aperol | Zitronensaft | Rohrzuckersirup | Orangensaft
Aperol | Lemon Juice | Simple Sirup | Orange Juice

10,90

CAIPIRINHA

Cachaca | Frische Limette | Lime Juice | Weier Rohrzucker
Cachaca | Fresh Lime | Lime Juice | White Sugar

10,50

MARGARITA

Tequila | Limette | Cointreau
Tequila | Lime | Cointreau

10,50

LONDON MULE

Gin | Frische Limette | Ginger Beer
Gin | Fresh Lime | Ginger Beer

10,50

MOSCOW MULE

Vodka | Frische Limette | Ginger Beer
Vodka | Fresh Lime | Ginger Beer

10,50

MOJITO

Rum | Frische Limette | Minze | Weier Rohrzucker |
Sodawasser Rum | Fresh Lime | Mint | White Sugar | Soda Water

10,50

TOUCH DOWN

Vodka | Zitronensaft | Grenadine | Maracujasaft | Orangensaft
Vodka | Lemon Juice | Grenadine | Passion Fruit Juice | Orange Juice

10,90

COCKTAILS

CUBA LIBRE

Rum | Frische Limette | Cola
Rum | Fresh Lime | Cola

10,00

PLANTERS PUNCH

Rum | Zitronensaft | Grenadine | Orangensaft
Rum | Lemon Juice | Grenadine | Orange Juice

10,90

TANKPIRINHA

Cachaca | Frische Limette | Lime Juice | Brauner Rohrzucker | Tank Bier
Cachaca | Fresh Lime | Lime Juice | Brown Sugar | Draft Beer

10,50

TANKARITA

Tequila | Limette | Agavensirup | Tank Bier
Tequila | Lime | Agave Sirup | Draft Beer

10,50

SPIRITUOSEN | SPIRITS

BAILEYS

4cl

3,90

RAMAZOTTI

4cl

3,90

JÄGERMEISTER

2cl

2,90

BERLINER LUFT

2cl

2,90

EDELBRÄNDE | NOBLE SPIRITS

FASSBIND 2cl

Älteste Destillerie der Schweiz. Reifung zwei Jahre in Tanks und anschließend 14-18 Monate in Eichenholzfässern.

Oldest Distillery in Switzerland. Aged for two years in tanks and then an additional 14-18 months in oak barrels.

Vieille Prune Pflaume <i>Plum</i>	5,90
Vieil Abricot Aprikose <i>Apricot</i>	5,90
Vieille Framboise Himbeer <i>Raspberry</i>	5,90
Vieux Kirsch Kirsche <i>Cherry</i>	5,90
Vieille Poire Birne <i>Pear</i>	5,90
Vieille Pomme Apfel <i>Apple</i>	5,90

ZIEGLER 2cl

Haselnuss <i>Hazelnut</i>	7,00
Wildkirschlikör <i>Wild Cherry Liqueur</i>	5,10
No. 1 Wildkirsch <i>Wild Cherry</i>	8,00

LANTENHAMMER 2cl

Obstbrand Holzfass	3,90
Waldhimbeergeist	3,90
Williamsbirnenbrand	3,90
Sauerkirschbrand	4,90

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.