

# Feines aus Stuttgart

<b>Schwabenteller</b> Roastbeef 180g mit Trollingersauce und Röstzwiebeln, dazu eine Maultasche und hausgemachte Käsespätzle (4,A1,C,G,I)	€ 24,90
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten 180g</b> Roastbeef mit Trollingersauce, Röstzwiebeln und hausgemachten Eierspätzle (4,C,I,A1)	€ 20,90
<b>Schweinemedallions vom Grill</b> serviert mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Eierspätzle (4,C,G,A1)	€ 17,90
<b>Schwäbisches Linsengericht</b> Linsen und hausgemachte Eierspätzle mit 2 Saitenwürstchen (A1,C,2,3,10)	€ 12,80
<b>Kraftbrühe mit Schwäbischen Maultäschle</b> (hausgemacht nach alter traditioneller schwäbischer Rezeptu) (A1,I,2,3,4,10)	€ 5,90
<b>Schwäbische Maultaschen</b> (hausgemacht nach alter traditioneller schwäbischer Rezeptur) mit Trollinger-Sauce, Röstzwiebeln und hausgemachten Kartoffelsalat (4,A1,I,J,2,3,4,10)	€ 11,80
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat (A1,C,G)	€ 11,80
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Zitrone und Pommes frites, dazu Beilagensalat (4,A1,C,G,J)	€ 13,90

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel  
4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Süßungsmittel  
9) enthält eine-Phenylalaninquelle, 10) mit Phosphat, 11) coffeinhaltig, 12) chininhaltig

**Allergene:** (A) enthält glutenhaltig, Getreide: (A1 Weizen), (A2 Gerste), (B) enthält Krebstiere,  
(C) enthält Eier, (D) enthält Fisch, (E) enthält Erdnüsse, (E3 Walnüsse), (F) enthält Soja, (G) enthält Milch,  
(H) enthält Schalenfrüchte: (H3 Walnüsse), (I) enthält Sellerie, (J) enthält Senf, (K) enthält Sesamsamen,  
(L) enthält Schwefeldioxid/Sulfite (M) enthält Lupinen, (N) enthält Weichtiere

## Vorspeisen

<b>Carpaccio</b> (vom Rind) mariniert mit Rucola und gehobeltem Parmesan (1)	€ 11,90
<b>Oktopus vom Grill</b> mit Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette und Salatbouquet (4,J,N,1)	€ 13,90
<b>Talagani vom Grill</b> (Weißer Weichkäse aus Schafsmilch) serviert mit einer Tomatenmousse und Salatbouquet (4,G,K,J,1)	€ 9,90
<b>Gebackene Zucchini mit Tzatziki</b> (A1,C,G,)	€ 7,90

## Salate

<b>Kleiner Beilagensalat der Saison</b> (J,4,1)	€ 3,90
<b>Rucolasalat</b> mit Balsamicodressing, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen (J,4,1)	€ 7,90
<b>Bauernsalat</b> (nach griechischer Art) Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Piperoni, Kalamata Oliven und Fetakäse (G,6)	€ 12,90
<b>Großer Arche Salatteller</b> verschiedene Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing, Sesam, Früchte und Hähnchen Brustfilet vom Grill (1,J,K,1)	€ 14,90
<b>Burrata</b> (Vorstufe von Mozzarella) serviert mit Tomaten, Ruccola, Basilikumpesto, Pinienkernen und Olivenöl (G,1)	€ 11,90

# Fischgerichte

**Lachsfilet an einer Curry-Rahmsauce (G,D) € 19,90**

**Kalamari vom Grill (D,J) € 16,90**

**Heilbutt vom Grill (D,J) € 19,90**

*(Zu den Fischgerichten servieren wir Petersilienkartoffeln und Gemüse)*

# Original Steaks und Fleischgerichte

**GR. RUMPSTEAK 250g. € 22,90**  
*aus dem jungen Rinderrücken saftig gegrillt , dazu Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream (G)*

**KL. RUMPSTEAK 180g. € 19,90**  
*aus dem jungen Rinderrücken saftig gegrillt , dazu Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream (G)*

**LAMMSTEAK 250 g € 22,90**  
*aus der Hüfte saftig gegrillt, dazu Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream (G)*

**RIB-EYE 250g(ohne Knochen) € 23,90**  
*aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettagge, deshalb so saftig und zart, dazu Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream (G)<sup>G</sup>*

**RINDERFILET 220 g saftig gegrillt, € 26,90**  
*aus dem zartesten Teilstück vom jungem Rind hoch und dick geschnitten, dazu Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream (G)*

**Bifteki € 13,90**  
*Hacksteak mit Feta und Mozzarellakäse gefüllt, dazu Pommes frites und Tzatziki (C,G)*

**Suflaki € 15,90**  
*2 Spieße mit Pommes frites und Tzatzik (G)*

*Alle Steaks, werden auf unserem Grill nach Ihren Wunsch gegrillt:  
englisch - medium – durch*

# Nudelgerichte

<b>Hausgemachte Rucola-Gnocchi alla Pomodoro</b>	<b>€ 10,90</b>
<i>in Tomatensauce, Rucola und gehobeltem Parmesankäse (A,C,G)</i>	
<b>Hausgemachte Tagliatelle</b>	<b>€ 13,90</b>
<i>mit Rinder-Filetstreifen in Tomatensauce, garniert mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse (A,C,G)</i>	
<b>Hausgemachte Tagliatelle</b>	<b>€ 13,90</b>
<i>mit Garnelen und Kirschtomaten in Olivenöl geschwenkt, garniert mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse (A,C,G)</i>	

# Pizza

<b>Pizza-Tomatensauce, Mozzarella (Margaretha) (A,G)</b>	<b>€ 7,90</b>
<b>Pizza-Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Champignons (A,G,2,3)</b>	<b>€ 10,90</b>
<b>Pizza-Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln (A,G)</b>	<b>€ 10,90</b>
<b>Pizza-Tomatensauce, Mozzarella, (A,G)</b>	<b>€ 11,90</b>
<i>Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse</i>	

*Wir servieren Ihnen auch eine Pizza nach Ihrer Wahl*

## Dessert

<b>Nougatino</b> (Nougateis mit Espresso überzogen) (11,G,C,A1)	€ 4,90
<b>Heiße Himbeeren</b> mit Vanilleeis und Sahne (G)	€ 5,90
<b>Griechischer Sahnejoghurt</b> mit Honig und Nüssen (G,H3)	€ 5,90
<b>Hausgemachter Ofenschlupfer</b> (A1,C,G) warm serviert mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 5,90
<b>Hausgemachte Panna Cotta</b> (G)	€ 5,90
<b>Soufflé mit Schokoladen</b> (Schokoladetörtchen mit flüssigem Schokoherz)(A1,G,C) warm serviert mit Vanilleeis und mit Früchte garniert	€ 5,90

## Kaffee und warme Getränke

80 Tasse Kaffee (11)	€ 2,70
81 Große Tasse Kaffee (11)	€ 4,80
83 Espresso (11)	€ 2,20
84 Espresso doppelt (11)	€ 3,90
85 Große Cappuccino (11,G)	€ 5,20
86 Cappuccino (11,G)	€ 3,20
87 Milchkaffee (grosse Tasse) (11,G)	€ 3,40
88 Latte Macchiato (11,G)	€ 3,60
89 Glas Tee (Loser im Pyramidenbeutel)	€ 3,10
189 Chai Latte Tee (G)	€ 3,90
90 Tasse heiße Schokolade mit Sahne (11,G)	€ 3,60
92 Eiskaffee oder Eisschokolade (11,G)	€ 4,50

## Alkoholfreie Getränke

100 Tafelwasser	0,2 l	€ 2,40
230 Tafelwasser	0,4 l	€ 3,60
101 Pepsi-Cola (1,11)	0,2 l	€ 2,70
231 Pepsi-Cola (1,11)	0,4 l	€ 3,90
102 Mirinda (1,3)	0,2 l	€ 2,70
232 Mirinda (1,3)	0,4 l	€ 3,90
103 S.Pellegrino(medium)	0,25l	€ 3,10
104 S.Pellegrino(medium)	0,75l	€ 5,90
105 Orangensaft	0,2 l	€ 3,10
106 Apfelsaft	0,2 l	€ 3,10
107 Orangensaftschorle	0,2l	€ 2,90
108 Apfelsaftschorle	0,2l	€ 2,90
109 Spezi (1,3,11)	0,2l	€ 2,80
110 Bitter Lemon (12)	0,2 l	€ 3,10
111 S.Pellegrino (Acqua Panna Stilles Wasser)	0,5 l	€ 3,70
112 Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	€ 4,50

## *Aperitifs und Spirituosen*

<b>121 Ouzo</b>	2 cl	€ 2,40
<b>122 Tsipouro (Trester Brand mit Anis)</b>	2 cl	€ 2,70
<b>123 Campari - mit Orangensaft oder Soda (1,12)</b>	4 cl	€ 4,30
<b>124 Wodka Lemon (12)</b>	4 cl	€ 4,90
<b>125 Martini (Bianco oder Rosso)</b>	4 cl	€ 4,10
<b>126 Scotch Whisky</b>	4 cl	€ 4,90
<b>127 Remy Martin</b>	2 cl	€ 3,80
<b>129 Metaxa 7*</b>	2 cl	€ 3,60
<b>130 Jägermeister</b>	2 cl	€ 2,60
<b>131 Fernet Branca</b>	2 cl	€ 2,60
<b>132 Ramazzotti</b>	2 cl	€ 2,90
<b>133 Williamsbirne</b>	2 cl	€ 2,60
<b>134 Obstler</b>	2 cl	€ 2,60
<b>135 Grappa (Frisch)</b>	2 cl	€ 3,00
<b>136 Grappa (Reserva)</b>	2 cl	€ 4,50

## *Biere*

<b>139 Dunkel Bier (Krusovice)(A2)</b>	0,5 l	€ 4,40
<b>140 Herrenpils Stuttgarterhofbräu Pils vom Faß (A2)</b>	0,3 l	€ 3,30
<b>141 Herrenpils (A2)</b>	0,4 l	€ 4,40
<b>142 Pilsener Stuttgarter Export vom Faß (A2)</b>	0,3 l	€ 3,20
<b>143 Pilsener (A2)</b>	0,5 l	€ 4,40
<b>243 Kellerbier (A2)</b>	0,5l	€ 4,40
<b>144 Malteser- vom Faß Hefe hell (A1,A2)</b>	0,3 l	€ 3,30
<b>145 Malteser- vom Faß Hefe hell (A1,A2)</b>	0,5 l	€ 4,40
<b>146 Malteser- Weissbier Kristall (A1,A2)</b>	0,5 l	€ 4,40
<b>147 Malteser- Weissbier Dunkel (A1,A2)</b>	0,5 l	€ 4,40
<b>148 Radler (A2)</b>	0,5 l	€ 4,30
<b>149 Alkoholfrei (A2)</b>	0,3 l	€ 3,30

## *Weinschorle (Enthält Sulfite)*

<b>150 Weißweinschorle (vom Riesling Mönchberg)</b>	0,25 l	€ 3,80
<b>151 Rotweinschorle (vom Trollinger Mönchberg)</b>	0,25 l	€ 3,80
<b>152 Roséweinschorle (vom Spätburgunder Großbottwar)</b>	0,25 l	€ 3,80.

## *Sekt und Champagner (Enthält Sulfite)*

<b>155 Hugo</b>	0,25 l	€ 5,90
<b>157 Prosecco</b>	0,75 l	€ 21,90
<b>158 Glas Prosecco</b>	0,1 l	€ 3,90
<b>159 Prosecco Aperol (1,12)</b>	0,25 l	€ 5,90
<b>161 Champagner Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>	0,75l	€ 69,90
<b>162 Champagner Moët Chandon Dom Perignon(1990)</b>	0,75l	€ 389,00