



MENÜ



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	3,90€
0,5l	4,90€

RADLER MIT TANKBIER

0,3l	3,90€
0,5l	4,90€

FASSBIER | DRAFT BEER

STUTTGARTER HOFBRÄU KELLERBIER Naturtrüb Unfiltered

0,3l	3,90€
0,5l	4,90€

ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL Bavarian Pale Ale

0,3l	3,90€
0,5l	4,90€

GUINNESS

0,3l	3,90€
0,5l	4,90€

RADLER MIT KELLERBIER Naturtrüb Unfiltered

0,3l	3,90€
0,5l	4,90€

WEIZENBIER | WHEATBEER

STUTTGARTER HOFBRÄU WEIZEN HEFE HELL Wheatbeer

0,5l	4,90€
------	--------------

ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER Wheatbeer

0,5l	4,90€
------	--------------

SCHÖFFERHOFER WEIZEN Dunkel | Kristall | Naturtrüb Wheat Dark | Crystal | Naturally Cloudy

0,5l	4,90€
------	--------------

ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER ALKOHOLFREI Wheatbeer non-alcoholic

0,5l	4,90€
------	--------------

FLASCHENBIERE | BOTTLED BEERS

KÄPSELE HELLES Pale

0,33l	3,90€
-------	--------------

ALTMÜNSTER LANDBIER URIG | WÜRZIG Country Beer

0,33l	3,90€
-------	--------------

CLAUSTHALER ALKOHOLFREIES PILS Non-Alcoholic Pilsner

0,33l	3,90€
-------	--------------



VORSPEISEN | APPETIZERS

GEMÜSEBRÜHE | GRIEBKNÖDEL

Vegetable Soup |
Semolina Dumplings

6,80€

RINDERBRÜHE | MAULTASCHENSTREIFEN

Beef Broth | Maultaschen-Strips

7,90€

GULASCHSUPPE VOM WEIDERIND | BRAUHAUSBROT

Goulash Soup With Pasture Beef |
Brewery-Bread

9,90€

RINDERBRÜHE | FLÄDLÉ

Beef Broth | Pancake Strips

7,40€

WURSTSALAT AUS LEBERKÄSE | SAUSAGE SALAD FROM MEATLOAF

Essiggurke | Rote Zwiebel | Essig-Öl-Dressing
Pickle | Red Onion | Vinegar-Oil Dressing

11,50€

• mit Emmentaler
with Emmental

+ 2,20€

• mit Brauhausbrot
with Brewery-Bread

+ 1,10€

• mit Bratkartoffeln
with Roasted Potatoes

+ 5,50€

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

14,50€

KÄSEPLATTE | CHEESE-PLATE

Bergkäse | Emmentaler | Obatzda | Camembert |
Brauhausbrot | Feigensenf | Butter
Mountain Cheese | Emmental | Obatzda |
Camembert | Brewery-Bread | Fig Mustard | Butter

13,50€

OBATZDA | ROTE ZWIEBEL | BRAUHAUSBROT

Obatzda | Red Onion |
Brewery-Bread

7,20€

Nur in Verbindung mit einer Vorspeise oder einem Hauptgericht:

BROTGEDECK MIT ZWEI HAUSGEMACHTEN AUFSTRICHEN | BREAD WITH TWO HOMEMADE SPREADS

Aufstriche: Trüffelbutter | Meersalzbutter | Bibeleskäs | Obatzda
Spreads: Truffle Butter | Sea Salt Butter | Bibeleskäs | 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
+ 6,60€

• mit gegrillten Ziegenkäse | Feigensenf | Walnuss | Birne
with grilled Goat-Cheese | Fig-Mustard | Walnuts | Pear
+ 7,70€

• mit gerösteten Maultaschenstreifen
with roasted Maultaschen-Strips
+ 5,90€

• mit gerösteten vegetarischen Maultaschenstreifen
with roasted vegetarian Maultaschen-Strips
+ 5,50€

• mit gegrillten Roastbeefstreifen
with grilled Roastbeef-Strips
+ 8,70€

• mit geröstetem Saatenmix
with mixed roasted Seeds
+ 2,50€



BRAUHAUS KLASSIKER | BRAUHAUS CLASSICS

HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT

Breaded Chicken Schnitzel

- Pommes | Ketchup
French Fries | Ketchup

16,40€

SAUERBRATEN VOM WEIDERIND

Marinated Roast Beef from Pasture Beef

- Kartoffelknödel | Sauerbratensauce
Potato Dumpling | Sour Gravy

23,70€

nur solange der Vorrat reicht
while supplies last

BRAUHAUSTELLER

Breweryplate

- 220g Zwiebelrostbraten |
Schmelzzwiebel | Röstzwiebel |
geschmälzte Maultasche |
Kässpätzle | Bratensauce
220g Onion Roast Beef | Caramelized
Onions | Fried Onion | Melted
Maultasche | Cheese-Spaetzle |
Dark-Beer-Sauce

32,90€

SCHWEINEKRUSTENBRATEN

Pork Crackling Roast

- Kartoffelknödel | Dunkelbiersauce |
Bayerisch Kraut
Potato Dumpling | Dark-Beer-Sauce |
Bavarian Sauerkraut

17,70€

nur solange der Vorrat reicht
while supplies last

BRAUHAUSSTEAK VOM WEIDERIND

Brewery Steak from Pasture Beef

- 220g zartes Roastbeef |
Trüffelbutter | Pommes
220g tender Roast Beef | Truffle
Butter | French Fries

28,30€

ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND

Onion Roast Beef from Pasture Beef

- 220g Roastbeef | Schmelzzwiebel |
Röstzwiebel | Hausgemachte
Spätzle | Dunkelbiersauce
220g tender Roast Beef | Caramelized
Onion | Fried Onion | Homemade
Spaetzle | Dark-Beer-Sauce

28,90€

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN ODER VEGETARISCHE MAULTASCHEN

Homemade Maultaschen or Vegetarian Maultaschen

- geschmelzt mit Zwiebeln | Kartoffelsalat
Sautéed with Onions | Potato Salad

14,40€

+ Dunkelbiersauce Dark-Beer-Sauce **1,90€**

- 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

13,30€

+ Beilagen Salat Side Salad **5,50€**

KARTOFFELKNÖDEL | RAHMPILZE

Potato Dumplings |
Creamy Mushrooms

12,90€

HAXEN | PORK KNUCKLES

Nur solange der Vorrat reicht while supplies last

GANZE HAXE

Whole Pork Knuckle

- Dunkelbiersauce | Bayerisch Kraut |
Kartoffelknödel
Dark-Beer-Sauce | Bavarian
Sauerkraut | Potato Dumpling

24,20€

BIO LINSEN | HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

Organic Lentils | Homemade Spaetzle

11,90€

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

GEGRILLTES MARKTGEMÜSE | SÜBKARTOFFELPÜREE

Grilled Vegetables |
Mashed Sweet Potatoes

14,90€

KNÖDELGERÖSTEL

- Ausgelöstes Haxenfleisch | gebratene
Kartoffelknödel | Dunkelbiersauce
Deboned Pork Knuckle Meat | Pan-fried
Potato Dumpling | Dark-Beer-Sauce

16,70€

Für die Änderung von Beilagen berechnen wir 1,50 € .
The Change of side dishes contains a service charge of 1,50€.

BURGER

ALMBURGER

Alpine Burger

• 150g Rinderpatty | Briochebun | Bergkäse | Burger-Sauce | Rote Zwiebel | Blattsalat | Krautsalat | Tomate | Pommes
150g Beefpatty | Briochebun | Mountain-Cheese | Burger Sauce | Red Onion | Lettuce | Colesalad | Tomato | French Fries

14,90€

BRAUHAUS BURGER

Brewery Burger

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

13,90€

DINNEDE / DEIE

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

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

KLASSISCH

Classic

12,90€

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

SPEZIAL

Special

14,50€

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

HERZHAFT-SÜß

Savory-Sweet

10,90€

Sauerrahm | Apfel | Zimt | Zucker
Sour Cream | Apple | Cinnamon | Sugar

RUSTIKAL

Rustic

13,90€

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

VEGETARISCH

Vegetarian

13,50€

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

BEILAGEN & SAUCEN | GARNISH & SAUCES

Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

Only combined with a Main Dish

BEILAGENSALAT

Side Salad

+5,50€

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

Homemade Spaetzle

+5,90€

HAUSGEMACHTE BEILAGENKÄSSPÄTZLE

Homemade Cheese-Spaetzle

+6,90€

RAHPILZE

Creamy Mushrooms

+3,90€

POMMES FRITES

French Fries

+4,50€

DUNKELBIERSAUCE

Dark-Beer-Sauce

+3,70€

KARTOFFELSALAT

Potato Salad

+5,20€

BRATKARTOFFELN

Roasted Potatoes

+5,50€

HAUSGEMACHTE KARTOFFELKNÖDEL

Homemade Potato
Dumplings

+5,90€

HAUSGEMACHTES BAYERISCH KRAUT

Homemade Bavarian
Sauerkraut

+5,20€

KETCHUP, MAYONNAISE

+1,20€

BROTKORB

Bread Basket

+3,50€



DESSERT

KAISERSCHMARRN | APFELMUS

Kaiserschmarrn (Shredded Pancake) with Applesauce

+ Rosinen Raisins

12,90€ 🍷

Dauer mind. 20 Min.
Minimum Duration 20 Min.

APFELKÜCHLE | VANILLEEIS

Apple Fritters | Vanilla Ice Cream

7,50€ 🍷

BROWNIE | VANILLEEIS | ZWETSCHGENRÖSTER

Chocolate Tartlet with Vanilla Ice Cream and Plum Roaster

7,20€ 🍷

KINDER | CHILDREN

HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT

Breaded Chicken Schnitzel

- Pommes | Ketchup
French Fries | Ketchup

9,90€

1 PAAR SAITEN

1 Pair of Sausages

- Bauernbrot
Farmer's Bread

4,90€

GESCHMÄLZTE 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€

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

Espresso

2,50€

TASSE KAFFEE

Cup of Coffee

3,30€

HEIBE SCHOKOLADE MIT SAHNE

Hot Chocolate with Whipped Cream

3,90€

WHITTINGTON EARL GREY SUPREME

Zart | Fruchtig
Delicate | Fruity

3,60€

WHITTINGTON CHARMONTE MIX

Kamille | Fenchel | Weich | Süßlich
Chamomile | Fennel | Soft | Sweet

3,60€

ESPRESSO DOPPIO

Doppio Espresso

3,60€

TASSE KAFFEE ENTKOFFEINIERT

Decaffeinated Coffee

3,50€

LATTE MACCHIATO

Latte Macchiato

4,40€

WHITTINGTON PURE GREEN

Herb | Süßlich, frisch
Herbal | Sweetly, fresh

3,60€

FRISCHER MINZTEE

Fresh Mint Tea

3,90€

ESPRESSO MACCHIATO

Espresso Macchiato

2,70€

CAPPUCCINO

Cappuccino

3,70€



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

SELTERS MEDIUM

Sparkling Water

0,25l **3,30€**

0,75l **6,80€**

SELTERS NATURELL

Still Water

0,25l **3,30€**

0,75l **6,80€**

TAFELWASSER

Sparkling Water

0,3l **2,90€**

SÄFTE & NEKTAR | JUICES & NECTARS

VAIHINGER APFEL NATURTRÜB

Cloudy Apple Juice

0,3l **4,10€**

VAIHINGER SCHWARZE JOHANNISBEERE NEKTAR

Black Currant Nectar

0,3l **4,10€**

VAIHINGER PINK GRAPEFRUIT

Pink Grapefruit

0,3l **4,10€**

VAIHINGER ORANGE

Orange Juice

0,3l **4,10€**

VAIHINGER MARACUJA NEKTAR

Passion Fruit Nectar

0,3l **4,10€**

SAFTSCHORLE

Juice Spritzer

0,3l **3,80€**

HOLLUNDERSCHORLE

Elderflower Spritzer

0,3l **3,80€**

SOFTGETRÄNKE | SOFT DRINKS

EINSER LIMO |

EINSER LEMONADE

Holunderblütensirup | Limette |

Frische Minze

Elderflower Syrup | Lime | Fresh Mint

0,4l **4,80€**

EINSER HIMBEER LIMO |

EINSER RASPBERRY LEMONADE

Himbeersirup | Limette | Frische

Minze

Raspberry Syrup | Lime | Fresh Mint

0,4l **4,80€**

EINSER INGWER LIMO |

EINSER GINGER LEMONADE

Holunderblütensirup | Limette |

Frische Minze | Frischer Ingwer

Elderflower Syrup | Lime | Fresh Mint |

Fresh Ginger

0,4l **4,90€**

ELEPHANT BAY ICE TEA^{VEGAN} |

ELEPHANT BAY ICE TEA^{VEGAN}

Granatapfel | Pfirsich | Himbeer

Pomegranate | Peach | Raspberry

0,33l **3,90€**

ALMDUDLER | HERBAL LEMONADE

0,35l **3,90€**

SCHWEPPE

Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale

0,2l **3,60€**

PEPSI

PEPSI ZERO ZUCKER

SCHWIP SCHWAP ORANGE

SCHWIP SCHWAP COLA & ORANGE

SEVEN UP

0,3l **3,70€**

0,5l **4,70€**

WEIßWEIN | WHITE WINE

VERRENBERGER LINDELBERG RIESLING QbA TROCKEN

Weinkellerei Hohenlohe |
Württemberg | rassig | spritzig |
ausgeprägte Zitrusfrucht
*Riesling dry | Lively | Sparkling |
Pronounced Citrus Fruit*

0,2l **6,30€**

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 | Suptle Spice*

0,2l **7,50€**

0,75l **28,00€**

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 **37,00€**

“REBUHN” 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 **7,50€**

0,75l **28,00€**

WEISSBURGUNDER

Weingut Graf Adelman |
Württemberg | feines Bouquet von
Mirabellen | Birnen | angenehmer
Schmelz | lebendig | frischer Weißwein
*Pinot Blanc | Delicate Bouquet of
Mirabelles | Pears*

0,2l **8,50€**

0,75l **30,00€**

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 **30,00€**

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 **6,30€**

“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 **7,50€**

0,75l **28,00€**

CUVÉE ROSÉ

Weingut Wöhrwag | Württemberg |
Zarte Aromen von roten Beeren |
Pfirsich | spritzig | frisch
*Wonderful Aromas of Redberries |
Peach | Tangy | Frisch*

0,2l **7,50€**

0,75l **28,00€**

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 **6,30€**

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 **7,50€**

0,75l **28,00€**

LEMBERGER TROCKEN

Weingut Wöhrwag | Württemberg |
Feinwürzig | Aromen von Süßkirsche |
Johannisbeere | Brombeere
*Delicately spicy | Aromas of sweet
Cherries | Currant | Blackberry*

0,2l **7,50€**

0,75l **28,00€**

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 **7,50€**

0,75l **28,00€**

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 **7,90€**

APEROL SPRITZ

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

0,25l **7,90€**

HUGO

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

0,25l **7,90€**

LAV'A BELLE SPRITZ

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

0,25l **7,90€**

KESSLER SEKT | KESSLER SPARKLING WINE

Deutschlands älteste Sektkellerei
Germany's oldest sparkling wine cellar

KESSLER HOCHGEWÄCHS CHARDONNAY BRUT

0,1l **6,20€**

0,75l **36,00€**

KESSLER HOCHGEWÄCHS ROSÉ BRUT

0,1l **6,20€**

0,75l **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

10,50€

Limette
Served with Lime

TANQUERAY NO. TEN GIN TONIC

12,50€

Limette
Served with Lime

MONKEY 47 GIN TONIC

12,50€

Limette
Served with Lime

HENDRICK'S GIN TONIC

10,90€

Gurke
Served with Cucumber

GIN MARE GIN TONIC

12,50€

Rosmarin | Orange
Served with Rosemary | Orange Slice

GINSTR GIN TONIC

12,50€

Rosmarin | Zitronenzeste
Served with Rosemary | Lemon Zest

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€

Täglich ab 17:00 Uhr



COCKTAILS

Alle Cocktails bereiten wir nur mit hochwertigen Spirituosen, frischesten Zutaten und äußerster 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 share your specific preferences with us, and our bar and service staff will be delighted to assist you.

WHISKY SOUR 9,90€

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

CAIPIRINHA 9,50€

Cachaca | Frische Limette |
Lime Juice | Brauner Rohrzucker
*Cachaca | Fresh Lime | Lime Juice |
Brown Sugar*

LONDON MULE 9,50€

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

TOUCH DOWN 9,90€

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

CUBA LIBRE 9,00€

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

TANKPIRINHA 9,50€

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

APEROL SOUR 9,90€

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

MARGARITA 9,50€

Tequila | Limette | Cointreau
Tequila | Lime | Cointreau

MOSCOW MULE 9,50€

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

MOJITO 9,50€

Rum | Frische Limette | Minze |
Weißer Rohrzucker | Sodawasser
*Rum | Fresh Lime | Mint | White
Sugar | Soda Water*

PLANTERS PUNCH 9,90€

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

TANKARITA 9,50€

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

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 Plum	4,90€
Vieil Abricot Aprikose Apricot	4,90€
Vieille Framboise Himbeer Raspberry	4,90€
Vieux Kirsch Kirsche Cherry	4,90€
Vieille Poire Birne Pear	4,90€
Vieille Pomme Apfel Apple	4,90€


ZIEGLER 2cl

Haselnuss Hazelnut	7,00€
Wildkirschlikör Wild Cherry Liqueur	4,90€
No. 1 Wildkirsch Wild Cherry	8,00€

LANTENHAMMER 2cl

Obstbrand Holzfass	3,50€
Waldhimbeergeist	3,50€
Williamsbirnenbrand	3,50€
Sauerkirschbrand	4,50€

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



Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bezahlung mit EC Karte ab einem Betrag von 10,00 € möglich.

*All prices are in Euros, including the applicable value-added tax.
Payment with debit card is possible for amounts exceeding €10.00.*

Brauhaus Eins GmbH
Robert- Bosch-Platz 1
70174 Stuttgart
Tel.: 0711 / 9 97 87 84
www.brauhaus-eins.de
info@brauhaus-eins.de

