

## Apéritifs

<i>Campari<sup>2</sup> Soda</i>	4 cl	7,50 €
<i>Campari<sup>2</sup> Orange</i>	4 cl	8,50 €
<i>Sherry medium</i>	5 cl	5,30 €
<i>Martini Bianco</i>	5 cl	5,50 €
<i>Weingärten Esslingen Secco Riesling<sup>9</sup></i>	0, 1 l	6,50 €
<i>Weingärten Esslingen Secco Rose<sup>9</sup></i>	0, 1 l	6,50 €
<i>Aperol Spritz mit Geldermann Sekt carte blanche<sup>2,9,10</sup></i>	0, 1 l	8,50 €
<i>Hugo mit Geldermann Sekt carte blanche<sup>2,9</sup></i>	0,1 l	8,50 €

## Sekt

<i>Geldermann Sekt Carte blanche, trocken<sup>8,L</sup></i>	0, 1 l	6,90 €
<i>Geldermann rosé<sup>8,L</sup></i>	0, 1 l	8,90 €
<i>Geldermann Sekt Carte blanche, trocken<sup>8,L</sup></i>	0, 75 l	39,00 €
<i>Geldermann rosé<sup>8,L</sup></i>	0, 75 l	49,00 €

*Edle Winzersekte auf Anfrage!*

## Alkoholfreie Getränke

<i>Tafelwasser</i>	0,2 l	2,70 €
<i>Gerolsteiner medium</i>	0,25 l	3,20 €
<i>Gerolsteiner still</i>	0,25 l	3,20 €
<i>Ensinger Gourmet Bio still</i>	0,75 l	7,90 €
<i>Ensinger Gourmet Bio medium</i>	0,75 l	7,90 €
<i>Pepsi</i> <sup>1,2,8,11</sup> <i>Pepsi light</i> <sup>1,2,6,8,11</sup>		
<i>Mirinda</i> <sup>2</sup> <i>Spezi</i> <sup>1,2,8, 11</sup>	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,60 €
<i>Teinacher Genuss-Limonaden</i>		
<i>Johannisbeere-Holunder</i>	0,33 l	3,80 €
<i>Rhabarber-Mirabelle</i>	0,33 l	3,80 €
<i>Saft- Schorle</i>	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,60 €
<i>Vaihinger Orangensaft</i>	0,2 l	3,80 €
<i>Vaihinger Apfelsaft</i>	0,2 l	3,80 €
<i>Vaihinger Johannisbeere-Nektar</i>	0,2 l	3,80 €
<i>Bitter Lemon</i> <sup>3,10,6</sup>	0,2 l	3,90 €
<i>Tonic Water</i> <sup>10,6</sup>	0,2 l	3,90 €

*Weitere Säfte Saisonal auf Anfrage*

## Biere

<i>Sanwald Hefeweizen hell vom Fass<sup>A1</sup></i>	0,5 l	5,90 €
<i>Sanwald Hefeweizen hell vom Fass<sup>A1</sup></i>	0,3 l	3,90 €
<i>Schwaben Bräu Ur-Typ Export vom Fass<sup>A1</sup></i>	0,4 l	5,40 €
<i>Schwaben Bräu Ur-Typ Export vom Fass<sup>A1</sup></i>	0,25 l	3,90 €
<i>Schwaben Bräu Meister-Pils vom Fass<sup>A1</sup></i>	0,4 l	5,40 €
<i>Schwaben Bräu Meister-Pils vom Fass (Schnitt)<sup>A1</sup></i>	0,25 l	3,90 €
<i>Cluss Keller-Pils vom Fass<sup>A1</sup></i>	0,4 l	5,50 €
<i>Sanwald Hefeweizen alkoholfrei Flasche<sup>A1</sup></i>	0,5 l	5,90 €
<i>Dinkelacker alkoholfrei Flasche<sup>A1</sup></i>	0,33 l	4,50 €
<i>Radler<sup>A1,1,6</sup></i>	0,4 l	4,90 €
	0,25 l	3,90 €

## Weißweine im „Viertele“ Q&A

### **Weissburgunder** >schiefer< trocken <sup>8, L</sup>

Fellbacher Weingärtner

Fein, zart und filigran,

dazu eine milde Säure

und Nuancen von gelben Früchten und Nüssen

0,25 l

6,40 €

### **Rivaner**

VDP Weingut Graf von Bentzel Sturmfeder

ausgeprägte Aromen von Zitrus und gelber Apfel,

exotische Früchte, etwas Muskat,

delikate frische, saftiger beschwingter Wein

0,25 l

6,40 €

### **Riesling** trocken <sup>8, L</sup>

Verrenberger Lindelberg „Fürstenfaß“

Weingut Hohenlohe

Harmonisch, feine Säure

Ein Wein, wie ihn schon unsere Väter tranken

0,25 l

6,40 €

## Weißherbst und Schiller Q&A im „Viertele“

### **Spätburgunder Weissherbst**

Weinmanufaktur Untertürkheim

Fruchtig, harmonisch.

Ebbes zom s'Göschle verwöhna!

0,25 l

6,40 €

### **Schiller** trocken <sup>8, L</sup>

Staatsweingut Weinsberg

Ausgewogen, Bouquetreich.

Ein Wein, der alle Sinne beschwingt.

0,25 l

6,40 €

## Rotweine im „Viertele“ QbA

<p><b>Trollinger, trocken</b> <sup>8, L</sup>            Untertürkheimer Mönchberg            Weinmanufaktur Untertürkheim            Duftig, zartwürzig            Gibt's nur vom Schwobaländle</p>	0,25 l	5,90 €
<p><b>Trollinger mit Lemberger</b> <sup>8, L</sup>            Collegium Wirtemberg            Herzhaft, kräftig</p>	0,25 l	6,50 €
<p><b>Lemberger, trocken</b> <sup>9, 8, L</sup>            Grantschener Wildenberg            WG Grantschen            Kraftvoll, feurig</p>	0,25 l	6,50 €
<p><b>Dornfelder, trocken</b> <sup>8, L</sup>            Affaltracher Salzberg            Schlosskellerei Affaltrach            Tief dunkel, kräftig</p>	0,25 l	6,50 €
<p>Schorle weiß, QbA <sup>8, L</sup></p>	0,25 l	4,90 €
<p>Schorle rosé, QbA <sup>8, L</sup></p>	0,25 l	4,90 €
<p>Schorle rot, QbA <sup>8, L</sup></p>	0,25 l	4,90 €

## Weißweine 0,2 l im Stielglas

### **Johanna**

Weißweincuvée

VDP Weingut Hans Peter Wöhrwag

(Müller-Thurgau, Riesling Sauvignon)

Leichtes Säurespiel elegant und schlank,  
spielt mit einem mineralischen Abgang.

0,2 l

8,90 €

### **Egoist<sup>8,L</sup>**

Riesling, trocken

Weingut Zimmerle

Feines ausgeprägtes Bouquet nach Zitrusfrüchten  
und grünen Äpfeln, elegantes Säuerungsspiel,  
nachhaltiger Abgang

0,2 l

10,90 €

### **Grauer Burgunder, trocken<sup>8,L</sup>**

Weinmanufaktur Untertürkheim

Helles gelb mit grünen Reflexen. erinnert an Vollreife Früchte  
sowie exotische Aromen von Mango und Banane.

0,2 l

10,90 €

### **„VIRGINA“**

Sauvignon Blanc<sup>8,L</sup>

Weingut Hirsch Leingarten

Erste Trauben, trocken

Fruchtig & lebendig

erinnert an Sternfrucht, Melone,

Pink Grapefruit, Holunderblüte

0,2 l

12,90 €

## Rotweine 0,2 l im Stielglas

### **Wilhelmers Edition „W“<sup>8,L</sup>**

Großes Geweih Cuvée, trocken

Weingut Hirsch Leingarten

(Lemberger, Cabernet & Pinot Noir)

Würzig, Kräftig,

Der Lemberger sorgt für Würze und den regionalen Stempel

Pinot Noir bringt die Eleganz und der Cabernet die

Langlebigkeit & die Kraft

0,2 l

12,90€

### **Acolon \*\* QbA trocken**

Weinmanufaktur Untertürkheim

Ein vollmundiger Wein mit festem Körper, milder Säure

und langem, würzigem Finale.

0,2 l

11,90 €

### **Steinwiege Lemberger**

VDP Weingut R. Schnaitmann

Saftig, druckvoll und zugleich elegant mit anregender Säure

und geschliffenen feinkörnigen Tanninen,

alles eingebettet in einem charmanten Fruchtkörper.

0,2l

12,90 €

## Riesling: unsere schwäbische Königin

### **Lämmler Riesling C Kabinett trocken**

Fellbacher Weingärtner

Ein finessenreicher Wein

mit einer klaren Frucht und einem frischen Charakter

0,75 l

28,00 €

### **Egoist<sup>8,L</sup>**

Riesling

Weingut Zimmerle / Korb

Feines ausgeprägtes Bouquet  
nach Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln

Elegantes Säurespiel, nachhaltiger Abgang.

0,75 l

36,00 €

### **Untertürkheimer Gips<sup>8,L</sup>**

Riesling, trocken

VDP Weingut G. Aldinger

Ausgeprägte Fruchtaromen, die an reife Orangen und Äpfel  
erinnern. Balancierte Säure, sehr mineralisch.

0,75 l

45,00 €

### **Riesling Herzogenberg GG<sup>8,L</sup>**

VDP Weingut Hans Peter Wöhrwag

Das große Gewächs ist immer die höchste Qualität  
des VDP. Kraft und Ausdruck zeichnen diesen Wein aus.

Tolle Mineralität mit Aromen von Apfel und Pfirsich

0,75 l

78,00 €

### **Riesling Dezemberlese<sup>8,L</sup>**

VDP Weingut Hans Peter Wöhrwag

Wie der Name sagt, dürfen die Trauben bis in  
den Dezember hinein am Stock reifen.

Kräftig und trotzdem noch filigran,

mit Aromen von Quitte und Mirabelle

0,75 l

125,00 €

## Burgunder: natürlich nur aus dem Ländle

### **Grauer Burgunder trocken** <sup>8,L</sup>

Weinmanufaktur Untertürkheim

Helles gelb mit grünen Reflexen. erinnert an Vollreife Früchte sowie exotische Aromen von Mango und Banane. Ein sehr geschmeidiger und runder Grauburgunder.

0,75 l 38,00 €

### **Marienglas Untertürkheimer Gips**

Weißburgunder, großes Gewächs

VDP Weingut G. Aldinger

Sofortiger Trinkgenuss vereint mit großem Reifepotential

0,75 l 110,00 €

## Zusammen macht`s die größte Freude:

### Cuvées

### **Du und Ich** <sup>8,L</sup>

Weißweincuvée trocken

Staatsweingut Weinsberg

(Riesling, Justus, Johanniter)

Junges Fruchtbouquet.

Riecht nach Apfel, Aprikose, Melone und Limone.

Erfrischende Fruchtsäure und eine Fülle an Aromen.

0,75 l 32,00 €

### **Johanna** <sup>8,L</sup>

Weissweincuvée

VDP Weingut Hans Peter Wöhrwag

(Müller-Thurgau, Riesling, Sauvignon)

Leichtes Säurespiel elegant und schlank,

spielt mit einem mineralischen Abgang.

0,75 l 34,00 €

### **Der Weiße Löwe** <sup>8,L</sup>

Weißweincuvée trocken

Weingut Graf Adelman

(Riesling, Weissburgunder, Grauburgunder)

Zarter schmälz und prickelnde Fruchtnoten

idealer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.

0,75 l 35,00 €

# 50 Stuttgarter Stäffele

SEIT FÜNFZIG JAHREN WEINSTUBEN STUTTGARTER STÄFFELE

## **Grau/Weiß Steinmergel**

*VDP Weingut Heid*

*(Grauburgunder und Weißburgunder)*

*Geschmeidig und harmonisch tänzeln diese beiden Partner*

0,75 l

45,00 €

## **Aged Reserve „Edition W“**

*Weingut Hirsch*

*Die im Barrique gereifte Weißweincuvée wurde aus Chardonnay und Weissburgunder erzeugt.*

*Am Gaumen füllig, saftig, sehr schöne Frucht*

0,75 l

45,00 €

## **Bergmandel Grau .Weiß trocken** <sup>8,L</sup>

*VDP Weingut R. Schnaitmann*

*(Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder)*

*Leichte, karamellierte Duftnote von Butter und Krokant.*

*Fruchtnoten von Äpfeln, Quitte, Orange und Aprikose.*

*Feine Würznoten wie Anis, Vanille und Ingwer.*

0,75 l

49,00 €

## **Grande Etoile trocken**

*Weißweincuvée*

*VDP Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder*

*Cuvée aus den besten Tropfen*

*der Sorte Weißburgunder und Riesling.*

*Vergoren und ausgebaut im 225 Liter neuen Eichenfaß*

0,75 l

79,00 €

## Die Fruchtbombe darf auch nicht fehlen

### **„VIRGINA“** <sup>8,L</sup>

*Sauvignon Blanc, QbA trocken*

*Weingut Hirsch Leingarten*

*Erste Trauben, Fruchtig & lebendig*

*erinnert an Sternfrucht, Melone,*

*Pink Grapefruit, Holunderblüte*

0,75 l

49,00 €

### **Fumé Blanc** <sup>8,L</sup>

*Sauvignon Blanc, QbA trocken*

*VDP Weingut Hans Peter Wöhrwag*

*Lagerung in großen Eichenfässern, in welchen der*

*Wein 12 Monate lagert.*

*Aromen von Stachelbeere und Mango*

0,75 l

95,00 €

## Rosé muss nicht immer süß, bei uns aber immer lecker sein

### **Bentz Rose QbA Cuvée trocken**

VDP Weingut G. Aldinger

Dieser Wein leuchtet in begeisterndem Kupferrosarot.

Die Nase offenbart Aromen dunkler Weinbeeren, Erdbeere,

Pflaume aber auch Cassis und Stachelbeere.

0,75 l	32,00 €
1,5 l	68,00 €
3,0 l	175,00 €

### **Blanc de Noir trocken**

VDP Weingut Graf Adelman

Der ideale Wein für die Terrasse,

leicht und unbeschwert mit einer zarten

Lachsfarbe und dem Aroma von Grapefruit.

0,75 l	32,00 €
--------	---------

### **Spätburgunder Rosé trocken <sup>8, L</sup>**

VDP Weingut Hans Peter Wöhrwag

Duft nach roten Beeren und einer grandiosen Würze

Ob zum Essen oder einfach so, er ist immer eine Freude

0,75 l	34,00 €
--------	---------

## Schwäbische Burgunder sind was Schönes

### **Samtrot**

VDP Weingut Graf von Bentzel Sturmfeder

Typisches ziegelrotbraunes Farbspiel

Duftiger Burgunder mit zartem Erdbeeraroma.

Halbtrockener Samtrot, charakteristisch und samtig weich. 0,75 l 29,00 €

### **Sie und Er<sup>8,L</sup>**

Rotweincuvée, trocken

VDP Staatsweingut Weinsberg

Burgunder & Acolon

fruchtiger Rotweincuvée.

Der trockene, tiefdunkle und gehaltvolle Wein  
verdankt seine deutliche Frucht dem Burgunder  
und die körperreiche Fülle der Rebsorte Acolon

0,75 l 36,00 €

### **VDP Untertürkheimer Gips<sup>8,L</sup>**

Spätburgunder trocken

VDP Weingut G. Aldinger

Ein sehr fruchtiger Spätburgunder mit Aromen von  
Kirsche und reife Pflaumen. Sehr gehaltvoll mit  
feinwürzigem Nachhall.

0,75 l 49,00 €

## Mir könnted au kräftiger

### **Untertürkheimer Herzogenberg**

Merlot trocken

VDP Weingut Hans Peter Wöhrwag

Im Geschmack sehr kräftig und süffig mit Noten von  
Johannisbeere, Cassis und Kakao.

Im Abgang bringen leichte Gerbstoffe Spannung.

Ein Wein mit frischem Charakter.

0,75 l

39,00 €

### **Acolon QbA<sup>8,L</sup>**

im Holzfass gereift

Weinmanufaktur Untertürkheim

Intensives violett mit schwarzen Reflexen. Lebkuchengewürz,  
Holunder und Schwarzkirsche verleihen diesem Wein einen

vielschichtigen Duft.

0,75 l

39,00 €

### **Zweigelt QbA<sup>8,L</sup>**

Weinmanufaktur Untertürkheim

Vollmundig Kräftig leichte Pfeffernoten,

dunkle Beeren samtiger Nachhall

0,75 l

39,00 €

### **Lämmle Syrah P**

Fellbacher Weingärtner

Tolle Aromen von Waldbeeren, dunkler Schokolade  
und einer dezenten Pfeffernote,

besonders vielschichtig und komplex im Geschmack.

0,75 l

39,00 €

### **Steinwiege Lemberger<sup>8,L</sup>**

VDP Weingut R. Schnaitmann

Tiefes Kirschrot und intensive Fruchtaromen. Rauchig, würzig,  
karamellisierter und blumiger Geschmack.

0,75 l

43,00 €

## Volle Schwabenpower

### **Wilhelmers Edition „W“** <sup>8,L</sup>

Großes Geweih Cuvée, trocken

Weingut Hirsch Leingarten

(Lemberger, Cabernet & Pinot Noir)

Würzig, Kräftig,

Der Lemberger sorgt für Würze und den regionalen Stempel

Pinot Noir bringt die Eleganz und der Cabernet die

Langlebigkeit & die Kraft

0,75 l 39,00 €

1,5 l 89,00 €

3,0 l 215,00 €

### **Traumzeit Rotweincuvée** <sup>8,L</sup> trocken

VDP Staatsweingut Weinsberg

(Acolon Cabernet Dorsa und Cabernet Cubin)

Ein Traum aus nachhaltig nussiger Frucht mit

Vanille- und Honigaromen, edler Herbe und kräftig dunkler Farbe

– gereift im kleinen Eichenholzfass

0,75 l 48,00 €

### **Sommelier Blend No. 4** <sup>8,L</sup>

Rotweincuvée, trocken

Weinmanufaktur Untertürkheim

Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Lemberger im Holzfass gereift

Diese ausgesuchte Cuvée zeigt sich kraftvoll in Nase und am Gaumen.

Schön eingebundene Gerbstoffe zeigen sich noch in diesem jungen Wein

0,75 l 48,00 €

### **Reserve Merlot**

Weingut Aldinger

Würzige Aromatik, mit einer Kombination

aus Kirsche, Brombeere, Holunder und Thymian

0,75 l 110,00 €

Die Jahrgänge unserer Weine können Sie gerne bei unserem Servicepersonal erfragen!

## Spirituosen

<i>Wodka Absolut</i>	4 cl	5,90 €
<i>Trester vom Riesling</i>	2 cl	6,50 €
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	4,50 €
<i>Ramazotti</i>	4 cl	4,50 €
<i>Bailey's</i>	4 cl	4,50 €
<i>Sambuca</i>	2 cl	3,90 €
<i>Remy Martin</i>	2 cl	8,90 €
<i>GinStr 40%</i>	4 cl	9,50 €
<i>Jägermeister 35%</i>	4 cl	4,20 €
<i>Averna 29%</i>	4cl	4,50 €

## Brennerei Spezialitäten

<i>Marillenbrand 40%</i>	2 cl	7,90 €
<i>Rote Williams Birne 42%</i> <i>(Aus der Wilhelmer Doppel- Magnum Flasche)</i>	2 cl	7,90 €
<i>Haselnuss 40%</i>	2 cl	7,90 €
<i>Pistenbrenner Williams 35%</i>	2 cl	5,40 €
<i>Blutorangengeist 43%</i>	2 cl	7,40 €
<i>Haselnuss Likör 30%</i>	2 cl	7,40 €
<i>Waldbeerentraum 40%</i>	2 cl	5,40 €
<i>Roter Weinbergpfirsichlikör 25%</i>	2 cl	5,40 €
<i>Wildkirsch Chili Likör 25%</i>	2 cl	6,90 €
<i>Tresterbrand 42%</i>	2 cl	6,90 €

## Warme Getränke

<i>Glass Tee</i>	3,40 €
<i>Glass Tee mit Rum</i>	6,90 €
<i>Tasse Kaffee<sup>13</sup></i>	2,90 €
<i>Espresso<sup>11,13</sup></i>	2,40 €
<i>Cappuccino<sup>9,13</sup></i>	3,90 €
<i>Milchkaffee<sup>9,13</sup></i>	3,90 €
<i>Afogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)</i>	5,50 €

*Bei weiteren Fragen bzgl. Der Allergene und Zusatzstoffe,  
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter*

*Vielen Dank  
Ihr Stuttgarter Stäffele*

Eine Erläuterung der ausgezeichneten Zusatzstoffe und Allergene:

Gerne hilft Ihnen auch unser Service weiter. Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind heute weit verbreitet.

Damit Sie in der Wilhelmer Gastronomie unbeschwert genießen können, haben wir unsere Produkte, die mögliche Allergene enthalten, gekennzeichnet. Sie finden unten angeführt die Abkürzungen mit der jeweiligen Beschreibung.

## Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel
- 5) mit einer Zucker-Art und Süßungsmitteln
- 6) enthält eine Phenylalaninquelle
- 7) mit Phosphat
- 8) geschwefelt
- 9) mit Geschmacksverstärker
- 10) geschwärzt
- 11) gewachst
- 12) chininhaltig
- 13) coffeinhaltig
- 14) gentechnisch verändert

## Allergene

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- A2) Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
- A3) Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- A4) Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
- A5) Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)
- A6) Glutenhaltiges Getreide (Kamut)
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch und Laktose
- H) Schalenfrüchte
- H1) Schalenfrüchte (Haselnuss)
- H2) Schalenfrüchte (Pecannuss)
- H3) Schalenfrüchte (Walnuss)
- H4) Schalenfrüchte (Paranuss)
- H5) Schalenfrüchte (Macadamianuss)
- H6) Schalenfrüchte (Mandel)
- H7) Schalenfrüchte (Cashewnuss)
- H8) Schalenfrüchte (Pistazie)
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfite
- M) Lupine
- N) Weichtiere

Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei den Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir lehnen jede Verantwortung ab für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zu Verfügung gestellt werden. Die Kennzeichnung der Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Darüber berät Sie gerne unser Servicepersonal.