

## Apéritifs

<i>Campari<sup>2</sup> Soda</i>	4 cl	7,90 €
<i>Campari<sup>2</sup> Orange</i>	4 cl	9,50 €
<i>Sherry medium</i>	5 cl	5,50 €
<i>Martini Bianco</i>	5 cl	6,00 €
<i>Weingärten Esslingen Secco Riesling<sup>9</sup></i>	0, 1 l	7,50 €
<i>Weingärten Esslingen Secco Rose<sup>9</sup></i>	0, 1 l	7,50 €
<i>Aperol Spritz mit Geldermann Sekt carte blanche<sup>2,9,10</sup></i>	0, 1 l	9,50 €
<i>Hugo mit Geldermann Sekt carte blanche<sup>2,9</sup></i>	0, 1 l	9,50 €

## Sekt

<i>Geldermann Sekt Carte blanche, trocken<sup>8,L</sup></i>	0, 1 l	7,50 €
<i>Geldermann rosé<sup>8,L</sup></i>	0, 1 l	9,50 €
<i>Geldermann Sekt Carte blanche, trocken<sup>8,L</sup></i>	0, 75 l	45,00 €
<i>Geldermann rosé<sup>8,L</sup></i>	0, 75 l	58,00 €
<i>“Champagner“ Bratbirne – die Königin unter den Alkoholfreien Manufaktur Jörg Geiger</i>	0,75 l	69,00 €
<i>3 Jahre auf der Hefe gereift   entalkoholisiert   gekonnt verfeinert Zurückhaltende Süße und gut eingebundene Säure. Feiner Geschmack der Champagner Bratbirne mit dezenten Gerbstoffnote im feinen Nachhall. Entalkoholisiertes, birnenschaumweinhaltiges Getränk mit Kräutern und Gewürzen.</i>		

*Edle Winzersekte auf Anfrage!*

## Alkoholfreie Getränke

<i>Gerolsteiner medium</i>	0,25 l	3,40 €
<i>Gerolsteiner still</i>	0,25 l	3,40 €
<i>Ensinger Gourmet Bio still</i>	0,75 l	8,90 €
<i>Ensinger Gourmet Bio medium</i>	0,75 l	8,90 €
<i>Pepsi</i> <small>1,2,8,11</small> <i>Pepsi light</i> <small>1,2,6,8,11</small>		
<i>Mirinda</i> <small>2</small> <i>Spezi</i> <small>1,2,8, 11</small>	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,90 €
<i>Teinacher Genuss-Limonaden</i>		
<i>Johannisbeere-Holunder</i>	0,33 l	4,50 €
<i>Rhabarber-Mirabelle</i>	0,33 l	4,50 €
<i>Saft-Schorle</i>	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,90 €
<i>Vaihinger Orangensaft</i>	0,2 l	3,90 €
<i>Vaihinger Apfelsaft</i>	0,2 l	3,90 €
<i>Vaihinger Johannisbeere-Nektar</i>	0,2 l	3,90 €
<i>Bitter Lemon</i> <small>3,10,6</small>	0,2 l	3,90 €
<i>Tonic Water</i> <small>10,6</small>	0,2 l	3,90 €



## Biere

<i>Sanwald Hefeweizen hell vom Fass<sup>A1</sup></i>	<i>0,5 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Sanwald Hefeweizen hell vom Fass<sup>A1</sup></i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Schwaben Bräu Ur-Typ Export vom Fass<sup>A1</sup></i>	<i>0,4 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Schwaben Bräu Ur-Typ Export vom Fass<sup>A1</sup></i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Schwaben Bräu Meister-Pils vom Fass<sup>A1</sup></i>	<i>0,4 l</i>	<i>6,40 €</i>
<i>Schwaben Bräu Meister-Pils vom Fass (Schnitt)<sup>A1</sup></i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Cluss Keller-Pils vom Fass<sup>A1</sup></i>	<i>0,4 l</i>	<i>6,40 €</i>
<i>Schwabenbräu „FREI BIER“ alkoholfrei<sup>A1</sup></i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Schwabenbräu das Naturradler 0,0% alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Radler<sup>A1,1,6</sup></i>	<i>0,4 l</i>	<i>5,80 €</i>
	<i>0,3 l</i>	<i>4,30 €</i>

## Weißweine im „Viertele“ QbA

**Weissburgunder >schiefer< trocken 8,5%**

Fellbacher Weingärtner

Fein, zart und filigran,  
dazu eine milde Säure

und Nuancen von gelben Früchten und Nüssen

0,25 l

6,80 €

**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

6,80 €

**Riesling trocken 8,5%**

Verrenberger Lindelberg „Fürstenfaß“

Weingut Hohenlohe

Harmonisch, feine Säure

Ein Wein, wie ihn schon unsere Väter tranken

0,25 l

6,80 €

## Weißherbst und Schiller QbA im „Viertele“

**Spätburgunder Weissherbst**

Weinmanufaktur Untertürkheim

Fruchtig, harmonisch.

Ebbes zom s'Göschle verwöhna!

0,25 l

6,80 €

**Schiller trocken 8,5%**

Staatsweingut Weinsberg

Ausgewogen, Bouquetreich.

Ein Wein, der alle Sinne beschwingt.

0,25 l

6,80 €

## *Rotweine im „Viertele“ QbA*

**Trollinger, trocken** 8,5  
*Untertürkheimer Mönchberg*  
*Weinmanufaktur Untertürkheim*  
*Duftig, zartwürzig*  
*Gibt's nur vom Schwobaländle*      0,25 l      6,40 €

**Trollinger mit Lemberger** 8,5  
*Collegium Wirtemberg*  
*Herhaft, kräftig*      0,25 l      6,90 €

**Lemberger, trocken** 9,5  
*Grantschener Wildenberg*  
*WG Grantschen*  
*Kraftvoll, feurig*      0,25 l      6,90 €

**Dornfelder, trocken** 8,5  
*Affaltracher Salzberg*  
*Schlosskellerei Affaltrach*  
*Tief dunkel, kräftig*      0,25 l      6,90 €

**Schorle weiß, QbA** 8,5  
*Schorle rosé, QbA* 8,5  
*Schorle rot, QbA* 8,5      0,25 l      5,50 €

## 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*

*9,50 €*

### **Lämmle Riesling C Kabinett trocken**

*Fellbacher Weingärtner*

*Ein finessenreicher Wein*

*mit einer klaren Frucht und einem frischen Charakter*

*0,2 l*

*9,50 €*

### **Grauer Burgunder, trocken 8,L**

*Weinmanufaktur Untertürkheim*

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

*0,2 l*

*11,50 €*

### **„VIRGINA“**

*Sauvignon Blanc 8,L*

*Weingut Hirsch Leingarten*

*Erste Trauben, trocken*

*Fruchtig & lebendig*

*erinnert an Sternfrucht, Melone,*

*Pink Grapefruit, Holunderblüte*

*0,2 l*

*14,50 €*

## *Rotweine 0,2 l im Stielglas*

### *Wilhelmers Edition „W“ 8,5*

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 13,50€

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

Weinmanufaktur Untertürkheim  
Ein vollmundiger Wein mit festem Körper, milder Säure  
und langem, würzigem Finale.

0,2 l 12,50 €

### *Steinwiege Lemberger*

VDP Weingut R. Schnaitmann  
Saftig, druckvoll und zugleich elegant mit anregender Säure  
und geschliffenen feinkörnigen Tanninen,  
alles eingebettet in einem charmanten Fruchtkörper.

0,2 l 13,50 €

*Gerne erhalten Sie auf Wunsch, unsere 0,2l Stielglas Weine auch in 0,1l*

## Riesling: unsere schwäbische Königin

### **Lämmle Riesling C Kabinett trocken**

*Fellbacher Weingärtner*

*Ein finessenreicher Wein*

*mit einer klaren Frucht und einem frischen Charakter*

*0,75 l*

*35,00 €*

### **Riesling Steinmergel**

*Weingut Heid*

*Ein Riesling wie er sein soll*

*mit einem ausgewogenem Süße- Säurespiel*

*und einer tollen Frucht die Lust auf mehr macht*

*0,75 l*

*45,00 €*

### **Untertürkheimer Gips 8,L**

*Riesling, trocken*

*VDP Weingut G. Aldinger*

*Ausgeprägte Fruchtaromen, die an reife Orangen und Äpfel*

*erinnern. Balancierte Säure, sehr mineralisch.*

*0,75 l*

*55,00 €*

### **Riesling Herzogenberg GG 8,L**

*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*

*85,00 €*

### **Riesling Dezemberlese 8,L**

*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*

*135,00 €*

## Alkoholfrei

### **32 Grad**

*Riesling | Apfel | Kräuter*

*Manufaktur Jörg Geiger*

*Feinfruchtig elegant, erfrischend, kräutrig.*

*0,75 l*

*36,00 €*

## Burgunder: natürlich nur aus dem Ländle

### *Grauer Burgunder trocken 8,5%*

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

39,00 €

### *CHARDONNAY »Edition Junior« trocken 8,5%*

Weingut Hirsch

Viele der Trauben verrieseln jedes Jahr, so entwickeln sich neben normalen Traubenbeeren natürlich viele "Honigbeeren" mit fast schon unheimlicher Geschmacksfülle. Glasklare reife Frucht nach Aprikosen und einem Touch Williams Christ Birne, sehr verspielt im Geschmack, dezent vibrierend.

Klassischer Typ, fein dahin schmelzend.

0,75 l

45,00 €

### *Marienglas Untertürkheimer Gips*

Weißburgunder, großes Gewächs

VDP Weingut G. Aldinger

Sofortiger Trinkgenuss vereint mit großem Reifepotential

0,75 l

115,00 €

## Zusammen macht's die größte Freud: Cuvées

### *Du und Ich 8,5%*

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 8,5%*

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 8,5%**

Weißweincuvée trocken  
Weingut Graf Adelmann  
(Riesling, Weissburgunder, Grauburgunder)  
Zarter schmälz und prickelnde Fruchtnoten  
idealer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.

0,75 l 39,00 €

### **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 €

### **Grau/Weiß Steinmergel**

VDP Weingut Heid  
(Grauburgunder und Weissburgunder)  
Geschmeidig und harmonisch tänzeln diese beiden Partner

0,75 l 50,00 €

### **Bergmandel Grau .Weiß trocken 8,5%**

VDP Weingut R. Schnaitmann  
(Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder)  
Leichte, karamellisierte Duftnote von Butter und Krokant.  
Fruchtnoten von Äpfeln, Quitte, Orange und Aprikose.  
Feine Würznoten wie Anis, Vanille und Ingwer.

0,75 l 55,00 €

### **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 Eichenfäß

0,75 l 85,00 €

## Die Fruchtbombe darf auch nicht fehlen

### **„VIRGINA“ 8,5**

Sauvignon Blanc, QbA trocken  
Weingut Hirsch Leingarten  
Erste Trauben, Fruchtig & lebendig  
erinnert an Sternfrucht, Melone,  
Pink Grapefruit, Holunderblüte

0,75 l 55,00 €

### **Fumé Blanc 8,5**

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

### **Benz 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 Adelmann  
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 8,5**

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 8, L**

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 8, L**

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 könned 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 8, L**

*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 8, L**

*Weinmanufaktur Untertürkheim*

*Vollmundig Kräftig leichte Pfeffernoten, dunkle Beeren samtiger Nachhall*

*0,75 l*

*39,00 €*

### **Lämmler 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 8, L**

*VDP Weingut R. Schnaitmann*

*Tiefes Kirschrot und intensive Fruchtaromen. Rauchig, würzig, karamellisierte und blumige Geschmack.*

*0,75 l*

*45,00 €*

## Volle Schwabenpower

### **Wilhelmers Edition „W“ 8, L**

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	45,00 €
	1,5 l	98,00 €
	3,0 l	230,00 €

### **Traumzeit Rotweincuvee 8, L 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      55,00 €

### **Sommelier Blend No. 4 8, L**

Rotweincuvée, trocken  
 Weinmanufaktur Untertürkheim  
 Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Lemberger im Holzfass gereift  
 Diese ausgesuchte Cuvée zeigt sich kräftig in Nase und am Gaumen.  
 Schön eingebundene Gerbstoffe zeigen sich noch in diesem jungen Wein

0,75 l      55,00 €

### **Reserve Merlot**

Weingut Alldinger  
 Würzige Aromatik, mit einer Kombination  
 aus Kirsche, Brombeere, Holunder und Thymian

0,75 l      130,00 €

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

## Spirituosen

<i>Wodka Absolut</i>	4 cl	8,00 €
<i>Trester vom Riesling</i>	2 cl	6,90 €
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	4,50 €
<i>Ramazzotti</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	8,50 €
<i>GinStr 40%</i>	4 cl	11,50 €
<i>Jägermeister 35%</i>	4 cl	4,50 €
<i>Averna 29%</i>	4cl	4,50 €

## Brennerei Spezialitäten

<i>Marillenbrand 40%</i>	2 cl	7,90 €
<i>Rote Williams Birne 42%</i>		
(Aus der Wilhelmer Doppel-Magnum Flasche)	2 cl	7,90 €
<i>Haselnuss 40%</i>	2 cl	7,90 €
<i>Blutorangengeist 43%</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

Glass Tee	3,90 €
Glass Tee mit Rum	7,50 €
Tasse Kaffee <sup>13</sup>	3,40 €
Espresso <sup>11,13</sup>	2,90 €
Cappuccino <sup>G,13</sup>	4,80 €
Milchkaffee <sup>G,13</sup>	4,80 €
Afogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	6,20 €

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.