



Hier dürfen Sie
genießen!

**Freuen Sie sich auf feine Speisen im neuen
Restaurant im Stadtgarten**

Jetzt ist es so weit: das Restaurant im Stadtgarten öffnet wieder seine Türen! Hier verwöhnen wir Sie mit einer gehobenen und exquisiten Küche, die lokale und internationale Feinschmecker gleichermaßen begeistert.

Erleben Sie bei uns Momente des puren Genusses!
Ihr Philipp Jordan & Fabian Verdenik mit dem gesamten Team

 

*

Vorspeisen

*



KNOLLENSELLERIE
& MEERRETTICH 13,0

Sellerie gegart auf Salz mit Apfel-Meerrettich-Sud,
Haselnuss, Haselnuss-Liebstöckel-Öl & Sellerie-Stroh



FELDSALAT & ROTE BETE 10,0

Marinierter Feldsalat mit Texturen von der roten Bete, gefrorener Ziegenkäse-Schnee, Brombeer-Essig & kandierte Walnüsse

*

Hauptspeisen

*



ZWIEBEL & TAFELSPITZ 15,0

Essenz von gerösteten Zwiebeln, hausgemachte
Maultasche, Salat vom Tafelspitz & Schnittlauch-Öl



RIND & BUCHENPILZEN 21,0

Handgeschnittenes Rindertartar mit eingelegten
Buchenpilzen, Pilz-Sud, Topinambur-Chips &
gebeiztem Eigelb



GRÜNKOHL & BURRATA 28,0

Feines Grünkohl-Risotto mit cremigem Burrata,
Guanciale-Crunch, Grünkohl-Chips &
Parmesanschaum, dazu wählbar frischer schwarzer
Wintertrüffel + 10,0



BLUMENKOHL & COUSCOUS 22,0

Geröstete Blumenkohl-Knolle, zweierlei Trüffelpüree,
Couscous-Salat, Nussbutter-Hollandaise & Rosinen-
Relish



SKREI & TOPINAMBUR 32,0

Gebratener Skrei mit Beurre rouge vom
Spätburgunder, eingelegte Birne, Topinambur-Püree
& Brunnenkresse



RIND & PARMESAN 36,0

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Spaghetti & Parmesan, dazu bunter Pfeffer, dazu wählbar frischer schwarzer Wintertrüffel + 10,0



KALB & KARTOFFEL 29,0

Souffliertes Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,
Petersilien-Kartoffel & Zitrone



CATCH OF THE WEEK 32,0

Frischer Fisch oder Meeresfrüchte raffiniert umgesetzt

*

Dessert

*

DESSERT



BLUTORANGE & PISTAZIE 10,0

Filets & Gel von der Blutorange, Pistazien-
Financiers, Kaffee-Eis & Estragon-Öl



BIRNE & SCHOKOLADE 10,0

Karamellisiertes weißes Schokoladenmousse, Zitrus-
Birnen-Sud, Rosmarin-Öl, Birnen-Sorbet & Knusper-
Filoteig

*

Getränke

*

ACQUA

Acqua Morelli Wasser mit Kohlensäure 0,75 l	7,50
Acqua Morelli Wasser ohne Kohlensäure 0,75 l	7,50
Acqua Morelli Wasser mit Kohlensäure 0,25 l	3,00
Acqua Morelli Wasser ohne Kohlensäure 0,25 l	3,00

SOFTDRINKS

Coca-Cola 0,33 l	4,00
Fanta 0,33 l	4,00
Paulaner Spezi 0,33 l	4,00
Coca-Cola light 0,33 l	4,00
Sprite 0,33 l	4,00
Teinacher Apfelschorle 0,33 l	4,00
Teinacher Apfel-Johannisbeerschorle 0,33 l	4,00
Verschiedene Saftschorlen 0,4 l	
Apfel, Johannisbeer, Orange, Maracuja, Rhabarber	5,00

GOLDBERG

Bitter Lemon 0,2 l	4,00
Ginger Ale 0,2 l	4,00

Tonic Water 0,2 l.....	4,00
Wild Berry 0,2 l.....	4,00
Goldberg Ginger Beer	4,00

BIERE

Schwaben Bräu „das Original“ 0,33 l	4,00
Schwaben Bräu „alkoholfreies“ 0,33 l.....	4,00
Schwaben Bräu Naturradler 0,33 l	4,00
Cluss Kellerpils Naturtrüb 0,33 l.....	4,00
Sanwald Hefeweizen 0,5 l	5,00
Sanwald Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	5,00

KAFFEESPEZIALITÄTEN UND TEE AUS DEM HAUSE DALLMAYR UND LINDT

Tasse Bio Kaffee	3,50
Tasse Bio Espresso.....	3,50
Tasse Bio Cappuccino	4,50
Tasse Bio Milchkaffee	5,00
Glas Bio Latte Macchiato	5,00
Tee, vers. Sorten von Dallmayr	4,00
Tasse Lindt Heiße Schokolade	4,50

COCKTAILS

Moscow Mule12,00

Ein klassischer Longdrink, der Wodka mit würzigem Ingwerbier und frischem Limettensaft kombiniert

Espresso Martini12,00

Ein intensiver Cocktail, der den kräftigen Geschmack von Espresso mit der Sanftheit von Wodka und der Süße von Kaffeelikör verbindet

Negroni14,00

Ein zeitloser und stilvoller Cocktail, der süße und bittere Noten perfekt verbindet – mit einer intensiven Zitrus-Note

Mint Julep.....14,00

Ein klassischer Südstaaten-Cocktail aus Bourbon, zerstoßener Minze, Zucker und viel Crushed Ice

LONGDRINKS

Gordons mit Goldberg Tonic	10,00
Smirnoff Wodka Lemon	10,00
Jack Daniels Cola.....	10,00
Cuba Libre	11,00
Ginstr Gin mit Goldberg Tonic.....	14,00

APERITIF

Aperol Spritz	9,00
Hugo.....	9,00
Lillet Wild Berry	9,00

ALKOHOLFREIE APERITIF

Aperol Spritz	9,00
Hugo.....	9,00
Lillet Wild Berry	9,00
B. Ellwanger Perlende Quitte 0,1 l	5,00

GRAPPA

Nonino Grappa 41° 2 cl	5,00
Nonino Grappa Riserva 5 Jahre 2 cl	9,00
„Tre Soli Tre“ Grappa invecchiata 2016 2 cl.....	14,00

RUM

Bacardi Carta Blanca 2 cl.....	5,00
Ron Zacapa Sistema Solera Rum – Solera Gran Reserva 2 cl	9,00

TEQUILA

Sierra Tequila 2 cl.....	5,00
Don Julio Tequila Blanco 2 cl	11,00
Don Julio Tequila Reposado 2 cl	14,00

WHISKY

Johnnie Walker Red Label 2 cl	5,00
Glenfiddich 12 Jahre – Single Malt Scotch Whisky 2cl.....	8,00
Aberfeldy 21 Jahre 2 cl.....	16,00

COGNAC

Hennessy Cognac very Special 2 cl 9,00

OBSTBRÄNDE

Prinz Alte Marille 2 cl 7,00

Prinz Alte Williams 2 cl 7,00

Prinz Alte Waldhimbeere 2 cl 7,00

Prinz Alte Hauszwetschge 2 cl 7,00

SCHAUMWEINE

Kessler Jägergrün 0,1 l 6,00

Sieur d'Arques –

Crémant de Limoux „Grande Cuvée 1531“ Brut 0,1 l 8,00

B. Ellwanger Perlende Quitte (alkoholfrei) 0,1 l 5,00

Sieur d'Arques –

Crémant de Limoux „Grande Cuvée 1531“ Brut 0,75 l 55,00

Bollinger Special Cuvée Champagner 0,75 l 130,00

Laurent-Perrier

Champagne Brut AOC Cuvée Rosé 0,75 l 170,00

WEISSWEINE

Weingut Henri Bourgeois Sauvignon Blanc, trocken

Attraktives Hellgelb mit dezenten grünlichen Reflexen.

Im Duft und dann auch am Gaumen wundervoll präsent und mit rundum attraktiver Frucht von Limette, Grapefruit, einer Spur Brennessel und Zitronengras.

0,1 l	6,00
0,2 l	10,00
0,75 l	35,00

Weingut Bulgarini – Lugana DOC

Der Bulgarini Lugana DOC präsentiert sich mit einem typischen und fruchtigen Bukett gepaart mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose.

0,1 l	6,00
0,2 l	10,00
0,75 l	35,00

Weingut Zimmerle EGOIST Grauburgunder, trocken

Zarte Kupferfarbe durch lange Maischestandzeit (Mazeration 36 Stunden). Apfel und Birnen in der Nase, schlanker Körper, angenehme Gerbstoffe, gut eingebundenen Säure, klare Struktur.

0,1 l.....	7,00
0,2 l.....	12,00
0,75 l.....	40,00

Bernhard Koch Chardonnay Réserve, trocken

Grünliches, leuchtendes Gelb, feiner und typischer mit attraktiver Duft nach Grapefruit, Stachelbeere, und Zitrusfrucht. Am Gaumen zeigt er alle Attribute eines erstklassigen Sauvignon Blancs in Reserve-Qualität: zart rauchige Aromen, Cassis und andere exotische Früchte, ebenso mit feiner Würze seiner Böden. Langes, intensives Finale.

0,1 l.....	8,00
0,2 l.....	14,00
0,75 l.....	50,00

Weingut Wöhrwag Riesling „Goldkapsel“, trocken

Dieser vom Gipskeuperboden geprägte, sehr elegante Riesling aus den älteren Reben stammt aus der Monopollage des Weingutes, dem Herzogenberg. Er besticht durch sein ausgezeichnetes Frucht-Säure-Spiel am Gaumen.

0,75 l 50,00

**Weingut Zimmerle Korber Berg – Grauburgunder
Goldadler, trocken**

Honig, Südfrüchte und Birne, Feine Röstnoten nach Nougat und Krokant. Feine kompakte Frucht, schlanke, kühle Struktur, anregende und einen langen Abgang. Burgunder mit viel Finesse und Lagerpotenzial.

0,75 l 80,00

ROSÉWEINE

Bernhard Ellwanger Rosé, trocken

Lebendiges, jugendliches Bukett, herzhaft und frisch, macht Lust auf mehr. Unser Rosé Gutswein wurde aus langsam und schonend gepressten Trauben von Lemberger, Merlot, Syrah, Dornfelder und Cabernet Dorio vinifiziert.

0,1 l.....	4,50
0,2 l.....	7,50
0,75 l.....	26,00

Bassermann Jordan La Vie Rosé, trocken

Fruchtig-frischer Roséwein von Bassermann-Jordan mit Aromen nach Erdbeere, Weichselkirsche und Holunder in Duft und Geschmack. Am Gaumen lebendig, gut strukturiert und konsequent trocken.

0,1 l.....	5,00
0,2 l.....	9,00
0,75 l.....	35,00

ROTWEINE

Weingut Zimmerle Trio Rotwein Cuvée

In tiefem Kirschrot zeigt sich der Biowein im Glas und betört mit intensiven Fruchtaromen von Sauerkirschen, Waldbeeren und Cassis.

0,1 l	4,50
0,2 l	8,00
0,75 l	30,00

Weingut Viñedos y Bodegas Muñoz Tempranillo, trocken

Sattes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Blaubeeren, Kokos-gebäck, bitterzarte Walnusschokolade und Zimtpflaumen in der ausdrucksstarken Nase.

0,1 l	6,00
0,2 l	10,00
0,75 l	35,00

Weingut Cantina Sava Primitivo di Manduria DOP, trocken

Purpurrote Farbe, nur leicht durchschimmernd. Ein nobles Bouquet mit einem breiten Aromenspektrum: dunkelbeerige Noten nach Brombeeren und schwarzen Kirschen, aber auch blumige Noten sowie Schokoladentrüffel und eine Spur Schwarztee.

0,1 l.....	7,00
0,2 l.....	13,00
0,75 l.....	45,00

Weingut Wöhrwag Philipp Cuvée Rot, trocken

Mit dunklen, reifen Früchten und einem samtigen Gerbstoff präsentiert sich diese Rotweincuvée. Ein Duft von Brombeere und Sauerkirsche steigt einem aus dem Glas entgegen.

0,75 l.....	50,00
-------------	-------

Weingut Tenuta l'Illuminata Barolo DOCG, trocken

Granatrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Eine aromatische, sehr ausladende Nase nach Backpflaumen, Himbeergelee, Unterholz und einigen würzigen Noten nach Anis und Zimt, schließlich auch deutlich balsamische Noten.

0,75 l.....	85,00
-------------	-------

