Restaurant
Weinstube Grimm

Speisekarte

Aperitif:

Churchill's Reserve Port ☆	0,05 l	4,90 EUR
Sherry Emilio Lustau Amantillado medium dry "Los Arcos" ☆	0,05 l	4,50 EUR
Sherry Emilio Lustau Manzanilla Papirusa very dry ☆	0,05 l	4,90 EUR
Lillet blanc Weinaperitif aus dem Bordeaux ☆	0,05 l	4,30 EUR
Lillet Wild Berry ☆	0,1 l	4,50 EUR
Aperol Spritz ② ☆	0,1 l	4,50 EUR
Prosecco Treviso DOC Extry dry, Viticoltori Ponte ☆	0,1 l	4,30 EUR
Prosecco mit Feller's Pfirsichlikör ☆	0,1 l	4,80 EUR
Campari Soda oder Orange ② ☆	0,1 l	3,90 EUR
Martini bianco / Martini rosso	0,05 l	3,50 EUR
Glas Sekt Hausmarke Weinstube Grimm Schloss Affaltrach extra trocken	0,1 l	3,50 EUR
Glas Sekt mit "HolunderBlütenWunder" (Fam. Deimel, Tübingen)	0,1 l	4,50 EUR
Virgin Colada *(alkoholfrei)* fruchtiger Cocktail mit Ananas und Kokos		5,50 EUR
Sportsman *(alkoholfrei)* fruchtig-frisch mit Maracuja, Ananas und Zitrone		5,50 EUR
Strawberry Colada *(alkoholfrei)* Erdbeere trifft Kokos		4,90 EUR

☆ = enthält Sulfit

Vorspeisen

...servieren wir nur in Verbindung mit einer Hauptspeise. Andernfalls müssen wir leider einen Betriebskosten-Aufschlag von 2,5 EUR berechnen (entfällt, wenn Sie 2 Vorspeisen bestellen).

Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Kräutern und Knoblauch im Ofen gebacken mit geröstetem Brot *(vegetarisch)* *A,G*	9,5 EUR
Knuspriges Gemüse im Backteig mit Knoblauch-Dip *(vegan)* *A,F*	9,5 EUR
Gemischter Salatteller *(vegetarisch)* *C,I,J*	6 EUR
Feldsalat in Balsamico mit Speck und Kracherle	8 EUR
Rinderkraftbrühe mit Flädle *A,C,G*	6,5 EUR
Schweizer Käsesuppe mit Croutons *A,F,G*	7 EUR
Crèmesuppe von Waldpilzen *A,F,G*	8 EUR
Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokos und Curry *(vegan)* *F*	7 EUR

Salate

Großer Salatteller mit bunten Blattsalaten, Paprika, Karotten, Gurken, Tomaten und Mais, geröstete Sonnenblumenkerne wahlweise Hausdressing oder Balsamico-Vinaigrette *C,G,I,J,K*	13 EUR

dazu:

Streifen von Alb-Hähnchenbrust	4,50 EUR
5 Falaffel *(vegetarisch)*	4,50 EUR
Rumpsteakstreifen vom heimischen Weiderind	9,00 EUR
5 Garnelen in Knoblauchöl gebraten	7,00 EUR

Flammkuchen *A,G*

- mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Emmentaler Käse ①③	12 EUR
- mit Rahm, Blattspinat, Knoblauch, Schafskäse und Emmentaler	14 EUR
- mit Rahm, Champignons, Kräutern und Emmentaler Käse	13 EUR

Pasta

Spaghetti mit Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten, Knoblauch, und Grana Padano *(vegetarisch)* *A,C*	17 EUR
Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten und Champignons in Knoblauch-Sahnesoße *A,B,F,G*	18 EUR

Fisch

Zanderfilet mit frischen Pilzen in Weißwein-Schnittlauchsoße mit kleinem Gemüse und feinen Nudeln *A,D,F,G*	24 EUR
Filet vom Seesaibling auf gedämpften Gemüse in Safran-Rieslingsoße mit Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln *A,D,F,G*	25 EUR

1,2,3,4,5,6,7,8,9: Erläuterung beim Personal, Allergenkennzeichnung (*A-N*): beim Personal

Bild: freepic.com

Hauptgerichte

Kräuterpfannkuchen mit frischem Gemüse
und Pilzen in Sahnesoße gefüllt *(vegetarisch) A,C,G,I* 18 EUR

Spinat-Semmelknödel mit Rote Linsen-Süßkartoffel-Curry
und Kirschtomaten *(vegan) A,F,I,J* 21 EUR

Zweierlei Gnocchis mit Rucola, Kirschtomaten, Oliven
und Schwarzwälder Demeter-Ziegenkäse *(vegetarisch) A,G* 20 EUR

Falaffel (Kichererbsenküchle) mit mediterranem Gemüse, Oliven,
Sesam und Basmatireis *(vegan) A,K* 18 EUR

Rostbraten vom heimischen Weiderind *aus regionaler, artgerechter Aufzucht*
mit geschmälzten Zwiebeln, Jus, Spätzle und Salatteller *A,C,I,J* 30 EUR

Cordon bleu vom Schwein *aus regionaler, artgerechter Aufzucht* mit Schinken und
Bergkäse gefüllt, Pommes frites und gemischter Salat *A,C,G,I,J* 21 EUR

Medaillons vom Hirschrücken an Holunder-Balsamicojus,
Kürbispürée, Rosenkohl und Karotten, Haselnußspätzle *A,C,G,H* 28 EUR

Rehkeule in Wacholdersoße, Preiselbeerbirne
Rotkraut und Spätzle *A,C,G* 22 EUR

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen in Rahm,
kleinem Gemüse und Kartoffelrösti *A,F,G* 26 EUR

Hirschragout mit Pilzen,
Broccoliröschen, Preiselbeerbirne und Spätzle ③ *A,C* 21 EUR

Französische Maishähnchenbrust
in Curry-Gemüsesoße mit roten Linsen und Basmatireis *A,C,G* 21 EUR

Rinderfilet in Cognac-Pfefferrahmsoße,
Speckbohnen, kleines Gemüse und Mandelkroketten ①③ *A,F,G* 32 EUR

Schweinefilet im Speckmantel
mit Steinpilzravioli in Waldpilzcrème und feinem Gemüse ①③ *A,G* 23 EUR

Rinderroulade vom heimischen Weiderind *aus regionaler, artgerechter Aufzucht*
Rotweinsoße, Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel ①③⑤ *A,C,I,J* 20 EUR

Bild: freepic.com

Mineralwasser

Tafelwasser	0,2l	2,20 EUR	0,4l	3,40 EUR
Peterstaler classic Gourmet Mineralwasser			0,25l	3,20 EUR
	0,5l	4,40 EUR	0,75l	5,50 EUR
Black Forest stilles Mineralwasser	0,5l	4,40 EUR	0,75l	5,50 EUR
Peterstaler medium Gourmet	0,5l	4,40 EUR	0,75l	5,50 EUR

Saft und Saftschorle

Apfelschorle naturtrüb	0,2l	2,80 EUR	0,4l	4,00 EUR
Apfelsaft naturtrüb Direktsaft	0,2l	3,00 EUR	0,4l	4,20 EUR
Orangensaft	0,2l	3,00 EUR	0,4l	4,20 EUR
Traubensaft rot Direktsaft	0,2l	3,40 EUR	0,4l	4,80 EUR
Traubensaftschorle	0,2l	3,00 EUR	0,4l	4,20 EUR
Johannisbeernektar	0,2l	3,40 EUR	0,4l	4,80 EUR
Johannisbeerschorle von Johannisbeernektar	0,2l	3,00 EUR	0,4l	4,20 EUR
Maracujaschorle von Maracujanektar	0,2l	3,00 EUR	0,4l	4,20 EUR
Holunderblütenschorle Holunderwunder, Tübingen	0,2l	3,50 EUR	0,4l	4,80 EUR
Kitz Apfel-Birne-Johannisbeer Schorle Bio			0,33l	3,80 EUR
Kitz Apfel-Birne Schorle Bio			0,33l	3,80 EUR
SeeZüngle Rhabarberschorle Bioland			0,33l	4,00 EUR

Limonade

Fritz Kola / Fritz Kola zuckerfrei (4, 7, 8)			0,33l	3,90 EUR
Fritz MISCHMASCH Kola und Orange (3, 4, 8)			0,33l	3,90 EUR
Fritz Limo Orange / Fritz Limo Zitronenlimonade (3, 4, 8)			0,33l	3,90 EUR
Schweppes Bitter Lemon (3, 9)	0,2l	2,80 EUR	0,4l	4,00 EUR

3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Farbstoff 7: mit Süssungsmittel 8: koffeinhaltig 9: chininhaltig

Bier vom Faß

Hirsch Premium Pils	0,3l	3,50 EUR	0,4l	4,20 EUR
Weihenstephan Hefe Weisse	0,3l	3,50 EUR	0,5l	4,50 EUR
Weihenstephan Weisse alkoholfrei	0,3l	3,50 EUR	0,5l	4,50 EUR
Radler vom Hirsch Pils	0,3l	3,50 EUR	0,4l	4,20 EUR

Flaschenbiere

Weihenstephan Kristall Weisse	0,5l	4,50 EUR	Hirsch Dunkle Weisse	0,5l	4,50 EUR
Hochdorfer Freibier alkoholfrei	0,33l	3,80 EUR	Hirsch Sport Weisse	0,5l	4,50 EUR
Berg Radler 0,0% "Maria-Anna"	0,33l	3,80 EUR	Hirsch Helles	0,33l	3,80 EUR

Azul Kaffee

IO Schümli Kaffee	3,00 EUR	IO Espresso	2,60 EUR
Cappucino	3,60 EUR	Latte Macchiato	4,00 EUR

Tee

Glas Tee (Darjeeling First flush / Waldbeere / Pfefferminz / Kräuterharmonie / Kamille / Roiboos Vanille / Grüner Tee Marani) 3,60 EUR

Dessert

Warmer Schokoladenauflauf an Eierlikörcrème und Walnußeis			9,00 EUR
Apfelküchle mit Vanilleeis			7,00 EUR
Vanilleeis mit heißen Himbeeren			6,50 EUR
Pflaumen-Zimt-Crumble mit Vanilleeis			7,00 EUR
Gemischtes Eis	5,00 EUR	mit Sahne	6,00 EUR