

# Wachthaus

Deutsch / Mediterrane  
Küche

Unser Speisen- und  
Getränkeangebot



## Vorspeisen - Antipasti

<b>Antipasto rustico</b> <sup>7,A,G,H,I,L,M</sup> rustikale Vorspeisen-Variationen wie verschiedene Gemüse vom Grill, italienische Wurstsorten, zwei Sorten Käse, Oliven	12,90
<b>Antipasto classico</b> <sup>A,G,H,I,L,M,N</sup> klassische Vorspeisen-Variationen wie verschiedene Gemüse vom Grill, Tomaten mit Mozzarella, Krabben in Cocktailsauce, Schinken an Melonenspalten	13,50
<b>Antipasto vegetariano - vegan</b> verschiedene Gemüse fein mediterran zubereitet	12,90
<b>Avocado con gamberi</b> <sup>N</sup> Avocadosalat an zarten Krabben mit Cocktailtomaten und Orangenspalten - aceto e olio	13,80
<b>Carpaccio</b> <sup>G</sup> zarte Scheiben vom Rind an Rucola mit Parmesanflocken verfeinert mit olio di oliva extra vergine nativo	14,00
<b>Antipasto marinaro</b> <sup>G</sup> Oktopus, geräucherter Lachs und Krabben	14,50
<b>Insalata Frutti di Mare</b> Meeresfrüchte Salat	14,50

Alle Gerichte erhalten Sie  
auch zum Mitnehmen!



# Salate - Insalate

<b>Insalata mista</b>	5,80
farbenfroher gemischter Salat » aceto e olio	
<b>Insalata pomodoro</b>	6,50
Tomatensalat mit milden Zwiebeln » aceto e olio	
<b>Insalata caprese</b> <sup>G,M</sup>	10,00
Tomaten an feinem Mozzarella mit Basilikumblättchen » Balsamico di modena und natives Olivenöl	
<b>Insalata rucola e funghi</b> <sup>G</sup>	14,50
Austernpilze knusprig gebraten an nussigem Rucola mit Parmesanflocken Parmiggiano reggiano und Tomatenspalten » Balsamico di modena und natives Olivenöl	
<b>Insalata capricciosa</b> <sup>C,D</sup>	14,80
Thunfisch, Ei, knackige Paprika und Oliven auf farbenfroh gemischtem Salat » aceto e olio	
<b>Insalata fantasia</b> <sup>G</sup>	14,80
herzhafter Schafskäse, Peperoni, knackige Paprika und Oliven auf farbenfroh gemischtem Salat » aceto e olio	
<b>Insalata speciale</b> <sup>D,G,M</sup>	15,80
herzhafter Schafskäse, Thunfisch, Peperoni und Oliven auf farbenfroh gemischtem Salat » aceto e olio	
<b>Insalata con bocconcini di pollo</b>	15,80
saftige Hähnchenbrustfiletstreifen mit Orangenstückchen und Melone auf farbenfroh gemischtem Salat » Balsamico e olio oliva extra vergine nativo	
<b>Insalata con filetti i salmone</b> <sup>2,D</sup>	15,80
gebratene Lachsstreifen mit Orangenspalten und frischen Champignons auf farbenfroh gemischtem Salat » Balsamico e olio oliva extra vergine nativo	



## Nudeln - Pasta

<b>Spaghetti pomodoro</b> <sup>C,F</sup> mit Tomatensauce und frischem Basilikum	10,00
<b>Spaghetti carbonara</b> <sup>1,2,7,C,F,G</sup> in Sahne-Eiguß mit luftgetrocknetem, knusprigem Speck und Parmesan	12,00
<b>Spaghetti allo scoglio</b> <sup>4,B,C,F</sup> leckere Meeresfrüchte in Weißweinsauce mit Knoblauch pikant abgeschmeckt oder in Tomatensauce	16,50
<b>Penne salmone e zucchini</b> <sup>C,D,F</sup> in einer raffinierten Lachs-Zucchini-Kreation	14,50
<b>Penne all' arrabbiata</b> <sup>C,F</sup> in Tomatensauce mit Knoblauch, extra pikant	11,50
<b>Tortellini alla panna</b> <sup>3,7,C,F,G</sup> in milder Sahnesauce mit Schinkenstreifen	11,50
<b>Lasagne con Baciamella</b> <sup>C,F,G</sup> Lasagne mit cremiger Bechamelesauce und herzhafter Hackfleischfüllung	12,00
<b>Tagliatelle al ragù di manzo</b> <sup>C,F</sup> Bandnudeln an feiner Hackfleischsauce vom Rind	12,00
<b>Tagliatelle mari e monte</b> <sup>B,C,F</sup> in einer raffinierten Krabben-Pilz-Kreation	14,50
<b>Agnolotti</b> <sup>2,C,F,G</sup> Spinatnudel-Täschchen mit delikater Ricottafüllung in Tomatensahnesauce oder Butter mit frischem Salbei	13,50
<b>Paccheri calamari, vongole e zucchini</b> <sup>C,D,F,N</sup> mit Calamari, Venusmuscheln und Zucchini	16,50
<b>Paccheri vegetariano - vegan</b> <sup>C,F</sup> mit frischem Gemüse der Saison	13,50
<b>Paccheri spinaci</b> <sup>1,C,F,G</sup> mit Spinat und Gorgonzola	14,00

Weitere saisonale Nudelgerichte finden Sie auf unserer Tafel mit marktfrischen Tagesspezialitäten.





## Fleischgerichte - Carni

<b>Paillard di vitello alla griglia</b> Kalbsmedaillons vom Grill an bunter Gemüse garnitur	23,80
<b>Scaloppine al limone</b> <sup>C,F</sup> zarte Kalbsmedaillons an feiner Zitronensauce mit Nudeln und bunter Gemüse garnitur	23,80
<b>Piccata milanese</b> <sup>C,FG</sup> zarte Kalbsmedaillons in Parmesan-Ei-Panats an Spaghetti mit würziger Tomatensauce	23,80
<b>Saltimbocca alla romana</b> <sup>4,7</sup> zarte Kalbsmedaillons an Parmaschinken mit Salbei fein abgeschmeckt in Weißweinsauce an bunter Gemüse garnitur mit Rosmarinkartoffeln	26,50
<b>Costolette di agnello</b> Lammkoteletts an bunter Gemüse garnitur mit Rosmarinkartoffeln	25,00
<b>Piastra grill</b> Grillteller mit Lamm, Kalb und Hähnchenbrust an bunter Gemüse garnitur und Rosmarinkartoffeln	26,50

## Fische und Meeresfrüchte - Pesci e crostacci

<b>Salmone alla griglia</b> <sup>D</sup> Lachssteak vom Grill an feiner Gemüse garnitur mit Dampfkartoffeln	24,50
<b>Salmone al pepe verde</b> <sup>D</sup> Lachssteak in einer Sauce von grünem Pfeffer an feiner Gemüse garnitur mit Dampfkartoffeln	24,50
<b>Dorade alla griglia</b> <sup>D</sup> an feiner Gemüse garnitur mit Rosmarinkartoffeln	27,50
<b>Piatto di pesce</b> <sup>D</sup> Fischteller an feiner Gemüse garnitur mit Rosmarinkartoffeln	27,50

Weitere Fischspezialitäten entnehmen Sie bitte unserem Tagesangebot.



# Pizza

<b>Pizza Pane</b> <sup>A,M</sup> Pizzabrot mit Knoblauch - ohne Käse und Tomaten	6,00
<b>Margherita</b> <sup>A,G,M</sup> mit Tomaten und Mozzarella	9,80
<b>Biancaneve</b> <sup>A,G,M</sup> mit Mozzarella, Cocktailtomaten und Basilikumblättchen	10,80
<b>Vegan</b> <sup>A,M</sup> mit Cocktailtomaten und Rucola, frischem Gemüse der Saison, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven auf Wunsch: Scharf	13,00
<b>Siciliana</b> <sup>A,G,M</sup> mit Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern	11,80
<b>Salami e prosciutto</b> <sup>3,7,A,G,M</sup> mit Mozzarella, Salami und Schinken	11,50
<b>Hawaii</b> <sup>3,7,A,G,M</sup> mit Mozzarella, Schinken und Ananas	11,50
<b>Prosciutto e funghi</b> <sup>1,7,A,M</sup> mit Mozzarella, Schinken und Champignons	11,50
<b>Rucola e parmigiano</b> <sup>A,G,M</sup> mit Mozzarella, Rucola und Parmesanflocken	12,00
<b>Diavolo</b> <sup>1,3,7,A,M</sup> mit Mozzarella, Schinken, Salami und Champignons - pikant!	12,00
<b>Vegetaria</b> <sup>A,M</sup> mit Mozzarella, frischem Gemüse der Saison, Champignons, Artischocken, Paprika, Oliven und Knoblauch	12,50
<b>Calabrese</b> <sup>1,3,7,A,M</sup> mit Mozzarella, Schinken, Salami, Peperoni, Oliven und Kapern - pikant!	12,50

*Täglich frisch aus dem Ofen wie in Italien - auch zum Mitnehmen!*



# Pizza

<b>Prosciutto e gorgonzola</b> <sup>1,3,7,A,G,M</sup> mit Mozzarella, Schinken und Gorgonzola	12,50
<b>Tirolese</b> <sup>1,3,7,A,G,M</sup> mit Mozzarella, Zwiebeln, Speck und Knoblauch	12,00
<b>Nordica</b> <sup>A,D,G,M</sup> mit Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	12,50
<b>Don Carmelo</b> <sup>1,3,7,A,G,M</sup> mit Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken und Oliven	12,50
<b>Romana</b> <sup>1,3,7,A,G,M</sup> mit Mozzarella, Schinken, Salami, Zwiebeln, Champignons, Kapern und Knoblauch	12,50
<b>Capricciosa</b> <sup>A,G,M</sup> mit Mozzarella, Austernpilzen, Spinat, Knoblauch – pikant!	12,50
<b>Marinara</b> <sup>A,D,G,M,N</sup> mit Mozzarella, Krabben, Sardellen, Muscheln und Knoblauch	13,50
<b>Grandiosa</b> <sup>A,G,M</sup> mit Mozzarella, Spinat, Gorgonzola und Knoblauch	13,00
<b>Salmone</b> <sup>A,G,M</sup> mit geräuchertem Lachs, Cocktailtomaten, Mozzarella und Basilikumblättchen	13,50
<b>Parmiggiana</b> <sup>1,3,7,A,G,M</sup> mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesanflocken	13,50
<b>Pizza alla Casa</b> <sup>1,3,7,A,G,M</sup> mit Schinken, Kapern, Zwiebeln, Peperoni und Oliven – Pikant!	12,00

**Jede Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella.  
Kinderpizza sowie Ihre ganz spezielle Wunschpizza backen wir gerne auf Anfrage.**

*Jäglich frisch aus dem Ofen wie in Italien - auch zum Mitnehmen!*



## Dessert - Dolce

### **Tiramisu** <sup>G,H,E</sup>

bestehend aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Eigelb und Zucker

6,50

### **Panna cotta** <sup>G,H</sup>

gestürzte Sahnecreme in frischer Früchtesauce der Saison

6,50

### **Vanilleeis** <sup>1,2,3,5,G</sup>

cremig Vanilleeis, 3 Kugeln

5,00

### **Tartufo nero** <sup>1,2,3,5,G</sup>

mit cremigem Vanilleeis und Sahne

6,00

### **Apfelstrudel** <sup>2,5,8,A,G</sup>

mit cremigem Vanilleeis und Sahne

6,50

## Käse - Formaggi

### **gemischter Käseteller** <sup>2,5,8,A,G</sup>

mit hausgemachtem Brot

9,50

Versuchungen sollte man nachgeben.  
Wer weiß, ob sie wiederkommen.

Oscar Wilde



*Alle Gerichte erhalten Sie auch  
zum Mitnehmen*

---



## *Salate*

<b>Beilagensalat</b> <sup>G,J</sup>	5,30
<b>Großer gemischter Salat</b> <sup>G,J</sup>	9,00
<b>Salate der Saison</b> mit gebratenen Rinderstreifen <sup>G,J</sup>	15,80
<b>Salate der Saison</b> mit gebratenen Putenstreifen und Parmesan <sup>G,J</sup>	14,80
<b>Salate der Saison</b> mit gebratenen Maultaschen <sup>A,C,G,J</sup>	13,80
<b>Salate der Saison</b> mit Streifen von paniertem Schnitzel <sup>C,G,J</sup>	14,80

*Leckere italienische Salate finden Sie im  
vorderen Teil auf Seite 3 unserer Karte.*

## *Suppen*

<b>Maultaschensuppe</b> <sup>1,3, C,M,I</sup>	6,50
<b>Flädlesuppe</b> <sup>1,3, C,M,I,G</sup>	5,50
<b>Minestrone</b> Gemüse fein geschnitten in Brühe	6,50



Alle Gerichte erhalten Sie auch  
zum Mitnehmen



Durchgehend  
warme Küche!

## Burger

Hamburger mit Pommes <sup>A,J</sup>	11,50
Cheesburger mit Pommes <sup>A,J</sup>	11,80
Vegieburger mit Pommes <sup>2,3, A,C,G,J,K,M</sup>	11,50

## Vegetarisches

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat <sup>G,J</sup>	10,30
Wilde Kartoffeln mit Kräuterdip und Salat <sup>G,J</sup>	10,30
Gemüsetaler mit Kräuterdip und Salat <sup>1,3, G,I,K,M</sup>	10,30
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Salat <sup>3,7, G,J</sup>	11,80





## Echt Schwäbisches

Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat <sup>1,3,6, C,M</sup>	11,50
Maultaschen mit Ei geröstet und Salat <sup>1,3,6, C,M</sup>	11,50
Maultaschen mit ZwiebelsöÙle und Kartoffelsalat <sup>1,3,6, C,M</sup>	11,50
Maultaschen mit ChampignonrahmsoÙe und Salat <sup>1,3,6, C,M</sup>	11,80
Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot <sup>2,3,6,7 A</sup>	10,50
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Brot <sup>2,3,6,7, A,G</sup>	10,90

## Fleischgerichte vom Schwein

Holzfäller Steak mit Zwiebeln, Speck und Bratkartoffeln <sup>2,3,5, A,C,G,I,J,M</sup>	17,50
Paniertes Schnitzel mit Pommes <sup>A,C,G,I,J,M</sup>	16,50
Rahmschnitzel mit Spätzle <sup>2,3,5, A,C,G,I,J,M</sup>	17,50
Jägerschnitzel mit ChampignonrahmsoÙe und Spätzle <sup>1,3,8, C,G,I,J,M</sup>	18,00
Schweinelendchen mit ChampignonrahmsoÙe und Rösti <sup>2,3,5, A,C,G,I,J,M</sup>	18,50
Schweinelendchen in RahmsoÙe mit Käsespätzle <sup>1,8 A,G,K,M</sup>	19,00
Schnitzel Duo paniertes Schnitzel und Schnitzel natur mit Spätzle und Pommes <sup>2,3</sup>	18,90
Geschmorte Schweinebäckle in TrollingersoÙe und Spätzle <sup>2,3</sup>	16,90

## Fleischgerichte von der Pute

Putensteak mit Kräuterbutter und Pommes <sup>2,3,5, G,J,M</sup>	15,90
Putenrahmschnitzel mit Spätzle <sup>2,3,5, G,J,M</sup>	17,50

Alle Gerichte erhalten Sie auch zum Mitnehmen



Durchgehend warme Küche!

## Fleischgerichte vom Rind

„Viertele Schlotzer“ Rostbraten und Schweinebäckle in Trollingersoße und Spätzle	2,3,5, A,C,G,I,J,M	21,90
Zwiebelrostbraten mit Brot	2,3,5, A,M,J	17,90
Zwiebelrostbraten mit Spätzle	2,3,5, A,G,M,I,I,C	22,50
Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle	2,3,5, A,C,G,I,J,M	24,00
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	2,3,5, A,C,G,I,J,M	24,00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Kräuterdip	G,I,J,M	24,00
Rumpsteak „Madagaskar“ in Pfefferrahmsoße und Pommes	G,I,J,M	24,00
Beilagensalat	G,J	5,30

## Kinderteller

Spätzle mit Soße	2,5,8, A,C,I,M	6,00
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes und Ketchup	A,E,G,M	9,00
Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	A,E,G,M	9,00
Portion Pommes mit Ketchup	2,5,8, A,C,I,M	5,30

## Dessert

Unsere leckeren Süßspeisen finden Sie im italienischen Teil unserer Karte.

## Hinweis für Allergiker!

Bitte beachten Sie die Allergenkezeichnung hinter den Speisen:

A) Getreide, B) Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae), C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulphit, M) Lupinen, N) Weichtiere (Mollusken)

1) Antioxidationsmittel, 2) Konservierungsstoff, 3) Geschmacksverstärker, 4) geschwefelt, 5) Farbstoff, 6) Phosphat, 7) Nitritpökelsalz, 8) Distickstoffoxid  
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



## Fruchtsäfte

Orangensaft	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Apfelsaft	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Grapefruitsaft	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Kirschsaff	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Johannisbeer-Nektar	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Bananen-Nektar	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Ananassaft	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Maracuja-Nektar	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Rhabarbersaft	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Saftschorle	0,2l	2,70	0,4l	4,20

## Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Tafelwasser	0,2l	2,50	0,4l	3,10
Sprudel süß	0,2l	2,50	0,4l	3,10
Teinacher Gourmet „medium“	0,25l	3,00		
Teinacher Gourmet „still“	0,25l	3,00		
Teinacher Gourmet „medium“	0,5l	4,90		
Teinacher Gourmet „still“	0,5l	4,90		
Bitterino (Sanbitter) <sup>2</sup>	0,1l	3,00		
Sanbitter Orange <sup>2</sup>	0,25l	4,00		
Sanbitter Bitter Lemon <sup>2,5</sup>	0,25l	4,00		
Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,2l	3,00	0,4l	4,50
Schweppes Indian Tonic Water <sup>5</sup>	0,2l	3,00	0,4l	4,50
Schweppes Ginger Ale <sup>2,7</sup>	0,2l	3,00	0,4l	4,50
Pepsi Cola <sup>1,2</sup>	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Pepsi Cola Light <sup>1,2,3,4</sup>	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Mirinda <sup>2</sup>	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Spezi <sup>1,2</sup>	0,2l	2,90	0,4l	4,50





Durchgehend  
warme Küche!

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee <sup>1</sup>	2,60
Großer Kaffee <sup>1</sup>	4,70
Tasse Espresso <sup>1</sup>	2,60
Espresso Doppio <sup>1</sup>	4,70
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	2,70
Koffeinfreier Kaffee	2,60
Milchkaffee <sup>1</sup>	2,80
„Rüdesheimer Kaffee“ Asbach & Sahne <sup>1,8</sup>	7,50
„Kaffee Normandie“ Calvados & Sahne <sup>1,8</sup>	7,50
„Pharisäer“ Kaffee, Rum, Sahne <sup>1,2,8</sup>	7,50
„Irish Coffee“ Kaffee, Whiskey, Sahne <sup>1,8</sup>	7,50
„Café de Paris“ Kaffee, Baileys, Sahne <sup>1,2,8</sup>	7,50

## Chocolates

Schokolade mit Sahne <sup>8</sup>	3,00
Schokolade mit Baileys <sup>2,8</sup>	7,50
Schokolade mit Amaretto <sup>8</sup>	7,50
Große Tasse weiße Schokolade	3,90
Große Tasse weiße Schokolade mit Espresso	5,00

## Lattes

Latte Macchiato <sup>1</sup>	3,50
„Cinnamon Roll Latte“ Karamellsirup, Zimtsirup <sup>2,4,7</sup>	4,00

## Cappuccinis

Cappuccino <sup>1</sup>	2,80
Coconut, Vanilla Cappuccino <sup>1,4</sup>	4,00
Chocolate, Hazelnut Cappuccino <sup>1,2,4,7</sup>	4,00



## Teespezialitäten

*Vorportioniert im Teachamp  
serviert im großen Keo-Becher*

	Kleine Tasse	Große Tasse
<b>Tee diverse Sorten</b>	2,60	3,40
<b>Chai Latte</b> Assam-Tee mit indischen Gewürzen		3,40
<b>Waldbeere</b> Brombeere, Erdbeere und Johannisbeere		3,40
<b>Pfefferminze</b> Frischer wohltuender Kräutertee		3,40
<b>Terra Vital</b> Frischer Kräutertee mit Grapefruit-Aroma		3,40
<b>Weißer Tee</b> Asiatische Tee-Spezialität		3,40
<b>Rooibos Orange</b> Orange, Apfel und Zimt-Mandel-Geschmack		3,40





Durchgehend  
warme Küche!

## Biere

CD Pils	0,2l	2,50
CD Pils	0,3l	3,60
Cluss Kellerpils	0,3l	3,70
Sanwald Hefeweizen hell	0,3l	3,60
Sanwald Hefeweizen hell	0,5l	4,60
Sanwald Hefeweizen dunkel	0,5l	4,60
Sanwald Kristallweizen	0,5l	4,60
CD Privat Export	0,3l	3,60
CD Privat Export	0,5l	4,60
Radler	0,3l	3,60
Radler	0,5l	4,60
Hefe-Radler	0,3l	3,60
Hefe-Radler	0,5l	4,60
Maisel's light	0,5l	4,80
Dinkelacker alkoholfrei	0,33l	3,60
Sanwald Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5l	4,60



BIER-  
SPEZIALITÄTEN  
SEIT 1865

DINKEL  
ACKER





## Weißweine

<b>Oberbergener Weissburgunder trocken</b>   Baden Feinste Aromen von Zitrus, grünem Apfel und Akazienhonig	0,25 l	6,20
<b>Grunbacher Wartbühl Riesling trocken</b>   Württemberg Angenehm trocken mit kräftiger Säure und schöner Fruchtanmutung	0,25 l	6,20
<b>Pinot Grigio IGT</b>   Venetien Milde Säure, Aromen von reifer Birne   unkompliziert	0,25 l	6,50
<b>Chardonnay IGT</b>   Venetien Angenehme Säure, Aromen von gelben Früchten	0,25 l	6,50

## Roséweine

<b>Ihringer Spätburgunder Weißherbst</b>   Baden Nase erinnert an Erdbeeren & Grapefruit, am Gaumen rund und lang	0,25 l	6,20
<b>Montelvini Rosé Fasswein</b>   Italien Frische Säure, rote Beerenfrucht, unkompliziert	0,25 l	6,20
<b>Bardolino Chiaretto</b>   Venetien – Italien Tolle Himbeer- und Erdbeernoten sowie ein Hauch von Blutorange	0,25 l	6,50

## Rotweine

<b>Collegium Trollinger trocken</b>   Württemberg Erdbeere, Mandel und Kirsche bestimmen die Aromatik	0,25 l	6,50
<b>Löwensteiner Trollinger mit Lemberger</b>   Württemberg Intensive Farbe, schöne Frucht, kräftiger Wein	0,25 l	6,50
<b>Bardolino IGT</b>   Venetien Milde Gerbstoffe, Aromen von Brombeeren & Kirschen	0,25 l	6,70
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>   Abruzzo – Italien Weiche Gerbstoffe, vollmundig, rote Beeren	0,25 l	6,70
<b>Chianti Superiore</b>   Toskana – Italien Aromen von Himbeeren & Würze, angenehme Gerbstoffe	0,25 l	6,80
<b>Nero d'Avola DOC</b>   Sizilien Gewürznoten, Heidelbeeren, Cassis	0,25 l	7,00
<b>Primitivo IGT</b>   Apulien – Italien Aromen von dunklen reifen Beeren, milde Gerbstoffe	0,25 l	7,00

## Weinschorle

<b>Weiß/Rosé/Weißherbst/Rot</b>	0,25 l	3,90
---------------------------------	--------	------



Durchgehend  
warme Küche!

## Flaschenweine Weiß

<b>Tramin Chardonnay DOC</b>   Trentino Aromen von Ananas, Bananen und Zitrusfrüchten	29,50
<b>Tramin Pinot Grigio DOC</b>   Trentino Aromen von Pfirsich, Birne, Passionsfrucht, vollmundig	29,50
<b>Friulano Collio DOC</b>   Friaul Leichte Mandelnoten, Aprikosenduft, feine Säure	39,00
<b>Tramin Stoa Bianco DOC</b>   Trentino Gehaltvoll, komplexe tropische Noten, angenehme Säure	49,00
<b>Lugana DOC</b>   Venetien Feiner Blütenduft, milde Säure, Grapefruitaromen	39,00

## Flaschenweine Rosé

<b>Bardolino Chiaretto DOC</b>   Venetien Satte, strahlende Rosafärbung, im Duft sortentypisch, feine Kirschnote, Zitrus und etwas Pfeffer, lebendiges Säure-Fruchtspiel, harmonisch und frisch	23,00
--	-------

## Flaschenweine Rot

<b>Bardolino IGT</b>   Venetien Milde Gerbstoffe, Aromen von Brombeeren und Kirschen	22,50
<b>Chianti Superiore BIO DOCG</b>   Toskana Aromen von Himbeeren und Würze, angenehme Gerbstoffe	23,50
<b>Nero d' Avola</b>   Sizilien Gewürznoten, Heidelbeeren, Cassis	25,00
<b>Primitivo IGT</b>   Apulien Aromen von dunklen reifen Beeren, milde Gerbstoffe	25,00
<b>Ronchedone Ca die Frati DOC</b>   Lombardei Vollmundig, weich, Aromen von Heidelbeeren und Zedernholz	45,00
<b>Barbera Giulini DOC</b>   Piemont Gehaltvoll und samtig, schwarze Kirsche, Lakritze und Röstaromen	38,00





## Prosecco und Sekt

Prosecco „La Giosa”		0,1l	4,70
Prosecco		0,75 l	32,50
Aperol Spritz Prosecco Schorle mit Aperol <sup>2</sup>		0,25 l	6,80
Rosato Mio Prosecco Schorle mit Ramazzotti Aperitivo Rosato <sup>2,7</sup>		0,25 l	6,80
Prosecco Schorle		0,25 l	5,80
Prosecco „Hugo” Schorle mit Holunder		0,25 l	6,80
Kessler Piccolo Brut		0,2 l	9,00
Kessler Piccolo Rosé		0,2 l	9,00
Kessler Brut		0,75 l	32,50
Kessler Rosé		0,75 l	32,50

## Scotch Whiskys

Glenfiddich Single Malt	12 Years 43 %	4 cl	8,00
Johnnie Walker Black Label	12 Years 40 %	4 cl	8,00
Glenmorangie Highland Single Malt	12 Years 43 %	4 cl	9,00
Lagavulin Islay Single Malt	16 Years 43 %	4 cl	10,00

## Bourbon Whiskeys

Jack Daniels	Tennessee 43 %	4 cl	7,50
Jim Beam	White Label 40 %	4 cl	7,00

## Irish Whiskey

Tullamore Dew	40 %	4 cl	8,00
---------------	------	------	------



Durchgehend  
warme Küche!

## *Spirituosen*

Amaretto di Saronno	2 cl	3,50
Sambuca Molinari	2 cl	3,50
Gin Gordon's London	2 cl	3,50
Tequila Sierra Silver	2 cl	3,50
Tequila Sierra Gold	2 cl	3,50
Jubiläums-Aquavit	2 cl	4,00
Malteser Kreuz	2 cl	3,50
Calvados	2 cl	3,50
Ouzo	2 cl	3,50
Wodka Smirnoff	2 cl	3,50
Baileys Irish Cream <sup>2</sup>	4 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Cynar <sup>2</sup>	2 cl	3,50
Pernod	5 cl	5,00
Averna	2 cl	3,50
Campari <sup>2</sup>	5 cl	5,00
Jägermeister	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Grappa di Pinot e Chardonnay	2 cl	3,90

## *Obstbrände aus der Region*

Williams Birne	2 cl	3,60
Mirabelle	2 cl	3,60
Himbeergeist	2 cl	3,60
Kirschwasser	2 cl	3,60
Obstler	2 cl	3,00



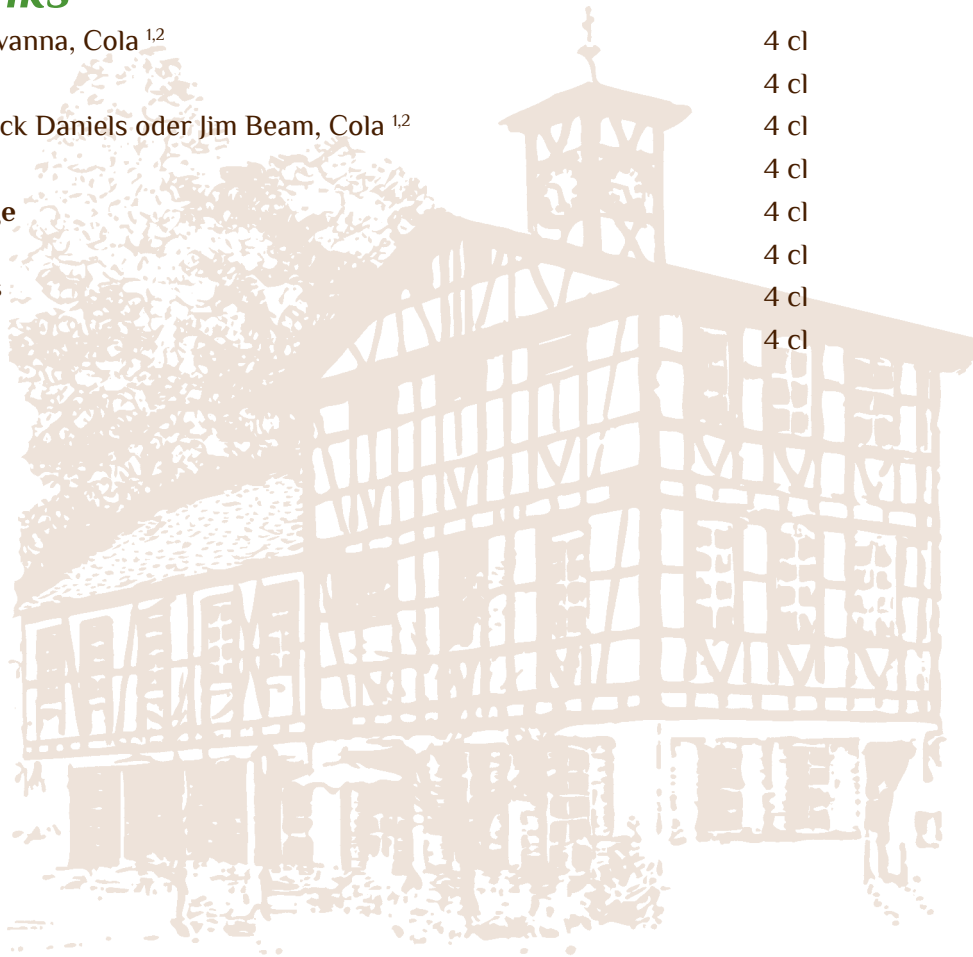
---

## Cognac

Remy Martin VSOP	2 cl	6,00
Hennessy	2 cl	6,00

## Longdrinks

Cuba Libre, Havanna, Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	7,50
Bacardi Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	7,50
Whisky Cola, Jack Daniels oder Jim Beam, Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	7,50
Gin Tonic <sup>5</sup>	4 cl	7,50
Campari Orange	4 cl	7,50
Campari Soda	4 cl	7,50
Wodka Lemon <sup>5</sup>	4 cl	7,50
Batida Kirsch	4 cl	7,50





Durchgehend  
warme Küche!

## Cocktails ohne Alkohol

### Coco Jumbo

Sauerkirsch-Nektar, Kokossirup, Zitronensaft, Sahne <sup>7</sup>

7,90

### Coconut Kiss

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Grenadine <sup>2,7</sup>

7,90

### Coconut Lips

Ananassaft, Milch, Kokossirup, Grenadine <sup>2,7</sup>

7,90

### Florida

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine <sup>4,7</sup>

7,90

### Grapeball

Grapefruitsaft, Zitronensaft, Grenadine, Soda <sup>2,7</sup>

7,90

### Ipanema

Limette, Brauner Zucker, Ginger Ale <sup>2,7</sup>

7,90

### Pussy Fruit

Grapefruitsaft, Orangensaft, Zitronensaft, Limette, Zucker, Grenadine <sup>2,4</sup>

7,90

### Sports Man

Maracuja-Nektar, Ananassaft, Zitronensaft, Ginger Ale <sup>2,7</sup>

7,90

### School's Out

Orangensaft, Ananassaft, Rose Lime's Juice, Zitronensaft, Maracujasirup <sup>4,7</sup>

7,90

### Virgin Pina Colada

Ananassaft, Kokossirup, Sahne <sup>7,8</sup>

7,90

### Wellness-Cocktail

Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Sahne <sup>2,4,7,8</sup>

7,90



## Cocktails

### **Bronx**

Gin, Wermut, Orangensaft

10,50

### **Whisky Sour**

Whisky, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

10,50

### **White Russian**

Wodka, Creme de Cocoa, Milch

10,50

### **Blue Lagoon**

Wodka, Blue Curaçao, Limonade

10,50

### **Blue Hawaii**

Ananassaft, Blue Curaçao, Bacardi, Kokossirup

10,50

### **Pina Colada**

Bacardi, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

10,50

### **Tequila Sunrise**

Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft

10,50

### **Singapore Sling**

Gin, Cherry Brandy, Zitronensaft, Soda

10,50

### **Creole Cocktail**

Malibu, Orangensaft, Wodka, Grenadine

10,50

### **Sex on the Beach**

Wodka, Apricot Brandy, Ananassaft, Orangensaft, Rose's Lime Juice

10,50

### **Caipirinha**

Pitu, Limetten, Brauner Zucker

10,50





**WACHTHAUS**  
BISTRO | BIERGARTEN | BAR

**WACHTHAUS 1.0G**  
RISTORANTE | PIZZERIA

Marktstraße 56 · 73230 Kirchheim unter Teck · Telefon 07021 42666 · [www.altes-wachthaus.de](http://www.altes-wachthaus.de)