



WIRTSCHAUS

LAUTENSCHLAGER

Herzlich Willkommen im Lautenschlager



Wir freuen uns, dich begrüßen zu dürfen!
Lautenschlager – das bedeutet Gastfreundschaft und
Geselligkeit, aber auch Ruhe und Wohlfühlatmosphäre
mitten im Herzen von Stuttgart.

Es war einmal... Namensgeber für das Wirtshaus war der ehemalige Oberbürgermeister und Ehrenbürger der Stadt Stuttgart, Karl Lautenschlager. Sein freiheitliches Denken und seine Bemühungen um eine Verbesserung des städtischen Lebens machen für uns das Lautenschlager aus. In den 30er Jahren erbaut, trotzte das Gebäude dem Krieg und zählt heute zu den Kulturdenkmälern Baden-Württembergs.

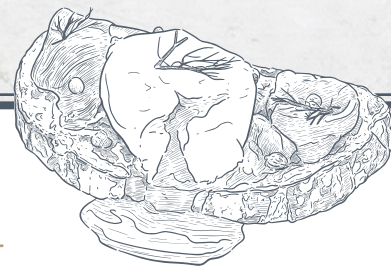
Und heute... Ist dieses historische Gebäude ein Treffpunkt für Jedermann. Ein Ort für Austausch, Stimmung und Genuss! Ob zum Feierabendbier, einem leckeren Essen oder für eine Feier – wer das Lautenschlager besucht, schaut immer zur richtigen Zeit vorbei!

Lass dich von unserem Team der gutbürgerlichen schwäbischen Küche mit frischen Zutaten verwöhnen. Dazu süffige Bierspezialitäten und ehrliches Brauhandwerk von der schwäbischen Familienbrauerei Dinkelacker.

Dein Lautenschlager Team

Frühstück

BREAKFAST



Beerenmüsli „Bircher Art“ | 7,30

4-Korn-Flocken | Sahne-Joghurt | Früchte
Beeren | Sultaninen | Haselnüsse | Honig
4 Grain Flakes | Cream Yoghurt | Fruit
Berries | Raisins | Hazelnuts | Honey

Sojajoghurt Vanille | 1,90

Soy Yoghurt Vanilla

Süßes Frühstück | 4,60

Buttercroissant | Butter | Marmelade oder Nutella
Butter Croissant | Butter | Jam or Nutella

Pancakes süß | 10,70

4 Pancakes | Beerenkompott | Ahornsirup
4 Pancakes | Berry Compote | Maple Syrup
Vanillesauce | + 1,30
Vanilla Sauce
Sahne | + 0,60
Whipped Cream



🌿 Vegetarisch vegetarian

🌱 Vegan vegan

Eier Benedikt | 10,50

2 pochierte Freilandeier | Guacamole
Babyspinat | Sauce Hollandaise | Hausbrot
2 poached Free Range Eggs | Guacamole
Baby Spinach | Hollandaise Sauce | House Bread

Räucherlachs | + 5,20
Smoked Salmon

Schwarzwälder Schinken chips | + 1,90
Black Forest Bacon Chips

Eier im Glas | 10,90

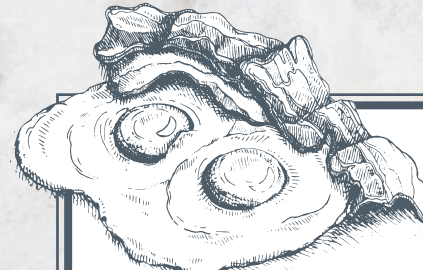
2 pochierte Freilandeier | Guacamole
Tomate | Räucherlachs | Hausbrot
2 poached Free Range Eggs | Guacamole
Tomato | Smoked Salmon | House Bread

Sauce Hollandaise | + 2,20
Hollandaise Sauce

Pancakes süß & salzig | 12,60

4 Pancakes | Beerenkompott | Ahornsirup
2 Freilandspiegeleier
4 Pancakes | Berry Compote | Maple Syrup
2 Fried Free Range Eggs

Schwarzwälder Schinken chips | + 1,90
Black Forest Bacon Chips



Frühstück

BREAKFAST

Lautenschlager Frühstück | 14,20

Zweierlei Brötchen | Schwarzwälder Schinken
Schinkenwurst | Leberwurst | Kochschinken
Emmentaler | Limburger | Obazda | Marmelade
Nutella | Butter

2 Rolls | Black Forest Bacon | Ham Sausage
Liverwurst | Cooked Ham | Emmentaler | Limburger
Cheese | Bavarian Cheese Spread | Jam | Nutella
Butter
Für 2 Personen | 27,40
For Two

Rührei | 6,90

3 Freilandeier | Hausbrot
3 Free Range Scrambled Eggs | House Bread

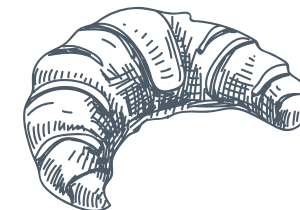
Spiegelei | 5,30

2 Freilandeier | Hausbrot
2 Free Range Fried Eggs | House Bread
Schwarzwälder Schinken chips | + 1,90
Black Forest Bacon Chips

Rosenbrötchen | + 1,60
Rose Roll

Mehrkornbrötchen | + 1,90
Multigrain Roll

Laugenbrötchen | + 1,90
Pretzel Roll



Croissant | + 2,50
Croissant

Butter | + 0,70
Butter

🌿 Vegetarisch vegetarian

🌱 Vegan vegan

Vorspeise

STARTER

Maultaschensuppe | 7,70
Rinderbrühe | Maultaschenstreifen
Beef Broth | Swabian Ravioli

Flädlesuppe | 6,60
Rinderbrühe | Pfannkuchenstreifen
Beef Broth | Pancake Strips

Schwarzwurzelcremesuppe | 7,70
Gemüsebrühe | Sahne | Schwarzwurzel
Vegetable Broth | Cream | Black Salsify

Obazda Platte | 9,80
Obazda | Zwiebeln | Hausbrot
Marinated Cheese | Onions | House Bread

Rösti & Räucherlachs | 14,40
Kartoffelrösti | Räucherlachs | Avocado-creme
Fried Grated Potatoes | Smoked Salmon
Avocado-creme

Vegetarisch vegetarian



Wurstsalat | 13,20
Schinkenwurst | Essiggurken | Zwiebeln
Essig-Öl-Marinade | Hausbrot
Ham Sausage | Pickles | Onions
Oil & Vinegar Marinade | House Bread

Schwarzwurst | + 2,20
Blood Sausage

Emmentaler | + 2,20
Emmentaler Cheese

Kleiner Wurstsalat | 9,60
Small Sausage Salad

Vorspeise

STARTER

Wirtshaus Vesper | 15,50
Landjäger | Schinkenmettwurst
Schwarzwurst | Schinkenwurst | Leberwurst
Schwarzwälder Schinken | Fleischsalat
Limburger | Butter | Hausbrot | Senf
Landjäger Sausage | Smoked Sausage
Blood Sausage | Ham Sausage
Liverwurst | Black Forest Bacon
Meat Salad | Limburger Cheese | Butter
House Bread | Mustard

für zwei Personen | 29,40
For Two

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse | 13,80
Rote Bete | Ziegenkäse | Honig
Babyspinat | Walnusskerne | Himbeerdressing
Beetroot | Goat Cheese | Honey | Baby Spinach
Walnuts | Raspberry Dressing





Salat SALAD

Salatteller | 11,30

Blattsalate | Gurke | Karotte | Tomate
Kräutervinaigrette | Hausbrot
Mixed Lettuces | Cucumber | Carrot
Tomato | Herb Vinaigrette | House Bread

Hähnchenstreifen | + 4,90 Sliced Chicken

Salatteller als Beilagensalat | 5,90 Side Salad

Wirtshaus Salat | 15,50

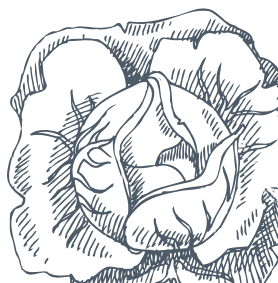
Blattsalate | Gurke | Karotte | Tomate
Schwarzwälder Schinkenchip | Bergkäse
Brotchip | Kartoffeldressing | Hausbrot
Mixed Lettuces | Cucumber | Carrot | Tomato
Black Forest Bacon Chip | Alpine Cheese
Bread Chip | Potato Dressing | House Bread

Dressingauswahl: Selection of Dressings

Kräutervinaigrette 
Herb Vinaigrette

Himbeerdressing 
Raspberry Dressing

Kartoffeldressing 
Potato Dressing



Ofenbrot OVEN BREAD

„Schwarzwälder Art“ | 14,10

Schmand | Schwarzwälder Schinken
Zwiebeln | Schnittlauch
Sour Cream | Black Forest Bacon
Onions | Chives

„Schweizer Art“ | 15,20

Schmand | Hähnchen | Bergkäse
Frühlingszwiebeln
Sour Cream | Chicken | Alpine Cheese
Scallions

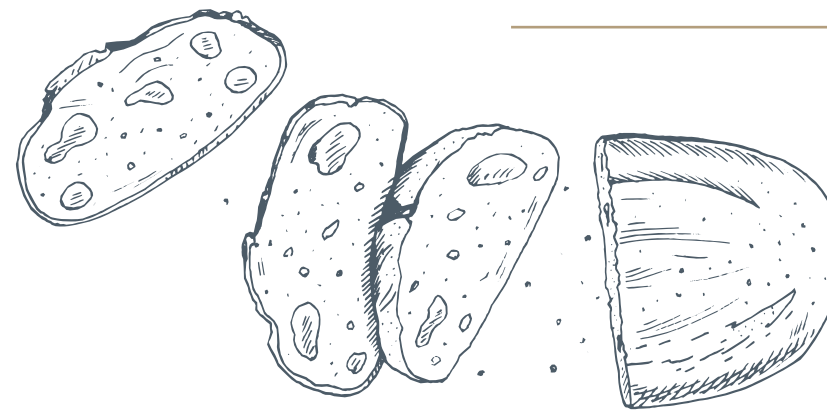
„Französischer Art“ | 15,20

Schmand | Ziegenkäse | Birne
Walnuss | Honig
Sour Cream | Goat Cheese | Pear
Walnut | Honey

„Mediterraner Art“ | 11,30

Knoblauch | Öl | Kräuter
Garlic | Oil | Herbs

wahlweise alle Ofenbrote mit Bergkäse | + 3,40
Optionally, all oven breads with alpine cheese



 Vegetarisch vegetarian

 Vegan vegan



Vegetarisch

VEGETARIAN

Käsespätzle 🌱 | 13,20

Spätzle | Emmentaler | Gouda
Bergkäse | Röstzwiebeln

Swabian Noodles | Emmentaler Cheese
Gouda Cheese | Alpine Cheese | Roasted Onions

Dinkelbratlinge 🌱 | 18,80

Grünkernfrikadellen | Kartoffelsalat
Karottenstifte | Sauerrahm-Dip
Spelt Patties | Potato Salad
Carrot Sticks | Sour Cream Dip

Kaspressknödel 🌱 | 16,60

2 Käseknödel | Weißkrautsalat | Frühlingszwiebeln
2 Dumplings With Cheese | Cole Slaw
Spring Onions

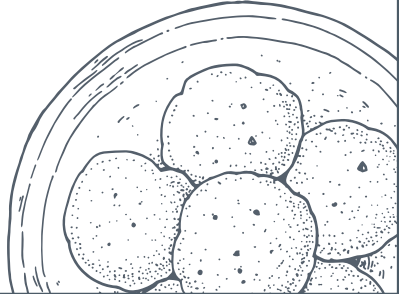
Krautschupfnudeln 🌱 | 12,90

Schupfnudeln | Sauerkraut
Potato Noodles | Sauerkraut

wahlweise mit

Schwarzwälder Schinkenchips | + 1,90

Black Forest Bacon Chips



Vegan

VEGAN

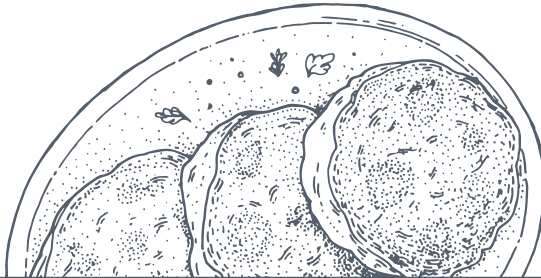
„Hähnchen“-Burger 🌱 | 18,80

Weizenbrötchen | Weizenprotein-„Hähnchen“
Knusperpanade | Salat | Tomate | Zwiebel
Mayonnaise | pikante BURGERSAUCE
Pommes Frites

Wheat Bun | Vegan Chicken
Crispy Breeding | Salad
Tomato | Onion | Mayonnaise
Spicy Burger Sauce | French Fries

Kohlrabischnitzel 🌱 | 16,60

Kohlrabi | Brotpanade | Süßkartoffelpommes
Guacamole
Cabbage Turnip | Breeding | Sweet Potato Fries
Guacamole



Grünkernburger 🌱 | 18,80

Weizenbrötchen | Grünkernbratling | Salat | Tomate
Zwiebel | Mayonnaise | pikante BURGERSAUCE
Süßkartoffelpommes

Wheat Bun | Spelt Pattie | Salad | Tomato | Onion
Mayonnaise | Spicy Burger Sauce
Sweet Potato Fries

+ Bergkäse 🌱 | + 1,80
+ Alpine Cheese

CurryVurst 🌱 | 14,90

Soja-„Wurst“ | Currysauce | Pommes Frites
Vegan Sausage | Curry Sauce | French Fries

🌱 Vegetarisch vegetarian

🌱 Vegan vegan





Klassiker

CLASSIC

Wiener Schnitzel | 27,70

Kalb | Brotpanade | Kartoffelsalat
Preiselbeeren | Zitrone

Veal | Breeding | Potato Salad | Cranberries | Lemon

Wirtshausschnitzel | 18,80

Schwein | Brotpanade | Pommes Frites* | Zitrone
Pork | Breeding | French Fries | Lemon

Cordon Bleu | 20,70

Schwein | Brotpanade | Kochschinken
Emmentaler | Pommes Frites* | Zitrone
Pork | Breeding | Boiled Ham
Emmentaler Cheese | French Fries | Lemon

Kalbfleischküchle | 19,90

Kalb | Kartoffelpüree
Karottenstifte | Kalbsjus

Veal | Mashed Potatoes | Carrot Sticks | Veal Jus

Tafelspitz | 23,10

Rind | Kartoffeln | Meerrettichsoße | Rote Bete Salat
Beef | Potatoes | Horseradish Sauce | Beetroot Salad

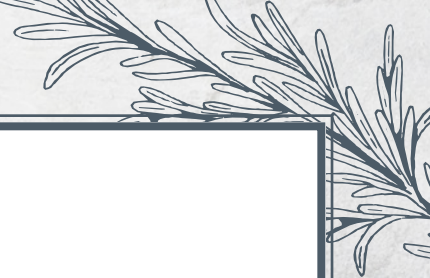
Zwiebelrostbraten | 31,00

Roastbeef | Spätzle | Röstzwiebeln
Schwarzbiersoße
Beef Roast | Swabian Noodles
Roasted Onions | Black Beer Sauce
Englisch, Medium oder Durchgebraten
Rare, Medium or Well-Done

Wirtshausplatte Lautenschlager | 25,50

Maultasche | Kalbsfrikadelle | kleines Wiener Schnitzel
Käsespätzle | Röstzwiebeln | Kalbsjus
Swabian Ravioli | Veal Patty | Small Veal Schnitzel
Swabian Noodles with Cheese | Roasted Onions | Veal Jus

für zwei Personen | 48,70
For Two



Klassiker

CLASSIC

Maultaschen | 14,40

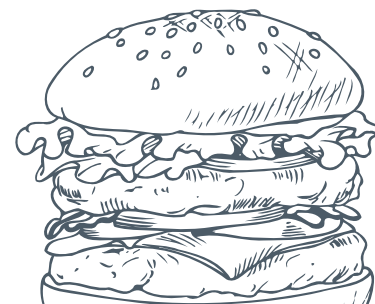
Kartoffelsalat | Schwarzbiersoße | Röstzwiebeln
Potato Salad | Black Beer Sauce | Roasted Onions

Linsenteller | 15,40

Linsen | Spätzle | Saitenwurst
Schwarzwälder Schinkenchip
Lentils | Swabian Noodles
Vienna Sausage
Black Forest Bacon Chip

Krustenbraten | 17,70

Schwein | Kartoffelknödel | Krautsalat
Schwarzbiersoße
(solange der Vorrat reicht)
Pork | Potato Dumpling | Cole Slaw
Black Beer Sauce
(while supplies last)



*Aufpreis für Süßkartoffelpommes | + 3,50
*Surcharge for Sweet Potato Fries

Ganze Haxe | 23,20

Schwein | Kartoffelknödel | Schwarzbiersoße
(solange der Vorrat reicht)
Pork Knuckle | Potato Dumpling
Black Beer Sauce
(while supplies last)

Halbe Haxe | 16,60

(solange der Vorrat reicht)
Half a Pork Knuckle
(while supplies last)

Wirtshausburger | 19,90

Weizenbrötchen | Rind | Bergkäse
Schwarzwälder Schinkenchip | Salat
Tomate | Zwiebeln | Mayonnaise | Kalbsjus
Pommes Frites*
Wheat Bun | Beef | Alpine Cheese
Black Forest Bacon Chip | Lettuce | Tomato
Onions | Mayonnaise | Veal Jus
French Fries*

Englisch, Medium oder Durchgebraten
Rare, Medium or Well-Done

Fisch

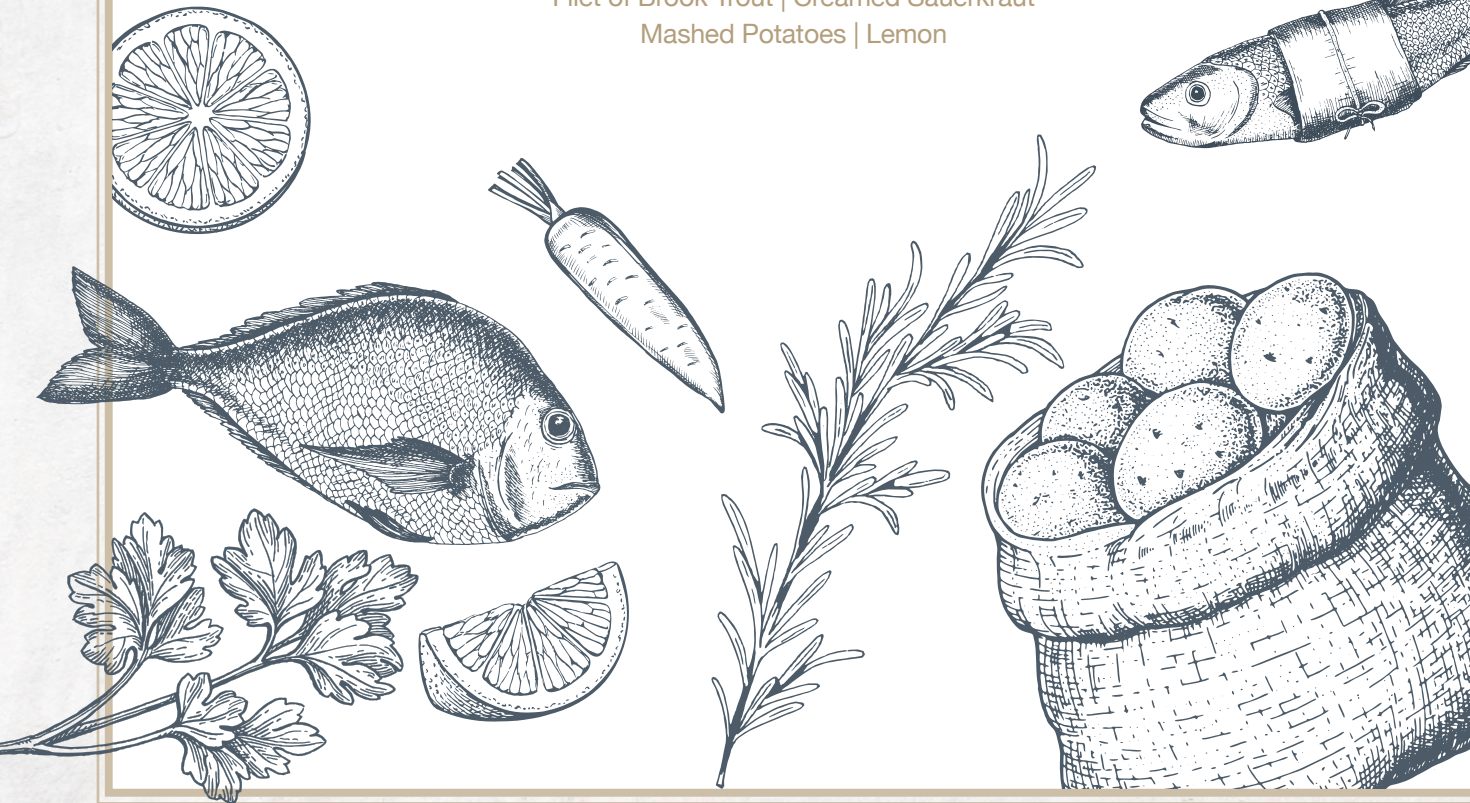
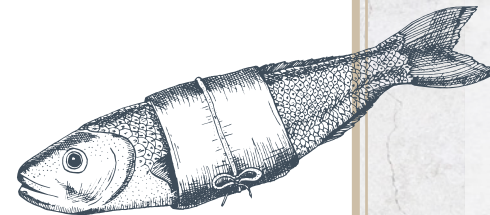
FISH

Forelle "Müllerin Art" | 24,90

Ganz | Entgrätet | Petersilien-Kartoffeln | Zitrone
Whole Trout | Deboned | Parsley Potatoes | Lemon

Bachsaibling | 27,10

Filet | Rahmsauerkraut | Kartoffelpüree | Zitrone
Filet of Brook Trout | Creamed Sauerkraut
Mashed Potatoes | Lemon



Beilage

SIDE



Kartoffelsalat | 5,40

Potato Salad

Krautsalat | 4,90

Cole Slaw

Petersilien-Kartoffeln | 4,80

Parsley Potatoes

Schupfnudeln | 4,80

Potato Noodles

Karottenstifte | 4,80

Carrot Sticks

Kartoffelknödel | 4,80

Potato Dumpling

Guacamole | 2,70

Guacamole



Kartoffelpüree | 4,80

Mashed Potatoes

Süßkartoffelpommes | 7,00

Sweet Potato Fries

Pommes Frites | 4,90

French Fries

Spätzle mit Schwarzbiersoße | 5,40

Swabian Noodles | Black Beer Sauce

Käsespätzle | 6,20

Swabian Noodles with Cheese

Sauerkraut mit Apfel | 4,80

Sauerkraut with apples

Rahmsauerkraut mit Apfel | 4,80

Creamed Sauerkraut with apple

Soße

SAUCE

Kalbsjus | 4,20

Veal Jus

Vegetarisch vegetarian | Vegan vegan

Nachtisch

DESSERT



Browniekuchen 🌿 | 4,70
Brownie Cake

Apfelkuchen 🌿 | 4,70
Apple Pie

Käsekuchen 🌿 | 4,70
Cheesecake

Sahne 🌿 | + 0,60
Whipped Cream

Vanillesauce 🌿 | + 1,30
Vanilla Sauce

Topfenknödel 🌿 | 9,90

Quarkknödel | Marillenfüllung | Vanillesauce
Curd Dumpling | Apricot Filling | Vanilla Sauce

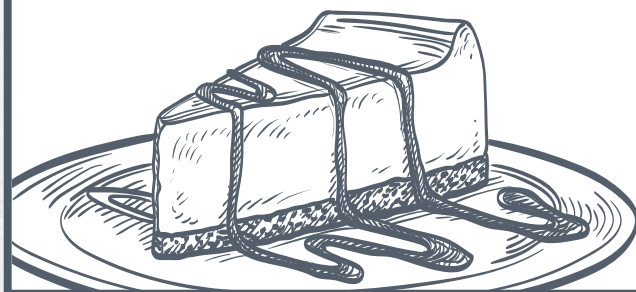
Grießschnitte 🌿 | 9,90
Karamellisiert | Kirschkompott
Caramelized | Cherry Compote

Apfelstrudel 🌿 | 9,30
Strudelteig | Apfel | Zimt | Vanillesauce
Strudel | Apple | Cinammon | Vanilla Sauce

Tiramisu „Schwarzwälder Art“ 🌿 | 9,60
Kirschen | Löffelbiskuit | Schokoraspel
Mascarpone | Sahne | Kirschwasser
Cherries | Lady Fingers | Shaved Chocolate
Mascarpone | Cream | Cherry Brandy

Eierlikör | 2cl 3,20
Eggnog

🌿 Vegetarisch vegetarian 🌱 Vegan vegan



Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt. All prices are in EUR, inc. VAT.

Heißgetränke

HOT DRINKS



Kaffee Crème | 3,40
Coffee Creme

Cappuccino | 3,90

Milchkaffee | 3,90
Café au Lait

Latte Macchiato | 4,70

Espresso | 2,50

Espresso Macchiato | 3,10

Doppelter Espresso | 3,60
Double Espresso

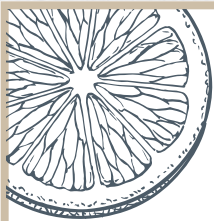
Heiße Schokolade | 3,90
Hot Chocolate

Eilles Tea Diamond | 3,60
Kamille – Chamomilie
Rooibos – Redbush
Darjeeling – Darjeeling
Earl Grey – Earl Grey
Früchte – Fruit
Grün – Green

Frisch aufgebrüht | 3,90
Frische Minze – Fresh Mint
Frischer Ingwer – Fresh Ginger

Alle Kaffeespezialitäten wahlweise auch mit glutenfreiem Haferdrink | + 0,60
Coffee can be ordered with gluten free Oat Milk

Infos über Zusatzstoffe und Allergene findest du in unserer Allergen- und Zusatzstoffliste.
You can find information about additives and allergens in our allergen and additive list. Just ask our service!



Alkoholfreie Getränke

SOFT DRINKS

Teinacher Gourmet | 0,25l 3,30 | 0,75l 6,60
medium oder naturell

Mineral Water
Medium or Non-Carbonated

Holunderschorle | 0,3l 3,90 | 0,5l 4,90
Elderberry Spritzer

Nektar | 0,3l 4,20
Juice Drink

Maracuja – Passion Fruit
Kirsch – Cherry
Banane – Banana
Johannisbeer – Currant
Cranberry – Cranberry
Pfirsich – Peach

Saft | 0,3l 4,20
Juice

Apfel – Apple
Ananas – Pineapple
Orange – Orange

Pepsi Limonaden | 0,3l 3,90 | 0,5l 4,90
Pepsi Drinks

Orange – Orange
Zitrone – Lemon
Cola* – Cola*
Cola-Mix* – Cola Mix*
Cola Light* – Diet* | 0,33l 3,90

Schweppes | 0,2l 3,60
Bitter Lemon
Ginger Ale
Tonic Water
Russian Wild Berry
Ginger B.

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle 0,3l 3,90 | 0,5l 4,90
All Juice Drink also mixed with Soda 0,3l | 0,5l

*wird nicht empfohlen für Kinder, Schwangere, Stillende – is not recommended for children, pregnant and lactating women

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt. All prices are in EUR, inc. VAT.



Hausgemachte HOMEMADES

Waldmeister-Pfirsich Limonade | 5,90
Pfirsich | Waldmeister | Soda
Woodruff-Peach Lemonade
Peach | Woodruff | Soda

Birne-Ingwer Limonade | 5,90
Birne | Ingwer | Soda
Pear-Ginger Lemonade
Pear | Ginger | Soda

Grapefruit-Mango Limonade | 5,90
Grapefruit | Mango | Soda
Grapefruit-Mango Lemonade
Grapefruit | Mango | Soda

Brombeer-Hibiskus Limonade | 5,90
Brombeer | Hibiskus | Soda
Blackberry-Hibiscus Lemonade
Blackberry | Hibiscus | Soda

Zitronen Eistee | 5,90
Schwarzer Tee | Zitrone | Wasser
Lemon Ice Tea
Black Tea | Lemon | Water

Pfirsich Eistee | 5,90
Schwarzer Tee | Pfirsich | Wasser
Peach Ice Tea
Black Tea | Peach | Water

Johannisbeer Eistee | 5,90
Schwarzer Tee | Johannisbeere | Wasser
Currant Ice Tea
Black Tea | Currant | Water

Jede Hausgemachte Limonade & Eistee auch mit Schuss
Each Homemade Lemonade & Ice Tea also available with Spirits
+ 2cl 2,20

Gin | Vodka | Rum

Infos über Zusatzstoffe und Allergene findest du in unserer Allergen- und Zusatzstoffliste.
You can find information about additives and allergens in our allergen and additive list. Just ask our service!



Biere vom Fass

DRAFT BEER

Dinkelacker Privat | 0,3l 3,90 | 0,5l 4,90

Vollbier | feinwürzig | Malznote | 5,1%

Beer | Fine-Aromatic | Malty | 5,1%

Dinkelacker CD-Pils | 0,3l 3,90 | 0,5l 4,90

Pils | Edelherb | Hopfennote | 4,9%

Pilsner | Bitter | Slightly Hoppy | 4,9%

Dinkelacker Kellerbier | 0,3l 4,20 | 0,5l 5,20

Naturtrüb | 5,6%

Naturally Cloudy | 5,6%

Sanwald Hefe Weizen | 0,3l 3,90 | 0,5l 4,90

Hefetrüb | Unfiltriert | 4,9%

Yeast-Clouded | Unfiltered | 4,9%

Sanwald Sport Weizen | 0,3l 3,90 | 0,5l 4,90

Alkoholfrei | 0,0%

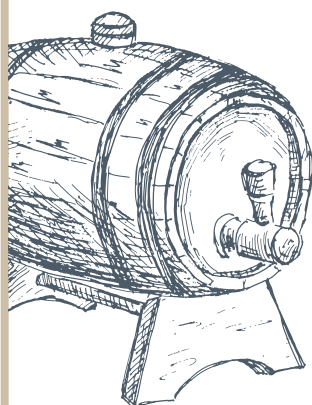
Non-Alcoholic | 0,0%

Alle gezapften Biere auch als Maß | 1,0l 9,80

All Draught Beer also available as 1,0l

Kellerbier auch als Maß | 1,0l 9,90

Naturally Cloudy Beer also available as 1,0l



Flaschenbiere

BOTTLED BEERS

Dinkelacker Alkoholfrei | 0,33l 3,90

Alkoholfrei | Herb | frisch

Non-Alcoholic | Bitter | Fresh

Schwaben Bräu Das Echte | 0,5l 4,90

Herzhaft | Würzig | 5,7%

Hearty | Aromatic | 5,7%

Schwaben Bräu Das Schwarze | 0,5l 4,90

Feinherb | würzig | gehopft | 4,9%

Off-Dry | Aromatic | Hopped | 4,9%

Sanwald Kristall Weizen | 0,5l 4,90

Hell | Weizenmalz | kristallklar | spritzig | 4,9%

Light | Wheat Malt | Crystal Clear | Crisp | 4,9%

Sanwald Weizen Dunkel | 0,5l 4,90

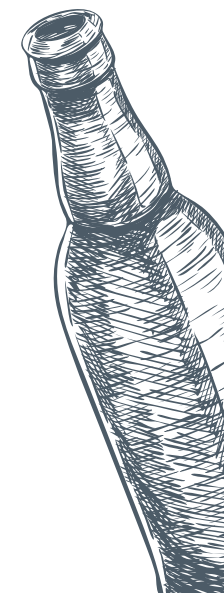
Dunkel | hefetrüb | Weizenmalz | würzig | herzhaft | 4,9%

Dark | Yeast-Clouded | Wheat Malt | Aromatic | Hearty | 4,9%

Wulle Vollbier Hell aus der Bügelflasche | 0,33l 4,20

Süffig | mild | 5,0%

Smooth | Mild | 5,0%



Biermischgetränke

MIXED DRINKS WITH BEER

Radler | 0,5l 4,90
Dinkelacker Privat | Zitronenlimonade
Shandy
Dinkelacker Privat | Lemonade

Radler naturtrüb | 0,5l 4,90
Dinkelacker Kellerbier | Zitronenlimonade
Shandy Naturally Cloudy
Dinkelacker Cellar Beer
Lemonade

Russ | 0,5l 4,90
Sanwald Hefe Weizen | Zitronenlimonade
Sanwald Wheat Beer | Lemonade
auch alkoholfrei
available Non-Alcoholic

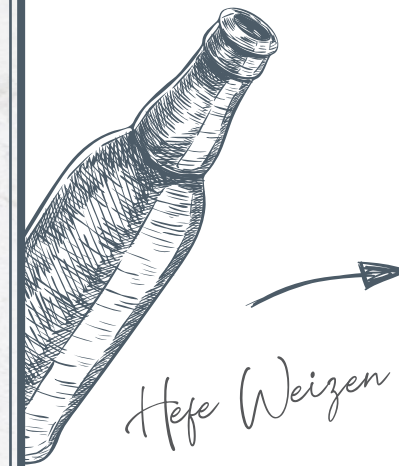
Holler Russ | 0,5l 5,20
Sanwald Hefe Weizen | Zitronenlimonade
Holunder
Sanwald Wheat Beer | Lemonade
Elderberry
auch alkoholfrei
available Non-Alcoholic

Stuttgarter Weiße | 0,3l 4,30
Hefe Weizen – wahlweise mit Waldmeister | Holunder | Mango | Brombeere
Wheat Beer – available with Woodruff | Elderberry | Mango | Blackberry
auch alkoholfrei
available Non-Alcoholic

Alle Biermischgetränke auch als Maß* | **1,0l 9,80**
All Mixed Beers also available as 1,0l*

*ausgenommen Stuttgarter Weiße – except Stuttgarter Weiße

So mixen wir Deine Stuttgarter Weiße



Hefe Weizen



wahlweise mit...

- + 4cl Waldmeister
- + 4cl Holunder
- + 4cl Mango
- + 4cl Brombeere



Weißweine

WHITE WINE

Riesling trocken

0,2l 5,70 | Karaffe 0,75l 17,60

Weingut Zaißerei
Württemberg

Riesling feinherb

0,2l 6,20 | Flasche 0,75l 22,70

Cannstatter Berg
Weingut Zaißerei
Württemberg

Weißburgunder trocken

0,2l 7,20 | Flasche 0,75l 26,70

Weingut Zaiß
Württemberg

Grauer Burgunder trocken

0,2l 7,20 | Flasche 0,75l 26,70

Weingut Zaißerei
Württemberg

Roséweine

ROSÉ WINE

Roter Kristall feinherb

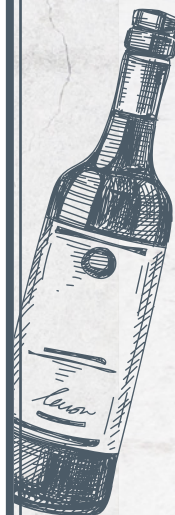
0,2l 6,90 | Flasche 0,75l 25,40

Spätburgunder Weißherbst
Weingut Zaiß
Württemberg

Rosé halbtrocken

0,2l 6,20 | Flasche 0,75l 22,70

Trollinger
Cannstatter Berg
Weingut Zaißerei
Württemberg



Rotweine

RED WINE



Trollinger mit Lemberger halbtrocken

0,2l 6,20 | Flasche 0,75l 22,70

Cannstatter Berg
Weingut Zaißerei
Württemberg

Spätburgunder trocken

0,2l 7,80 | Flasche 0,75l 28,50

Spätburgunder
Weingut Zaiß
Württemberg

Munus trocken

0,2l 7,40 | Flasche 0,75l 27,20

Dornfelder | Lemberger | Cabernet
Weingut Zaißerei
Württemberg

Weinschorle | 0,2l 4,60

Rot | Weiß | Rosé

Wine spritzer – Red | White | Rosé



Spritzige

SPARKLINGS

Lautenschlager Spritz | 7,90

Aperol | Sekt | Dinkelacker Privat
Aperol | Sparkling Wine | Dinkelacker Privat

Ingwer-Limetten Spritz | 7,90

Ingwer | Limette | Ginger B. | Minze | Sekt | Soda
Ginger | Lime | Ginger B. | Mint
Sparkling Wine | Soda
auch alkoholfrei | 6,90
available Non-Alcoholic

Aperol Spritz | 7,90

Aperol | Sekt | Soda
Aperol | Sparkling Wine | Soda

Hugo | 7,90

Holunder | Minze | Sekt | Soda
Elderberry | Mint | Sparkling Wine | Soda

Lillet Wild Berry | 7,90

Lillet Blanc | Russian Wild Berry
Lillet Blanc | Russian Wild Berry

Virgin Hugo | 6,90

Apfel | Zitrone | Minze | Holunder | Soda
Apple | Lemon | Mint | Elderberry | Soda

Sekt

SPARKLING WINE

Kessler Hochgewächs Chardonnay brut

0,1l 5,90 | 0,75l 36,90
100% Chardonnay
Méthode traditionnelle
Sektellerei Kessler
Esslingen

Kessler Hochgewächs rosé brut

0,1l 5,90 | 0,75l 36,90
Pinot noir 85%, Chardonnay 15%
Méthode traditionnelle
Sektellerei Kessler
Esslingen

Gin

GIN

GINSTR | 4cl 13,90

Stuttgart | Aromen: Citrus | Wacholder | Rosmarin
Kardamon | Süßholz | Orange
Hibiskus | Granatapfel

Stuttgart | Flavors: Citrus | Juniper

Rosemary | Cardamom | Licorice | Orange
Hibiscus | Pomegranate

Monkey 47 | 4cl 13,90

Schwarzwald | Aromen: Beeren | Citrus | Wacholder
Black Forest | Flavors: Berries | Citrus | Juniper

Tanqueray | 4cl 11,90

London | Aromen: Citrus | Wacholder
London | Flavors: Citrus | Juniper

Tanqueray No. 10 | 4cl 12,90

London | Aromen: Citrus | Wacholder | Kamille
London | Flavors: Citrus | Juniper | Chamomile

Gin Mare | 4cl 13,90

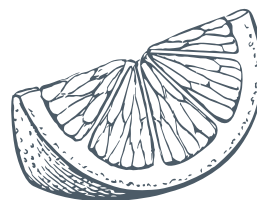
Katalonien | Aromen: Olive | Rosmarin
Thymian | Basilikum
Catalonia | Flavors: Olive | Rosemary | Thyme | Basil

Hendrick's | 4cl 11,90

Schottland | Aromen: Wacholder
Gurke | Pfeffer | Rose
Scotland | Flavors: Juniper | Cucumber
Pepper | Rose

Jeder Gin wahlweise mit Schweppes Indian Tonic Water oder
Fever Tree Mediterranean Tonic Water möglich 0,2l

Each Gin optional with Schweppes Indian Tonic Water or
Fever Tree Mediterranean Tonic Water 0,2l



Sekt enthält Sulfite.
Sparkling wine contains sulfites.

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt. All prices are in EUR, inc. VAT.



Cocktails

COCKTAILS

Mojito | 8,80

Pampero Blanco | Rohrzucker | Lime
Minze | Limette | Soda
Pampero Blanco | Cane Sugar | Lime | Mint
Lime Slice | Soda

Prinz Himbeer Mojito | 8,80

Alte Himbeere | Lime | Zitronenlimonade
Himbeere | Limette | Minze
Raspberry Brandy | Lime | Lemonade
Raspberry | Lime Slice | Mint

Moscow Mule | 8,80

Smirnoff | Ginger B. | Lime | Gurke | Minze
Smirnoff | Ginger B. | Lime | Cucumber | Mint

London Mule | 8,80

Tanqueray | Lime | Ginger B. | Zitrone | Gurke
Tanqueray | Lime | Ginger B. | Lemon | Cucumber

Lautenschlager Mule | 8,80

Alte Marille | Ginger B. | Limette
Apricot Brandy | Ginger B. | Lime Slice

Lady Killer | 8,80

Gin | Triple Sec | Peachtree | Ananas | Maracuja
Gin | Triple Sec | Peachtree
Pineapple | Passion Fruit

Cuba Libre | 8,80

Havana Club 3Y | Lime | Cola
Havana Club 3Y | Lime | Cola



Cocktails

COCKTAILS



Whiskey Sour | 9,60

Whiskey | Zitronensaft | Puderzucker
Whiskey | Lemon Juice | Powdered Sugar

Sex on the Beach | 8,80

Vodka | Peachtree | Zitrone | Orange
Cranberry | Hibiskus
Vodka | Peachtree | Lemon
Orange | Cranberry | Hibiskus

Long Island Iced Tea | 9,80

Vodka | Gin | Tequila | Triple Sec | Rum
Lime | Zitrone | Cola
Vodka | Gin | Tequila | Triple Sec | Rum
Lime | Lemon | Cola

Virgin Mule | 7,80

alkoholfrei / non-alcoholic
Ginger B. | Lime | Gurke | Minze | Soda
Ginger B. | Lime | Cucumber | Mint | Soda

Virgin Mojito | 7,80

alkoholfrei / non-alcoholic
Maracuja | Ananas | Lime | Rohrzucker
Soda | Minze
Passion Fruit | Pineapple | Lime
Cane Sugar | Soda | Mint

Sex of the Beach | 7,80

alkoholfrei / non-alcoholic
Pfirsich | Zitrone | Orange | Cranberry | Hibiskus
Peach | Lemon | Orange | Cranberry | Hibiskus

Cocktail Happy Hour

alle Cocktails für 5,90 | ab 22:00 Uhr

all Cocktails only 5,90 | From 10:00 p.m.



Longdrinks

LONG DRINKS

Unsere Longdrinks enthalten je 4cl Spirituose

Vodka Lemon | 8,00
Smirnoff Vodka | Bitter Lemon

Rum Cola | 8,40
Pampero blanco | Cola

Whiskey Cola | 9,90
Bulleit Rye | Cola

Bitter Orange | 8,00
Campari | Orange

Prinz Edel Spirituosen

SPIRITS

Alte Williamsbirne | 2cl 4,20
Old Pear

Alte Marille | 2cl 4,20
Old Apricot

Alte Haselnuss | 2cl 4,20
Old Hazelnut

Alter Bodenseeapfel | 2cl 4,20
Old Lake Constance Apple

Alte Hauszwetschge | 2cl 4,20
Old Plum

Alte Wald-Himbeere | 2cl 4,20
Old Raspberry

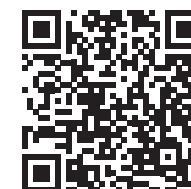


FAMILIENBRAUEREI DINKELACKER

Unser Bier... kommt aus der Familienbrauerei Dinkelacker aus Stuttgart. Ehrliche, sorgsam gebraute Bierspezialitäten und die tiefe Verbundenheit zu den Menschen, die hier leben – dafür steht die Familienbrauerei Dinkelacker seit mehreren Generationen, seit 1888.

Wie man schmeckt... Dinkelacker achtet in hohem Maß auf die regionalen Rohstoffe, mit denen sie die Biere brauen. Süffige Bierspezialitäten und ehrliches Brauhandwerk.

*Was anderes kommt
nicht in den Krug!*



Hier gehts zu
unseren Zusatzstoffen
und Allergenen
Here are our additional
ingredients and allergens

Hier findest du aktuelle News!
Scan for the latest news!



Infos über Zusatzstoffe und Allergene findest du in unserer Allergen- und Zusatzstoffliste. Frag einfach unseren Service!
You can find information about additives and allergens in our allergen and additive lists. Just ask our service!



WIRTSCHAUS

LAUTENSCHLAGER