



TROLLINGER

Steak- & Brauhaus

SPEISEN & GETRÄNKE
FOOD & DRINKS

SINCE 1981

SPASS MIT PARTYFASS FUN WITH PARTY KEGS



Mit passendem Zapfzubehör
With matching tap accessories

GROSSER SPASS MIT PARTYFASS!

FUN WITH PARTY KEGS

Was gibt es Schöneres bei einem
geselligen Anlass unter Freunden:
Ein gutes Fass mit frischgezapftem
Dinkelacker.

Fassbier nun auch im urigem 10 l-Anstichfass.
Ideal zum fröhlichem Beisammensein.

*What could be better with one?
social occasion among friends:*

*A good cask with freshly tapped wine Dinkelacker.
Draft beer now also in a rustic 10 l tap barrel.
Ideal for a happy get-together.*

10 Liter-Fass 99,- €

Im 10 l Fass: Dinkelacker Privat
Dinkelacker Kellerbier
Dinkelacker Festbier (nur saisonal verfügbar)

*In a 10 l barrel: Dinkelacker Privat
Dinkelacker Kellerbier
Dinkelacker Festbier (only available seasonally)*

BIERE VOM FASS

DRAUGHT BEERS



DINKELACKER CD PILS ^a

Auf unser untergäriges und edelherbes Pils mit deutlicher Hopfennote wäre auch Gründer Carl Dinkelacker stolz. Ihm zu Ehren trägt es bis heute seine Initialen im Namen. Feinster Tettnanger Hopfen verleiht dem Bier seine herbfrische und blumige Hopfenbittere.

Bottom-fermented, semi-sharp pils lager with distinctly hop-flavoured notes.

0,3l 4,05 €
0,5l 5,05 €
1,0l 9,35 €

11,3% STAMM-
WÜRZE 4,9% ALK.
% VOL



DINKELACKER PRIVAT EXPORT ^a

Unser beliebtes, feinwürziges Vollbier mit milder Hopfenbittere, einer ganz besonderen Malznote und über 12% Stammwürzegehalt. Seinen unverkennbaren Geschmack verdankt es den beiden Hopfensorten.

„Tettnanger Perle“ und „Herkules“

A finely aromatic strong beer with a mild 'hoppy' bitter taste and unique malty tang.

0,3l 4,05 €
0,5l 5,05 €
1,0l 9,35 €

12,4% STAMM-
WÜRZE 5,3% ALK.
% VOL



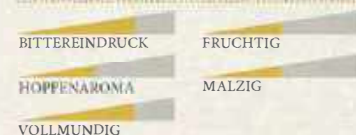
DINKELACKER KELLERBIER ^a

Anlässlich des 125-jährigen Dinkelacker Brauereijubiläums im Jahre 2013 haben wir diese unfiltrierte Bierspezialität erstmals eingebraut. Mit seinen dezenten Aromen von frischer Bierhefe, Getreide und Malz ist es heute eine der beliebtesten Dinkelacker Sorten.

Unfiltered specialist beer with subtle aromas of fresh beer yeast, grain and malt.

0,3l 4,15 €
0,5l 5,35 €
1,0l 9,65 €

12,6% STAMM-
WÜRZE 5,6% ALK.
% VOL



Alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide. Die Deklaration der Inhaltsstoffe finden Sie im hinteren Teil der Karte. Eine detaillierte Auflistung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal.
All beers contain grains containing gluten. The declaration of the ingredients can be found at the back of the card. A detailed list of allergens is available upon request from the staff.



CLUSS KELLERPILS NATURTRÜB^a

Das unfiltrierte, naturtrübe Pils für Genießer. Nach altüberlieferter Rezeptur gebraut, steht Cluss Kellerpils bei vielen Bierkennern im Lande für ursprünglichen Biegenuss.

Naturally cloudy and unfiltered pils lager produced according to a traditional recipe handed-down through the generations.

0,3l 4,15 €
0,5l 5,35 €
1,0l 9,65 €

11,5% STAMM-
WÜRZE 5,0% ALK.
% VOL.

BITTEREINDRUCK

FRUCHTIG

HOPFENAROMA

MALZIG

VOLLMUNDIG

SCHWABEN BRÄU DAS HELLE VOM FASS^a

Darauf haben Bierliebhaber in unserer Region gewartet: ein bodenständiges, ehrliches Bier für jeden Tag. Süffig-vollmundig und von ansprechender hellgoldener Farbe.

A down-to-earth, honest beer for every day. Tasty, full-bodied and appealing light golden color.

0,3l 4,15 €
0,5l 5,35 €
1,0l 9,65 €

11,3% STAMM-
WÜRZE 5,0% ALK.
% VOL.

BITTEREINDRUCK

FRUCHTIG

HOPFENAROMA

MALZIG

VOLLMUNDIG

SANWALD HEFE WEIZEN^a

Diese hefetrübe Weizenbierspezialität überzeugt Kenner durch den harmonischen Abtrunk und die fruchtige Frisch, Die in Reinkultur gezüchtete SANWALD Hefe und ausgesuchte Zutaten sorgen für das besondere Aroma und den vollmundigen Geschmack.

Special wheat beer a balanced after-taste and a fruity freshness.

0,3l 4,05 €
0,5l 5,05 €
1,0l 9,35 €

11,8% STAMM-
WÜRZE 5,0% ALK.
% VOL.

BITTEREINDRUCK

FRUCHTIG

HOPFENAROMA

MALZIG

VOLLMUNDIG

Alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide. Die Deklaration der Inhaltsstoffe finden Sie im hinteren Teil der Karte. Eine detaillierte Auflistung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal. All beers contain grains containing gluten. The declaration of the ingredients can be found at the back of the card. A detailed list of allergens is available upon request from the staff.

FLASCHENBIERE BOTTLED BEERS



Dinkelacker NATURRADLER^a

Die Mischung aus herrlich frischem Dinkelacker Bier und zuergesüßter Limonade mit natürlichem Zitronensaft macht unser Dinkelacker NaturRadler zu einem ganz besonderen Genuss an heißen Tagen.

The perfect mix of wonderfully fresh Dinkelacker beer and sugary sweet lemonade containing natural lemon juice.

0,33l 4,05€

9,6% STAMM-
WÜRZE 2,5% ALK.
% VOL



WULLE VOLLBIER HELL^a

Das Brauen von Wulle ist trotz des technischen Fortschritts das kunstvolle Werk erfahrener und gewissenhafter Braumeister, fußend auf einer über 150 Jahre alten Tradition. Das süffig-milde Trinkerlebnis für den anspruchsvollen, traditionsbewussten Bierliebhaber.

A mild and smooth drinking experience for beer connoisseurs who love a traditional beer.

0,33l 4,25€

11,4% STAMM-
WÜRZE 5,0% ALK.
% VOL



Schwaben Bräu DAS ECHE^a

Für alle, die den unverwechselbaren Biergenuss eines Märzen schätzen: kräftig golden in der Farbe und herzhafte würzig im Geschmack. Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot. Mit speziell ausgewählten Naturprodukten von bester Qualität.

The perfect mix of wonderfully fresh Dinkelacker beer and sugary sweet lemonade containing natural lemon juice.

0,5l 5,05€

13,3% STAMM-
WÜRZE 5,7% ALK.
% VOL



Schwaben Bräu DAS SCHWARZE^a

Ein feinherbes, würzig gehopftes Schwarzbier für den Kenner und Liebhaber eines besonderen Geschmacks. Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot. Mit speziell ausgewählten Naturprodukten von bester Qualität.

Off-dry, tangy hop-flavoured dark beer with a unique taste.

0,5l 5,25€

11,5% STAMM-
WÜRZE 4,9% ALK.
% VOL





SANWALD

KRISTALL WEIZEN^a

Das SANWALD Kristall Weizen, besonders süffig und spritzig-frisch. Seinen besonderen Geschmack verdankt unser glanzklares SANWALD Kristall Weizen seiner obergärigen Brauart und einem speziell gedarrtem Weizenmalz.

An extremely smooth and sparklingly fresh crystal-clear wheat beer with a specially 'kilned' malted wheat.

0,5l 5,05€

11,7% STAMM WÜRZE 5,0% ALK. % VOL



SANWALD

WEIZEN DUNKEL^a

Unfiltriert und naturbelassen – das dunkle Hefeweizen von SANWALD ist ein besonderer Genuss für Liebhaber aromatischer Biere. Die spezielle Weizenmalzrezeptur und dis ausgesuchte, obergärige Hefe verleihen dieser Spezialität ihren unverkennbaren Charakter.

Aromatic, natural and unfiltered wheat beer.

0,5l 5,05€

11,8% STAMM WÜRZE 4,9% ALK. % VOL



SANWALD

SPORT WEIZEN^a

SANWALD Sport Weizen 0,0 % Alkohol. Herrlich-spritzig im Geschmack, kalorienarm und mineralstoffreich: Das SANWALD Sport Weizen mit 0:0 % Alkohol ist der ideale Durstlöcher nach dem Sport oder für zwischendurch.

Low-calorie, mineral-rich wheat with 0,0 % alcohol and a wonderfully tangy taste.

0,5l 5,05€

4,7% STAMM WÜRZE 0,0% ALK. % VOL



DINKELACKER

ALKOHOLFREI^a

Unser Dinkelacker Alkoholfrei ist perfekt für alle, die auf Alkohol, nicht auf Genuss verzichten wollen. In einem aufwändigen Verfahren entziehen wir unserem Dinkelacker Bier schonend den Alkohol - so, dass der ursprünglich herbfrische Biergeschmack erhalten bleibt.

The original tangy taste of beer - totally alcohol-free.

0,33l 4,05€

4,5% STAMM WÜRZE 0,0% ALK. % VOL



Alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide. Die Deklaration der Inhaltsstoffe finden Sie im hinteren Teil der Karte. Eine detaillierte Auflistung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal. The cereal in all beers contains gluten. The declaration of ingredients can be found at the back of the menu. A detailed list of allergens can be obtained from the staff on request.

BIER MISCHGETRÄNKE

MIXED BEERS

BIERMISCHGETRÄNKE

MIXED BEERS

Radler^{5,7}

Dinkelacker Privat Export
mit erfrischender Zitronenlimonade.
Dinkelacker Privat Export with refreshing lemonade.

0,5l 5,05 €
1,0l 9,25 €

Russ^{5,7}

Sanwald Hefe Weizen
mit erfrischender Zitronenlimonade.
Sanwald wheat beer with refreshing lemonade.

0,5l 5,05 €
1,0l 9,25 €

Dudler^{5,6,7}

Dinkelacker Privat Export mit Almdudler.
Dinkelacker Privat Export with Almdudler soda.

0,5l 5,25 €

Goiß^{5,7,15}

Dinkelacker Privat Export mit Cola und Kirschlikör.
Dinkelacker Privat Export with Cola and cherry liqueur.

0,5l 6,35 €

Gletscherbier^{5,6,7}

Dinkelacker Privat Export mit Almdudler und Obstwasser.
Dinkelacker Privat Export with Almdudler soda and fruit schnapps.

0,5l 6,35 €

BIERCOCKTAILS

COCKTAIL BEERS

Orangebier

1/2 Orange, 120 ml Orangensaft, 200 ml Schwaben Bräu
Das Schwarze 1/2 orange, 120 ml orange juice,
200 ml Schwaben Bräu The black

0,5l 6,35 €

Beer Punch

100 ml Ananassaft, 60 ml Zitronenlimonade, 200 ml
Dinkelacker Privat Export, Limette
*100 ml pineapple juice, 60 ml lemonade, 200 ml
Dinkelacker Private Export, Lime*

0,5l 7,45 €



SAISONALE BIER SPEZIALITÄTEN

SEASONAL BEER SPECIALITIES



DINKELACKER FRÜHLINGSFESTBIER^a

Diese süffige Festbierspezialität von malzgoldener Farbe passt wunderbar zu den ersten Sonnenstrahlen des Frühlings. Jedes Jahr wird das würzige Märzen zum Frühjahr eingebracht.

Verfügbar von Mitte
Februar bis Mitte Mai.

Smooth specialist 'festival beer' with a malty golden colour and a tangy full-bodied taste.



SCHWABEN BRÄU DAS VOLKSFESTBIER^a

Das Volksfestbier wird ausschließlich zur Wasenzeit gebraut. Das charakterstarke Bier mit herzhafter und würziger Note mit süffigem Geschmack und mit leuchtend goldener Farbe.

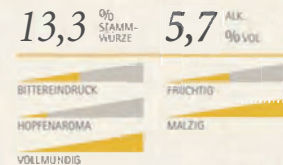
The folk festival beer is only brewed during the Wasen season. The characterful beer with a hearty and spicy note with a light, palatable taste golden color.



SANWALD DAS WINTERBIER^a

Ausschließlich in der kalten Jahreszeit gebraut und angeboten, überzeugt es mit seinem gehaltvollen, malzbetonten und vollmundig-würzigen Geschmack.

Only in the cold season brewed and offered, convinced it with its rich, malty emphasized and full-bodied-spicy taste.



Alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide. Die Deklaration der Inhaltsstoffe finden Sie im hinteren Teil der Karte. Eine detaillierte Auflistung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal.
The cereal in all beers contains gluten. The declaration of ingredients can be found at the back of the menu. A detailed list of allergens can be obtained from the staff on request.

ROTWEIN

RED WINE

BADEN-WÜRTTEMBERG

BADEN-WUERTTEMBERG

Verrenberger Trollinger	0,25l	5,55 €
Trollinger Trocken (dry)	1,0l	18,70 €
Eberstädter Eberfürst	0,25l	5,75 €
Trollinger mit Lemberger	1,0l	18,70 €
Grantschener Wildenberg	0,25l	5,60 €
Lemberger Trocken (dry)	1,0l	19,40 €

ITALIEN

ITALY

Chianti Classico	0,2l	7,85 €
Toscana	0,7l	25,20 €
Primitivo	0,2l	7,50 €
Toscana	0,7l	23,90 €
Primitivo Salento »PRIMA CLASSE«	0,75l	25,00 €
Itinera, Apulien, halbtrocken (Semi-dry)		
Rosso Sicilia »AMMASSO«	0,75l	43,50 €
Barone Montalto, Sizilien, halbtrocken (Semi-dry)		
Amarone della Valpolicella CLASSICO	0,75l	89,00 €
Cecilia Beretta, Valpolicella, trocken (dry)		

SPANIEN

SPAIN

Crianza Rioja	0,75l	27,50 €
Bodegas Ramón Bilbao, trocken (dry)		

ARGENTINIEN

ARGENTINA

Malbec »BARREL SELECTION«	0,75l	37,50 €
Bodegas Salentein, Mendoza trocken (dry)		



WEISSWEIN, ROSÉ & SEKT

WHITE WINE, ROSÉ & CHAMPAGNE

BADEN-WÜRTTEMBERG

BADEN-WUERTTEMBERG

Verrenberger Goldberg	0,25l	5,20 €
Riesling Trocken (<i>dry</i>)	1,0l	17,00 €
Franz Keller's Grauburgunder	0,25l	6,05 €
Gehaltvoll, anregend	1,0l	20,10 €
Fellbacher Trollinger	0,25l	5,15 €
Trollinger Weißherbst	1,0l	16,80 €

RHEINHESSEN

RHEINHESSEN

Grauburgunder »DER GRAUE«	0,75l	27,50 €
Rheinhessen trocken (<i>dry</i>)		
Sauvignon Blanc »DREISATZ«	0,75l	24,00 €
Rheinhessen trocken (<i>dry</i>)		

ITALIEN

ITALY

Pinot Grigio Santagostino	0,2l	6,50 €
LUGANA	0,75l	32,50 €
Villabella, Venetien trocken (<i>dry</i>)		

FRANKREICH

FRANCE

Chardonnay vin pays D'oc	0,2l	6,50 €
Riesling Trocken (<i>dry</i>)		
CHABLIS	0,75l	45,00 €
Ropiteau Frères, Burgund, trocken (<i>dry</i>)		

ROSÉ

ROSÉ

Cecilia Beretta	0,2l	6,50 €
Chiaretto di bardolino Classico Toscana	0,75l	18,90 €
Rosé »DREISATZ«	0,75l	24,00 €
Gebr. Kitzer, Rheinhessen trocken (<i>dry</i>)		
Rosato Terre Siciliane		
»PASSIVENTO«	0,75l	25,00 €
Barone Montalto, Sizilien halbtrocken (<i>Semi-dry</i>)		
Rosé Côtes de Provence	0,75l	45,00 €
Château Miraval, Provence trocken (<i>dry</i>)		

CHAMPAGNER/SEKT

CHAMPAGNE

Geldermann Sekt	0,1l	5,50 €
	0,7l	28,60 €
Geldermann Sekt Rosé	0,1l	5,65 €
	0,7l	29,65 €
MOET & CHANDON Impérial brut	0,7l	120,00 €

SPRITZIGES

SPRITZ

Weinschorle	0,2l	4,30 €
Rot, Weiß oder Rosé	0,5l	7,70 €
<i>Weinschorle</i>		
<i>Rot, Weiß oder Rosé</i>		
Lilliet Wild Berry	0,2l	8,50 €
Campari Spritz	0,2l	8,50 €
Aperol Spritz	0,2l	8,50 €
Cabinet SEC, Aperol Soda		
Sarti Spritz	0,2l	8,50 €
Hugo	0,2l	8,50 €
Cabinet SEC, frische Minze, Holunderblütensirup und Soda		
<i>Cabinet SEC, fresh mint, elderflower syrup and soda</i>		

Die Deklaration der Inhaltsstoffe finden Sie im hinteren Teil der Karte. Eine detaillierte Auflistung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal.

SPIRITUOSEN

SPIRITS

WHISKY

Talisker Malt Whisky ⁶	2 cl	9,30 €
Bowmone Islay ⁶ <i>Single Malt Whisky 12 Years</i>	2 cl	9,30 €
Johnnie Walker Red Label ⁶	2 cl	6,30 €
Johnnie Walker Black Label ⁶	2 cl	8,30 €
Glenfiddich <i>12 Years</i>	2 cl	9,30 €
Glenfiddich <i>18 Years</i>	2 cl	19,40 €
Big Peat Whisky	2 cl	13,90 €
SLYRS Single Malt Deutscher Whisky <i>German Whisky</i>	2 cl	11,90 €
Chivas Regal <i>12 Years</i>	2 cl	9,00 €
Makers Mark Bourbon Whiskey	2 cl	9,30 €
Jack Daniels	2 cl	9,30 €
Wild Turkey 101 Bourbon Whiskey	2 cl	8,90 €
Four Roses Kentucky Straight Bourbon Whiskey	2 cl	8,30 €
Boulleit Bourbon Frontier Whiskey	2 cl	9,30 €

WODKA

Belvedere	2 cl	7,30 €
Three Sixty	2 cl	6,30 €
Grey Goose	2 cl	7,50 €
Crystal Head	2 cl	8,30 €
Gorbatschow	2 cl	5,50 €

GIN

Gordon's	2 cl	6,50 €
Tanqueray	2 cl	7,50 €
Tanqueray No. TEN	2 cl	8,90 €
Hendrick's	2 cl	8,90 €
Stuttgarter Gin	2 cl	8,90 €
Monkey 47 <i>Sloe Gin</i>	2 cl	11,90 €
Illusionist Erleben Sie ein blaues Wunder – mit The Illusionist Dry Gin bleibt es nicht nur bei dieser Redewendung. Lassen Sie sich überraschen! <i>Experience a Blue Wonder - with The Illusionist Dry Gin does not just stay with that phrase. Let yourself be surprised!</i>	2 cl	11,90 €
Roku Gin The Japanese Craft Gin	2 cl	8,90 €
Gingiskhan Premium Gin	2 cl	6,80 €

RUM

Havanna Club <i>3 Years</i>	2 cl	6,30 €
Havanna Club <i>7 Years</i>	2 cl	8,30 €
Captain Morgan	2 cl	6,30 €
Bacardi White Label	2 cl	6,30 €
Bacardi Black Label	2 cl	7,30 €

DIGESTIF & OBSTBRÄNDE

AFTER-DINNER DRINK & FRUIT BRANDY

ZIEGLER EDLE OBSTBRÄNDE

ZIEGLER NOBLE FRUIT BRANDIES

Alte Zwetschge 43%	2 cl	11,30 €
<i>Old pear brandy</i>		
Sauerkirsch 43%	2 cl	12,35 €
<i>Sour cherry</i>		
Waldhimbeergeist 43%	2 cl	9,90 €
<i>Forest raspberry brandy</i>		
Mirabelle 43%	2 cl	11,90 €
<i>Yellow plum brandy</i>		
Haselnuss 43%	2 cl	12,35 €
<i>Hazelnut brandy</i>		
Wildkirsch 43%	2 cl	21,00 €
<i>Wild cherry brandy</i>		
Alter Apfel 43%	2 cl	11,30 €
<i>Old apple brandy</i>		
Alte Zwetschge 43%	2 cl	11,80 €
<i>Old plum brandy</i>		



DIGESTIF

AFTER-DINNER DRINKS

Obstler	2 cl	4,95 €
Sauerkirsch (Markgräfler)	2 cl	5,90 €
Aquavit	2 cl	5,25 €
Grappa	2 cl	5,45 €
Calvados	2 cl	5,60 €
Williams	2 cl	5,60 €
Ramazotti	4 cl	5,60 €
Averna	4 cl	5,60 €
Fernet Branca⁶	2 cl	5,50 €
Remy Martin	2 cl	6,65 €
Sambucca	2 cl	4,90 €
Schwarzwälder Himbeergeist	2 cl	5,15 €
Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	5,15 €
Baileys^{6,9}	4 cl	6,00 €
Lantehammer Haselnussgeist	2 cl	5,90 €
Jägermeister	2 cl	4,60 €
Tequila	2 cl	4,90 €
Raki mit oder ohne Wasser	2 cl	5,60 €
<i>Raki with or without water</i>		

Die Deklaration der Inhaltsstoffe finden Sie im hinteren Teil der Karte. Eine detaillierte Auflistung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal.
 The declaration of ingredients can be found at the back of the menu. A detailed list of allergens can be obtained from the staff on request.

COCKTAILS

COCKTAILS

COCKTAILS

COCKTAILS

Long Island Ice Tea - Jumbo ^{4,6,7,9} 14,40 €

Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Lime, Lemon, Zitrone, Cola.

Vodka, gin, tequila, triple sec orange liqueur, rum, lime, lemon juice, lemonade, cola.

Mai Tai ^{4,6} 10,40 €

Meyer's Rum, Pampero Especial, Apricot Brandy, Mandelsirup, Lime, Zitrone.

Meyer's rum, Pampero Especial, apricot brandy, almond syrup, lime, lemon.

Mojito ⁴ 10,30 €

Pampero Blanco, Zuckersirup, Lime, frische Minze, Limetten, Soda.

Pampero Blanco, sugar syrup, lime, fresh mint, limes, soda.

Sex on the Beach ^{4,6} 11,30 €

Vodka, Peachtree, Zitrone, Orange, Cranberry, De Kuyper Grenadine.

Vodka, Peachtree schnapps, lemon, orange, cranberry, De Kuyper grenadine.

Tequila Sunrise ^{4,6} 10,00 €

Sierra Tequila plata, Orange, Zitrone, De Kuyper Grenadine.

Sierra Tequila plata, orange, lemon, De Kuyper grenadine.

Gin Fizz ⁴ 10,40 €

Gin, Puderzucker, Lime, Zitrone, Soda.

Gin, icing sugar, lime, lemon, soda.

Caipirinha ⁴ 10,00 €

Cachaca, Lime, brauner Zucker, Limetten.

Cachaca, lime, brown sugar, limes.

Lady Killer 11,00 €

Gin, Tripple Sec, Peachtree, Ananas, Maracuja.

Gin, triple sec, Peachtree schnapps, pineapple, passion fruit.

London Mule 10,90 €

Gin, Ginger B, Limettensaft.

Gin, Ginger B, lime juice.

Whiskey Sour 11,30 €

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Puderzucker.

Bourbon whisky, lemon juice, sugar syrup, icing sugar.

Smirnoff Moscow Mule 11,00 €

Smirnoff No 21, würziges Ginger Beer, Limette und frischer Gurke

Smirnoff No 21, spicy Ginger Beer, lime and fresh cucumber.

Tanqueray & Tonic 11,00 €

Ein klassischer Gin Tonic mit der aromatischen Wacholdernote des Tanqueray Gins

A classic gin and tonic with the aromatic juniper note of the Tanqueray gin.

Johnnie Black & Ginger 11,00 €

Johnnie Walker Black Whiskey mit Ginger Beer

Johnnie Walker Black Whiskey with Ginger Beer.

Margarita 11,00 €

Sauza Tequila Silver, Cointreau, frischer Limettensaft und Salzrand

Sauza Tequila Silver, Cointreau, fresh lime juice and salt margin.

Daiquiri 11,00 €

Havana Club Anejo 3 Anos, frischer Limettensaft, Zucker

– Ernest Hemingway's Lieblingscocktail –

Havana Club Anejo 3 Anos, fresh lime juice, sugar

– Ernest Hemingway's favorite cocktail –.

COCKTAILS

COCKTAILS

COCKTAILS

COCKTAILS

Cosmopolitan 10,00 €

Cranberrysaft, Wodka, Cointreau, Limettensaft
Cranberry juice, vodka, Cointreau, lime juice.

Pina Colada 10,00 €

Weißer Rum, Ananassaft, Cream of Coconat, Zitronensaft, Schlagobers
White rum, pineapple juice, Cream of Coconat, lemon juice, whipped cream

Blue Lagoon 11,00 €

Wodka, Blue Curaçao, Zitronensaft, Sprite
Vodka, Blue Curacao, Lemon Juice, Sprite

Cuba Libre 10,40 €

Havana Club, Limette, Lime Juice, Cola
Havana Club, Lime, Lime Juice, Cella

Gin Basil Smash 11,00 €

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, frisches Basilikum
Gin, lemon juice, sugar syrup, fresh basil



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Safe Drive Home ^{4,6,7} 8,10 €

Lime, Zitrone, Orange, Ananas, De Kuyper Grenadine.
Lime, lemon, orange, pineapple, De Kuyper grenadine.

Spring Fever – Jumbo ⁶ 9,70 €

Orange, Ananas, Maracuja, Johannisbeere, Mangosirup, Zitrone.
Orange, pineapple, passion fruit, blackcurrant, mango cordial, lemon.

Virgin Caipi ^{4,6} 9,00 €

Ginger Ale, Lime, brauner Zucker, Limetten.
Ginger ale, brown sugar, limes.

Virgin Mojito ⁴ 9,00 €

Maracuja, Ananas, Lime, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Soda.
Passion fruit, pineapple, lime, lime juice, sugar syrup, mint, soda.

Ipanema ⁴ 10,00 €

Ginger Ale, Maracujasaft, Brauner Zucker, Limette und frische Minze
Ginger ale, passion fruit juice, brown sugar, lime and fresh mint.

Crazy Lemon ⁴ 10,00 €

Seven Up, Zitronenlimonade, Mineralwasser, Brauner Zucker, frische Minze, Limette
Seven Up, lemonade, mineral water, brown sugar, fresh mint, lime.

LONGDRINKS & ERFRISCHUNG PUR

LONGDRINKS & PURE REFRESHMENTS

LONGDRINKS

LONG DRINKS

Captain Cola ^{6,9} 0,2l 9,90 €

Captain Morgan Spiced Gold, Cola.

Campari Long ⁶ 0,2l 9,90 €

Wahlweise mit Soda, Orange, Maracuja oder Tonic.

Optionally with soda, orange, passion fruit or tonic.

Smirnoff Long ³ 0,2l 9,90 €

Wahlweise mit Lemon, Orange, Tonic, Cranberry.

Optionally with lemon, orange, tonic or cranberry.

Smirnoff Red Bull ^{3,15} 0,2l 10,90 €

Smirnoff Vodka, Red Bull.

Vodka Almdudler 0,2l 9,90 €

Vodka, Almdudler.

Gordon's Gin Tonic 0,2l 9,90 €

Gordon's Gin, Tonic.

Jacky Cola 0,2l 8,90 €

Unsere Longdrinks (0,2 l) enthalten 4 cl Spirituose.

Our long drinks (0.2 l) contain 4 cl spirit.

ERFRISCHUNG PUR

PURE REFRESHMENTS

Aperol Milano ⁶ 0,2l 8,35 €

Aperol, Cabinet SEC, Cranberry, frische Minze, Soda.

Aperol, Cabinet SEC, cranberry, fresh mint, soda.

Holler Russ 0,5l 7,50 €

Weißbier, Holunderblütensirup, Soda.

Wheat beer, elderflower cordial, soda.

Alpen Spritz 0,2l 7,50 €

Aperol, Almdudler, Soda.

Aperol, Almdudler, soda.

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNG PUR

PURE ALCOHOL-FREE REFRESHMENTS

Holunderschorle - alkoholfrei 0,5l 7,50 €

Holunderblütensirup, frische Minze, Zitrone, Soda.

Elderflower cordial, fresh mint, lemon, soda.

Virgin Hugo - alkoholfrei 0,3l 7,50 €

Apfelsaft, Zitrone, frische Minze, Holunderblütensirup, Soda.

Apple juice, lemon, fresh mint, elderflower cordial, soda.

Rhabarberschorle - alkoholfrei 0,5l 7,50 €

Rhabarbernektar, Soda, Zitrone, frische Minze.

Rhubarb nectar, soda, lemon, fresh mint.

Die Deklaration der Inhaltsstoffe finden Sie im hinteren Teil der Karte. Eine detaillierte Auflistung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal.
The declaration of ingredients can be found at the back of the menu. A detailed list of allergens can be obtained from the staff on request.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & SÄFTE

ALCOHOL-FREE DRINKS & JUICES

Pur Saft 0,2l 3,80 €

Apfel, Johannisbeere, Rhabarber,
Maracuja, Orange, Ananas, Kirsch, Cranberry

Pure juice 0,4l 4,90 €

apple, currant, rhubarb, Passion fruit, orange,
pineapple, cherry, cranberry

Pepsi ^{6,15} **Mirinda** ^{3,4} **Spezi** ^{3,4,6,g,i} 0,2l 3,30 €

Seven Up ^{4,6} **Pepsi Light** ^{4,6,7,g} 0,4l 4,30 €

Schweppes 0,2l 3,20 €

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water.

Almdudler ⁶ 0,35l 4,20 €

Red Bull ^{6,15} / **Red Bull Zero** ^{7,9} 0,25l 3,90 €

Saftschorle 0,2l 3,50 €

Apfel, Johannisbeere, Rhabarber,
Maracuja, Orange, Ananas, Kirsch, Cranberry

Juice spritzer 0,4l 4,60 €

apple, currant, rhubarb, Passion fruit, orange,
pineapple, cherry, cranberry

Fritz Kola ^{6,15,1,i} 0,33l 3,60 €

Fritz Kola superzero 0,33l 3,60 €

Tonic Water, Fever Tree 0,2l 4,90 €

Tonic Water, Thomas Henry 0,2l 3,90 €



Tafelwasser 0,4l 3,80 €

Teinacher Gourmet 0,25l 3,30 €

Mineralwasser 0,75l 6,60 €

HEISSE GETRÄNKE

HOT BEVERAGES

COFFEE	KAFFEE	TEE	
		TEA	
Tasse BIO-Kaffee ^g <i>Cup of coffee</i>	3,70 €	Frischer Pfefferminztee <i>Fresh peppermint tea</i>	5,20 €
BIO-Cappuccino ^{f,g}	4,10 €	Chai Latte ^f	4,90 €
BIO-Latte Macchiato ^{f,g}	4,30 €	Chaipur Tee mit Milch <i>Chaipur tea with milk</i>	
BIO-Jumbo Tasse Milchkaffee ^{f,g} <i>Extra-large cup of coffee with milk</i>	4,30 €		
BIO-Koffeinfreier Kaffee <i>Decaffeinated coffee</i>	3,70 €	TEE (SOURCER)	3,80 €
BIO-Espressog <i>Espresso</i>	3,05 €	Bio Kräuterteemischung Kamille + Verbene <i>Organic herbal tea blend chamomile + verbena</i>	
BIO-Cortado Kaffee <i>Espresso mit einen Schuss Milchschaum Espresso with a dash of frothed milk</i>	3,55 €	Bio Grüntee Passionsfrucht + Mango <i>Organic green tea passion fruit + mango</i>	
		Bio Früchtetee Blaubeere + Holunder <i>Organic fruit tea blueberry + elderberry</i>	
		Bio Rooibos Gewürz Tee arom. Vanille <i>Organic rooibos spice tea flavored with vanilla</i>	
		Bio Pfefferminztee <i>Organic peppermint tea</i>	
BIO-Doppelter Espresso ^g <i>Double espresso</i>	4,45 €	Bio Grüntee <i>Organic green tea</i>	
Heiße Schokolade ^f <i>Hot chocolate</i>	4,35 €	Bio Englisch Breakfast <i>Organic English Breakfast</i>	
		Bio Klassischer Earl Gry Tee <i>Organic Classic Earl Gry Tea</i>	
BIO-Irish Coffee <i>Kaffee, Rohrzucker, Whiskey und Sahne Coffee, cane sugar, whiskey and cream</i>	9,10 €	Bio Feiner Darjeeling Tee TEA (SOURCER) <i>Organic fine Darjeeling tea</i>	
Espresso Martini <i>Espresso, Kaffeelikör, Wodka und Zuckersirup Espresso, coffee liqueur, vodka and sugar syrup</i>	9,10 €		
EspressoAffogato ^{f,g} <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis Espresso with a scoop of vanilla ice cream</i>	4,70 €	Frischer Ingwertee <i>Fresh ginger tea</i>	5,20 €
Aufschlag Hafermilch	0,80 €		
Aufschlag Sojamilch	0,80 €		



FRÜHSTÜCK

BREAKFAST & TREATS

TÄGLICH FRISCH GEBACKENE
BRÖTCHEN UND BREZELN.
DAILY FRESHLY BAKED
BREAD ROLLS AND PRETZELS.

TROLLINGER FRÜHSTÜCK

TROLLINGER BREAKFAST

Kinderfrühstück ^{5,a}  **3,80 €**

Hausgemachte Brötchen, Nutella, Marmelade,
Kindercappuccino (nur Kinder bis 6 Jahre).

Children's breakfast

Home-made roll, nutella, jam,
children's cappuccino (only for children up to 6 years).

Schwäbisches Frühstück ^{a,d}  **4,95 €**

Tasse Kaffee und hausgemachte Butterbrezel.

Swabian breakfast

Cup of coffee and home-made butter pretzel.

Stuttgarter Frühstück ^{a,c} **10,60 €**

Für 2 Personen, auf einer Etage.

19,50 €

Zweierlei hausgemachte Brötchen, Käse, Wurst, Marmelade,
Butter, Ei, Orangensaft (0,2 l).

Stuttgart breakfast

Two home-made rolls, cheese, sausage,
jam, butter, egg, orange juice (0.2 l).

Avocado Frühstück **14,60 €**

2 halbe Avocado jeweils mit Ei und Käse überbacken dazu
Tomaten-Olivensalat und Brot in Olivenöl geröstet

Avocado breakfast

2 half avocado each with egg and cheese baked to it
Tomato and olive salad and bread toasted in olive oil

Rührei-Speck Frühstück ^c **9,00 €**

Zwei Rühreier mit krossem Speck sowie Brot und Butter

Scrambled eggs and bacon breakfast

Two scrambled eggs with crispy bacon with bread and butter

Französisches Frühstück **6,50 €**

Tasse Cappuccino und Croissant

French breakfast

Cup of cappuccino and croissant

Eier-Brot Frühstück **7,80 €**

mit Nutella, Marmelade und Butter, Armer Ritter

Egg bread breakfast

with Nutella, jam and butter, French toast

Frühstück AVOCAY **8,60 €**

Geröstetes Bauernbrot mir Avocadobrot

Breakfast AVOCAY

Roasted farmer's bread with avocado bread

Trollinger Power Frühstück für Zwei **30,90 €**

oder für eine Person

15,50 €

Orangensaft fresh, gebeizter Lachs, frische Früchte,
Avocadochreme, gekochte Eier, Olivensalat, Wurst,
Käse, Marmelade

Trollinger Power breakfast for two

Fresh orange juice, marinated salmon, fresh fruits,
Avocado cream, boiled eggs, olive salad, sausage Cheese, jam

Zwei Spiegeleier mit Speck **8,00 €**

mit Brot und Butter

Two fried eggs with bacon

with bread and butter

Ofenfrische Brezel ^a **1,90 €**

Oven-fresh pretzel

Croissant ofenfrisch **2,75 €**

Croissant fresh from the oven

Portion Butter **1,30 €**

serving butter



VORSPEISE & VESPER

STARTERS & VESPER

VORSPEISE & VESPER

STARTERS & LIGHT SNACKS

Flädlesuppe

Hausgemachte Rinderbrühe mit Kräuterflädle.

'Flädle' soup

Home-made beef broth with sliced herb pancakes.

6,60 €

Tagessuppe

Bitte beim Kellner erfragen.

Soup of the day

Please ask the waiter.

6,60 €

AVOCADOCREME

Geröstetes Bauernbrot (3 Stück) mit Avocadochreme serviert

AVOCADO CREAM

Roasted farmer's bread (3 pieces) served with avocado cream

8,60 €

Deftiger Wurstsalat ^{8,b,h}

Von der Stuttgarter Schinkenwurst, mit Essiggurke und Zwiebelringen in würziger Essig-Öl Marinade, dazu Hausbrot.

Hearty sausage salad

With Stuttgart ham sausage, gherkins and onion rings in a spicy vinegar and oil marinade, served with home-made bread.

Home-made, with herb croutons and grated alpine cheese.

13,70 €

Deftiger Wurstsalat mit Käse ^{8,b,f,h}

Wie oben beschrieben, jedoch zusätzlich mit leckerem Käse

Hearty sausage salad

As described above, but with the addition of delicious cheese

14,80 €

Frische Weißwürste ^{a,b}

Im eigenen Sud mit süßem Senf. Zwei Stück mit einer Brezel.

Fresh white sausages

In its own broth with sweet mustard. Two pieces with a pretzel.

10,30 €

Graved Lachs

Hausgebeizter Lachs mit hausgemachtem Kartoffelrösti, mit Sauerrahm und Honig-Senf-Sauce

Graved salmon

Home-pickled salmon with homemade potato rosti, with Sour cream and honey mustard sauce

16,80 €

Carpaccio⁴

15,60 €

Vom Black-Angus Rinderfilet, mariniert mit Balsamico-Essig und Olivenöl, dazu Parmesanstreifen.

Carpaccio

Of Black Angus beef tenderloin, marinated in balsamic vinegar and olive oil. Served with Parmesan shavings.

Bruschetta

6,70 €

Drei krosse Brotscheiben mit Tomaten, frischen Kräutern und Olivenöl.

Bruschetta

Three crisp slices of bread with tomatoes, fresh herbs and olive oil.

Vesperplatte ^{b,e,h,f}

16,60 €

Zweierlei Schinken, Salami, Debreziner, Pfefferbeißer, Obazda und Käse, Gewürzgurken, Butter, Jungzwiebeln und Hausbrot.

Light snack platter

Two kinds of ham, salami, debrecener sausage, Pfefferbeißer spicy sausage,

Obazda spreading cheese, gherkins, butter, baby onions and home-made bread.

Hausgemachter Obazda ^{f,h}

11,15 €

mit Zwiebeln und Hausbrot.

Homemade obazda

with onions and house bread.



Die Deklaration der Inhaltsstoffe finden Sie im hinteren Teil der Karte. Eine detaillierte Auflistung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal.
The declaration of ingredients can be found at the back of the menu. A detailed list of allergens can be obtained from the staff on request.

SAFTIGE BURGER VOM HOLZKOHLEGRILL

Burger Bun
wahlweise Roggen oder Weizen
Burger Bun
either rye or wheat



SAFTIGE BURGER VOM HOLZKOHLEGRILL

Burger Bun
wahlweise Roggen oder Weizen
Burger Bun
either rye or wheat

HAMBURGER CLASSIC^{a,b,c,f,h}

im Roggenbun

Hamburger Classic

Pures Rindfleisch (200 g) belegt mit
frischem Romanasalat, Gurken, Tomaten,
roten Zwiebeln und hausgemachter Sauce
mit Brauhaus-Pommes

*Pure beef (180 g) topped with fresh romaine
lettuce, cucumber, tomatoes, red onions and
homemade sauce with brewery fries*

Double Double

18,50 €

CHEESEBURGER^{a,b,c,f,h}

Cheeseburger

(200 g) belegt wie der Hamburger, mit
Cheddar-Käse überbacken, mit Brauhaus-
Pommes im Bun

*(180 g) topped like the hamburger, at
gratinated with cheddar cheese, with brewery
Fries in a bun*

Double Double

20,00 €

CHILLI CHEESEBURGER^{a,b,c,f,h}

Chilli Cheeseburger

(200 g) belegt wie der Hamburger, mit
Cheddar-Käse überbacken, mit Brauhaus-
Pommes im Bun

*(200 g) topped like the hamburger, at
gratinated with cheddar cheese, with brewery
French fries in a bun*

Double Double

21,50 €

29,30 €

DRY AGE BURGER^{a,b,c,f,h}

Dry Age Burger

(200 g) belegt wie der Hamburger
im Bun, mit Brauhaus Pommes
(200 g) topped like the hamburger
in a bun, with Brauhaus fries

23,50 €

DOUBLE DRY AGE BURGER

Double Dry Age Burger

35,80 €

PUTEN BURGER^{a,b,c,f,h}

Turkey burger

(200 g) belegt mit Ananas, Knoblauch,
Majonaise, Romanasalat, Roten Zwiebeln,
Tomaten im Bun, mit Brauhaus-Pommes
(200 g) topped with pineapple, garlic, mayonnaise,
romaine lettuce, red onions, Tomatoes in a bun with
brewery fries

Double Double

19,00 €

26,95 €

VEGGI BURGER (VEGGI)^{a,h}

Veggi Burger (Black Veggi)

(150 g) belegt mit Gemüsepatyts, Guacamole,
Rote Beete-Pesto, Koriander, Ingwer, Romanasalat,
Tomaten, Gurken mit im Bun,
mit Brauhaus Pommes.

*(150 g) topped with pineapple, garlic,
mayonnaise, romaine lettuce, red onions,
Tomatoes, with brewery fries in a bun.*

Double Double

18,50 €

26,50 €

STEAKS UND BEILAGEN

STEAKS AND SIDE DISHES

Steak-Vitrine:
Suchen Sie sich ihr Dry Aged Steak aus!
Steak showcase:
Choose your dry aged steak!

BLACK-ANGUS RINDERSTEAKS VOM EINMALIGEN HOLZKOHLEGRILL.

UNSER FLEISCH:

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich frisches, ungefrorenes Fleisch, von 24 Monate alten Black-Angus Rindern, die frei auf den Pampas von Argentinien aufgewachsen sind. Und das seit 1981 ... Solange gibt's uns schon.

OUR MEAT:

We only use fresh, unfrozen meat for our steaks, from 24-month old Black Angus cattle reared on the Pampa grasslands of Argentina.

And have done so since 1981 ... That's how long we've been around.

**AUF WUNSCH 1 KG
STEAKS AM STÜCK.**

**1 KG STEAK JOINTS
ON REQUEST.**

HÜFTSTEAK

POINT STEAK 150 g 17,90 €
Ein fettfreies Steak, aus der 250 g 24,20 €
Rinderkeule geschnitten. 350 g 31,80 €
A fat-free steak cut from the animal's quarter. 500 g 40,90 €

RUMPSTEAK

RUMP STEAK 150 g 18,90 €
Der Fettrand gibt dem Steak seinen 250 g 26,65 €
unvergleichbaren, typischen Geschmack. 350 g 34,50 €
*The fatty trim gives the steak its 500 g 44,70 €
incomparable flavour.*

RIB-EYE-STEAK

RIB-EYE STEAK 250 g 28,60 €
Das Fettauge und die Marmorierung 350 g 37,30 €
machen dieses Steak beim Grillen 500 g 52,10 €
besonders saftig und aromatisch.
*The 'eye' of fat and marbling give this steak its
succulence and flavour when grilled.*

FILETSTEAK

FILLET STEAK 150 g 23,40 €
Das edelste Stück von der Rinderlende. 250 g 32,25 €
The most tender joint from the animal's loin. 350 g 43,50 €
500 g 57,70 €

T-BONE-STEAK LOCAL DRY AGED

Rumpsteak und Filet mit Knochen
Rump steak and filet with bones. je 100 g (ab 550 g) 14,50 €

CLUB STEAK LOCAL DRY AGED

Rumpsteak am Knochen je 100 g (ab 550 g) 12,65 €
Rump steak on the bone.

TOMAHAWK IRISH BLACK ANGUS

für 2 Personen und nur auf Vorbestellung 1.200 g 101,30 €
for 2 persons and only on reservation.

TROLLINGER GRILLPLATTE

für 2 Personen 79,00 €
TROLLINGER GRILL PLATE for 2 people
Rinderfilet, Pute, Schweinefilet, Roastbeef vom Holz-
kohlegrill. Maiskolben, Brauhaus Pommes, Süßkar-
toffelpommes, Gemüse, Guacamole und Trollingersoße.
*Beef fillet, turkey, pork fillet, roast beef from wood
charcoal grill. Corn on the cob, Brauhaus fries, sweet potato
potato fries, vegetables, guacamole and trollinger sauce.*

BEILAGEN ZUM STEAK SIDE DISHES FOR STEAKS

Beilagensalat <i>Side salad</i>	4,80 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^{f,h} <i>Baked potatoes with sour cream</i>	4,80 €
Brauhaus Pommes ^o <i>Brauhaus fries</i>	4,60 €
Hausgemachte Kartoffelröstl mit Sauerrahm ^{a,f,h} <i>Homemade roasted potatoes with sour cream</i>	6,50 €
Bratkartoffeln ^o <i>Fried potatoes</i>	4,60 €
Knoblauchbrot vom Grill ^{a,f} <i>Garlic bread from the grill</i>	4,25 €
Hausgemachte Röstzwiebeln ^{a,h} <i>Home-made fried onions</i>	3,00 €
Sauerrahm ^{f,h} <i>Sour cream</i>	3,05 €
Trollinger Bratensoße ^h <i>Trollinger gravy</i>	2,35 €

Beilage ohne Hauptgericht je € 7.00! Side dish without main course € 7.00 each!

Pfefferrahmsoße ^{f,h} <i>Pepper cream sauce</i>	3,25 €
Gegrilltes Gemüse ^o <i>Grilled vegetables</i>	4,80 €
Rahmblattspinat ^{f,h} <i>Creamed spinach</i>	4,80 €
Maiskolben vom Grill ^o <i>Grilled corn on the cob</i>	4,60 €
Extra Portion Kräuterbutter ^{f,h} <i>Herb butter extra portion</i>	1,60 €
Guacamole (hausgemacht) ^h <i>Guacamole (homemade)</i>	6,55 €
Spätzle (hausgemacht) ^{a,c} <i>spaetzle (homemade)</i>	5,30 €
Süßkartoffel Pommes ^a <i>Sweet potato fries</i>	7,15 €



Die Deklaration der Inhaltsstoffe finden Sie im hinteren Teil der Karte. Eine detaillierte Auflistung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal.
The declaration of ingredients can be found at the back of the menu. A detailed list of allergens can be obtained from the staff on request

SPEZIALITÄTEN & SCHNITZEL

SPECIALITIES & 'SCHNITZEL'

TROLLINGER SPEZIAL

TROLLINGER SPECIAL

Original Züricher Geschnetzeltes ^{a,f,h}

24,90 €

Mit hausgemachten Kartoffelrösti und Sauerrahm
in hausgemachter Rahmsoße serviert.

Original Zurich ragout

Served with home-made potato roesti in a home-made cream sauce.

Schweinemedallions ^{a,f}

24,90 €

Vom Holzkohlegrill dazu Saisongemüse,
hausgemachte Kartoffelrösti und Rahmsoße.

Pork medallions

From the charcoal grill, served with seasonal vegetables,
home-made potato roesti and a cream sauce.

Grillpfännle ^f

26,35 €

Rind, Kalb und Pute vom Holzkohlegrill, dazu hausgemachtes
Kartoffelgratin und Grillgemüse mit Trollingersoße.

Grill pan

Beef, veal and pork cooked on the charcoal grill and served with home-made
potato gratin and grilled vegetables with Trollinger gravy.

SCHNITZEL

'SCHNITZEL'

Original Wiener Schnitzel ^{a,c,f}

29,70 €

Drei zarte Schnitzel vom Kalb, in Semmelbrösel
und Buttschmalz knusprig aus der Pfanne, dazu servieren
wir Preiselbeeren und wahlweise hausgemachten
Kartoffelsalat oder Brauhaus Pommes

Original Wiener Schnitzel

Three tender veal schnitzels, in breadcrumbs and crispy
butter fat from the pan, served with cranberries and
optionally homemade Potato salad or Brauhaus fries

Brauhaus Schnitzel ^{a,c,f}

17,80 €

Schnitzel vom Schwein mit knuspriger Bröselpanade
gebacken, dazu Brauhaus Pommes.

Brauhaus Schnitzel

Crispy over-baked breaded pork escalope, served with fries.

Vegan Schnitzel

18,90 €

mit Brauhaus Pommes

Vegan schnitzel

with Brauhaus fries



KLASSIKER CLASSICS

KLASSIKER CLASSICS

Hausgemachte Käsespätzle im Pfännle 🌱^{a,c,f} 16,75 €

Mit gemischtem Salat

Home-made cheese 'spaetzle' pasta served in the pan

Mith self-serve salad.

Schwabenpfännle^{a,e,f,h} 28,60 €

Rostraten, Schweinefilet vom Holzkohlegrill dazu gebackene

Maultaschen, Käsespätzle und Röstzwiebeln mit Rahmsauce,

im Gußpfännle serviert.

Swabian mixed pan

Roast beef, pork fillet from the charcoal grill, baked ravioli, cheese

spätzle and roasted onions with cream sauce,

served in a cast-iron pan.

Ganze, knusprige Schweinshaxe 22,85 €

Täglich ofenfrisch mit Knödel, Sauerkraut und Jus,

Solange der Vorrat reicht.

Whole crispy pork knuckle

Oven-fresh daily, while stocks last. served with

dumplings, pickled cabbage and Jus.

Schwäbischer Zwiebelrostbraten ca. 210 g^{a,c,h} 32,90 €

Vom Holzkohlegrill mit hausgemachten Spätzle,
geschmelzten Zwiebeln und Trollingersoße.

Swabian onion-topped roast beef approx. 210 g

*From the charcoal grill served with home-made 'spaetzle'pasta,
sautéed onions and Trollinger gravy.*

Maultaschen (Herrgottsbscheiserle)^{3,7,a,h} 18,60 €

Wahlweise geröstet oder geschmälzt mit
hausgemachtem Kartoffelgurkensalat.

Filled ravioli parcels

*Either roasted or pan-fried, and served with
home-made potato and cucumber salad.*

Brauhaus Knusperle^{a,c,f,h} 18,90 €

Knusprig gebackene Schweinefleischstreifen auf hausge-
machten Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Rotweinjus.

Brauhaus Knusperle

*Crispy baked pork strips on homemade cheese spaetzle with
fried onions and red wine jus.*

Rindfleischspitzen Johnnie Walker^{a,c,f,h} 18,90 €

Gebratene Rindfleischspitzen mit echtem

„Johnnie Walker Whiskey“-Pfefferrahmsauce auf Butterspätzle

Roasted beef tips with real "Johnnie Walker Whiskey"

pepper cream sauce on butter spaetzle

SCHLEMMERKARTOFFELN

GOURMAND POTATOS

SCHLEMMERKARTOFFELN

GOURMAND POTATOS

Ofenkartoffel Klassik ^{fh} 15,65 €

Mit Sauerrahm, krossen Speckwürfeln und heißen Röstzwiebeln.

*Traditional oven-baked potatoes
Served with sour cream, crispy diced bacon and hot fried onions.*

Avocado Kartoffel ^h 18,90 €

Gefüllt mit Guacamole, Kräutertomaten und gebratene Champignon's (vegan)

*Avocado potato
filled with guacamole, herbal teas and fried Champignon (vegan)*

Puten-Kartoffel ^{fh} 20,10 €

Mit Sauerrahm, gebratenen Pustenbruststreifen und frischen Champignons.

*Turkey potato
With sour cream, fried breast strips and fresh mushrooms.*

Ofenfrisches Kartoffelgratin ^{fh} ^h 17,90 €

Hausgemachtes Kartoffelgratin auf Saisongemüse mit Edamer überbacken.

*Oven-fresh potato gratin
Home-made potato gratin served on seasonal vegetables with an Edam cheese gratin.*

Mexiko-Kartoffel ^h 19,90 €

Gefüllt mit Guacamole, gebratene Rindfleischspitzen und Jalapeños

*Mexico potato
Filled with guacamole, fried beef tips and jalapeños.*



SALAT & FISCH

SALAD & FISH

SALAT

SALAD

Salatschüssel

Salad bowl

Gemischter Salat der Saison

Seasonal mixed salad

- mit Putenbruststreifen 4,40 €
– *with turkey breast strips*
- mit Rindfleischspitzen 5,10 €
– *with beef tips*
- mit gebratenen Champignons 2,30 €
– *with fried mushrooms*
- mit Croutons 1,60 €
– *with croutons*
- mit gebeiztem Lachs 4,80 €
– *with marinated salmon*
- mit frischen Früchten 3,50 €
– *with fresh fruits*
- mit halber frischer Avocado 5,10 €
– *with half a fresh avocado*
- mit Jalapeños, scharf 1,70 €
– *with jalapeños, spicy*
- mit gebratenen Lachswürfeln 5,60 €
– *with fried salmon cubes*
- César Salat mit Romanasalat, Croutons und Parmesan 8,90 €
– *César salad with romaine lettuce, croutons and parmesan*

Putenbruststeak vom Holzkohlegrill

20,60 €

dazu gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahm an gemischtem Salat, mit Senf Vinaigrette und Kräuterbutter.

Turkey breast steak from the charcoal grill

baked baked potato with sour cream on top

mixed salad, with mustard vinaigrette and herb butter.

FISCH

FISH

Lachsfilet auf der Haut gebraten ^{fh}

26,90 €

mit Rahmblattspinat und Salzkartoffeln.

Salmon fillet fried on the skin

with creamed spinach and boiled potatoes.



KINDERKARTE


CHILDREN CARD

KINDERKARTE

CHILDREN CARD

Spätzle mit Rahmsoße  a,c,f **4,40€**


'Spaetzle' with cream sauce

Spinateller mit Spiegelei und Kartoffeln  c,f,h **7,75€**

Spinach plate with fried egg and potatoes

Brauhaus Pommes Teller  **3,70€**

Brauhaus French fries plate

Käsespätzle mit grünem Salat  a,c,f,h **7,75€**

Cheese noodles with green salad

Kinder-Rostbraten^{a,c} **12,90€**

Mit Spätzle und Bratensoße.

Roast beef for children

With 'spaetzle' and gravy.

Kinderschnitzel mit Brauhaus Pommes^{a,c,f} **10,70€**

Children's schnitzel with brewery fries

Kinder-Wiener Schnitzel^{a,c,f} **19,60€**

Children's Wiener schnitzel



LECKEREIEN & DESSERTS

TREATS & DESSERTS

HAUSGEMACHTE LECKEREIEN HOME-MADE TREATS

Hausgemachte Crêpes a,c,f

Home-made crêpes

Mit Butter und Zucker.

With butter and sugar.

Mit Marmelade, Nutella oder Ahornsirup.

With jam, nutella or maple syrup.

Mit frischen Früchten und Eis.

With fresh fruit and ice cream.

7,30 €

Hausgemachte Waffeln a,c,f

Home-made waffles

Mit Puderzucker.

With icing sugar.

Mit Apfelmus oder Obstsalat.

With apple compote or fruit salad.

Mit Eis und Schokosoße.

With ice cream and chocolate sauce.

6,95 €

8,65 €

8,40 €

DESSERTS DESSERTS

Apfelküchle mit Vanilleeis a,c,f

Apple cakes with vanilla ice cream

8,80 €

Apfelstrudel a,c,f

Wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesoße.

Apple strudel

8,80 €

Optionally with vanilla ice cream or vanilla sauce.



Die Deklaration der Inhaltsstoffe finden Sie im hinteren Teil der Karte. Eine detaillierte Auflistung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal.
The declaration of ingredients can be found at the back of the menu. A detailed list of allergens can be obtained from the staff on request.