

# Weinstube Schnecken

## Getränkekarte

### Aperitif

Birnenwein Bittenfelder Birne royal halbtrocken	0,1 l	3,20 Euro
Glas Riesling Sekt, trocken Hausmarke, Remstalkellerei	0,1 l	4,30 Euro
Glas Prosecco, Veneto	0,1 l	4,10 Euro
"Schnecken Spezial" Glas Prosecco mit Erdbeersaft	0,1 l	4,40 Euro
Kir royal	0,1 l	4,40 Euro
Sekt mit Granatapfelsirup	0,1 l	4,40 Euro
Campari Orange, Campari Soda	5 cl	4,40 Euro
Sandemann Sherry dry oder medium	5 cl	3,50 Euro
Portwein Don Pablo, rot oder weiß	5 cl	3,50 Euro
Martini Bianco	5 cl	3,60 Euro

### Weißweine offen im Ausschank

Nordheimer Sonntagsberg Riesling trocken	0,2 l	4,60 Euro
kernig, ausdrucksvoll	1,0 l	21,00 Euro

<i>Kerner halbtrocken</i>	<i>0.2 l</i>	<i>4,60 Euro</i>
<i>Collegium Württemberg</i>	<i>1.0 l</i>	<i>21,00 Euro</i>
<i>Achkarren</i>	<i>0.2 l</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Grauer Burgunder</i>	<i>0.75 l</i>	<i>15,60 Euro</i>
<i>Zualitätswein, trocken</i>		
<i>Kaiserstuhl</i>		
<i>Meersburger Sonnenufer</i>	<i>0.2 l</i>	<i>6,70 Euro</i>
<i>Müller-Thurgau, trocken</i>	<i>0.75 l</i>	<i>20,10 Euro</i>
<i>Weingut Aufrecht</i>		
<i>Vernaccia di San Gimignano</i>	<i>0.2 l</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>DOCG "Pergola dei Bardi"</i>	<i>0.75 l</i>	<i>14,70 Euro</i>
<i>Italien</i>		
<i>am Gaumen fruchtig mit saftiger frischer</i>		
<i>Säure</i>		
<i>Chateau Borie de Noaillan</i>	<i>0.2 l</i>	<i>6,20 Euro</i>
<i>Bordeaux blanc</i>	<i>0.75 l</i>	<i>18,60 Euro</i>
<i>herrlich frisches Bouquet</i>		
<i>Lions Land</i>	<i>0.2 l</i>	<i>5,30 Euro</i>
<i>Sauvignon Blanc, Chenin Blanc</i>	<i>0.75 l</i>	<i>15,90 Euro</i>
<i>Südafrika</i>		

### *Weißherbst, Rosewein offen im Ausschank*

<i>Nordheimer Sonntagsberg</i>	<i>0.2 l</i>	<i>4,60 Euro</i>
<i>Spätburgunder Weißherbst</i>	<i>1.0 l</i>	<i>21,00 Euro</i>
<i>Zualitätswein</i>		
<i>Bardolino Chiaretto Classico</i>	<i>0.2 l</i>	<i>5,10 Euro</i>
<i>Rose trocken</i>	<i>0.75 l</i>	<i>15,30 Euro</i>
<i>im Geschmack frisch und lebhaft</i>		
<i>Rosecuvee trocken</i>	<i>0.2 l</i>	<i>6,80 Euro</i>
<i>"Bentz" Weingut Aldinger</i>	<i>0.75 l</i>	<i>20,40 Euro</i>
<i>ausdrucksvoll, lang im Nachgang</i>		

## Weinschorle

Weinschorle, rot  
aus Württemberger Wein 0,25 l 3,00 Euro

Weinschorle, weiß  
aus Württemberger Wein 0,25 l 3,00 Euro

## Rotweine offen im Ausschank

Nordheimer Sonntagsberg 0,2 l 4,80 Euro  
Lemberger, trocken 1,0 l 22,00 Euro  
ausgewogen, harmonisch

Eberstädter Eberfürst 0,2 l 4,50 Euro  
Trollinger mit Lemberger 1,0 l 20,50 Euro  
Weingärtnergenossenschaft Eberstadt  
markant, körperreich

GA Trollinger trocken 0,2 l 5,80 Euro  
Aldinger 0,75 l 27,00 Euro  
fruchtige Aromen, anregende Säure

Hex von Dasenstein 0,2 l 6,20 Euro  
Spätburgunder trocken 0,75 l 18,60 Euro  
warm und weich auf der Zunge  
geschmeidig im Abgang

Dornfelder trocken 0,2 l 7,20 Euro  
Staatsweingut Weinsberg 0,75 l 21,80 Euro  
fruchtiger an Sauerkirschen  
erinnernder Geschmack

<i>Montepulciano D`Abruzzo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,10 Euro</i>
<i>Cantine Borsari, Bardolino, Italien</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,30 Euro</i>
<i>trocken-fruchtig, harmonisch</i>		
<i>Campo Viejo Rioja Crianza</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,40 Euro</i>
<i>Spanien</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,20 Euro</i>
<i>Elegant und samtig, intensive Note reifer Kirschen</i>		
<i>Aromen würziger Preiselbeeren und roter Johannisbeeren</i>		
<i>Cono Sur</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,60 Euro</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	<i>0,75 l</i>	<i>13,80 Euro</i>
<i>Chile</i>		
<i>harmonisch und weich am Gaumen</i>		

### Biere

<i>Kellerpils naturtrüb</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Kaiser Kristallweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Kaiser Hefeweizen vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 Euro</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Stauder Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 Euro</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 Euro</i>

### Internationale Flaschenweine, Weißweine

<i>Deutschland, 2007er</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,70 Euro</i>
<i>Riesling trocken</i>		
<i>Weingut Alexander Laible, Durbach</i>		

*Cuuee "M" trocken* 0,75 l 25,80 Euro  
*Collegium Württemberg*  
*Weißweincuuee aus Weißburgunder,*  
*Chardonnay und Rivaner*

*Grauburgunder trocken* 0,75 l 26,80 Euro  
*Collegium Württemberg*  
*Im Bouquet wunderbar exotisch*

*Bourgogne Chardonnay trocken* 0,75 l 24,40 Euro  
*trockener fruchtiger Wein*  
*mit ausdrucksvollem Charakter*

### *Internationale Flaschenweine, Roséweine*

*2010er Rose trocken* 0,75 l 25,80 Euro  
*Weingut Alexander Laidle, Durbach*  
*spritzig, frisch*

### *Internationale Flaschenweine, Rotwein*

*Italien, 2006er* 0,75 l 36,00 Euro  
*Marchesi Antinori*  
*Peppoli*  
*Chianti Classico, Toscana DOC*  
*körperreich, rund*

*Spanien, 2008er* 0,75 l 27,10 Euro  
*Ramon Bilbao*  
*Crianza, Rioja DOC*  
*kräftig, weich und samtig*

*Südafrika, 2007er* 0,75 l 25,90 Euro  
*Zonnebloem Cellars*  
*Cabernet Sauvignon*  
*Stellenbosch*  
*intensive Aromen schwarzer Früchte, langer*  
*Abgang*

### Besondere Flaschenweine

<i>Barolo Riserva Villa D'Elsa D.O.C.G. Italien</i>	<i>0,75 l</i>	<i>46,00 Euro</i>
<i>Brunello di Montalcino Alto di Bruca, D.O.C.G. Italien</i>	<i>0,75 l</i>	<i>56,00 Euro</i>

### Sekt, Cremant, Champagner

<i>Riesling Sekt, trocken Hausmarke Remstalkellerei</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,50 Euro</i>
<i>Prosecco Veneto</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,50 Euro</i>
<i>Veuve Cliquot Champagner Brut</i>	<i>0,75 l</i>	<i>61,00 Euro</i>

### Alkoholfreie Getränke

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 Euro</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 Euro</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Orangentimonade</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 Euro</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,00 Euro</i>

<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0.2 l</i>	<i>1,90 Euro</i>
	<i>0.4 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0.2 l</i>	<i>1,90 Euro</i>
	<i>0.4 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Bad Camberger Taunusquelle, Mineralwasser</i>	<i>0.25 l</i>	<i>2,10 Euro</i>
	<i>0.75 l</i>	<i>4,50 Euro</i>

### *Kaffeegenuss*

<i>Tasse Kaffee</i>		<i>2,40 Euro</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>2,80 Euro</i>
<i>Espresso</i>		<i>2,10 Euro</i>
<i>Espresso doppelt</i>		<i>3,10 Euro</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>3,40 Euro</i>

Weinstube Schnecken  
 Schnecken Gastronomie GmbH  
 Uhlbergstraße 11  
 70794 Filderstadt  
 Telefon: 0711 / 77777 07  
 Telefax: 0711 / 7070 646  
 Internet: [www.weinstube-schnecken.de](http://www.weinstube-schnecken.de)