



ERLESEN | STILVOLL | BESONDERS

Wir heißen Sie herzlich willkommen im neu errichteten Fachwerkhaus,
ausgestattet mit Eichenböden, restaurierten Werkbänken,
Holzofen und Holzkohlegrill.

Unser Restaurant steht für eine frische, saisonale und
traditionell verwurzelte Regionalküche
mit modernen Einflüssen und kulinarischen Highlights aus aller Welt.
Dazu bieten wir passende und erlesene Weine an.

Wir legen größten Wert auf eine enge Zusammenarbeit
mit regionalen Erzeugern und Lieferanten.

An sieben Tagen in der Woche sind wir
durchgehend für Sie da.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!

Hygienetipp & zusätzliche Infos

Der einfache und berührungsfreie Weg
zur Speisekarte – einfach diesen QR Code
mit dem Smartphone scannen.
(über Kamerafunktion oder QR-Scan-App)

... please scan the QR Code for the **ENGLISH MENU**.



Wie wäre es mit einem Aperitif?

PriSecco Piccolo alkoholfrei	Bollinger Champagner Maison Fondée en 1829	Crémant Daniel Ruff (Elsass)
Wiesenobst & Früchte Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen 0,2 Piccolo auf Eis · 6,00	0,1l 14,90 0,75l 99,00 1,5l 229,00	0,1 Blanc 5,90 0,1 Rosé 6,20 0,75l Blanc 36,90 0,75l Rosé 38,90

Sommerlich, trendig & erfrischend - mit Alkohol

Hugo Minze Holunder Sekt Limette	0,2	· 7,90 ·
Aperol Sprizz Aperol Soda Sekt Orangenscheibe	0,2	· 7,90 ·
Rhabarber Sprizz Rhabarbernektar Soda Sekt Minze	0,2	· 7,90 ·
Maracuja Sprizz Maracujanektar Soda Sekt Orangenscheibe	0,2	· 7,90 ·
Johannisbeer Sprizz Johannisbeernektar Soda Sekt Zitronenscheibe	0,2	· 7,90 ·
Lillet Wild Berry Lillet blanc Schweppes Wildberry Beeren	0,2	· 8,90 ·
Lillet Pomelo Lillet blanc Grapefruitsaft Soda Minze	0,2	· 8,90 ·
Lillet Citrosé Lillet blanc Zitronenlimonade Minze Beeren	0,2	· 8,90 ·
Campari Orange ^l Campari Orangensaft	0,2	· 7,90 ·

frisch, belebend & alkoholfrei

FREI Johannisbeer Sprizz Johannisbeere Ginger Ale Soda Minze	0,2	· 6,90 ·
FREI Maracuja Sprizz Maracuja Ginger Ale Soda Minze	0,2	· 6,90 ·
FREI Hugo Minze Holunder Ginger Ale Soda Limette	0,2	· 6,90 ·
Coffee Tonic Espresso on Ice Tonic Water Zitronenscheibe	0,2	· 7,30 ·

Auf unseren Tafeln finden Sie weitere, spannende Tagesempfehlungen.

Besondere Vorspeisen

Holz&Feuer Trüffel-Fries

Pommes Frites, geriebener Parmesan, schwarzer Trüffel ^{7,8,9,10}
· 8,90 ·

Burrata – der cremige Filata aus Kuhmilch

mit marinierten Kirschtomaten, gezupftem Basilikum und Croûtons ^{1a,3,5,7,8,12}
· 12,90 ·

... von der Berkel Aufschnittmaschine

Parmaschinken - 18 Monate gereift -

mit Schnitzen vom kräftigem Bergkäse und Holz&Feuer Panini ^{1a,4,10,12}

kleine Vorspeisenportion ca. 80g · 13,90 ·

Vorspeisenportion ca. 160g · 17,90 ·

oder

Parmaschinken - 18 Monate gereift - & mild gesalzene Nardín-Sardellen

in der Dose mit eingelegten Silberzwiebeln und Holz&Feuer Panini ^{1a,4,10,12}

Vorspeisenportion · 18,90 ·

Rote-Beete-Tatar mit marinierter Ziegenkäsecreme

und gereiftem Balsamico an kleinem Salatbouquet

· 8,90 ·

Knusprig gebratener Oktopus mit Crevettes Roses auf Crushed Ice

mit Knoblauchdip, Zitrone und Holz&Feuer Panini

Vorspeisenportion · 18,90 ·

als Hauptgang · 29,90 ·

Unsere Weinempfehlung dazu:

Whispering Angel Rosé (Grenache) – 2019 -

Château d'Ésclans, La Motte en Provence

13,0 % vol.

0,75l 59,00€

oder

Pinot Noir Rosé

Weingut Daniel Ruff, Elsass

13% vol. starker Ausdruck, leichte Fassnote

0,1l 4,90 | 0,2l 8,60 | 0,75l 29,90

Für unsere **Zukunft** - KIDS
(bis zum Alter von 12 Jahren)

KIDS-Salat
kleiner gemischter Blattsalat
mit Gurken- und Karottensalat ^{9,10}
· 4,00 ·

KIDS-Spätzle & Bratensoße ^{1a,3,9,10}
· 4,50 ·

KIDS-Pommes Frites ^{1a,8}
mit Ketchup oder Mayonnaise ^{3,7}
· 4,50 ·

———— Dazu passt gut: ————

„HolunderWunder“-Schorle
naturtrüb
0,2l · 3,40 ·

PriSecco Rosenzauber
Piccolo
Rose | Apfel | Minze
0,2l · 5,00 ·

„SCHNIPO“
kleines paniertes Schnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites und Ketchup ^{1a,3,7,9,10}
· 12,50 ·

„KIDS-Maultasche“
eine Maultasche mit Kartoffelsalat ^{1a,3,7,9,10}
· 7,00 ·

„KÄPT'N BLAUBÄR“
kleines Fischfiel in knusper Panade,
dazu „rote“ Polenta und gemischtes Gemüse ^{1a,3,4,7,9,10}
· 12,00 ·

Habt ihr Lust zu malen?
Sprecht uns gerne an. Wir haben Papier und Stifte für Euch.

Vorspeisensalate

Kleiner knackiger gemischter Blatt- und Babyleafsalat

mit marinierter Rohkost und Senfvinaigrette ^{9,10}

· 4,90 ·

Gebratene Austernpilze

mit gemischtem Blatt- und Babyleafsalat
und Senfvinaigrette ^{9,10}

· 9,90 ·

Brot und Olivenöl

... dazu oder einfach so

Frisch gebackenes Brot mit kaltgepresstem Olivenöl ⁷

· 3,00 · pro Person

Holz&Feuer Brot als Vorspeise

Montag bis Freitag 12:00-16:00 & 16:30-21:30 Uhr

Samstag und Sonntag 12:00-21:30 Uhr

Gerne servieren wir Ihnen unser Holz&Feuer Brot auch als Vorspeise zum Teilen.

Margherita Bufala

Tomaten, Büffelmozzarella, rote Zwiebeln, frischer Basilikum ^{1a,7}

· 14,90 ·

Avocado

Kartoffelscheiben, Schmand,
Fior di Latte, Rauchmandeln ^{1a,7}

· 15,90 ·

Marinara

Tomaten, frischer Knoblauch, Nardín-Sardellen (gehören zu den besten der Welt) ^{1a,7}

· 17,90 ·

Zu Ihrer Information: Der leicht verbrannte Rand ist ein Qualitätsmerkmal
und ein Garant für ein gelungenes Holz&Feuer Brot.

Die urschwäbischen Gerichte

Schwäbische Maultaschen Holz&Feuer
nach Hausrezept hergestellt,
mit Zwiebelschmelze, Bratensoße, Kartoffelsalat
und saisonalen Blattsalaten ^{1a,3,7,9,10}
· 14,90 ·

Cremige Käs'spätzle – in Sahnesoße mit kräftigem Bergkäse
garniert mit Rostzwiebeln ^{1a,3,7}
· 14,90 ·

Klassisches schwäbisches Vesper

... mit frisch geschnittenen Zwiebelringen gekrönt
und dazu HolzofenBrot

Wurstsalat
Schinkenwurst, Essiggurken ^{1a,10}
· 12,90 ·

Schwäbischer Wurstsalat
Schinkenwurst, Blutwurst, Essiggurken ^{1a,10}
· 12,90 ·

Schweizer Wurstsalat
Schinkenwurst, Albkäse, Essiggurken ^{1a,7,10}
· 12,90 ·

wahlweise **Bratkartofeln** dazu
· 4,00 · Aufpreis

Dazu passt gut:
ein frisch gezapftes **Augustiner Hell**
0,5l · 4,60 ·

Holz&Feuer Brot

Montag bis Freitag 12:00-16:00 & 16:30-21:30 Uhr
Samstag und Sonntag 12:00-21:30 Uhr

Das Holz&Feuer Brot wird bei über 400°C in unserem Holzofen gebacken.
Durch eine Teigruhe von bis zu 72 Stunden und Zugabe von wenig Hefe entwickelt sich das typische Aroma.

Das spezielle Mehl und die hochwertigen Zutaten aus der Region machen unser Holz&Feuer Brot zu einem Unikat unter den Pizzen.

Da unsere Teiglinge alle frisch belegt und ausgebacken werden, ist es uns nicht immer möglich, alle Hauptgänge zeitgleich mit dem Holz&Feuer Brot zu servieren. Wir bitten dies zu entschuldigen.

Nicht nur als Hauptgang, sondern auch als Vorspeise zum Teilen am Tisch eine gute Idee!

Zu Ihrer Information: Der leicht verbrannte Rand ist ein Qualitätsmerkmal und ein Garant für ein gelungenes Holz&Feuer Brot.

Dazu passt gut:

Crémant rosé brut – Cuvée Caroline
Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsaß)
0,1l · 6,20 ·

Grauburgunder trocken
Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden)
0,2l · 7,20 ·

Margherita

Tomaten, Fior di Latte,
frischer Basilikum ^{1a,7}
· 10,90 ·

Bio Speck

Käse, Schmand, rote Zwiebeln ^{1a,7}
· 13,50 ·

„Mailänder Salami“ oder „Scharfe Salami“

Tomaten, Fior di Latte ^{1a,7}
· 13,90

Aubergine

Tomaten, Parmesan ^{1a,7}
· 14,90 ·
wahlweise mit HöhlenTallegio ^{1a,7}
· 16,90 ·

Avocado

Kartoffelscheiben, Schmand,
Rauchmandeln ^{1a,8}
· 15,90 ·

Holz&Feuer Empfehlung:

Margherita Bufala

Tomaten, Büffelmozzarella, rote
Zwiebeln, frischer Basilikum ^{1a,7}
· 14,90 ·

übrigens: die Nardín-Sardellen
gehören zu den besten der Welt.

Marinara

Tomaten, frischer Knoblauch,
Nardín-Sardellen ^{1a,7}
· 17,90 ·

Parmaschinken

Rauke, Tomaten, Fior di Latte,
grobes Meersalz ^{1a,7}
· 16,90 ·

Piemonte

Getrüffelter Piemont-Schinken
Büffelmozzarella, Tomate ^{1a,7}
· 17,90 ·

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

Graupenrisotto „SAISON“

Wir variieren immer wieder unser Risotto-Angebot.

Bitte sprechen Sie uns an!

· 18,90 ·

Geschmorter Sellerie und Selleriemousse

mit cremiger Polenta und Chili-Kräuter-Vinaigrette (vegan!) ^{1,6,8a}

· 19,90 ·

Unsere Weinempfehlung dazu:

Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett trocken

Weingut Koehler Ruprecht, Kallstadt (Pfalz)

0,1l · 5,90 · | 0,2l · 8,90 · | 0,75l · 36,90 ·

Hausgemachte Spinat-Semmelknödel

auf gebratenen Pilzen mit frischen Kräutern, grüner Sauce
und Parmesanflocken ^{1a,3,7}

· 16,90 ·

Unsere großen Salate als Hauptgang

Großer knackiger gemischter Blatt- und Babyleafsalat

mit marinierter Rohkost und Senfvinaigrette ^{9,10}

· 10,90 ·

Großer gemischter Salat mit Medaillons von der Poulardenbrust

auf mariniertem Blatt- und Babyleafsalat

mit Senfvinaigrette und gehobelter Rohkost ^{9,10}

· 16,90 ·

Avocadocreme und gebratene Garnelen

mit mariniertem Blatt- und Babyleafsalat

dazu Balsamicovinaigrette und Rauchmandeln ^{1,6,9,10}

· 17,90 ·

Wahlweise ohne Garnele

· 14,90 ·

Lauwarme schwäbische Maultaschen

gemischter Blatt- und Babyleafsalat mit hausgemachter Kartoffelsalat
an Schnittlauch-Senfvinaigrette und gehobelter Rohkost ^{1a,3,6,7,9,10}

· 14,90 ·

Alle mit # gekennzeichneten Gerichte richten wir gerne auch als kleinere Portion an.

Hauptgerichte

Geschmorte Schweinebäckle in Aromajus gegart
mit Wurzelgemüse und cremige Trüffel-Polenta ^{6,7,9,10}
· 23,50 ·

Zwiebelrostbraten vom deutschen, gereiften Rind aus der Region
mit kräftiger Bratensoße und Röstzwiebeln,
dazu Eierspätzle ^{1a,3,7,9,10}
· 28,90 ·

Dazu passt gut:

Malterdinger Spätburgunder

Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)

13,5 % vol. intensive Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, schwarzer Pfeffer, Wacholder
0,1l · 7,60 · | 0,2l · 14,90 · | 0,75l Fl · 44,90 ·

Heiß ausgebackenes & paniertes Schnitzel vom Kalb
dazu Wildpreiselbeeren und hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat ^{1a,3,7,9,10}
· 25,50 · #

Dazu passt gut:

Meersburger Weißburgunder

Staatsweingut Meersburg (Baden)

12,5% vol. , harmonische Säure mit Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten
0,1l · 4,40 · | 0,2l · 6,80 ·

Empfehlung des Küchenchefs Chris Zumpe

Lachsforelle „Mojo Rojo“

auf der Haut gebratene Lachsforellenfilet mit Tagliatelle
und Holz&Feuer Mojo Rojo ^{1a,3,4,12}
· 26,90 ·

Holz&Feuer Mojo Rojo ist
die traditionelle kanarische Soße
mit getrockneten Tomaten und Paprika, einfach lecker!

Dazu passt gut:

Chardonnay

Bogle Vineyards, Clarksburg (California)

14,5% vol. Bernsteinfarben, leichte Fassnote, Aromen von Ananas und Vanille
0,1l · 6,30 · | 0,2l · 11,90 · | 0,75l Fl · 43,90 ·

Alle mit # gekennzeichneten Gerichte richten wir gerne auch als kleinere Portion an.

Restaurant & Terrasse

Herzlich willkommen – an sieben Tagen in der Woche, ganzjährig und mit beheizter Restaurantterrasse.

Vom 1. Mai bis 30. September ist zusätzlich die große Marktplatzterrasse bei gutem Wetter geöffnet. Reservierungen sind möglich, aber nicht erforderlich.



Aktuelle Informationen finden Sie unter www.stadthotel-waldhorn.de

Hotelzimmer & Appartements

15 moderne Einzel- oder Doppelzimmer, sowie 9 gehobene Innenstadtappartements für kurze und lange Aufenthalte

Die Hotelzimmer im Stadthotel Waldhorn sind im traditionellen Landhausstil oder in einer modern-minimalistischen Innenarchitektur eingerichtet und mit allem Komfort ausgestattet; am historischen Markplatz der wunderschönen Kirchheimer Altstadt gelegen.

Die Appartements in der Dettingerstraße und Alleenstraßen sind vom Hotel aus fußläufig gut zu erreichen.

Jobs

Bist du auf der Suche nach einem Job in einem tollen Team?
Dann bist du hier genau richtig. Sprich uns einfach an!

MEHR INFOS

STADTHOTEL WALDHORN
KIRCHHEIM UNTER TECK

Freuen uns auf Verstärkung in unserem Team

**Restaurant Holz&Feuer
und
Stadthotel Waldhorn**

Servicemitarbeiter m/w/d
Vollzeit, Teilzeit, Minijob, Studentenjob

Küchenmitarbeiter m/w/d
Vollzeit, Teilzeit, Minijob, Studentenjob

weitere Stellen: Restaurantleiter m/w/d
und Betriebsleiter m/w/d

Bewerbung an
info@stadthotel-waldhorn.de

Partnerbetrieb

Wirtshaus und Hotel Garbe – Stuttgart Plieningen
Direkt an der Universität Hohenheim und am Eingang
des Hohenheimer Gartens gelegen und täglich geöffnet.
Auf jeden Fall einen Besuch wert!
Weitere Infos unter www.wirtshausgarbe.de



Dessert

**Holz&Feuer Crème Brûlée
von der Tonkabohne**
mit in Holunderblütensirup und
Minze marinierten Früchten ^{3,7}
· 9,50 ·

**Kokos-Passionfrucht
Panna Cotta**
Fruchtsauce & Vanille ^{1a,3,7,8abcd}
· 7,50 ·

Gebackenes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
dazu Waldbeeren und Passionsfruchtsorbet ^{3,7}
· 12,90 ·

Ein Blick in unsere Kuchenvitrine lohnt sich immer.
Hier finden Sie allerlei süße Versuchungen.

Kuchenauswahl ^{1a,3,7}
täglich und solange der Vorrat reicht
pro Stück · ab 4,00 ·

Restaurant Holz&Feuer meets EisSCHNUPPE

Handwerklich hergestelltes Eis – sortenrein im Becher (200ml entsprechen ca. 2,5 Kugeln Eis)
· 6,00 ·

Verschiedene Sorten, wie z.B. :
Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Limette-Ingwer.
Die Auswahl der Sorten variiert.

Offene Weine

Je nach Verfügbarkeit werden wir weitere ausgewählte offene Weine zusätzlich anbieten.

Weiß

Riesling trocken	0,1	· 3,90 ·
Weingut Wittmann, Westhofen (Rheinhessen) <i>12,0 vol. %, dezent fruchtig, präzise Säure</i>	0,2	· 6,20 ·
Cuvée weiß feinherb - Rivaner & Silvaner	0,1	· 3,90 ·
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz) <i>11,5 vol. % aromatisch</i>	0,2	· 6,20 ·

Holz & Feuer Empfehlung:

Weißburgunder	0,1	· 4,40 ·
Staatsweinkeller Meersburg (Baden) <i>12,5 vol. % harmonische Säure mit Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten</i>	0,2	· 6,80 ·
Grauburgunder trocken	0,1	· 4,60 ·
Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden) <i>13,5 vol. %, fast verspielt, aber trotzdem präsent</i>	0,2	· 8,30 ·
	0,75 Fl.	· 28,90 ·

„I Frati“ Lugana	0,1	· 5,90 ·
Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Simione (Lombardei) <i>13,0% vol. Der Stolz Italiens, Noten von Blüten, Aprikosen und Mandel</i>	0,2	· 9,90 ·
	0,75 Fl.	· 38,90 ·

„Steinwiege“ Sauvignon blanc	0,1	· 5,40 ·
Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) <i>13,5% vol. , Aromen von Johannisbeere, Minze, lebhaft Säure</i>	0,2	· 9,40 ·
	0,75 Fl.	· 32,90 ·

Chardonnay	0,1	· 6,30 ·
Bogle Vineyards, Clarksburg (California) <i>14,5% vol. Bernsteinfarben, leichte Fassnote, Aromen von Ananas und Vanille</i>	0,2	· 11,90 ·
	0,75 Fl.	· 43,90 ·

Ein Kabinett-Genuss!

Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett - trocken	0,1	· 5,90 ·
Weingut Koehler-Ruprecht, Kallstadt (Pfalz) <i>13,0% vol. , Spritzig, lebhaft, Aromen von grünem Apfel & Pfirsich</i>	0,2	· 8,90 ·
	0,75 Fl.	· 36,90 ·

Rosé

Spätburgunder Weißherbst	0,1	· 4,20 ·
Staatsweinkeller Meersburg, Baden <i>12,5 vol % feinherb, Aromen von Rhabarber und Himbeere</i>	0,2	· 7,40 ·

Rosé Cuvée feinherb - Dornfelder & Spätburgunder	0,1	· 3,90 ·
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz) <i>11,0% vol. , aromatisch fruchtig harmonisch</i>	0,2	· 5,90 ·

Rosé „Für mich soll's rote Rosén regnen“	0,1	· 4,90 ·
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz) <i>12,5% vol. viel Frucht, belebendes Aroma von roten Früchten, elegante Würze aus feinem Holz, gepaart mit saftiger Frische</i>	0,2	· 8,60 ·
	0,75 Fl.	· 29,90 ·

Pinot Noir Rosé	0,1	· 4,90 ·
Weingut Daniel Ruff, Elsass <i>13% vol. starker Ausdruck, leichte Fassnote</i>	0,2	· 8,60 ·
	0,75 Fl.	· 29,90 ·

Rot

Trollinger trocken	0,1	· 4,80 ·
Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg)	0,2	· 9,50 ·
<i>12,0% vol., voller Fruchtkörper, animierende Säure und seidige Tannine</i>	0,75 Fl.	· 33,20 ·
Cuvée rot feinherb - Dornfelder & Acolon & Regent	0,1	· 4,20 ·
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz)	0,2	· 7,20 ·
<i>13,5% vol, harmonisches Fruchtroma nach Beeren</i>		
Negroamaro Primitivo halbtrocken	0,1	· 4,60 ·
Luna Argenta, Apulien – Italien	0,2	· 8,30 ·
<i>14,0% vol., Aromen nach Himbeeren und Erdbeeren sowie Vanille</i>	0,75 Fl.	· 28,90 ·
	1,5Fl.	· 58,80 ·
Ramón Bilbao Crianza – DOCa Rioja	0,1	· 4,60 ·
Bodegas Ramón Bilbao, Spanien	0,2	· 8,60 ·
<i>14 % vol. , fassgereift, Aromen von schwarzen Kirschen und Blaubeeren</i>	0,75Fl.	· 29,90 ·
Malterdinger Spätburgunder	0,1	· 6,60 ·
Weingut Huber, Malterdingen (Baden)	0,2	· 12,90 ·
<i>13,5 % vol. Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, Pfeffer, Wachholder</i>	0,75Fl.	· 44,90 ·
Côtes du Rhône Rouge	0,1	· 6,20 ·
E.Guigal, Château d'Ampuis (Côtes du Rhône – Frankreich)	0,2	· 10,60 ·
<i>14,5 % vol. Aromen von schwarzen Früchten, trocken, kräftig, edel</i>	0,75Fl.	· 36,90 ·

Cider & Weinschorle

Schwäbischer WiesenObst Cider demi-sec	0,33	· 5,80 ·
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen		
<i>4,0% vol , reife Apfel-Birnenfrucht mit herb-kräutrigen Noten – angenehm feines Prickeln</i>		
		<i>... gibt's auch alkoholfrei!!</i>
Weinschorle	0,2	· 4,50 ·
weiß, rosé oder rot		·

Biere

Frisch gezapft vom Fass

Augustiner Hell	0,3	· 3,90 ·
	0,5	· 4,60 ·
Paulaner Hefeweizen	0,5	· 4,60 ·
	0,3	· 3,90 ·
Radler ^{II,IV,V}	0,5	· 4,60 ·
süß /sauer	0,3	· 3,30 ·
Heferadler ^{II,IV,V}	0,5	· 4,60 ·
süß /sauer	0,3	· 3,30 ·

Aus der Flasche

Augustiner Edelstoff	0,33	· 4,50 ·
helles Export – spritzig & frisch ^{XI}		
Paulaner Kristall ^{XI}	0,5l	· 4,60 ·
Paulaner Hefe Dunkel ^{XI}	0,5l	· 4,60 ·
Paulaner Hefe	0,5l	· 4,60 ·
alkoholfrei ^{XI}		
Kaiser Oho!	0,33	· 3,90 ·
alkoholfrei & ungefiltert, feinherb ^{XI}		

Spezialitäten eingeschenkt

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4	· 3,60 ·
pricklend / still	0,7	· 5,80 ·
Teinacher Gourmet	0,2	· 3,00 ·
medium / naturell	0,75	· 6,80 ·
Holunderwunder	0,4	· 4,20 ·
Schorle von Bio	0,2	· 3,40 ·
Sambuccus		
Unsere Säfte:	0,4	· 5,50 ·
Johannisbeer	0,2	· 3,80 ·
Kirsch		
Rhabarber		
Zwetschgje		
Orange		
Maracujanektar		
Apfelsaft von Kirchheims Wiesen		
Saftschorle	0,2	· 3,40 ·
	0,4	· 4,40 ·

Sprite ^{II,IV,V}	0,2	· 3,30 ·
CocaCola ^{I,II,IV,V,VIII}	0,4	· 4,40 ·
Fanta Orange ^{I,II,IV,V}		
CocaCola Zero ^{I,II,IV,V,VIII}	0,33	· 3,80 ·
Schweppes ^{I,IX}	0,2	· 3,90 ·
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		
„PriSecco“ Piccolo	0,2	· 5,80 ·
alkoholfreier WiesenObstSchäumer weiß, rose oder rot		
WiesenObstCider	0,33	· 5,80 ·
alkoholfrei		

Hausgemachter Eistee

Mango & Mandarine	0,5	· 6,60 ·
Johannisbeere & Kurkuma	0,5	· 6,60 ·

Warme Getränke

Tasse Kaffee ^{VII}	· 3,40 ·
Espresso ^{VII}	· 2,80 ·
Doppelter Espresso ^{VII}	· 4,40 ·
Cappuccino ^{XII, VII}	· 3,80 ·
Latte Macchiato ^{XII, VII}	· 4,20 ·
Milchkaffee ^{XII, VII}	· 3,80 ·

Heiße Schokolade ^{XII}	· 4,20 ·
Heiße Schokolade mit Sahne ^{XII}	· 4,60 ·
Heiße Schokolade mit Baileys ^{I, XII}	· 7,80 ·

Heißes Holunderwunder	· 3,80 ·
Heiße Zitrone	· 3,80 ·
Frischer Pfefferminztee	· 4,20 ·
Frischer Ingwertee	· 4,20 ·

ALTHAUS
A tea with character

ALTHAUS
Tee in höchster Qualität
im Glas · 3,80 ·

schwarz

Breakfast St. Andrews
Earl Grey Royal
Darjeeling Summer leafs
Assam Malty Cup

grün

Sencha Senpai
Grün Matinee

Frücht

Red fruit flash Früchtetee
Persicher Apfel

Kräuter

Lemon Mint
Smooth mint
Classic Herbs
Toffee Rooibush

Destillate

Manufaktur Jörg Geiger – Schlat b. Göppingen Obstbrände 2cl

Mirabelle	· 5,00 ·
Nägeles Birne	· 7,00 ·
Stuttgarter Gaishirtle's – Birne	· 8,50 ·
Goldparmäne im Bourbonfass (Apfel)	· 7,00 ·

Weingut Dolde, Frickenhausen Obstbrände 2cl

Williams Christ	· 4,40 ·
Aprikose	· 4,40 ·
Weinbergpfirsich	· 4,40 ·
Alte Pflaume	· 5,80 ·
Bohnapfel	· 5,80 ·
<i>unsere Kreation</i>	
Holz& Feuer Williams Fruchtauszug	· 3,50 ·

Gin

ausgeschenkt in 4cl auf Eis

Hendricks	44 % vol	· 7,60 ·
Bombay Saphir	40 % vol	· 5,50 ·
Monkey 47	47 % vol	· 7,50 ·
Beefeater Gin	46 % vol	· 5,30 ·
Gordens Gin	43 % vol	· 6,40 ·
Tanqueray Sevilla	41 % vol	· 8,40 ·

dazu einen Filler z.B.:

Schweppes Tonic	0,2 Fl.	· 3,60 ·
Fever Tree Indian Tonic	0,2 Fl.	· 4,60 ·

Whisky

ausgeschenkt in 4cl

Glennfiddich	40 % vol	· 12,00 ·
Single Malt 12 years		
Connemara	40 % vol	· 9,00 ·
Irish Single Malt		
Maker's Mark	47 % vol	· 9,00 ·
Kentucky Straight Bourbon		

Wir haben eine große Auswahl an internationalen Whiskys im Haus.

Wir beraten Sie gerne.

Mehr Hochprozentiges

ausgeschenkt in 2cl

Ramazotti/ Aversa	· 3,50 ·
Jägermeister	· 3,50 ·
Maltheser Aquavit	· 3,50 ·
Absolut Vodka 4cl	· 8,00 ·
Sambuca Molinari	· 4,50 ·

Weinkarte

Roséwein

Spätburgunder Rosé -2015- Weingut Helmut Dolde, Linsenhofen-Frickenhausen <i>11,5% vol., frischer und zugleich fruchtig würziger Rosé</i>	0,75Fl.	· 29,00 ·
Rosa dei Frati Rosé -2020- Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Simione (Lombardei – Italien) <i>13,0% vol., frisches Bouquet mit Noten von Weißdorn, grünem Apfel und Kirsche</i>	0,75Fl.	· 38,90 ·
Whispering Angel Rosé (Grenache) -2019- Château d'Éclans, La Motte en Provence (Provence – Frankreich) <i>13,0% vol., Der Rosé unter den großen Weinen. Voll und üppig mit einem weichen Abgang</i>	0,75Fl.	· 59,00 ·

Rotwein

Ansela van de Caab -2016- Muratie Estate, Koelenhof, Simonsberg (Stellenbosch – Südafrika) <i>14,0% vol., Bouquet dunkler, reifer Beeren und cremiger Vanille</i>	0,75Fl.	· 37,00 ·
Koonunga Hill Shiraz Cabernet -2019- Weingut Penfolds, Nuriootpa (South Eastern Australia – Australien) <i>14,5% vol., harmonische Würze, weiche Tannine, kraftvoller Abgang</i>	0,75Fl.	· 38,00 ·
Ronchedone Vino Rosso -2019- Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Simione (Lombardei – Italien) <i>14,5% vol., feine Würze, Röstnoten und Vanille sowie etwas Schokolade</i>	0,75Fl.	· 48,00 ·
Salentein Barrel Selection Malbec -2017- Bodega Salentein, Valle de Uco (Mendoza – Argentinien) <i>14,0% vol., ein Korb aus Pflaumen, schwarzen Beeren, eingehüllt in cremige Vanille und Schokolade</i>	0,75Fl.	· 38,00 ·
Barolo -2011- Azienda Agricola Silvio Grasso, la Morra (Piemont – Italien) <i>15,0% vol., einnehmend und finessenreich, mit Aromen von Johannisbeeren und Veilchen</i>	0,75Fl.	· 60,00 ·
Spätburgunder „Alte Reben“ -2014- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) <i>12,5% vol., viel Würze, blaufruchtig, auch etwas Eukalyptus, sehr elegante in der Säure</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
Pinot Noix Ardois -2015- Weingut Pinot Noix Daniel Twardowski, Neumagen-Dhron (Mosel) <i>12,5% vol., tiefe Frucht, gute, aber natürliche Säure, ein wenig neues Holz und Walnuss</i>	0,75Fl.	· 95,00 ·
Château la Lagune 3eme Cru - Grand Cru Classé -2009- Château La Lagune (Haut-Médoc – Bordeaux – Frankreich) <i>14,0% vol., sattes Volumen im Mund, üppige schwarze Kirsche, Creme de Cassis und Bitterschokolade</i>	0,75Fl.	· 120,00 ·
Tignanello (Sangiovese & Cabernets) -2012- Marchese Antinori (Bolgheri - Toscana – Italien) <i>13,5vol., schwarzer Pfeffer, Nelke, etwas Amarenakirsche in der Nase, elegant und komplex</i>	0,75Fl.	· 148,00 ·
Château Palmer - 3eme Cru Classé -2008- Chateau Palmer (Margaux - Bordeaux – Frankreich) <i>13,5% vol., köstliche Noten von Lakritze, Pfeffer, Brombeere und schwarzer Johannisbeere, vollmundig</i>	0,75Fl.	· 249,00 ·

Wir bitten um Verständnis, dass die Jahrgänge der Weine variieren können.

Weißwein

Chardonnay

Chardonnay R -2015- Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz) <i>13,0 % vol. schöner Schmelz am Gaumen, Aromen von Orangen, Grapefruit und Nashi-Birne</i>	0,75Fl.	49,00 ·
Chardonnay Alte Reben -2015- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) <i>13,0 % vol. Aromen von weißer Melone, Grapefruit und Apfel, minimales Holz</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
Chardonnay Bio Vegan -2016- Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz) <i>13,0 % vol. elegant mineralisch, duftet nach weißen Blüten, Birne und Vanille</i>	0,75Fl.	49,00 ·
Chardonnay Bienenberg -2015- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) <i>13,0 % vol. Aromen von Fenchel, etwas Eukalyptus, Stachelbeere, dazu eine straffe Säure</i>	0,75Fl.	· 149,00 ·

Weiß und Grau Burgunder

„Steinwiege“ Grauburgunder -2019- Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) <i>12,5 % vol. würzige und kräutrige Nuancen, die an Anis, Ingwer und Holunderblüten erinnern</i>	0,75Fl.	· 34,00 ·
Grau Weiss (Weiß-und Grauburgunder mit Chardonnay) -2019- Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) <i>12,5 % vol. frische Obstnoten von Birnen, Pfirsich, Aprikose, Limette, frischer Säure, leicht!</i>	0,75Fl.	· 36,00 ·
Weißer Burgunder -2019- Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden) <i>13,0 % vol. leicht nussige Noten, aber auch Früchte wie Zitrone, Melone oder Stachelbeere</i>	0,75Fl.	· 29,00 ·

Weißburgunder trocken -2020- Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach (Pfalz) <i>13,0 % vol. Aromen von Quitte, Honigmelone und etwas Mandel</i>	0,75Fl.	· 34,00 ·
---	---------	-----------

Weißburgunder trocken -2017- Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich) <i>12,5 % vol. spritzige Säure und ausgeprägte Süße</i>	0,75Fl.	· 39,00 ·
---	---------	-----------

Sauvignon

Sauvignon Gris -2020- Brancott Estate, (Marlborough Neuseeland) <i>14,0 % vol. fruchtig-intensiv mit feiner Säure und etwas Grapefruit</i>	0,75Fl.	· 28,00 ·
Sauvignon Blanc 500 -2012- Weingut Von Winning, Pfalz <i>12,5 % vol. eine Spur Holz, etwas Grapefruit, Orangenschale, Haselnuss</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·

Riesling

Weinberg Riesling -2015- Weingut Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsass) <i>13,5 % vol. milder Riesling mit Aromen von Melone und gelben Äpfeln</i>	0,75Fl.	· 29,00 ·
Monopol Riesling -2018- Weingut der Familie von Schubert - Maximin Grünhaus, Mertesdorf (Mosel) <i>12,0 % vol. Aromen von Grapefruit, Aprikosen, Bergamotte und Mango</i>	0,75Fl.	· 29,00 ·
Riesling trocken -2018- Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) <i>12,0 % vol. frischer Duft nach Aprikosen, trinkfreudig und fein-mineralisch am Gaumen</i>	0,75Fl.	· 39,00 ·

Hölle Riesling Kabinett trocken -2017- Weingut Künstler, Hochheim am Main (Rheingau) <i>12,5 % vol. strohgelbe Farbe, fruchtig frisch und opulent</i>	0,75Fl.	· 34,00 ·
Riesling Charta trocken -2019- Weingut Robert Weil, Kiedrich (Rheingau) <i>12,0 % vol. im Mund wunderbar frisch und mit sehr rein wirkenden, mineralischen Tönen</i>	0,75Fl.	· 36,00 ·
Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett trocken -2003- Weingut Markus Molitor, Wehlen (Mosel) <i>10,5 % vol. enorm reich, vollmundig und konzentriert am Gaumen</i>	0,75Fl.	· 37,00 ·
Riesling -von der Fels- trocken -2018- Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) <i>12,5 % vol. das Bouquet ist klar und frisch mit feinen Kalknoten, der kleine G-Max</i>	0,75Fl.	· 38,00 ·
Saulheimer Hölle Riesling Trocken -2015- Weingut Thörle, Saulheim (Reinhessen) <i>13,0 % vol. schlank, extrem mineralisch, bissig, pikant, zupackend</i>	0,75Fl.	· 44,00 ·
Berg Rottland Riesling trocken -2018- Weingut Georg Breuer, Rüdesheim (Rheingau) <i>11,5 % vol. mineralisch, herb, elegant, sehr erhaben, sehr getragen</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese trocken -2003- Weingut Markus Molitor, Wehlen (Mosel) <i>12,5 % vol. die Frucht ist feinsten Apfel mit feiner Quitte, glockenklar</i>	0,75Fl.	· 89,00 ·
Kostheim Weiss Erd Riesling GG -2016- Weingut Künstler, Hochheim am Main (Rheingau) <i>13,0 % vol. intensive Aromen von weißem Pfirsich und gelben Früchten</i>	0,75Fl.	· 59,00 ·
Pittermännchen Riesling GG -2014- Schloßgut Diel, Burg Layen (Nahe) <i>12,0 % vol. Nachhaltigkeit und Tiefe, gelb-gewürzige Nuancen, intensive Mineralik</i>	0,75Fl.	· 59,00 ·
Kastanienbusch Riesling GG -2015- Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler (Pfalz) <i>13,5 % vol. Salbei mit gelber Frucht und gelben Blüten</i>	0,75Fl.	· 59,00 ·
Monzinger Halenberg Riesling GG -2016- Weingut Emrich-Schönleber, Monzingen (Nahe) <i>12,5 % vol. duftet nach frischen Äpfeln, Weinbergpfirsichen, perfekt integrierten, lebhaften Säuren</i>	0,75Fl.	· 68,00 ·
Kastanienbusch GG Riesling trocken Bio -2015- Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz) <i>13,0 % vol. reife Quitte, hedonistische Aprikose und etwas Stroh sowie Birne</i>	0,75Fl.	· 68,00 ·
Kirchspiel Riesling GG trocken -2017- Weingut Wittmann, Westhofen (Reinhessen) <i>13,0 % vol. Aromen von Steinobst und tropischen Früchten, akzentuiert von Kräuter- und Tabaknoten</i>	0,75Fl.	· 72,00 ·
Aulerde Riesling GG -2018- Weingut Wittmann, Westhofen (Reinhessen) <i>13,0 % vol. salzige Mineralität, feine Zitrusfrucht, etwas Steinobst sowie eine kreative Note</i>	0,75Fl.	· 72,00 ·
Forster Kirchenstück Riesling GG -2015- Weingut Von Winning, Deidesheim (Pfalz) <i>13,0 % vol. ein Holztouch ist noch präsent, Marille und Birne, dazu ein Hauch Kokos</i>	0,75Fl.	· 89,00 ·
Forster Ungeheuer Riesling GG -2015- Weingut Von Winning, Deidesheim (Pfalz) <i>13,0 % vol. Säure mit Papaya, Grapefruit und dunkler Mineralität</i>	0,75Fl.	· 89,00 ·

Westhofener Morstein Riesling GG -2018- Weingut Wittmann, Westhofen (Rheinhessen) <i>13,0 % vol. stets hochpräzise, frisch, hellfruchtig mit einer pikanten Würze, nie vorlaut oder übermächtig</i>	0,75Fl.	· 120,00 ·
Grünhäuser Herrenberg Riesling Kabinett fruchtsüß -2018- Weingut der Familie von Schubert - Maximin Grünhaus, Mertesdorf (Mosel) <i>12,0 % vol. die ideale Balance der Fruchtsäure, feingliedrig und elegant</i>	0,75Fl.	· 38,00 ·
Limestone Riesling Kabinett -2017- Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) <i>9,0 % vol. fruchtsüß!, ausgeprägte Zitrusnote sommerleicht</i>	0,75Fl.	· 38,00 ·
Riesling Kabinett fruchtsüß -2011- Weingut Joh. Jos. Prüm, Wehlen (Mosel) <i>10,0 % vol. Aromen von kandierter Limette, süßer weißer Johannisbeere, etwas pikante Grapefruit</i>	0,75Fl.	· 39,00 ·
Riesling Spätlese „Saarburger Rausch“ -2007- Weingut Zilliken Forstmeister-Geltz, Saarburg (Mosel) <i>7,5 % vol. fruchtsüß!, Orangenkonfitüre, Melone und Pomelo, exotischer Touch</i>	0,75Fl.	· 68,00 ·
Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese fruchtsüß -2004- Weingut Joh. Jos. Prüm, Wehlen (Mosel) <i>7,0 % vol. feines Bukett nach Limetten, frische Tropenfrucht, zarte Gewürznote</i>	0,75Fl.	· 79,00 ·

Gerne bieten wir Ihnen Rieslinge aus dem Hause Keller mit dem Prädikat GG in verschiedenen Jahrgängen und Lagen auf Anfrage an.

Frankreich

Château Montus Blanc trocken -2008- Alain Brumont, Laguian Frankreich <i>14,0 % vol. florale Aromen und starkes Holz, sehr gereift!, für Kenner geeignet</i>	0,75Fl.	· 39,00 ·
Rully blanc -2014- Domaine Vincent Dureuil-Janthal, Rully (Bourgogne) <i>13,0 % vol. goldgelbe Farbe präzise Balance, feines Volumen</i>	0,75Fl.	· 49,00 ·
Bourgogne Aligoté -2018- Domaine Benoit Ente, Puligny Montrachet (Burgund) <i>12,5 % vol. in Holz ausgebaut, mineralisch, frisch</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·
Chassagne Montrachet Margaux blanc -2014- Domaine Marc Colin et Fils, Saint-Aubin (Bourgogne) <i>13,0 % komplexe Frucht, saftige Tiefe und cremige Mineralität</i>	0,75Fl.	89,00 ·

Italien

Lugana Brolettino -2018- Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Simione (Lombardei) <i>13,5 % vol. fruchtbetont nach reifen Pfirsichen, Aprikosen und Rosenblüten</i>	0,75Fl.	· 49,00 ·
Cervaro Della Sala Bianco trocken -2013- Antinori - Castello della Sala (Umbrien) <i>12,5 % vol. Aromen von Sanddorn, pinke Grapefruit, Aprikose und schmelziger Pfirsich</i>	0,75Fl.	· 69,00 ·

Österreich

Grüner Veltliner „8000“ -2015- Weingut Setzer, Hohenwarth Österreich <i>14,0 % vol. Aromen von Pfirsich, Marille und Birne, dabei sehr mineralisch</i>	0,75Fl.	· 49,00 ·
Morillon -2017- Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich) <i>12,5 % vol. ein Hauch von Blütenhonig, unterlegt von Birne und Pfirsich</i>	0,75Fl.	· 49,00 ·

Unsere Sekt- und Champagnerkarte

Sekt aus der ältesten Sektkellerei Deutschlands Sektkellerei Kessler, Esslingen

KESSLER Hochgewächs	0,375	· 18,00 ·
Chardonnay brut	0,75Fl.	· 36,00 ·
KESSLER Hochgewächs	0,375	· 18,00 ·
Rosé brut	0,75Fl.	· 36,00 ·

PriSecco – alkoholfrei & prickelnd Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen

Hergestellt auf Basis von alten Birnen-, Äpfel- und anderen heimischen Obstsorten.
Nuanciert, komplex & vielfältig.

Rosenzauber	Piccolo	· 5,50 ·
Apfel Rose Minze	0,75Fl.	· 28,00 ·
Weißduftig	Piccolo	· 5,50 ·
WiesenObst Holunderblüte Kräuter	0,75Fl.	· 28,00 ·
Rotfruchtig	Piccolo	· 5,50 ·
WiesenObst schwarze Johannisbeere Sauerkirsche	0,75Fl.	· 28,00 ·

Crémant und Champagner

Crémant d'Alsace Cuvée Guillaume blanc brut	0,75Fl.	· 36,90 ·
Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsaß – Frankreich)		
Crémant d'Alsace Cuvée Caroline Rosé brut	0,75Fl.	· 38,90 ·
Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsaß – Frankreich)		
Bollinger Special Cuvée brut	0,75Fl.	· 99,00 ·
Champagne Bollinger, Ay (Champagne – Frankreich)	1,5l Magnum	· 249,00 ·
Veuve Clicquot Brut	0,75Fl.	· 99,00 ·
Veuve Clicquot Ponsardin, Reims (Champagne – Frankreich)		
Krug Champagne Grande Cuvée	0,75Fl.	· 229,00 ·
Maison Krug, Reims (Champagne – Frankreich)	1,5l Magnum	· 599,00 ·
Dom Pérignon	0,75Fl.	· 229,00 ·
Moët Chandon Champagne, Épernay (Champagne – Frankreich)	1,5l Magnum	· 599,00 ·



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION



KELTENHOF

SALATE



ALTHAUS

A tea with character



Allergene – Speisen

1. Glutenhaltiges Getreide: Weizen a, Roggen b, Gerste c, Hafer d, Dinkel e, Kamut oder Hybridstämme davon f, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
8. Schalenfrüchte; Mandeln a , Haselnüsse b , Walnüsse c , Cashewnüsse d , Pecannüsse e, Paranüsse f, Pistazien g, Macadamia- oder Queenslandnüsse h, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulphite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂)
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Kennzeichnung Getränke - Zusatzstoffe & Allergene

- I mit Farbstoff
- II Konservierungstoffe
- III Geschmacksverstärker
- IV Antioxidationsmittel
- V Süßungsmittel
- VI Nitritpökelsalz
- VII Enthält Sulfite
- VIII Koffeinhaltig
- IX Chininhaltig
- X enthält eine Phenylalaninequelle
- XI Glutenhaltig
- XII Mil