

Klingenberger Woistub

Genießen Sie Klingenberger, Qualitätsweine

Schoppenweine:	€	0,1 l	0,25 l
14er Müller Thurgau „trocken“		1,30	2,60
14er Sommerwein „trocken“		1,30	2,60
13er Silvaner „trocken“		1,40	2,80
14er Bacchus halbtrocken		1,40	2,80
13er Blanc de Noir, halbtrocken		1,80	3,60
13er Weißherbst „halbtrocken“		1,40	2,80
14er Portugieser „trocken“		1,50	3,00
13er Späburgunder „trocken“		1,80	3,40
Ein Glas Secco / mit Pfirsichlikör		0,1l	2,50
Weißweinschorle		0,25 l	2,00
Rotweinschorle		0,25 l	2,20
Williamsbrand		2 cl	2,00
Chilli—Rose-Likör		2 cl	1,80
Pfirsichlikör		2 cl	1,80
Ramazotti		2cl	2,00
Alkoholfreie Getränke:			
Limo/ Cola *1,3,14	0,2 l	1,40	0,4 l 2,20
Bionade Kräuter o. Holunder			0,33 l 2,00
Apfelsaft /Schorle	0,2 l	1,40	0,4 l 2,20
Traubensaft „rot“	0,2l	1,40	0,4l 2,40
Rhüsprudel „Classic“ o. Medium“	0,5l	1,80	0,75l 2,40
Kaffee, Tee	1,80	Espresso	1,50

Leckereien zum Wein

Paar Bratwürste mit Soße und Sauerkraut *5,2	5,00
Hacksteak mit Kartoffelsalat	5,80
Schweineschnitzel paniert mit Kartoffelsalat	7,00
„Schafskäse gebacken „ Mediterrane Art, mit Baquette	6,00
Seehecht gebraten mit Kartoffelsalat	7,00
„Schweinskopfsülze“ mit Bratkartoffeln	6,80
Tomaten-Mozzarella Salat mit Baquette	5,80
„ Rösti—Taler „ im Ofen gebacken mit geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich	7,50

Belegte Winzerstange *1,2,3,4,5 (mit gek. Schinken, Käse, Salami, Tomaten u. Gurken)	5,40
Häckerbrot *1	4,50
Häckerplatte *1	5,50
Käse- oder Schinkenbrot	4,50
Radieschenbrot (Kräuterfrischkäse)	3,80
Hausmacher Wurstbrot	3,80
Kochkäse	4,00
Käsewürfel	3,00
Knoblauchbaguette	2,00
Trockene Winzerstange	2,00

Zusatzstoffe:

*1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker
5 Phosphat, 6 geschwefelt, 14 koffeinhaltig