

# Wachthaus

RISTORANTE | PIZZERIA



*Mangia bene,  
ridi spesso,  
ama molto.*

Iss gut, lache oft, liebe viel.

# Benvenuto

So vielfältig wie das Land,  
so abwechslungsreich ist auch  
die italienische Küche.

In unserem Ristorante  
finden Sie eine Vielzahl italienischer  
Leckereien, die mit viel Liebe und  
Fantasie frisch zubereitet werden.

Wählen Sie aus unserer Speisekarte  
oder lassen Sie sich mit täglich  
neuen Kreationen unserer Küche  
mit Tagesspezialitäten überraschen.  
Alles bereiten wir natürlich  
marktfresh für Sie zu.

Beachten Sie bitte hierfür unsere Tafel.



Falls Sie Unverträglichkeiten/Allergien  
haben – sprechen Sie mit uns.  
Wir informieren Sie über Zutaten in  
unseren Speisen und zaubern Ihnen  
gerne Ihre individuelle italienische  
Leckerei unter Berücksichtigung  
Ihrer Wünsche.

# Vorspeisen - Antipasti

## Bruschetta italiana <sup>A,M</sup>

Weißbrot geröstet, Tomaten gewürfelt, Olivenöl und Knoblauch

6,00

## Antipasto rustico <sup>7,A,G,H,I,L,M</sup>

rustikale Vorspeisen-Variationen wie verschiedene Gemüse vom Grill, italienische Wurstsorten, zwei Sorten Käse, Oliven

12,90

## Antipasto classico <sup>A,G,H,I,L,M,N</sup>

klassische Vorspeisen-Variationen wie verschiedene Gemüse vom Grill, Tomaten mit Mozzarella, Krabben in Cocktailsauce, Schinken an Melonenspalten

13,50

## Antipasto vegetariano - vegan

verschiedene Gemüse fein mediterran zubereitet

12,90

## Avocado con gamberi <sup>N</sup>

Avocadosalat an zarten Krabben mit Cocktailtomaten und Orangenspalten » aceto e olio

13,80

## Antipasto marinaio <sup>B,D,N</sup>

Oktopus, Lachs geräuchert und Krabben

14,50

## Carpaccio <sup>G</sup>

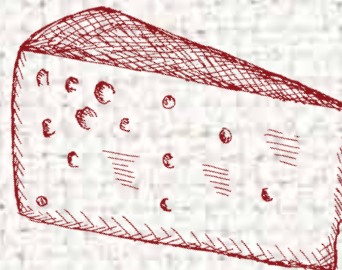
zarte Scheiben vom Rind an Rucola mit Parmesanflocken verfeinert mit olio di oliva extra vergine nativo

14,00

## Insalata Frutti di Mare

Meeresfrüchte Salat

14,50



Unsere Suppenangebote finden  
Sie auf unserer Tafel.

Weitere leckere Vorspeisen finden Sie auf unserer Tafel  
mit marktfrischen Tagesspezialitäten.

Alle Gerichte erhalten Sie auch zum Mitnehmen!



# Salate - insalate

## Insalata mista

farbenfroher gemischter Salat » aceto e olio

5,80

## Insalata pomodoro

Tomatensalat mit milden Zwiebeln » aceto e olio

6,50

## Insalata caprese <sup>G,M</sup>

Tomaten an feinem Mozzarella  
mit Basilikumblättchen » Balsamico di modena und natives Olivenöl

10,00

## Insalata rucola e funghi <sup>G</sup>

Austernpilze knusprig gebraten an nussigem Rucola mit Parmesanflocken  
Parmiggiano reggiano und Tomatenspalten » Balsamico di modena und natives Olivenöl

14,50

## Insalata capricciosa <sup>C,D</sup>

Thunfisch, Ei, knackige Paprika und Oliven  
auf farbenfroh gemischtem Salat » aceto e olio

14,80

## Insalata fantasia <sup>G</sup>

herzhafter Schafskäse, Peperoni, knackige Paprika  
und Oliven auf farbenfroh gemischtem Salat » aceto e olio

14,80

## Insalata speciale <sup>D,G,M</sup>

herzhafter Schafskäse, Thunfisch, Peperoni und Oliven  
auf farbenfroh gemischtem Salat » aceto e olio

15,80

## Insalata con bocconcini di pollo

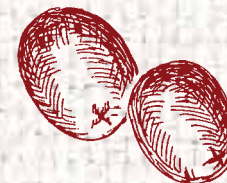
saftige Hähnchenbrustfiletstreifen mit Orangenstückchen und Melone  
auf farbenfroh gemischtem Salat » Balsamico e olio oliva extra vergine nativo

15,80

## Insalata con filetti i salmone <sup>2,D</sup>

gebratene Lachsstreifen mit Orangenspalten und frischen Champignons  
auf farbenfroh gemischtem Salat » Balsamico e olio oliva extra vergine nativo

15,80



Auf Wunsch mit aceto Balsamico di modena und nativem Olivenöl.

# Nudeln - Pasta

**Spaghetti pomodoro** <sup>C,F</sup>  
mit Tomatensauce und frischem Basilikum



10,00

**Spaghetti carbonara** <sup>1,2,7,C,F,G</sup>  
in Sahne-Eiguss mit luftgetrocknetem, knusprigem Speck und Parmesan



12,00

**Spaghetti allo scoglio** <sup>4,B,C,F</sup>  
leckere Meeresfrüchte in Weißweinsauce mit Knoblauch pikant abgeschmeckt

16,50

**Penne salmone e zucchini** <sup>C,D,F</sup>  
in einer raffinierten Lachs-Zucchini-Kreation



14,50

**Penne all' arrabbiata** <sup>C,F</sup>  
in Tomatensauce mit Knoblauch, extra pikant

11,50

**Tortellini alla panna** <sup>3,7,C,F,G</sup>  
in milder Sahnesauce mit Schinkenstreifen

11,50

**Lasagne con Baciamella** <sup>C,F,G</sup>  
Lasagne mit cremiger Bechamelesauce und herzhafter Hackfleischfüllung

12,00

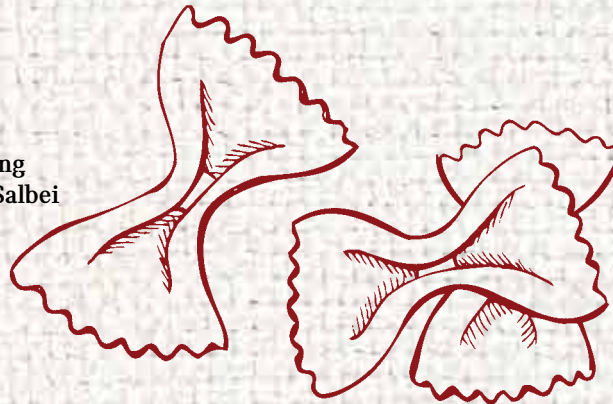
**Tagliatelle al ragù di manzo** <sup>C,F</sup>  
Bandnudeln an feiner Hackfleischsauce vom Rind

12,00

**Tagliatelle mari e monte** <sup>B,C,F</sup>  
in einer raffinierten Krabben-Pilz-Kreation

14,50

**Agnolotti** <sup>2,C,F,G</sup>  
Spinatnudel-Täschchen mit delikater Ricottafüllung  
in Tomatensahnesauce oder Butter mit frischem Salbei



13,50

**Paccheri calamari, vongole e zucchini** <sup>C,D,F,N</sup>  
mit Calamari, Venusmuscheln und Zucchini

16,50

**Paccheri vegetariano - vegan** <sup>C,F</sup>  
mit frischem Gemüse der Saison

13,50

**Paccheri spinaci** <sup>1,C,F,G</sup>  
mit Spinat und Gorgonzola

14,00

Weitere leckere, saisonale Nudelgerichte finden Sie auf unserer Tafel mit marktfrischen Tagesspezialitäten.



# Heischgerichte - Carni

## Paillard di vitello alla griglia

Kalbsmedaillons vom Grill an bunter Gemüsegarnitur

23,80

## Scaloppine al limone <sup>C,F</sup>

zarte Kalbsmedaillons an feiner Zitronensauce mit Nudeln und bunter Gemüsegarnitur

23,80

## Piccata milanese <sup>C,F,G</sup>

zarte Kalbsmedaillons in Parmesan-Ei-Panät an Spaghetti mit würziger Tomatensauce

23,80

## Saltimbocca alla romana <sup>4,7</sup>

zarte Kalbsmedaillons an Parmaschinken mit Salbei fein abgeschmeckt in Weißweinsauce an bunter Gemüsegarnitur mit Rosmarinkartoffeln

26,50

## Costolette di agnello

Lammkoteletts mit Kartoffeln und Gemüse

25,00

## Filetto di manzo alla griglia

zartes Filet vom Rind gegrillt an bunter Gemüsegarnitur mit Rosmarinkartoffeln

30,00

## Filetto di manzo al pepe verde

zartes Filet vom Rind in einer feinen Sauce von grünem Pfeffer an bunter Gemüsegarnitur mit Rosmarinkartoffeln

31,50

## Tagliata di filetto <sup>G</sup>

rosa gebratenes Filet vom Rind in feinen Scheiben an Rucola mit Parmesanflocken „parmiggiano reggiano“ » balsamico di modena und natives Olivenöl

28,50

## Filetto di manzo al gorgonzola <sup>A,G,M</sup>

zartes Filet vom Rind an einer feinen Gorgonzolasauce mit Nudeln

30,50

## Piastra grill

Grillteller mit Lamm, Kalb und Hühnchenbrust an bunter Gemüsegarnitur und Rosmarinkartoffeln

26,50

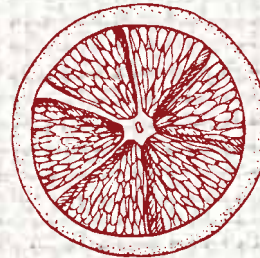


Lammgerichte von der Tagestafel siehe Tafel, fragen Sie bei Ihrer Bestellung nach den Tagesempfehlungen.

# Echt schwäbische Fleischgerichte

## Veri piatti di carne sveva

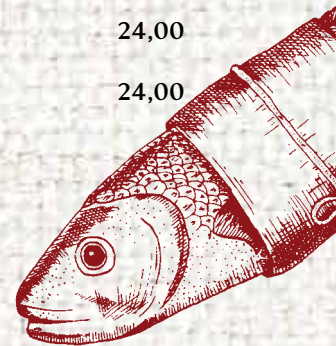
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren</b> <sup>A,C,G,I,J,M</sup>	21,90
<b>Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle</b> <sup>2,3,5, A,C,G,I,J,M</sup>	21,90
<b>Schweinelendchen in Rahmsoße mit Käsespätzle</b> <sup>1,8, A,G,K,M</sup>	18,50
<b>„Viertel Schlotzer“ Rostbraten und Schweinebäckle in Trollingersoße und Spätzle</b> <sup>2,3,5, A,C,G,I,J,M</sup>	21,90
<b>Zwiebelrostbraten mit Spätzle</b> <sup>2,3,5, A,G,M,I,J,C</sup>	22,50
<b>Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle</b> <sup>2,3,5, A,C,G,I,J,M</sup>	24,00
<b>Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln</b> <sup>2,3,5, A,C,G,I,J,M</sup>	24,00
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Kräuterdip</b> <sup>G,I,J,M</sup>	24,00
<b>Rumpsteak „Madagaskar“ in Pfefferrahmsoße und Pommes</b> <sup>G,I,J,M</sup>	24,00



# Fische und Meeresfrüchte

## Pesci e crostacci

<b>Salmone alla griglia</b> <sup>D</sup> Lachssteak vom Grill an feiner Gemüse garnitur mit Dampfkartoffeln	24,50
<b>Salmone al pepe verde</b> <sup>D</sup> Lachssteak in einer Sauce von grünem Pfeffer an feiner Gemüse garnitur mit Dampfkartoffeln	24,50
<b>Dorade alla griglia</b> <sup>D</sup> an feiner Gemüse garnitur mit Rosmarinkartoffeln	27,50
<b>Piatto di pesce</b> <sup>D</sup> Fischteller an feiner Gemüse garnitur mit Rosmarinkartoffeln	27,50



Alle Gerichte erhalten Sie auch zum Mitnehmen!

# Pizza

**Pizza Pane** <sup>A,M</sup>

Pizzabrot mit Knoblauch » ohne Käse und Tomaten

6,00

**Margherita** <sup>A,G,M</sup>

mit Tomaten und Mozzarella

9,80

**Biancaneve** <sup>A,G,M</sup>

Omit Mozzarella, Cocktailtomaten und Basilikumblättchen

10,80

**Vegan** <sup>A,M</sup>

mit Cocktailtomaten und Rucola, frischem Gemüse der Saison, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven auf Wunsch: Scharf

13,00

**Siciliana** <sup>A,G,M</sup>

mit Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern

11,80

**Salami e prosciutto** <sup>3,7,A,G,M</sup>

mit Mozzarella, Salami und Schinken

11,50

**Hawaii** <sup>3,7,A,G,M</sup>

mit Mozzarella, Schinken und Ananas

11,50

**Prosciutto e funghi** <sup>1,7,A,M</sup>

mit Mozzarella, Schinken und Champignons

11,50

**Rucola e parmigiano** <sup>A,G,M</sup>

mit Mozzarella, Rucola und Parmesanflocken

12,00

**Diavolo** <sup>1,3,7,A,M</sup>

mit Mozzarella, Schinken, Salami und Champignons » pikant!

12,00

**Vegetaria** <sup>A,M</sup>

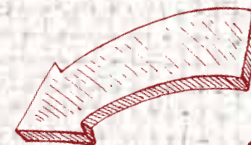
mit Mozzarella, frischem Gemüse der Saison, Champignons, Artischocken, Paprika, Oliven und Knoblauch

12,50

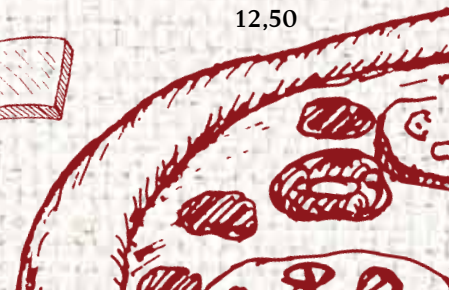
**Calabrese** <sup>1,3,7,A,M</sup>

mit Mozzarella, Schinken, Salami, Peperoni, Oliven und Kapern » pikant!

12,50



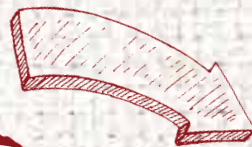
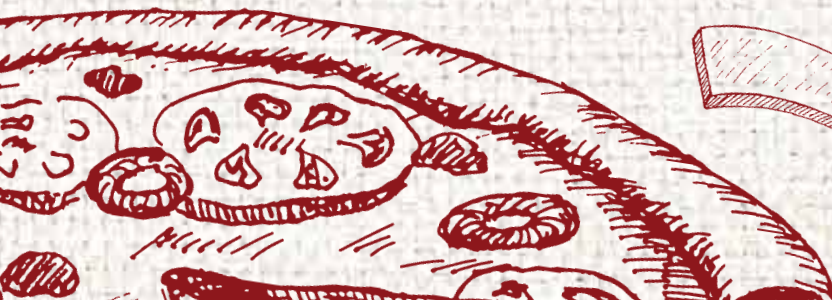
*Täglich frisch aus dem Ofen wie in Italien - auch zum Mitnehmen!*





# Pizza

<b>Prosciutto e gorgonzola</b> <sup>1,3,7,A,G,M</sup> mit Mozzarella, Schinken und Gorgonzola	12,50
<b>Tirolese</b> <sup>1,3,7,A,G,M</sup> mit Mozzarella, Zwiebeln, Speck und Knoblauch	12,00
<b>Nordica</b> <sup>A,D,G,M</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln	12,50
<b>Don Carmelo</b> <sup>1,3,7,A,G,M</sup> mit Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken und Oliven	12,50
<b>Romana</b> <sup>1,3,7,A,G,M</sup> mit Mozzarella, Schinken, Salami, Zwiebeln, Champignons, Kapern und Knoblauch	12,50
<b>Capricciosa</b> <sup>A,G,M</sup> mit Mozzarella, Austernpilzen, Spinat, Knoblauch » pikant!	12,50
<b>Marinara</b> <sup>A,D,G,M,N</sup> mit Krabben, Sardellen, Muscheln und Knoblauch	13,50
<b>Grandiosa</b> <sup>A,G,M</sup> mit Spinat, Gorgonzola und Knoblauch	13,00
<b>Salmone</b> <sup>A,G,M</sup> mit geräuchertem Lachs, Cocktailtomaten, Mozzarella und Basilikumblättchen	13,50
<b>Parmiggiana</b> <sup>1,3,7,A,G,M</sup> mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesanflocken	13,50
<b>Pizza alla Casa</b> <sup>1,3,7,A,G,M</sup> mit Schinken, Kapern, Zwiebeln, Peperoni und Oliven » pikant!	12,00



Jede Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella.

## Dessert - Dolce

**Panna cotta** <sup>G,H</sup>

gestürzte Sahnecreme in frischer Früchtesauce der Saison

**Vanilleeis** <sup>1,2,3,5,G</sup>

cremig Vanilleeis, 3 Kugeln

**Tartufo nero** <sup>1,2,3,5,G</sup>

**Tiramisu** <sup>C,G</sup>

Mascarponecreme mit Espressobiscuit



6,50

5,00

6,00

6,50

## Käse - Formaggi

**Gorgonzola** <sup>A,G,M</sup>

würziger Blauschimmelkäse mit hausgemachtem Brot

**Grana padano** <sup>A,G,M</sup>

würziger Hartkäse » voll, rund, kräftig  
18 Monate gereift, mit hausgemachtem Brot

**Pecorino toscano** <sup>A,G,M</sup>

würziger Schafskäse » aromatisch mit hausgemachtem Brot

**Formaggio misto** <sup>A,G,M</sup>

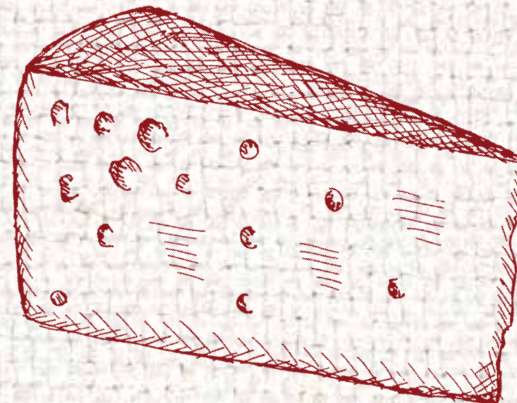
gemischter Käseteller mit hausgemachtem Brot

7,00

7,00

8,00

9,50



A close-up photograph of a wine glass filled with red wine, with a green leaf resting on the rim. The background is blurred, showing other wine glasses and a person in a white shirt. The text 'Teinacher' is overlaid in a red, stylized font with a white outline, and a green leaf is positioned behind it. Below the main text, the slogan 'Wasser liebt Wein' is written in a dark brown serif font, with 'liebt' in italics. Underneath that, 'UND FEINE SPEISEN.' is written in a smaller, dark brown, all-caps sans-serif font.

Teinacher

Wasser *liebt* Wein

UND FEINE SPEISEN.

# Aperitif - Aperitivi



Prosecco „La Giosa”		0,1 l	4,70
Prosecco		0,75 l	32,50
Aperol Spritz Prosecco Schorle mit Aperol <sup>2</sup>		0,25 l	6,80
Rosato Mio Prosecco Schorle mit Ramazzotti Aperitivo Rosato <sup>2,7</sup>		0,25 l	6,80
Prosecco Schorle		0,25 l	5,80
Prosecco „Hugo” Schorle mit Holunder		0,25 l	6,80
Kessler Piccolo „Brut”		0,2 l	9,00
Kessler Piccolo „Rosé”		0,2 l	9,00
Kessler „Brut”		0,75 l	32,50
Kessler „Rosé”		0,75 l	32,50

# Scotch Whiskys / Cognac

Glenfiddich Single Malt	12 Years 43 %	4 cl	8,00
Johnnie Walker Black Label	12 Years 40 %	4 cl	8,00
Glenmorangie Highland Single Malt	12 Years 43 %	4 cl	9,00
Lagavulin Islay Single Malt	16 Years 43 %	4 cl	10,00

## Bourbon Whiskeys

Jack Daniels	Tennessee 43 %	4 cl	7,50
Jim Beam	White Label 40 %	4 cl	7,00

## Irish Whiskey

Tullamore Dew	40 %	4 cl	8,00
---------------	------	------	------

## Cognac

Remy Martin VSOP		2 cl	6,00
Hennessy		2 cl	6,00

# Warme Getränke - Bevande calde

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee <sup>1</sup>	2,60
Großer Kaffee <sup>1</sup>	4,70
Tasse Espresso <sup>1</sup>	2,60
Espresso Doppio <sup>1</sup>	4,70
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	2,70
Koffeinfreier Kaffee	2,60
Milchkaffee <sup>1</sup>	2,80
„Rüdesheimer Kaffee“ Asbach & Sahne <sup>1,8</sup>	7,50
„Kaffee Normandie“ Calvados & Sahne <sup>1,8</sup>	7,50
„Pharisäer“ Kaffee, Rum, Sahne <sup>1,2,8</sup>	7,50
„Irish Coffee“ Kaffee, Whiskey, Sahne <sup>1,8</sup>	7,50
„Café de Paris“ Kaffee, Baileys, Sahne <sup>1,2,8</sup>	7,50



## Chocolates

Schokolade mit Sahne <sup>8</sup>	3,00
Schokolade mit Baileys <sup>2,8</sup>	7,50
Schokolade mit Amaretto <sup>8</sup>	7,50
Große Tasse weiße Schokolade	3,90
Große Tasse weiße Schokolade mit Espresso	5,00



## Lattes

Latte Macchiato <sup>1</sup>	3,50
„Cinnamon Roll Latte“ Karamellsirup, Zimtsirup <sup>2,4,7</sup>	4,00

## Cappuccinis

Cappuccino <sup>1</sup>	2,80
Coconut, Vanilla Cappuccino <sup>1,4</sup>	4,00
Chocolate, Hazelnut Cappuccino <sup>1,2,4,7</sup>	4,00

# Teespezialitäten - Specialità di tè

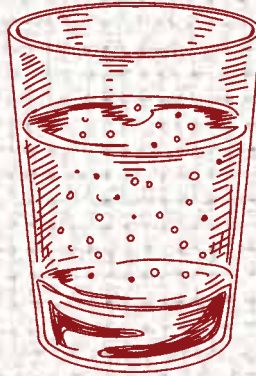
Verportioniert im Teechamp serviert im großen Tee-Becher

	Kleine Tasse	Große Tasse
<b>Tee</b> diverse Sorten	2,60	3,40
<b>Chai Latte</b> Assam-Tee mit indischen Gewürzen		3,40
<b>Waldbeere</b> Brombeere, Erdbeere und Johannisbeere		3,40
<b>Pfefferminze</b> Frischer wohltuender Kräutertee		3,40
<b>Terra Vital</b> Frischer Kräutertee mit Grapefruit-Aroma		3,40
<b>Weißer Tee</b> Asiatische Tee-Spezialität		3,40
<b>Rooibos Orange</b> Orange, Apfel und Zimt-Mandel-Geschmack		3,40



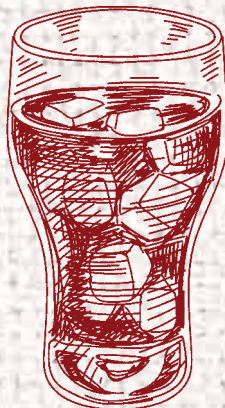
# Alkoholfreie Getränke - Bevande analcoliche

Tafelwasser	0,2 l	2,50	0,4 l	3,10
Sprudel süß	0,2 l	2,50	0,4 l	3,10
Teinacher Gourmet „medium“	0,25 l	3,00		
Teinacher Gourmet „still“	0,25 l	3,00		
Teinacher Gourmet „medium“	0,5 l	4,90		
Teinacher Gourmet „still“	0,5 l	4,90		
Bitterino (Sanbitter) <sup>2</sup>	0,1 l	3,00		
Sanbitter Orange <sup>2</sup>	0,25 l	4,00		
Sanbitter Bitter Lemon <sup>2,5</sup>	0,25 l	4,00		
Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
Schweppes Indian Tonic Water <sup>5</sup>	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
Schweppes Ginger Ale <sup>2,7</sup>	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
Pepsi Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50
Pepsi Cola Light <sup>1,2,3,4</sup>	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50
Mirinda <sup>2</sup>	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50
Spezi <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50



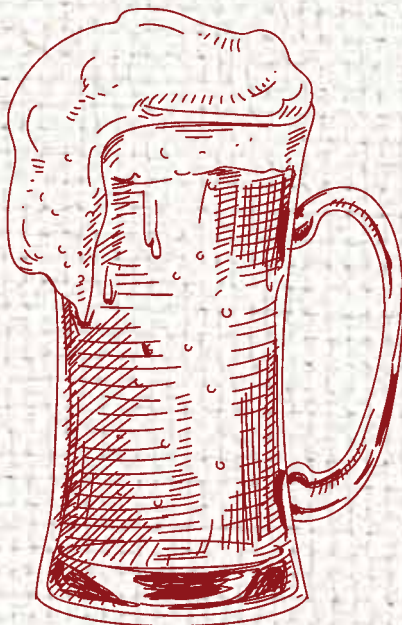
# Fruchtsäfte - Succhi di frutta

Orangensaft	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50
Apfelsaft	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50
Grapefruitsaft	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50
Kirschsaff	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50
Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50
Bananen-Nektar	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50
Ananassaft	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50
Maracuja-Nektar	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50
Rhabarbersaft	0,2 l	2,90	0,4 l	4,50
Saftschorle	0,2 l	2,70	0,4 l	4,20



# Bier - Birra

CD Pils	0,2 l	2,50
CD Pils	0,3 l	3,60
Cluss Kellerpils	0,3 l	3,70
Sanwald Hefeweizen hell	0,3 l	3,60
Sanwald Hefeweizen hell	0,5 l	4,60
Sanwald Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,60
Sanwald Kristallweizen	0,5 l	4,60
CD Privat Export	0,3 l	3,60
CD Privat Export	0,5 l	4,60
Radler » süß/sauer <sup>A</sup>	0,3 l	3,60
Radler » süß/sauer <sup>A</sup>	0,5 l	4,60
Hefe-Radler	0,3 l	3,60
Hefe-Radler	0,5 l	4,60
Maisel's light	0,5 l	4,80
Dinkelacker alkoholfrei	0,33 l	3,60
Sanwald Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5 l	4,60



BIER-  
SPEZIALITÄTEN  
SEIT 1865

DINKEL  
ACKER





# Spirituosen - Spiriti

Amaretto di Saronno	2 cl	3,50
Sambuca Molinari	2 cl	3,50
Gin Gordon's London	2 cl	3,50
Tequila Sierra Silver	2 cl	3,50
Tequila Sierra Gold	2 cl	3,50
Jubiläums-Aquavit	2 cl	4,00
Malteser Kreuz	2 cl	3,50
Calvados	2 cl	3,50
Ouzo	2 cl	3,50
Wodka Smirnoff	2 cl	3,50
Baileys Irish Cream <sup>2</sup>	4 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Cynar <sup>2</sup>	2 cl	3,50
Pernod	5 cl	5,00
Averna	2 cl	3,50
Campari <sup>2</sup>	5 cl	5,00
Jägermeister	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Grappa di Pinot e Chardonnay	2 cl	3,90

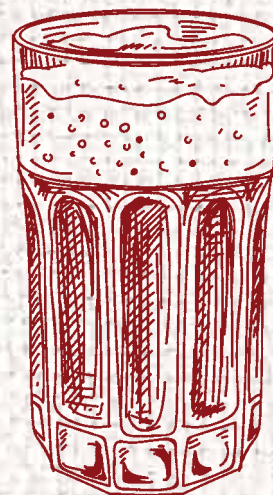


# Obstbrände aus der Region - Digestivi

Williams Birne	2 cl	3,60
Mirabelle	2 cl	3,60
Himbeergeist	2 cl	3,60
Kirschwasser	2 cl	3,60
Obstler	2 cl	3,00
Limoncello	2 cl	3,50

# Cocktails ohne Alkohol - Cocktail senza alcool

<b>Coco Jumbo</b> Sauerkirsch-Nektar, Kokossirup, Zitronensaft, Sahne <sup>7</sup>	7,90
<b>Coconut Kiss</b> Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Grenadine <sup>2,7</sup>	7,90
<b>Coconut Lips</b> Ananassaft, Milch, Kokossirup, Grenadine <sup>2,7</sup>	7,90
<b>Florida</b> Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine <sup>4,7</sup>	7,90
<b>Grapeball</b> Grapefruitsaft, Zitronensaft, Grenadine, Soda <sup>2,7</sup>	7,90
<b>Ipanema</b> Limette, Brauner Zucker, Ginger Ale <sup>2,7</sup>	7,90
<b>Pussy Fruit</b> Grapefruitsaft, Orangensaft, Zitronensaft, Limette, Zucker, Grenadine <sup>2,4</sup>	7,90
<b>Sports Man</b> Maracuja-Nektar, Ananassaft, Zitronensaft, Ginger Ale <sup>2,7</sup>	7,90
<b>School's Out</b> Orangensaft, Ananassaft, Rose Lime's Juice, Zitronensaft, Maracujasirup <sup>4,7</sup>	7,90
<b>Virgin Pina Colada</b> Ananassaft, Kokossirup, Sahne <sup>7,8</sup>	7,90
<b>Wellness-Cocktail</b> Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Sahne <sup>2,4,7,8</sup>	7,90



# Longdrinks - Long drink

<b>Cuba Libre</b> , Havanna, Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	7,50
<b>Bacardi Cola</b> <sup>1,2</sup>	4 cl	7,50
<b>Whisky Cola</b> (Jack Daniels oder Jim Beam, Cola) <sup>1,2</sup>	4 cl	7,50
<b>Gin Tonic</b> <sup>5</sup>	4 cl	7,50
<b>Campari Orange</b>	4 cl	7,50
<b>Campari Soda</b>	4 cl	7,50
<b>Wodka Lemon</b> <sup>5</sup>	4 cl	7,50
<b>Batida Kirsch</b>	4 cl	7,50

# Cocktails - cocktail

## Bronx

Gin, Wermut, Orangensaft

10,50

## Whisky Sour

Whisky, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

10,50

## White Russian

Wodka, Creme de Cocoa, Milch

10,50

## Blue Lagoon

Wodka, Blue Curaçao, Limonade

10,50

## Blue Hawaii

Ananassaft, Blue Curaçao, Bacardi, Kokossirup

10,50

## Pina Colada

Bacardi, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

10,50

## Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft

10,50

## Singapore Sling

Gin, Cherry Brandy, Zitronensaft, Soda

10,50

## Creole Cocktail

Malibu, Orangensaft, Wodka, Grenadine

10,50

## Sex on the Beach

Wodka, Apricot Brandy, Ananassaft, Orangensaft, Rose's Lime Juice

10,50

## Caipirinha

Pitu, Limetten, Brauner Zucker

10,50



1) Koffein, 2) Farbstoff, 3) Aspartam, 4) Konservierungsstoff, 5) Chinin, 6) Taurin, 7) Aromastoffe, 8) Distickstoffoxid  
Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Service.

# Rotweine - Vini d'Italia rossi

	0,2 Liter	0,75 Liter
<b>Weinschorle</b>	3,90	
<b>Collegium Trollinger</b> trocken   Württemberg Erdbeere, Mandel und Kirsche bestimmen die Aromatik	6,50	
<b>Bardolino</b> IGT   Venetien Milde Gerbstoffe, Aromen von Brombeeren und Kirschen	6,70	22,50
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> DOC   Abruzzen Weiche Gerbstoffe, vollmundig, rote Beeren	6,70	22,50
<b>Chianti Superiore</b> BIO DOCG   Toskana Aromen von Himbeeren und Würze, angenehme Gerbstoffe	6,80	23,50
<b>Nero d'Avola</b>   Sizilien Gewürznoten, Heidelbeeren, Cassis	7,00	25,00
<b>Primitivo</b> IGT   Apulien Aromen von dunklen reifen Beeren, milde Gerbstoffe	7,00	25,00
<b>Merlot Cusumano</b> DOC   Sizilien Duft von reifen Kirschen und Pfeffer, samtig, vollmundig		28,00
<b>Ronchedone Ca die Frati</b> DOC   Lombardei Vollmundig, weich, Aromen von Heidelbeeren und Zedernholz		45,00
<b>Chianti Classico</b> DOCG   Toskana Angenehme Gerbstoffe, milde Säure, beerige Aromen		39,00
<b>Barbera Giulini</b> DOC   Piemont Gehaltvoll und samtig, schwarze Kirsche, Lakritze und Röstaromen		38,00
<b>Rosso di Montalcino</b> DOC Casanova di Neri   Toskana Runde Tannine, Duft von roten Früchten und dezente Röstaromen		45,00
<b>Nebbiolo Langhe Parusso</b>   Piemont Elegante Gerbstoffe, Aromen von Waldbeeren und Veilchen		49,00



Unser gesamtse Weinsortiment können Sie auch gerne für zuhause erhalten.  
Fragen Sie nach unserem Hauspreis.

# Weißweine - Vini d'Italia bianchi

	0,2 Liter	0,75 Liter
<b>Weinschorle</b>	3,90	
<b>Grunbacher Wartbühl Riesling trocken   Württemberg</b> Angenehm trocken mit kräftiger Säure und schöner Fruchtanmutung	6,20	
<b>Chardonnay IGT   Venetien</b> Angenehme Säure, Aromen von gelben Früchten	6,50	23,00
<b>Pinot Grigio IGT   Venetien</b> Milde Säure, Aromen von reifer Birne, unkompliziert	6,50	23,00
<b>Tramin Chardonnay DOC   Trentino</b> Aromen von Ananas, Bananen und Zitrusfrüchten		29,50
<b>Tramin Pinot Bianco DOC   Trentino</b> Aromen von Nektarine, Mango, Mandeln		29,50
<b>Tramin Pinot Grigio DOC   Trentino</b> Aromen von Pfirsich, Birne, Passionsfrucht, vollmundig		29,50
<b>Tramin Sauvignon Blanc DOC   Trentino</b> Duft von Stachelbeeren und Holunder, lebendige Säure		30,00
<b>Friulano Collio DOC   Friaul</b> Leichte Mandelnoten, Aprikosenduft, feine Säure		39,00
<b>Tramin Stoa Bianco DOC   Trentino</b> Gehaltvoll, komplexe tropische Noten, angenehme Säure		49,00
<b>Lugana DOC   Venetien</b> Feiner Blütenduft, milde Säure, Grapefruitaromen		39,00



Gerne empfehlen wir Ihnen  
noch weitere Weine!

# Roséweine - Vini d'Italia rosato

	0,2 Liter	0,75 Liter
<b>Weinschorle</b>	3,90	
<b>Bardolino Chiaretto</b> DOC   Venetien Satte, strahlende Rosafärbung, im Duft sortentypisch, feine Kirschnote, Zitrus und etwas Pfeffer, lebendiges Säure-Fruchtspiel, harmonisch und frisch	6,50	23,00



## Hinweis für Allergiker!

Bitte beachten Sie die Allergenkezeichnung hinter den Speisen:  
A) Getreide, B) Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae), C) Eier,  
D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie,  
J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulphit, M) Lupinen,  
N) Weichtiere (Mollusken)

1) Antioxidationsmittel, 2) Konservierungsstoff, 3) Geschmacksverstärker,  
4) geschwefelt, 5) Farbstoff, 6) Phosphat, 7) Nitritpökelsalz, 8) Distickstoffoxid

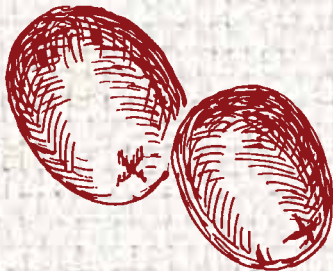
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



# Momenti italiani

**Wir freuen uns auf weitere schöne italienische  
Momente mit Ihnen in unserem Ristorante.**

**Ihr Wachthaus-Team**





# Arrivederci

**WACHTHAUS  
RISTORANTE | PIZZERIA**

Marktstraße 56  
73230 Kirchheim unter Teck  
Telefon 07021 42666  
[www.altes-wachthaus.de](http://www.altes-wachthaus.de)