



Grafen Laube



39. REUTLINGER HERBST

GETRÄNKE UND SPEISEN

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER GRAFENLAUBE

39. Reutlinger Herbst 26.8. - 12.9.2026

Wir freuen uns, Sie in der neuen Grafenlaube auf dem Reutlinger Herbst begrüßen zu dürfen. Genießen Sie bei uns traditionelle schwäbische Küche und italienische Köstlichkeiten sowie eine vielfältige Auswahl an Weinen aus Deutschland, Italien, Spanien und Frankreich.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt!

Jürgen Baur Jens Gogarn

Ihre Gastgeber Jürgen Baur und Jens Gogarn



Grafen
Laube



RESERVIERUNG

Per E-Mail: reservierung@grafenlaube.de
Telefonisch: 07125 148-0

Freitags und samstags sind Reservierungen
bis 19:30 Uhr möglich.

Unsere Öffnungszeiten auf dem Weindorf:
Dienstag bis Samstag von 17 bis 23 Uhr

IHRE GASTGEBER

Jürgen

Weinhändler aus Passion, Gastronom,
Eventausrichter

Jens

Hotelier aus Leidenschaft, Wengerter
bei den Metzinger Weingärtnern

**„Uns verbindet die Liebe zu gutem
Wein, die Freude an Geselligkeit und
an gutem und leckerem Essen.“**



A hand with red-painted nails holds a glass of rosé wine. The background is a scenic view of a lake, mountains, and a town under a clear blue sky. The word "GETRÄNKE" is overlaid in large white letters.

GETRÄNKE

PRICKELND / SPRITZIG

„Prosecco“ Spumante, extra dry*	0,1 l	€ 4,50
Cava Rosé Reserva, Brut*	0,1 l	€ 5,50
Champagner Blanc de Blanc, Brut* René Jolly	0,1 l	€ 8,50
Secco Rosé mit gefrorener Erdbeere* , trocken	0,2 l	€ 8,00
Aperol Spritz ^{2,3} *	0,2 l	€ 8,50
Bodensee Spritz* , Destillerie Senft, Salem Frische Kräuter von der Insel Reichenau, Wermut In Kombination mit erlesenen Orangen und viel Bodenseeliebe	0,2 l	€ 8,50
Limoncello Spritz* , Destillerie Senft, Salem Zitronen von der Amalfiküste und die Liebe zum Bodensee	0,2 l	€ 8,50
Passionsfrucht Spritz* , Destillerie Senft, Salem Sonnengereifte Passionsfrüchte veredelt mit Bodensee-Rum	0,2 l	€ 8,50
Bernstein Spritz ⁴ *, Franz von Fein Bio-Orangen, Lavendelblüten und Rosmarin	0,2 l	€ 8,50
Sprizz orange ^{3,5} * alkoholfrei	0,2 l	€ 8,00
Bernstein Spritz ⁴ 0,0 % alkoholfrei	0,2 l	€ 8,50
No-Mojito Limette-Zitrone ³ 0,0 % alkoholfrei	0,2 l	€ 7,50
Wassermelonen-Sommertraum ³ 0,0% alkoholfrei	0,2 l	€ 8,50
Weinschorle* weiß, rosé, rot	0,2 l	€ 5,90



Gläser (0,2 l) zum Mitnehmen! Becherglas: € 1,- / Stilglas € 2,-

WÖHRWAG
WEINGUT

Weinprobe mit
Hans-Peter
Wöhrwag
am 1.9. 18-20 Uhr



Ausgetrunken?

**Ein tiefer Schluck
aus der
schwäbischen**

Seele...

bekommen Sie bei uns im Weingut
oder in unserem Onlineshop



Grunbacher Str. 5 | 70327 Stuttgart | www.woehrwag.de

CHAMPAGNER/SEKT

Weiß*

2024 „Prosecco“ Spumante Etichetta Nera

0,1l € 4,50

0,75l € 29,50

Jahrgangsspumante, Extra dry

Sanccetto, Veneto, Italien

Exotischer Zitrusduft, erfrischende Säure, feine weiche Perlage

Passt perfekt zum Risotto

2022 Cava Trésor Reserva

0,75l € 39,00

BIO, DO Brut

Pere Ventura, Penedes, Spanien

36 Monate auf der Hefe in der Flasche gereift, eine feine Perlage und Duft

nach Zitrusfrüchten und Brioche, mit lebendiger Frische und zartem Schmelz

Passt perfekt zu den Tagliatelle

Champagner Blanc de Blanc

0,1l € 8,50

0,75l € 54,00

AOC Brut, René Jolly, Frankreich

Eleganter und frischer Champagner mit Aromen von Pfirsich und

Melone und einem Hauch von Brioche

Der perfekte Aperitif



CHAMPAGNER/SEKT/SECCO

Rosé*

Cava Rosé Brut Reserva

0,1l € 5,50

0,75l € 35,00

BIO, DO Extra dry

Pere Ventura, Penedes, Spanien

18 Monate in der Flasche gereift

Aromen von Himbeere und Erdbeere, unglaublich frisch und weich im Mund.

Zum Start und zum Lachsrisotto

Born Rosé sparkling

0,75l € 35,00

BIO, Brut

Born, Barcelona, Spanien

Mediterrane Lebenslust mit einer feinen Perlage

leichte Zitrusnoten mit roten Früchten. Knackig frisch

Ideal zum Salat mit Garnelen

Secco Rosé „Sommerzeit und das Leben ist rosa!“

0,2l € 8,00

0,75l € 27,00

BIO, trocken, leicht, nur 10,5 %vol

Weingut Steitz-Rheinhessen

fruchtig, feinperlig, unkompliziert

Aufschrauben, anstoßen, austrinken



Das Weingut Steitz aus Rheinhessen ist vom Gault Millau
mit drei Trauben ausgezeichnet. www.weingut-steitz.de

OFFENE WEINE

Weiß* (Glas/Flasche)

2024 Silvaner, halbtrocken

„Metzinger Hofsteige“, Vineum Metzingen

0,2l € 6,90 1,0l € 27,50

2025 Grauburgunder, trocken

BIO, Weingut Steitz- Rheinhessen

0,2l € 8,50 0,75l € 29,50

2025 Sauvignon Blanc, trocken

BIO, Weingut Steitz- Rheinhessen

0,2l € 8,50 0,75l € 29,50

2024 Johanna, trocken

BIO, Cuvée aus MT, Riesling und Sauvignon blanc
VDP Weingut Wöhrwag, Württemberg

0,2l € 9,00 0,75l € 32,00
Magnum 1,5l € 65,00

Rosé/Schiller* (Glas/Flasche)

2024 Schillerwein, halbtrocken

„Metzinger Hofsteige“, Vineum Metzingen

0,2l € 6,90 1,0l € 27,50

2025 Rosé „No guns, only roses“, trocken

Muskat-Trollinger, 10,5 % Vol.
VDP Weingut Jürgen Ellwanger, Württemberg

0,2l € 9,00 0,75l € 32,00

2025 Rosé, trocken

11 % Vol.
BIO, Weingut Steitz- Rheinhessen

0,2l € 8,00 0,75l € 28,00



Schillerwein wird aus roten und weißen Trauben hergestellt, die zusammen vergoren werden.



OFFENE WEINE

Rot* (Glas/Flasche)

2023 Schwarzriesling, trocken

Vineum Metzingen

Mit Trauben aus unserem eigenen Weinberg

0,2l € 6,90 1,0l € 27,50

2024 Primitivo Altopiano, trocken

Terre di Montelusa, Apulien, Italien

0,2l € 8,50 0,75l € 29,50



„Große Weine aus dem Remstal!“



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

WEINGUT

Jürgen Ellwanger

Bachstraße 27 · 73650 Winterbach im Remstal
Telefon 07181 44525 · www.weingut-ellwanger.de

FLASCHENWEINE WEISS*

2025 Riesling Winterbach, trocken

0,75l € 32,00

VDP Weingut Jürgen Ellwanger- Württemberg

Aromen von reifer Birne, gelbem Pfirsich, etwas Honigmelone und Zitrusfrucht.

Am Gaumen lebendig mit feiner Frucht und Mineralität.

Ideal zur Pastrami und Winzersülze

2025 Weißburgunder, trocken

0,75l € 32,00

VDP Weingut Ellwanger, Württemberg

Hellgelb im Glas schimmernd, mit einem feinfruchtigen, schmackhaften Bouquet

von frischen Äpfeln, Aprikose sowie leichten nussigen Noten und dezenter Mineralik.

Schön zum Lachsrisotto

2025 Riesling Alte Reben, trocken

0,75l € 32,00

BIO, VDP Weingut Wöhrwag, Württemberg

Mit einem Duft von Zitrusfrüchten, im Geschmack grüner Apfel und weißer Pfirsich.

Der perfekte Begleiter zum Tafelspitz

Weißwein 9,5, halbtrocken

0,75l € 27,50

Müller-Thurgau 9,5 % Vol, Vineum Metzingen

Herrlich frisch und fruchtig, mit Aromen von Stachelbeere frisch geschnittenem Gras.

Perfekt zum Salat und Alblinsen, zum Lachs oder zum Vesperbrett

2025 Lugana Prestige, trocken

0,75l € 35,00

DOC, Cantina Ca Maiol, Lombardei, Italien

Magnum 1,5l € 75,00

Zitrusfrucht, Wildkräuter, Aromen von hellem Steinobst

Begleiter zu den Berglinsen und zum Salat

2025 Gavi Mirage, trocken

0,75l € 35,00

DOCG, Bersano, Piemont, Italien

Mit Aromen von Ananas und Pfirsich

Perfekt zum italienischen Vesperbrett

2021 Weißburgunder Riserva Vorberg, trocken

0,75l € 59,00

DOCG, Cantina Terlan, Südtirol, Italien

Magnum 1,5l € 125,00

Aromen von Quitte, Birne, etwas Grapefruit, am Gaumen mit

weichem Schmelz und klarer Frucht, passt perfekt zu Pasta, Pastrami und Tafelspitz

FLASCHENWEINE ROSÉ*

2025 Rosa Rosé, trocken

Cuvée aus Trollinger, Lemberger und Merlot
VDP Weingut Wöhrwag, Württemberg

Ein spritziger frischer Rosé. Zarte Aromen von Hibiskus und Himbeere mit einer großartigen Fruchtigkeit, perfekt zu Pasta, Risotto, Alblinsen und Salat

Württembergischer Weinmeister „Bester Rosé im Wettbewerb der Stuttgarter Zeitung 2026“

0,75l € 32,00
Magnum 1,5l € 65,00

2025 Blanc de Noir „Brauner Jura“, trocken

Spätburgunder, Vineum Metzingen, aus weißgekelterten Rotweintruben
Mit zarten Fruchtaromen und leichtem Blütenduft
Schön zum Lachsrisotto

0,75l € 29,50

2024 Born Rosé, trocken*

Cuvée aus Grenache noir und Tempranillo

BIO, Bodegas Born, Barcelona, Spanien

In der Nase Früchte, Blüten und eine feine Gewürznote, dabei aber frisch und fruchtig
Ideal zur Pastrami und Alblinsen

0,75l € 34,00

2025 Lagrein Rosé, trocken* ²

DOCG, Cantina Terlan, Südtirol, Italien

Frische Aromen von Erdbeere und Himbeere mit einem Hauch Amarenakirsche
Wunderbar zum Vesperbrett oder zur Sülze

0,75l € 39,00



FLASCHENWEINE ROT*

2024 Nero d'Avola, trocken

0,75l € 29,50

BIO, DOC Mandrarossa, Sizilien, Italien

Aromen von Schwarzen Kirschen, Waldbeeren und mediterranen Kräutern

Weiche Tannine, fruchtig mit Charakter

Perfekt zur Pasta, Risotto und Salsicca

2024 Spätburgunder Winterbach, trocken

0,75l € 32,00

VDP Weingut Jürgen Ellwanger, Württemberg

Aromen von roten Früchten, wie Kirsche, Johannisbeere und Holunder

Weiche Tannine mit einer angenehmen Säure

Der perfekte Begleiter zum Vesperbrett oder Fleischgerichten

2019 Nikodemus „HADES“, trocken

0,75l € 59,00

Cuvée aus Merlot, Cabernet, Lemberger

VDP Weingut Jürgen Ellwanger- Württemberg

24 Monate im neuen Eichenfass

Ein komplexer und dunkel-beeriger Wein

Kraftvolles Bouquet mit einer kühlen Frucht und tiefgründiger Würze

Perfekt für kräftige Speisen oder einfach zum genießen mit etwas Käse

2022 Barbera „Bansella“ Nizza, trocken

0,75l € 45,00

DOCG, Prunotto, Piemont, Italien

Im Eichenfass gereift, Aromen von Brombeeren, Kirschen und Erdbeeren

Harmonisch und ausgewogen am Gaumen

Passt hervorragend zu kräftigen Gerichten und zum Käse

Sie haben heute Ihren Lieblingswein nicht gefunden?

Fragen Sie nach, wir beraten Sie gerne.



H.A.D.E.S. ist eine baden-württembergische Winzervereinigung die sich dem Ausbau deutscher Rotweine im neuen Barrique verschrieben hat.



2023 Rosso di Montalcino, trocken

0,75l € 45,00

DOCG, Argiano, Toskana Italien

Frische Aromen von Kirsche und roten Früchten. Samtige Tannine geben eine gute Struktur.

Ideal zu unseren Fleischgerichten und Käse

2021 Barolo Gaverini, trocken

0,75l € 99,00

DOCG, Elio Grasso, Piemont, Italien

Ein herausragender Jahrgang in der die Nebbiolo Traube perfekt ausgereift ist.

Kräftige Aromen von Kirschen und dunklen Beeren, eine intensive Würze

Feine Tannine in perfekter Balance und Harmonie

Magnum 1,5 l € 220,00



2021 war laut Heiner Lobenberg DER Jahrhundertjahrgang im Piemont - hier gab es von Anfang bis Ende perfekte Bedingungen. Das spiegelt sich auch in den Bewertungen wider: Lobenberg 98-100/100 | Parker 96/100 | Vinum 99/100

- Internationale Weinauswahl • Kompetente Beratung mit Liebe zum Detail
- Individuelle Weinproben mit Wohlfühlgarantie • Lieferservice • Präservantservice



WEINRAUM
JÜRGEN BAUR
Altes Rathaus Nabern



Weilheimerstraße 18
73230 Kirchheim/ Nabern
Telefon: 0178 493 1 480
www.weinraum-baur.de
info@weinraum-baur.de



Brillen

&

Contact

Linzen



Kanzleistraße 10
72764 Reutlingen
Tel. 071 21/93 26-0
Fax 071 21/93 26 30

Wine Lounge im Kelterngarten: Genießen Sie edle Tropfen direkt in den Weinbergen.



In den Weinbergen bei Metzingen-Neuhausen betreibt das Hotel Graf Eberhard einen eigenen Weinberg, der von den Auszubildenden unter fachkundiger Anleitung gepflegt wird.

Im darunter liegenden Kelterngarten veranstaltet das Vineum Metzingen gemeinsam mit dem Hotel von April bis Oktober jeden 2. und 4. Sonntag im Monat eine Wine Lounge. Mit einem fantastischen Blick auf die Reben können Sie hier die Vielfalt der Metzinger Weine erkunden. Dazu serviert das Team vom Graf Eberhard kleine Snacks passend zum Wein.

www.wein-metzingen.de | www.hotel-graf-eberhard.de





Meisterstück
METZINGER HOFSTEIGE

Meisterstück
BRAUNER JURA

Fachwerk

Fundament



VINEUM
METZINGEN

**NEUE LINIE.
GLEICHE SEELE.**

Metzinger Hofsteige wird zu Vineum Metzingen.
Eine Genossenschaft entwickelt sich weiter.
Die Landschaft blieb dieselbe, die Leidenschaft
auch – doch unsere Vision ist gewachsen.

Kommen Sie vorbei, lassen Sie sich inspirieren
und finden Sie Ihren neuen Lieblingswein!

WEINGÄRTNERGENOSSENSCHAFT . METZINGEN-NEUHAUSEN EG
Am Klosterhof 2 . 72555 Metzingen
WWW.WEIN-METZINGEN.DE

ALKOHOLFREIES

Kalt

CocaCola ^{1,2,3}	0,33 l	€ 4,70
Teinacher Cola-Mix ^{1,2,3}	0,33 l	€ 4,70
Teinacher Genusschorle Apfel / Johannisbeer-Apfel	0,33 l	€ 4,70
Teinacher Genusslimonade Pink Grapefruit	0,33 l	€ 4,70
Teinacher Gourmet Mineralwasser medium oder still	0,75 l	€ 6,90

Heiß

Tasse Kaffee ¹	€ 3,00
Espresso ¹	€ 2,80

ZUM VERDAUEN

Edelbrände von der Destillerie Senft

Willi Frucht 38 % Vol. Williamsbrand aus eigenen Williamsbirnen mit Fruchtschnitzen veredelt	2cl	€ 4,20
Cöxchen Frucht 38 % Vol. Cox Orange Apfelbrand mit Fruchtauszug	2cl	€ 4,20



Zusatzstoffe:

*Alle Weine enthalten Sulfid

1=koffeinhaltig 2=mit Farbstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=Chinin 5= Konservierungsstoffe

MENTON AUTOMOBILCENTER.



MEHR ALS NUR EIN AUTOHAUS.
LEIDENSCHAFT SEIT 1927.



IHR KOMPETENTER PARTNER FÜR
BMW & MINI AUTOMOBILE.

Freude am Fahren

Hermann Menton GmbH & Co KG

Reutlingen (Firmensitz)
Am Heilbrunnen 145
Tel. +49 7121 / 14 80-0

Tübingen
Eisenbahnstr. 140
Tel. +49 7071 / 36 66-0

MINI AREA Reutlingen
Am Heilbrunnen 140
Tel. +49 7121 / 14 80-500

MENTON
AUTOMOBILCENTER

Münsingen
Graf-Zeppelin-Str. 2
Tel. +49 7381 / 75 699-0

www.menton.de | info@menton.de

VERANSTALTUNGEN 2026

Mittwoch, 26.08. - 17 Uhr

Musikalische Eröffnung mit dem "Stauferland Duo",
OB Thomas Keck und der Organisatorin Regine Vohrer.

Samstag, 29.08. - 13 Uhr

Das Skatturnier auf dem Weindorf beim Rössleswirt.

Dienstag, 01.09. - 18 bis 20 Uhr

Weinprobe mit Hans-Peter Wöhrwag in der Grafenlaube.

Einfach vorbeischaun, gemeinsam mit dem Winzer Weine
verkosten und ins Gespräch kommen.

Mittwoch, 02.09. - 18:30 Uhr

Verleihung des Julius Vohrer Preises für bürgerschaftliches
Engagement und Spendenübergabe an die Marienkirche,
Treppe Naturkundemuseum.

Freitag, 04.09. - 18 Uhr

Es ist traditionell, es ist legendär – Das Fassrollen.

Dienstag, 08.09. - 18 bis 20 Uhr

Weinprobe mit Felix Ellwanger in der Grafenlaube.

Einfach vorbeischaun, gemeinsam mit dem Winzer Weine
verkosten und ins Gespräch kommen.

Sonntags und montags

... ist das Weindorf geschlossen.







DER REUTLINGER HERBST

Bereits seit 1986...

... feiern wir den Reutlinger Herbst bzw. das Reutlinger Weindorf. Das Weindorf gilt mittlerweile zu Recht als fünfte Jahreszeit im Kreis Reutlingen.

Die musikalische Eröffnungsfeier...

...wird am Mittwoch, 26.08. um 17 Uhr mit den Wirten und Wirtinnen des Weindorfs sowie mit zünftiger Livemusik am Weinbrunnen stattfinden.

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 11 bis 23 Uhr (Reutlinger Herbst)

Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr (Grafenlaube)

Sonntag & Montag geschlossen

Alle Informationen finden Sie auf www.reutlinger-weindorf.de

AGENTUR GESUCHT?

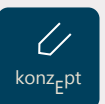
PESCH GRAPHIC DESIGN | seit 1991

Konzeption. Markenführung. Design. Produktion.

Unsere Stärken? Erfolgreiche Projekte, effiziente Lösungen und Qualität.

Was wir so genau machen? Markenführung, Corporate Identity, Social Media, Webdesign, Fotografie, klassische Printwerbung, Verpackungsdesign, Messen und Events, Produktionsbetreuung und vieles mehr.

www.pesch-graphic.de | info@pesch-graphic.de



EINE SCHWÄBISCH- ITALIENISCHE LIAISON

Bei uns kommen hochwertige Zutaten auf den Teller – italienische Feinkost trifft auf Produkte aus der Region. Unsere Profis bereiten daraus mit viel Liebe, Erfahrung und dem richtigen Gespür für guten Geschmack abwechslungsreiche Gerichte mit dem gewissen Pfiff zu. Ob klassisch, kreativ, vegetarisch oder vegan: Qualität beginnt schon bei den Zutaten.

Lassen Sie es sich schmecken!



A glass of red wine is the central focus, partially filled with a dark red liquid. It sits on a rustic wooden table. In the background, there is a wooden cutting board with sliced meats, cheese, and greens. To the right, there are two small terracotta bowls, one containing a white substance and the other a red one. The background is softly blurred with warm, golden light, suggesting an indoor setting with ambient lighting.

SPEISEN

diebank.de/giro-neu

100€

Willkommensprämie*
direkt aufs Konto

**Anonym und global –
oder persönlich & regional?**

Dein Konto macht einen Unterschied.

**Jetzt Girokonto eröffnen und 100 €
direkt aufs Konto bekommen.***



**Volksbank
Reutlingen**

*Gültig für Personen ab 18 Jahren, die ein privates Girokonto mit monatlichem Geldeingang (Lohn, Gehalt, Rente) von mindestens 500 Euro (bis 25 Jahre 300 Euro) eröffnen und in den letzten 6 Monaten kein Girokonto bei uns unterhalten haben.

VORSPEISEN UND VESPER

Schweizer Wurstsalat mit Bio Bauernbrot ^{1,7,10,d,g} € 13,50

Mit Schinkenwurst, Emmentaler, Gurken, Zwiebeln

Auf Wunsch auch ohne Käse

Sommerlicher Salat von Babyleaves ^{8,10} € 14,50

mit Apfel-Most-Vinaigrette / Birnenschutney / Walnusscrumble

Gerne auch mit:

hausgemachter Pastrami ^d € 8,00

cremiger Burrata ⁷ € 5,50

Garnelen im Kartoffelmantel ^{2,4} € 7,50

Vegan: ohne Walnusscrumble

Italienisches Vesperbrett ^{1,b,c} perfekt zum Teilen für Zwei € 26,00

Italienische Salami, Prosciutto, Antipasti, Käse, Oliven und Focaccia

Feine Käseauswahl ^{7,12} € 16,50

Italienischer Taleggio – französischer Comté – Hohensteiner Bioland Albkäs
mit Oliven, Feigensenf und Focaccia

Griebenschmalz im Töpfle mit Bio Bauernbrot ^{1,9,12,e,b} € 6,90

HAUPTGERICHTE

Tafelspitz mit Meerrettichsauce Karottengemüse und Röstkartoffeln ^{7,9,10}	€ 22,50
„Winzersülze“ mit Apfel-Most Vinaigrette und Kräuter-Röstkartoffeln ¹⁰	€ 16,50
Hausgemachte Pastrami vom Kalb mit Sauce Remoulade und Röstkartoffeln ^{d,10}	€ 23,50
Lauwarme Balsamico-Alblinsen mit cremiger Burrata ^{7,9,12}	€ 16,50
Frische Tagliatelle mit Trüffelsauce und Parmesan , vegetarisch ^{1,7}	€ 17,50
mit kräftigem Tomatensugo , vegan ¹ kräftige Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern	€ 14,50
Cremiges Risotto vom Carnaroli-Reis mit Weißwein, Butter, Parmesan ^{7,9} mit Trüffelsauce ^{7,9} Champignons, schwarzen Oliven und Sommertrüffel „vegetarisch“	€ 17,50
mit gebratenen Lachswürfeln ^{4,7,9}	€ 17,50
Schwäbische Salsiccia vom Grill ^{3, 5, 8} mit kräftigem Tomatensugo und Focaccia	€ 12,50

KLEINE GERICHTE

Flammkuchen

Elsässer Art mit Speck ^{1,7,b,c}	€ 13,50
Griechisch mit Oliven und Feta ^{1,7,12,b,c}	€ 13,00
Mit Lachs ^{1,7,4}	€ 13,00
Mit Gemüse, vegan ^{1,6}	€ 12,50

Loaded fries „Pommes mit Drumrum“

Klassisch rot/weiß ^{3,9,10}	€ 6,50
Trüffelmayonnaise und Parmesan ^{3,7,10}	€ 9,50
Chili cheese mit Jalapenos, scharf ^{a,7}	€ 6,50



Seit über 75 Jahren beraten wir in einem starken und kompetenten Team auf steuerlichem und wirtschaftlichem Gebiet. Unsere Leistungen sind:

- Finanz- und Lohnbuchhaltung
- Steuerberatung für Unternehmen und Privatpersonen
- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Existenzgründungsberatung
- Betriebliche Nachfolgeregelung
- Erbschaft- und Schenkungssteuerrecht

Hartmut und Philipp Nadler Steuerberater

Werastraße 45 - 72622 Nürtingen

Telefon: 07022/9310-0 Fax: 07022/9310-20

www.nadler-stb.de

E-Mail: buero@nadler-stb.de

ETWAS SÜSSES

Espresso on ice ^{3,7, **}	€ 4,50
Eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso	
Warmes Schokosoufflé mit cremigem Vanilleeis ^{1,3,6,7}	€ 6,50
Zwetschgenröster mit cremigem Vanilleeis ^{3,7}	€ 6,50

ZUM ABSCHLUSS

Tasse Kaffee ^{**}	€ 3,00
Espresso ^{**}	€ 2,80

Edelbrände von der Destillerie Senft

Willi Frucht 38 % Vol.	2cl	€ 4,20
Williamsbrand aus eigenen Williamsbirnen mit Fruchtschnitzen veredelt		
Cöxchen Frucht 38 % Vol.	2cl	€ 4,20
Cox Orange Apfelbrand mit Fruchtauszug		



Zusatzstoffe & Allergene:

Allergene: 1=Gluten, 3=Eier, 4=Fisch, 6=Soja, 7=Milch/Laktose, 8= Schalenfrüchte, 9= Sellerie, 10= Senf, 12= Schwefel/Sulfite. Zusatzstoffe: a=Farbstoff, b=Konservierungsstoff, C=Antioxidationsmittel, d= Nitrit, e=Geschmacksverstärker, g=mit Phosphat

** koffeinhaltig

HIER DAS GLAS ERHEBEN, MORGEN IM NEUEN ZUHAUSE ANSTOßEN

Ein guter Abend braucht
gute Gesellschaft.
Ein gutes Zuhause den
richtigen Partner.
Sprechen Sie uns an —
wir freuen uns auf Sie!

www.straubimmobilien.de

 **Straub**
Immobilien ...weil Vertrauen
dazugehört.



Graf Eberhard

MEHR ALS EIN HOTEL



76 schöne, komfortable Zimmer
Im Biosphärengebiet Schwäbische Alb



Restaurant Eberhard mit
feinen regionalen Spezialitäten

Im Bad Uracher Kurpark direkt neben den Albthermen gelegen

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen.



Hotel Graf Eberhard | 72574 Bad Urach | Tel. 07125 148-0
info@hotel-graf-eberhard.de | www.hotel-graf-eberhard.de