

KALT

SOFTGETRÄNKE 0,33 L

COCA COLA ^{1,3,9} ,	2,50 €
COCA COLA LIGHT ^{1,3,9,12} ,	
FANTA ^{1,3} , SPRITE	

WASSER 0,2 L 0,75 L

KLASSIK Ensinger	2,30 €	4,70 €
STILL Ensinger	2,30 €	4,70 €

SÄFTE 0,2 L

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	3,60 €
----------------------------------	--------

VAIHINGER SÄFTE 2,50 €

Apfelsaft, Maracuja,
Mango, Cranberry und mehr

ALLE SÄFTE AUCH 0,3 L 2,90 € ALS SCHORLE

HOMEMADE 0,3 L

MANGO - KOKOS - LASSI	4,90 €
ICE TEA WITH HONEY	4,90 €
GINGERLY	4,90 €
LYCHEE - LIMONADE	4,90 €
MIKÔTO - LIMONADE	4,90 €

BIER

BIER 0,3 L 0,5 L

Genießen Sie unser Meckatzer Bier.

PILS vom Fass	2,70 €
RADLER vom Fass	2,90 €
WEISS-GOLD Flaschenbier	3,10 €
HEFEWEIZEN HELL Flaschenbier	3,90 €
URWEIZEN Flaschenbier	3,90 €
PILS ALKOHOLFREI Flaschenbier	3,20 €
ASAHI, KIRIN japanisches Flaschenbier	0,33 L 3,70 €

AUF EIS

APÉRITIFS 5 CL

MARTINI ¹	5,00 €
Bianco, Rosso, D'Oro, Extra Dry	
CAMPARI ^{1,7}	5,00 €
APEROL ^{1,7}	5,00 €
PERNOD, RICARD ¹	5,00 €

MISCHGETRÄNKE 0,2 L

APEROL SPRIZZ ^{1,7}	5,90 €
HUGO ¹	6,50 €
CAMPARI ORANGE ^{1,7}	6,50 €

COCKTAILS

COCKTAILS

PINK MOJITO	8,70 €
brauner Rum, Chambord Likör, Minzblätter, weißer Rohrzucker, Limette, Himbeeren	
JAPANESE SLIPPER	8,70 €
Vodka, Melonenlikör, Cointreau, frisch gepresster Zitronensaft	
WHISKEY SOUR	8,70 €
Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft	
GOLD FASHIONED	9,70 €
japanischer Whiskey, Kumquat, Dash Angostura, Palmenzucker, Limettensaft	
MY THAI	9,70 €
Mekhong Rum, Don Papa Rum, Mandelsirup, Grand Marnier, Kumquat, Limettensaft	
JASMINE SOUR	8,70 €
Hendrick's Gin, Jasmin Likör, Limettensaft, Eiweiß, Zucker- rohrsirup	
MARTINI CHI	8,70 €
Jinzu Gin, Kwai Feh, Ananas- nektar, Rosenwasser, Limettensaft	
TOKYO MULE	8,70 €
Sake, Reisvodka, Limettensaft, Ingwer Sirup	
OSAKA EXPRESS	9,70 €
Don Papa Rum, Mekhong Rum, Kwai Feh, Vanille-Sirup, Zitronen- gras, Limettensaft	
RONIN	9,70 €
Sake, Reisvodka, Agavennektar, Korianderstengel, Chiliringe, Limettensaft	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA	7,00 €
Ginger Ale, Maracujasaft, Rohr- zucker, Limette	
COCO LOCO	7,00 €
Ananassaft, Sahne, Kokosnuss- sirup, Kirschnektar, Amarenakirschen	
GEISHA MULE	7,00 €
Kumquat, Koriander, Mandelsirup, Limettensaft, Ingwersirup, Ingwerlimonade	
PEARL HABOUR	7,00 €
Chia Samen, Limettensaft, Lychee- saft, Hollunderblütensirup, Aloe Vera	
CREAMY GOLD	7,00 €
Mangopüree, Mangowürfel, Reis- milch, Kokosmilch, Ingwerstreifen, Mangonektar, Agavensirup, Reissirup	
HATSUKOI	7,00 €
Limetten, Vanillesirup, Eiweiß, frische Maracuja, Maracujanektar	

1. Farbstoff | 2. Konservierungsstoff | 3. Antioxidations-
mittel | 9. koffeinhaltig | 10. chininhaltig | 11. Süßungs-
mittel | 12. enthält eine Phenylalaninquelle



HEISS

KAFFEE	TASSE
ESPRESSO ⁹	2,30 €
DOUBLE ESPRESSO ⁹	2,90 €
CAPPUCCINO ⁹	2,90 €
LATTE MACCHIATO ⁹	3,10 €
MILCHKAFFEE ⁹	3,10 €
KAFFEE CREMA ⁹	2,50 €

TEE	TASSE
INGWER-LIMETTEN-TEE frisch	3,50 €
PFEFFERMINZ-HONIG-TEE	3,50 €
SENCHA GRÜNTEE	3,50 €
JASMINTEE	3,50 €
ROSENTEE	3,50 €
MATCHA LATTE	4,50 €



SAKE

SAKE	0,1 L	0,3 L
GINJO NAMACHOZOSHU Premium Reiswein, Hakushika	5,70 €	17,00 €
SHOUCHIKUBAI SHIRAKABEKURA MIO Reiswein prickelnd, Takara	6,00 €	18,00 €
YAMADANISHIKI NO SATO JITSURAKU 14. Reiswein, Sawanotsuru	4,50 €	13,50 €
		0,72 L
KIKUSUI KARAKUCHI Reiswein trocken, Kikusui	36,50 €	
KIKUSUI JUNMAI GINJO Reiswein, Kikusui	57,00 €	
MINUME KIMOTOZUKURI JUNMAI DAIG Reiswein, Sawanotsuru	71,00 €	



SPIRITUOSEN

AMARO	5 CL
RAMAZZOTTI ¹	5,00 €
AVERNA ¹	5,00 €
AMARO MONTENEGRO ^{1,7}	5,00 €
CYNAR ¹	5,00 €

LIQUEUR	4 CL
BAILEYS ¹	4,50 €
COINTREAU	4,50 €
KAHLÚA	4,50 €
AMARETTO	4,50 €
SOUTHERN COMFORT ¹	4,50 €
MIKÔTO PFLAUMENWEIN	4,50 €

SAKE	0,18 L
Sake werden warm oder kalt serviert	
MIKÔTO SAKE	4,50 €
EXKLUSIVE SAKE wechselndes Angebot	PREIS AUF ANFRAGE

RUM	4 CL
BARCADI SUPERIOR BLACK	4,90 €
HAVANNA CLUB 3 Jahre	5,90 €

COGNAC	2 CL
HENNESSY VS	6,90 €
HENNESSY XO	10,90 €
REMY MARTIN VS	6,90 €
REMY MARTIN XO	10,90 €

WHISKEY COLLECTION	4 CL
SCOTCH	
BALLANTINE'S	4,90 €
RED LABEL Johnnie Walker	4,90 €
BLACK LABEL Johnnie Walker	6,90 €
GREEN LABEL Johnnie Walker	8,90 €
CHIVAS REGAL 12 Jahre	6,90 €
CHIVAS REGAL 18 Jahre	8,90 €
DIMPLE 12 Jahre	6,90 €

BOURBON WHISKEY	
JIM BEAM	4,90 €

SINGLE MALTS	
TALISKER	6,90 €
LAPHROAIG 10 Jahre	6,90 €
LAGAVULIN	6,90 €
ARDBEG	6,90 €
GLENFIDDICH 12 Jahre	6,90 €
CARDHU 12 Jahre	6,90 €
THE GLENLIVET 12 Jahre	6,90 €
HIGHLAND PARK	6,90 €
GLENMORANGIE 10 Jahre	6,90 €
OBAN	6,90 €
DALWHINNIE	6,90 €

JAPANISCHE SINGLE MALTS	
NIKKA YOICHI 10 Jahre	10,00 €
THE YAMAZAKI 12 Jahre	10,00 €
HIBIKI 12 Jahre	PREIS AUF ANFRAGE
HIBIKI 17 Jahre	PREIS AUF ANFRAGE

1. Farbstoff | 2. Konservierungsstoff | 3. Antioxidationsmittel | 9. koffeinhaltig | 10. chininhaltig | 11. Süßungsmittel | 12. enthält eine Phenylalaninquelle

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

0,2 L

RIESLING trocken
Weingut Johannes B., Fellbach

4,10 €

FREUNDESKREIS
WEISS WEIN-CUVÉE
Weingut Johannes B., Fellbach

5,90 €

WEISSBURGUNDER trocken
Kellerei Graf Adelman, Steinheim

5,30 €

ROSÉWEIN

0,2 L

TROLLINGER WEISSHERBST
Weingut Bruker, Grossbottwar

4,10 €

MUSKATTROLLINGER ROSÉ
Weingut Johannes B., Fellbach

5,10 €

SCHAUMWEIN

0,1 L

RIESLING SEKT
Weingut Knauß, Strümpfelbach

5,00 €

CREMANT D'ALSACE BLANC
DE BLANCS BRUT
Domaine Emile Boeckel, Mittelbergheim

3,90 €

PROSECCO SPUMANTE
EXTRA DRY „ELEGANCE“
Az. Agricola Le Contesse, Conegliano, Venetien

3,90 €

ROTWEIN

0,2 L

TROLLINGER MIT LEMBERGER
Weingut Johannes B., Fellbach

3,80 €

CUVÉE 100/100
Weingut Graf Adelman, Steinheim

5,10 €

SPÄTBURGUNDER
Weingut Johannes B., Fellbach

6,90 €

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

0,75 L

FREUNDESKREIS
WEISSWEIN-CUVÉE
Weingut Johannes B., Fellbach

18,00 €

WEISSBURGUNDER trocken
Kellerei Graf Adelman, Steinheim

16,00 €

JUSTINUS K
Weingut Karl Haidle,
Kernen im Remstal

24,00 €

GRETCHEN
Weingut Bruker, Grossbottwar

24,00 €

GRAUBURGUNDER
„SPECKSTEIG“
Weingut Johannes B., Fellbach

26,00 €

GRAUWEISSE REBEN S
Weingut Knauß, Strümpfelbach

29,00 €

CHARDONNAY UND
WEISSBURGUNDER
Weingut Karl Haidle,
Kernen im Remstal

29,50 €

SAUVIGNON BLANC S
Weingut Knauß, Strümpfelbach

36,00 €

SAUVIGNON BLANC BARRIQUE
Weingut Bruker, Grossbottwar

42,00 €

RIESLING GG
„LIED VON DER ERDE“
Weingut Graf Adelman, Steinheim

49,00 €

ROSÉWEIN

0,75 L

MUSKATTROLLINGER ROSÉ
Weingut Johannes B., Fellbach
Sommerwein, ab März verfügbar

15,50 €

SCHAUMWEIN

0,75 L

RIESLING SEKT
Weingut Knauß, Strümpfelbach

35,00 €

ROTWEIN

0,75 L

CUVÉE 100/100
Weingut Graf Adelman, Steinheim

15,50 €

SPÄTBURGUNDER
Weingut Johannes B., Fellbach

21,00 €

LEMBERGER „BRÜSSELE“
Weingut Graf Adelman, Steinheim

22,50 €

BLACK BETTY
Weingut Bruker, Grossbottwar

25,00 €

SPÄTBURGUNDER S
Weingut Knauß, Strümpfelbach

27,00 €

SPÄTBURGUNDER S
Weingut Karl Haidle, Kernen im Remstal

29,00 €

LEMBERGER S
Weingut Karl Haidle, Kernen im Remstal

29,00 €

ZWEIGELT
Weingut Bruker, Grossbottwar

35,00 €

MERLOT S
Weingut Knauß, Strümpfelbach

37,00 €

CABERNET SAUVIGNON
Auslese trocken
Weingut Johannes B., Fellbach

51,00 €



REIS TRIFFT WEIN

INDIVIDUELLE WEINPROBE

ERLESENE WEINE UND ASIATISCHE GERICHTE – DIESES ÜBERRASCHENDE ZUSAMMENSPIEL ENTDECKEN SIE BEI UNSERER INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLTEN WEINPROBE, BEGLEITET DURCH EIN 4-GÄNGE-MENÜ UND UNSER FACHKUNDIGES PERSONAL.

LERNEN SIE EINE EINZIGARTIGE GESCHMACKSVIELFALT KENNEN UND ERLEBEN SIE EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND.

BUCHBAR AB 8 PERSONEN.

BITTE SPRECHEN SIE FÜR WEITERE INFORMATIONEN IHR MIKÔTO-TEAM AN!



QUALITÄT
DIE NENNENSWERT IST

WEINGUT JOHANNES B.

Traditionell arbeitet er, die alten Techniken respektierend und pflegend, so dass es schon wieder innovativ ist. Bei der Bodenbearbeitung achtet er das Terroir, schafft traditionsgemäß und manchmal sogar nostalgisch. Und für die Qualität wird ausgedünnt und halbiert. Bei der Sortenauswahl verschreibt er sich neben den württembergischen Klassikern vor allem den neuen Sorten, die er auch in anderen Weinanbaugebieten kennengelernt hat. Der Ausbau der fruchtigen, frischen Sorten findet in blitzblanken Stahltanks statt, die kräftigen Rotweine erfahren den Ausbau im großen Holzfass und feurige Spezialitäten wie Cabernet Sauvignon und Lemberger reifen lange im Barrique.

WWW.WEINGUT-JOHANNESB.DE

WEINGUT KNAUSS

Bei der Erzeugung unserer Weine setzen wir auf schonende Verarbeitung im Einklang mit der Natur und bewusst auf weniger Technik. Die Zeit ist hierbei unser wichtigstes Werkzeug. Wir verbringen sehr viel Zeit in unseren Reben. Durch die Vorselektion bei der Ernte und die Traubensortierung im Weingut erhalten wir ein perfekt ausgereiftes, gesundes Lesegut. Genauso sorgfältig, umweltschonend und naturnah arbeiten wir in allen Bereichen. Jeder Jahrgang und jede Sorte erhält bei uns genau die Standzeiten, die es verlangt, um nach der Lese zum größten Teil mit den weinbergseigenen Hefen zu vergären und sich zu echtem Weingenuss entwickeln zu können. In jeder Phase den richtigen Zeitpunkt zu treffen, macht unseren Stil aus.

WWW.WEINGUT-KNAUSS.COM

WEINGUT GRAF ADELMANN

Allem voran steht der Anspruch, hochwertige und eigenständige Weine zu erzeugen, ohne fremde Stilikonen oder andere Regionen zu imitieren. Seit langem haben wir uns entschieden, Eleganz und Vielschichtigkeit vor plumpe Kraft oder „Lautstärke“ zu stellen. Wenn es laut wird, hört man die leisen Töne nicht mehr. Trinkfreude ist das Stichwort, auch die zweite Flasche darf noch schmecken. Der Weinbau auf Burg Schaubeck wird erstmals vor 700 Jahren nachgewiesen. Rotweinbereitung: klassische Maischegärung, Holzfassausbau. Weißweinbereitung: die ganzen Trauben werden oft schonend gepresst, Kaltgärung (14° - 16° C.) wegen der feineren Aromen.

WWW.GRAF-ADELMANN.COM

WEINGUT BRUKER

Auf 8 Hektar Rebfläche gedeihen bei uns typische Schwaben, also traditionelle Rebsorten wie Riesling, Trollinger oder Lemberger, aber auch internationale Rebsorten, wie Shiraz oder Cabernet Sauvignon, denn eines haben wir Brukers alle in die Wiege gelegt bekommen: Den Spaß am „Experimentieren“ und Neuem wagen. Unsere Trauben für würzig trockene und kräftige Rotweine, die dem internationalen Weinstil Rechnung tragen, legen wir nach dem Entrappen in offene Behälter, wo sie rund 20 Tage auf der Maische vergoren werden. Den Feinschliff nach der Gärung bekommen alle Weine, indem wir sie für mindestens fünf Monate auf der Feinhefe belassen.

WWW.WEINGUT-BRUKER.DE

WEINGUT KARL HAIDLE

Die Trauben stehen „unter strengster Beobachtung“, traditionelle Handarbeit im Einklang mit der Natur heißt das Credo, das sich nicht nach Zeitaufwand, sondern nach höchster Güteklasse bemisst - bei der Pflege der Reben ebenso wie bei der selektiven Lese. Vom Weinberg bis in den Keller schaffen wir ideale Voraussetzungen für bekömmliche Spitzenweine mit sortentypischen Merkmalen in naturbelassener Qualität. Eines ist allen Haidle-Weinen gemeinsam: sie werden mit viel Fachkenntnis, Erfahrung und Passion kultiviert. Schonendes Pressen der Trauben, individueller Ausbau im traditionellen Holzfass bzw. im Edelstahl-Tank oder im Barrique-Fass, laufende Kontrolle der Gärung mit großer Sorgfalt – in unserem Keller reifen Spitzenprodukte heran.

WWW.WEINGUT-KARL-HAIDLE.DE