



Liebe Gäste und Freunde,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant und freuen uns, dass Sie sich Zeit genommen haben, uns zu besuchen. Wir werden uns bemühen, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl, bitte sagen Sie uns, wenn wir Ihnen weiterhelfen können...

Auch Ihren Geburtstag, Ihr Familienfest (ob Taufe, Verlobung, Hochzeit, Kommunion oder Konfirmation) besprechen wir gerne mit Ihnen.

Für Firmen- und Weihnachtsfeiern, Tagungen und Events stellen wir Ihnen individuelle Menüvorschläge zusammen.

Wir würden uns freuen Ihnen ein wunderschönes Fest bereiten zu können.

Heute wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Alte Wache

Alkoholfreie Getränke

Teinacher (gourmet-medium, naturell)	0,2l	€ 1,80	0,5l	3,80	0,7l	4,80
Cola - Fanta - Spezi - Sprite 1,4	0,2l	€ 1,80	0,4l	3,40		
Cola Light	0,2l	€ 2,00				
Bitter Lemon	0,2l	€ 2,10	0,4l	4,00		
Tonic Water	0,2l	€ 2,20				
Ginger Ale	0,2l	€ 2,20				
Wild Berry	0,2l	€ 2,40				
Ice tea „Tradewind“ (Pfirsich oder Zitrone)	0,33l	€ 3,--				

Säfte (Vaihinger)

Apfel (Direktsaft, naturtrüb)	0,2l	€ 1,80	0,4l	3,40
Kirschnektar	0,2l	€ 1,80	0,4l	3,40
Orangensaft	0,2l	€ 1,80	0,4l	3,40
Johannisbeernektar	0,2l	€ 1,80	0,4l	3,40
Traubennektar	0,2l	€ 1,80	0,4l	3,40
Maracujanektar	0,2l	€ 1,80	0,4l	3,40
Mangosaft	0,2l	€ 1,80	0,4l	3,40
Erdbeersaft (nur im Frühling/Sommer)	0,2l	€ 1,80	0,4l	3,40
Cranberrysaft	0,2l	€ 1,80	0,4l	3,40
Alle Säfte auch als Saftschorle	0,2l	€ 1,80	0,4l	3,40

Holunderblütensirup

biologischer Anbau, ohne Zusatzstoffe
von einem Tübinger Bauernhof
mit Sprudel als Saftschorle oder
mit heissem Wasser als Tee 0,2l € 2,40 0,4l 4,80

Spirituosen 2cl und Liköre 4cl

Obstler	€ 2,20
Himmlbeergeist	€ 2,30
Kirschwasser	€ 2,30
Williams	€ 2,50
Sljivovic	€ 2,20
Rum	€ 2,20
Ramazotti 1	€ 3,40
Jägermeister 1	€ 3,20
Pelinkovac 1	€ 3,20
Walnusslikör 2cl,1	€ 2,80
Martini (weiss,rot 1,rosato)	€ 3,40
Asbach Uralt	€ 3,40
Remy Martin VSOP	€ 5,--
Jack Daniels	€ 3,60
Chivas Regal	€ 4,80
Baileys 1	€ 3,60

Longdrinks

Aperol Sprizz	€ 5,80
Campari Soda 1	€ 4,80
Campari Orange 1	€ 5,80
Jack Daniels Cola	€ 5,20
Gin Tonic	€ 5,40
Wodka Lemon	€ 4,60
Wodka Kirsch	€ 4,60
Wodka Orange	€ 4,60

Heisse Getränke

Espresso	€ 2,--
Espresso mit Milch	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,40
Cappuccino	€ 2,80
Tasse Kaffee	€ 2,20
Latte Macchiato	€ 3,20
Latte Macchiato mit Aroma	€ 3,60
Alkoholfrei - Haselnuss, Vanille, Amaretto, Erdbeer, Weisse Schokolade, bitte erfragen Sie weitere Sorten bei unserem Personal	
Heisse Schokolade mit Sahne	€ 2,90
Glas Tee mit Honig und Zitrone (bitte erfragen Sie unsere Sorten)	€ 2,20

Fassbiere

Löwenbräu Export	0,3l € 2,60	0,5l € 3,20
Becks Pils	0,3l € 2,80	
Franziskaner Hefe Hell	0,3l € 2,60	0,5l € 3,20
Radler / Diesel	0,3l € 2,60	0,5l € 3,20

Flaschenbiere

Becks alkoholfrei	0,33l € 2,80	
Franziskaner Hefe alkoholfrei		0,5l € 3,20
Kristallweizen		0,5l € 3,20
Hefeweizen dunkel		0,5l € 3,20
Hefeweizen „Royal“		0,5l € 3,60
Becks Ice (nur im Frühling/Sommer)	0,33 € 3,40	
Becks Green Lemon (nur im Frühling/Sommer)	0,33 € 2,80	

Weine QbA 0,25l

rot

Verrenberger Trollinger (trocken)	€ 4,20
Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger	€ 4,40
Uhlbacher Götzenberg Trollinger	€ 4,40
Plavac trocken, herb, dunkel	€ 4,20
Peljesac fruchtig, süsslich, frisch	€ 4,20

weiss

Verrenberger Riesling (trocken)	€ 4,10
Uhlbacher Götzenberg Riesling	€ 4,30
Grasevina Kutjevo (trocken)	€ 3,40

rosé

Heilbronner Staufenberg	
Schwarzriesling Weissherbst	€ 4,50

Schorle rot/weiss/rosé	€ 2,80
------------------------	--------

Sekt / Champagner

Glas Sekt 0,1l	€ 4,00
Glas Sekt mit Holunderblütensirup	€ 5,40
Aperol Sprizz	€ 5,80
Martini Rosato auf Prosecco	€ 7,50
Flasche Sekt 0,75l	€ 25,00
Glas Sekt rosé 0,1l	€ 4,20
Flasche Rosé 0,75l	€ 27,--
Moet Chandon 0,75l	€ 58,--

Suppen/Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat mit hauseigenem Dressing	€ 3,40
Flädlesuppe	€ 3,20
Maultaschen in der Brühe	€ 4,80
Ungarische Gulaschsuppe mit Brot	€ 5,20
Mediterranes Grillgemüse mit Olivenöl und Balsamico	€ 8,80
„Prsut i Sir“ luftgetrockneter Schinken und Käse, garniert mit Oliven (Preis pro Person)	€ 9,80

Hauptgerichte

Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef mit Kräuterbutter, Pommes-Frites	€ 16,80
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Roastbeef mit hausgemachten Spätzle	€ 17,80
Pfeffersteak „Madagaskar“ von der Rinderhüfte mit frischem grünem Pfeffer und Bratkartoffeln	€ 17,80
Rahmschnitzel vom Schweinerückensteak mit Sahnesauce und hausgemachten Spätzle	€ 12,60
Stuttgarter Filetteller , Schweinelendchen vom Grill mit Champignons in Rahmsauce und hausgemachten Spätzle	€ 15,80
Cordon-Bleu , mit Emmentaler ¹ und Schinken ^{1,2,3} gefülltes und paniertes Schweinerückensteak mit Pommes-Frites	€ 14,80
„ Wiener Schnitzel “ vom Kalb mit Pommes-Frites	€ 16,80
Putenschnitzel natur vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Saisongemüse	€ 13,60
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Ananas, dazu hausgemachte Spätzle	€ 13,60
„ Muckalica “ Schweinefilet vom Grill mit Gedünsteten Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Butterreis	€ 15,80

Kleine Gerichte /Schwäbisches

„ Hölderlin “ Champignonrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	€ 8,80
„ Farmer-Teller “ Geschnetzeltes vom Grill mit gedünsteten Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten, dazu Butterreis	€ 9,60
„ Micky-Maus “ paniertes Schnitzel mit Pommes-Frites	€ 6,40
„ Pokemon “ Putenschnitzel mit Spätzle und Gemüse	€ 6,90
Maultaschen geröstet mit Ei und Kartoffelsalat	€ 8,20
Maultaschen mit Zwiebeln geschmälzt , dazu Kartoffelsalat	€ 8,20
Käsespätzle ¹	€ 8,50
Schweizer Wurstsalat ^{1,2,3} mit Brot	€ 7,80
Wurstsalat ^{1,2,3} mit Bratkartoffeln	€ 9,80

Salatteller mit

- Putenbrustfilet vom Grill	€ 9,80
- Balkankäse , Oliven und Zwiebelringen	€ 8,60
- gegrillten Roastbeefstreifen	€ 12,80
- Maultaschenstreifen vom Grill (auch vegetarisch)	€ 8,80
- mediterranem Grillgemüse	€ 11,80
- Garnelen vom Grill und Cocktailsauce	€ 12,80

Unsere Hausspezialitäten

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen Zwiebeln, Ajvar und Krautsalat. Als Beilage können Sie zwischen Pommes-Frites und Djuved-Reis wählen. Für beide Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,50

Cevapcici (Hackfleischröllchen)	€ 9,90
Raznjici (Schweinehals-Spieße)	€ 10,90
Pljeskavica (Hacksteak, pikant gewürzt)	€ 10,90
Pljeskavica gefüllt mit Balkankäse (Kuhmilchkäse in Salzlake)	€ 12,60
Pola Pola (Cevapcici und Raznjici)	€ 12,90
Grill-Teller (Cevapcici, Raznjici, Pljeskavica, Rindersteak und Schweinesteak)	€ 15,80

Platten ab zwei Personen (Preise pro Person)

„Gourmet-Platte“

Cevapcici, Raznjici, Pljeskavica, Rindersteak,
Schweinesteak, Pommes-Frites, Djuved-Reis,
Zwiebeln, Ajvar und Krautsalat

€ 16,90

„Hausplatte Alte Wache“

Wiener Schnitzel, Cevapcici, Rindersteak, Schweinesteak,
Kräuterbutter, Pommes-Frites und Saisongemüse

€ 19,80

„Schwäbisches Allerlei“

Zwiebelrostbraten, Schweinelendchen mit Champignons
in Rahmsauce, geröstete Maultaschen, Käsespätzle und
Kartoffelsalat

€ 24,80

Vegetarische Gerichte

Mediterranes Grillgemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika,
Zwiebeln und Tomaten) mit Olivenöl und Knoblauch,
dazu Bratkartoffeln

€ 12,80

Steinpilzravioli in feiner Sahnesauce mit Parmesan

€ 11,80

Rahmspinat mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern

€ 9,60

Paniertes Gemüseschnitzel mit Champignons in
Rahmsauce und hausgemachten Spätzle

€ 13,80

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne

€ 3,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 4,80

Vanilleeis mit Williamsbirne, heißer Schokosauce und Sahne

€ 6,20

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce od. Vanilleeis und Sahne

€ 4,40

Palatschinken **Natur**

€ 3,80

mit **Konfitüre**

€ 4,60

heisser Schokolade

€ 5,80

Haselnüssen

€ 6,20

Eierlikor und Sahne

€ 7,80

selbstverständlich können Sie zu den Palatschinken auch Vanille-Eis oder -Sauce
dazubestellen, dafür berechnen wir € 1,00 pro Kugel Eis und € 1,50 für Vanillesauce

Beilagen

Pommes-Frites	€ 3,50
Djuved-Reis	€ 3,50
Bratkartoffeln	€ 4,00
Saisongemüse	€ 4,50
Spätzle	€ 4,--
Beilagensalat	€ 3,40
Krautsalat	€ 2,90
Tomatensalat mit Zwiebeln	€ 4,80
Zwiebeln	€ 1,--
Ajvar (pikante Paprikapaste)	€ 1,50
Grillgemüse	€ 8,80
Dunkle Bratensauce	€ 1,50
Champignon-Rahm-Sauce	€ 2,--

ZUSATZSTOFFE

- 1 = Farbstoff
- 2 = Konservierungsstoff
- 3 = Antioxidationsmittel
- 4 = Coffeinhaltig

Hier noch ein paar interessante Details:

- Während unserer Mittagszeit (von 11.30 Uhr – 14.30 Uhr) kosten Saftschorle, Cola, Fanta und Spezi in 0,2l € 1,60 bzw. 0,4l € 3,20, ein Tafelwasser kostet €1,40 0,2l, bzw. € 2,80 0,4l.
- Wir werden von ausgesuchten Fleisch- und Gemüselieferanten mehrmals wöchentlich mit Frischware beliefert.
- Es werden keine Fertig- und Convenienceprodukte (z.B. fertig panierte und gebratene Schnitzel oder Cevapcici) verwendet.
- Wir verwenden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Auch unsere Öle und Fette werden nicht aus gentechnisch veränderten Pflanzen hergestellt. All unsere Suppen, Saucen, Salatdressing, Kartoffelsalat, Spätzle und vieles andere wird von uns in unserem Hause hergestellt. Wir kochen noch richtig wie daheim!
- Falls sie einen besonderen Wunsch haben, und dieser nicht hier in unserer Karte steht, sprechen Sie uns an, wir werden uns bemühen Ihre Wünsche zu erfüllen... Gerne bereiten wir auch Gänsekeulen, Sauerbraten, Lammcareé oder ander Köstlichkeiten mit traditionellen Beilagen für Sie zu. Dies ist jedoch nur gegen Vorbestellung und bei mehreren Personen möglich.
- bei Beilagenänderungen berechnen wir die Differenz vom Preis

Öffnungszeiten und sonstige wichtige Informationen:

Montag 11.30 – 14.30 Uhr

Dienstag – Freitag 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr

Samstag 17.30 – 23.00 Uhr

Sonntag 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr

Warme Küche bis 22.00 Uhr, Sonntags bis 21.00 Uhr

Telefon: +49/(0)711/3058735

Mobil: +49/(0)171/8740705

www.restaurant-altewache.de

e-mail: info@restaurant-altewache.de

Steuer-Nr: 95350/33661 IdNr: 49786650233

Geschäftsleitung: Dinka Jurčević