



— *Schwäbisch für alle* —

MITTAGSKARTE *Do – So · 12 – 18 Uhr*

SCHWÄBISCHES VESPER

Helenes großes Vesperbrett · für 2–4 Personen 42,00

Für 2 bis 4 zum Teilen: zweierlei Wurst, dreierlei Käse, Ochsenmaulsalat, Sülze, Obatzter, eingelegtes Gemüse — und natürlich ein Korb Bauernbrot und hausgemachte Butter.

Vesperbrettle Klassisch 18,90

Wurst- und Käseauswahl unseres Kochs, hausgemachte Aufstriche, eingelegtes Gemüse, Bauernbrot — Schwaben auf einem Brett.

Vesperbrettle Vegetarisch 16,90

Wurst-Alternativen, Käseauswahl, hausgemachte Aufstriche, eingelegtes Gemüse und Bauernbrot.

Schwäbischer Obatzter mit Brot 9,90

Würzig-cremig gerührt, Allgäuer Camembert, Butter, Zwiebeln, Paprika — dazu Bauernbrot.

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

Ochsenmaulsalat mit Brot groß 12,90 · klein 8,90

Fein geschnitten, in Essig, Öl und roten Zwiebeln mariniert.

Schwäbischer Wurstsalat · *auch vegan* groß 13,50 · klein 9,50

Hausgemacht — feine Lyoner-Streifen und Schwarzwurst, mit roten Zwiebeln und Gewürzgurken in unserer Hausmarinade.

Schweizer Wurstsalat groß 14,50 · klein 9,90

Hausgemacht — mit gereiftem Emmentaler, nussigem Biss und einer Spur Schnittlauch.

Saurer Weißlacker mit Brot 9,90

Würziger Allgäuer Bergkäse, klassisch eingelegt mit Zwiebeln und optional Kümmel.

SCHWÄBISCHES SOULFOOD

Linsen mit Spätzle · *auch vegan* groß 16,90 · klein 13,50

Sämig gekochte Linsen, handgeschabte Spätzle — auf Wunsch auch mit Saiten oder Saitan.

+ *Saitenwürstle* +3,00 + *Saitan* +3,00

Maultaschen · *klassisch oder vegetarisch*

Zwei selbstgemachte Maultaschen mit Brät, Landjäger und Petersilie — die vegetarischen mit Austernpilzen gefüllt. Wählen Sie Ihre Lieblingszubereitung:

in heißer Brühe 14,50

butterzart geschmälzt mit Kartoffelsalat und vegetarischer Bratensoße 18,90

in der Pfanne goldgebraten mit Ei und großem Blattsalat 18,90

knusprig frittiert mit Kartoffelsalat und vegetarischer Bratensoße 18,90

Großer Salatteller 14,90

Bunte Blattsalate, Kartoffel-, Gurken-, Karotten- und Rettichsalat.

+ *frittierte Maultaschen* +4,50 + *Rostbratenspitzen* +5,00

SÜSSER ABSCHLUSS

Selbstgebackener Kuchen · *auch vegan* 4,90

Wechselnd nach Saison und Laune unseres Bäckers — locker, frisch, mit Liebe gebacken. Gerne mit einer Haube Sahne.

+ *Kugel Vanilleeis* +1,50

→ *Ein doppelter Espresso? – der perfekte Mittagsausklang.*

Affogato 5,90

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis, ertränkt in heißem Espresso — italienischer Genuss, schwäbisch gern gesehen.



— *Schwäbisch für alle* —

ABENDKARTE *Täglich · 18 – 22 Uhr*

ZUM AUFTAKT

Handgeschnittenes Rindertatar 16,90

Klassisch abgeschmeckt, dazu Bauernbrot.

Lauwarme Forelle 13,90

Zart geräuchert, frische Radieschen, Staudensellerie, Zitrone und Bauernbrot.

Knusprige Maultasche 9,50

Schwäbische Original-Maultasche, knusprig frittiert, klassisch oder vegetarisch.

Sauer eingelegtes Gemüse mit Brot · *vegan* 7,50

Knackig und würzig — der perfekte Auftakt für einen Vesperabend.

Brotkorb mit geschlagener Butter und Schmalz · *vegan* 6,50

Brotselektion, samtig geschlagene Butter, herzhafter Schmalz.

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

Ochsenmaulsalat mit Brot groß 12,90 · klein 8,90

Fein eingelegt in Essig, Öl und roten Zwiebeln.

Schwäbischer Wurstsalat · *auch vegan* groß 13,50 · klein 9,50

Hausgemacht — feine Lyoner-Streifen und Schwarzwurst, mit roten Zwiebeln und Gewürzgurken in unserer Hausmarinade.

Schweizer Wurstsalat groß 14,50 · klein 9,90

Hausgemacht — mit gereiftem Emmentaler, nussigem Biss und einer Spur Schnittlauch.

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. · Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns gerne an. · Wir kochen mit Produkten aus der Region — wenn etwas einmal aus ist, haben wir einen guten Grund.

Helenes großes Vesperbrett · für 2 Personen · jede weitere +12,00 42,00

Für 2 bis 4 zum Teilen: zweierlei Wurst, dreierlei Käse, Ochsenmaulsalat, Sülze, Obatzter, eingelegtes Gemüse — und natürlich ein Korb Bauernbrot und hausgemachte Butter.

→ *Dazu empfehlen wir eine Flasche Spätburgunder oder Württemberger Grauburgunder.*

Vesperbrett Klassisch 18,90

Wurst und Käse aus der Region, hausgemachte Aufstriche, eingelegtes Gemüse, Bauernbrot — Schwaben auf einem Brett.

→ *Dazu schmeckt unser Riesling aus dem Hause Karsten Peter oder ein Birkenwäldle.*

Vesperbrett Vegetarisch 16,90

Wurst-Alternativen, Käseauswahl, hausgemachte Aufstriche, eingelegtes Gemüse und Bauernbrot.

Bauernsülze mit Bratkartoffeln 14,50

Klassisch feinwürzig, dazu in der Pfanne goldgebratene Kartoffeln, hausgemachte Vinaigrette und knackige Essiggürkchen.

Schwäbischer Obatzter mit Brot 9,90

Würzig-cremig gerührt, Allgäuer Camembert, Butter, Zwiebeln, Paprika — dazu Bauernbrot.

→ *Klassisch dazu: ein kühles Hefeweizen oder Helles vom Fass.*

Paar Saitenwürstle oder Landjäger 7,90

Aus regionaler Metzgerhand, dazu Senf und frisches Brot.

Saurer Weißlacker mit Brot 9,90

Würziger Allgäuer Bergkäse, klassisch eingelegt mit Zwiebeln und optional Kümmel.

HAUPTGÄNGE

Tomahawk von der deutschen Färse · ca. 1,5 kg · für 2 Personen · auf Vorbestellung 149,00

Am Knochen gereift, auf den Punkt gebraten, dazu Spätzle, Marktgemüse und unsere Pfeffer-Cognac-Sauce — ein Erlebnis zum Teilen.

✦ Zwiebelrostbraten mit Spätzle 34,00

Saftiges Roastbeef von der deutschen Färse, Bratenjus, dunkle Zwiebelschmelze — die Empfehlung des Hauses.

→ *Dazu unser Zweigelt vom Zimmerle — wie für diesen Braten gemacht.*

Maultaschen · klassisch oder vegetarisch 14,50

Zwei selbstgemachte Maultaschen mit Brät, Landjäger und Petersilie — die vegetarischen mit Austernpilzen gefüllt. Wählen Sie Ihre Lieblingszubereitung:

in heißer Brühe 14,50

butterzart geschmälzt mit Kartoffelsalat und vegetarischer Bratensoße 18,90

in der Pfanne goldgebraten mit Ei und großem Blattsalat 18,90

knusprig frittiert mit Kartoffelsalat und vegetarischer Bratensoße 18,90

→ *Klassisch dazu: Riesling im Glas oder unser Weissburgunder vom Bruker.*

Fleischkühle mit Kartoffelsalat · auch vegetarisch groß 18,90 · klein 14,90

Wie bei Oma — handgeformt aus Rind und Schwein, die vegetarischen aus Hafer und Frischkäse, außen kross, innen saftig, dazu lauwarmer Kartoffelsalat mit Bratensoße.

Knusprig gebratene Hähnchenoberkeule mit Pommes 17,50

Maishähnchen vom Land, kross in Butter gebraten, innen butterzart — dazu goldgelbe Pommes.

→ *Frisch dazu: ein Glas Riesling oder ein naturtrüber Apfelschorle.*

Linsen mit Spätzle · auch vegan groß 16,90 · klein 13,50

Sämig gekochte Linsen, handgeschabte Spätzle — auf Wunsch auch mit Saiten oder Saitan.

+ Saitenwürstle +3,00 + Saitan +3,00

Großer Salatteller 14,90

Bunte Blattsalate, Kartoffel-, Gurken-, Karotten- und Rettichsalat.

+ frittierte Maultaschen +5,50 + Hähnchenoberkeule +5,50 + Rostbratenspitzen +6,50

SÜSSES FINALE

◆ Birne Helene 8,90

Pochierte Williams-Birnen, Schokoladensauce, Vanilleeis — unser Klassiker und Favorit.

→ *Dazu empfehlen wir ein Stuttgarter Gaishirtle aus dem Remstal.*

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne 8,90

Saftige Apfelringe, im Bierteig goldbraun ausgebacken, feine Zimt-Zucker-Note — dazu Bourbon-Vanilleeis und eine Wolke Schlagsahne.

→ *Dazu passt: ein spritziges Glas Sekt.*

Heiße Liebe 8,90

Frisch eingekochte Himbeeren, noch warm, auf cremigem Bourbon-Vanilleeis — der Kontrast zwischen heiß und kalt ist die halbe Miete.

→ *Klassisch dazu empfehlen wir: ein Glas Gaishirtle oder ein Espresso.*

Affogato 5,90

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis, ertränkt in heißem Espresso — italienischer Genuss, schwäbisch gern gesehen.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Soß · *auch vegan* 6,50

Handgeschabte Spätzle in milder Bratensoße.

Spielplatzpommes · *auch für große Gäste* 5,00

Goldgelbe Pommes mit Ketchup und Mayo.

Kroketten mit Pilzrahmsoße 6,50

Knusprige Kroketten in cremiger Pilzrahmsoße.

BEILAGEN UND SOSSEN

Lust auf eine andere Beilage? Ein Tausch ist für 1,50 € schnell gemacht.

Beilagen · je 4,50 €

Spätzle (auch vegan) · Kartoffelsalat · Marktgemüse · Speckbohnen · Bratkartoffeln · Beilagensalat · Kroketten · Pommes

Soßen

Soße klassisch 3,00 € · Rahmsoße 2,50 € · Soße vegan 2,50 € · Pilzrahmsoße 2,50 €

MIR HOCKED ZSAMMA

Unsere Familientafel, wie früher bei Oma: Alles kommt in die Mitte, von allem etwas — und alle langen herzlichst zu.

Die große Tafel für alle · *ab 5 Personen* auf Anfrage

Ein großzügiger Querschnitt durch unsere Küche zum Teilen — sagen Sie uns einfach Bescheid, wir decken auf.



Schwäbisch für alle

GETRÄNKEKARTE *Den ganzen Tag*

APERITIVO UND SCHAUMWEIN

♦ **Helene x Louis Bar** 0,2l 8,50

Unsere Hauskreation in Zusammenarbeit mit der Louis Bar — fragen Sie nach dem Geheimnis.

Aperol Spritz 0,2l 7,50

Der Klassiker — bittersüß, orange, mit Prosecco und einem Spritzer Soda.

Campari Spritz 0,2l 7,50

Herber, ernster, italienischer — für alle, die es eine Stufe trockener mögen.

Sarti Spritz 0,2l 7,50

Aus Blutorange, Maracuja und Passionsfrucht — fruchtig-herb, der Aperitivo für Genießer.

Crodino Spritz · alkoholfrei 0,2l 7,50

Alkoholfrei, italienisch-bitter — zur Wahl Rosso oder Bianco, Aperitivo ohne Reue.

Secco auf Eis · Kern Wein 0,2l 5,00

Spritzig auf Eis serviert — die unkomplizierte Erfrischung zum Anfangen.

Reichsrat von Buhl · Grauburgunder Sekt B.A. Brut 2021 0,1l 6,50

Pfälzer Versektung im klassischen Flaschengärverfahren — fein-perlig, mit Birne und Brioche.

AUS DER FLASCHE

Cave de Lugny · Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut 0,75l 39,00

Burgundischer Chardonnay aus Mâcon, traditionelle Flaschengärung — Eleganz und feines Mousse für den besonderen Abend.

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. · Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns gerne an. · Wir kochen mit Produkten aus der Region — wenn etwas einmal aus ist, haben wir einen guten Grund.

OFFENE WEINE · WEISS

Grauburgunder · Beurer · Württemberg 2023 0,2 l 13,00 · 0,1 l 9,00
Ganze Flasche · 0,75 l 45,00

Cremig, mit Birne, Mandel und einer Spur Honig. Biodynamisch angebaut —
große Tiefe für den Preis.

Weissburgunder · Bruker · Württemberg 2023 0,2 l 9,50 · 0,1 l 6,50
Ganze Flasche · 0,75 l 32,50

Eleganz pur. Heller Stein, weiße Blüten, langer Nachhall — unser stilles
Premium-Weiss aus dem Remstal.

Chardonnay und Weissburgunder · Karsten Peter · Pfalz 2025 0,2 l 7,50 · 0,1 l 5,00
Ganze Flasche · 0,75 l 26,00

Pfälzer Sonne im Glas: Birne, Vanille, ein Hauch Holz — die Cuvée zur
gebratenen Hähnchenbrust.

Riesling · Karsten Peter · Pfalz 2022 0,2 l 6,50 · 0,1 l 4,00
Ganze Flasche · 0,75 l 19,00

Süffig, knackig, mit Zitrus und Apfel — der Riesling für jeden Tag.

Justinus K · Karl Haidle · Württemberg 2025 0,2 l 7,50 · 0,1 l 5,00
Ganze Flasche · 0,75 l 25,00

Die Legende ist zurück: Justinus K von Haidle — trocken, fruchtig und
aromatisch, mit Ananas, Maracuja und milder Säure. Remstal-Sommer im Glas,
der zum Vesper fast zu gut passt.

OFFENE WEINE · ROSÉ

Pescaja le Flery · Piemont 2025 0,2 l 9,00 · 0,1 l 6,00
Ganze Flasche · 0,75 l 30,00

Lachsrosa, weißer Pfirsich, mineralischer Schluss — mediterrane Leichtigkeit aus
dem Piemont.

✦ Rosé · Karsten Peter · Pfalz 2025 0,2 l 6,50 · 0,1 l 4,50
Ganze Flasche · 0,75 l 23,00

Rosé in seiner schönsten Form. Erdbeere, Wassermelone, trocken — kein
Sommerflirt, sondern eine Beziehung.

OFFENE WEINE · ROT

✦ Zweigelt · Zimmerle · Württemberg 0,2l 12,00 · 0,1l 7,00
Ganze Flasche · 0,75 l 40,00

Saftig, dunkle Beeren, weicher Trinkfluss. Österreichische Rebsorte auf
Württembergischer Boden.

→ *Unsere Empfehlung zum Zwiebelrostbraten.*

Gérard Bertrand · Héritage An 1650 · La Clape 0,2l 10,50 · 0,1l 6,50
Ganze Flasche · 0,75 l 34,50

Kraftvoller Languedoc aus der windgepeitschten La Clape bei Narbonne: Syrah,
Carignan und Mourvèdre. Cassis, Kakao und Vanille, dichte und samtige Textur
— südfranzösische Sonne im Glas.

✦ Spätburgunder · Beurer · Württemberg 2022 0,2l 8,50 · 0,1l 4,50
Ganze Flasche · 0,75 l 29,50

Schwarzkirsche, Waldboden, feines Tannin. Burgund auf Schwäbisch — Tiefe
und Eleganz im Glas.

BIERE

Alpirsbacher Kristallweizen 0,5l 5,00
Hell und kristallklar, frisch-spritzig — aus dem Schwarzwald.

Starnberger Weisse 0,5l 5,00
Hefefrisch und vollmundig — der bayerische Weißbier-Klassiker.

Alpirsbacher Spezial · vom Fass 0,5l 5,00 · 0,33l 4,00
Schwarzwälder Vollbier — malzig-rund mit feinem Hopfen.

Birkenwäldle · vom Fass 0,5l 6,00 · 0,33l 4,50
Ein ehrliches, naturtrübes Stuttgarter Bier: frisch, süffig und genau richtig zum
Anstoßen.

Starnberger Hell · vom Fass 0,5l 4,50 · 0,33l 3,50
Bayerisches Helles vom Starnberger See — blank gefiltert, süffig, ehrlich.

Radler süß oder sauer 0,5l 5,00 · 0,33l 4,00
Ehrlich, erfrischend, unkompliziert.

Freibier alkoholfrei 0,33l 4,00
Das alkoholfreie aus dem Stuttgarter Süden.

HAUSLIMONADEN

Yuzu und Minze 0,5 l 6,50

Japanische Yuzu-Zitrone, frische Minze — herb-floral, kühl, elegant.

Quitte, Holunder und Gurke 0,5 l 6,50

Schwäbischer Spätsommer im Glas — duftig, fruchtig, mit kühlem Schluss.

Maracuja, Bitter Lemon und Minze 0,5 l 6,50

Tropisch-frisch mit Zitrone und Minze — der Sommer-Booster.

Beere, Minze und Limette 0,5 l 6,50

Saftige Waldbeeren, frische Minze, ein Schuss Limette.

Basilikum und Limette 0,5 l 6,50

Italienischer Basilikum trifft Limette.

SÄFTE UND SCHORLE

Fruchtschorle groß · 0,5 l 5,00 · klein · 0,3 l 3,50

Apfelsaft · Rhabarbersaft · Maracujanektar · Johannisbeernektar

Fruchtsaft und Fruchtnektar klein · 0,3 l 4,50

Apfelsaft · Rhabarbersaft · Maracujanektar · Johannisbeernektar

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNG

Wasser · *still oder mit Kohlensäure* 0,7 l 4,00

Still oder sprudelig — die wohl wichtigste Entscheidung des Abends.

Orangina 0,25 l 4,00

Französische Klassiker-Limonade mit Orangenfruchtfleisch.

Krombacher Spezi 0,33 l 4,00

Cola und Orangenlimonade — das bessere Original.

Coca Cola 0,2 l 3,50

Eisgekühlt im Glas — der Klassiker, der einfach immer geht.

Coca Cola Zero 0,2 l 3,50

Ohne Zucker, mit Geschmack.

KAFFEE UND KAKAO

Alle Kaffees und der Kakao gerne auch mit Hafermilch.

Espresso 2,50

Kurz, kräftig, der schwäbische Schlusspunkt.

Doppio 3,50

Doppelter Espresso — für die ernsthafte Pause.

Espresso Macchiato 3,00

Espresso mit einem Tupfen Milchschaum.

Cappuccino 3,50

Espresso, heiße Milch, kompakte Milchhaube — klassisch italienisch.

Latte Macchiato 4,50

Espresso mit gestreckter Milch und feinem Milchschaum.

Freddo Cappuccino 4,80

Espresso auf Eis mit kalter Milch und Milchschaum — die kühle Variante für warme Tage.

Kaba 3,90

Warmer Kakao mit aufgeschäumter Milch — der Klassiker für Groß und Klein.

Kalter Kaba 4,50

Eisgekühlter Kakao auf Eis mit kalter Milch — süß, schokoladig, erfrischend.

EDLE TROPFEN ZUM ABSCHLUSS

Alle Brände und Liköre im 2-cl-Stamperl.

♦ Zimmerle · Stuttgarter Gaishirtle 2 cl 4,00

Birnenbrand vom Weingut Zimmerle — die alte Stuttgarter Birnensorte, destilliert mit Sorgfalt.

→ *Klassisch zur Birne Helene.*

Jacobi 2 cl 3,50

Milder deutscher Weinbrand — rund und weich, mit feiner Holznote.

Haselnusslikör 2 cl 3,50

Cremig-nussig, hausgemacht — wie ein flüssiges Dessert.

Johannisbeerlikör 2 cl 3,50

Rote Beere konzentriert — fruchtig-süffig, der süße Schlusspunkt.

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. · Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns gerne an. · Wir kochen mit Produkten aus der Region — wenn etwas einmal aus ist, haben wir einen guten Grund.