



Schmücker
Gastronomie. Catering. Personal.



Schmücker
Gastronomie. Catering. Personal.

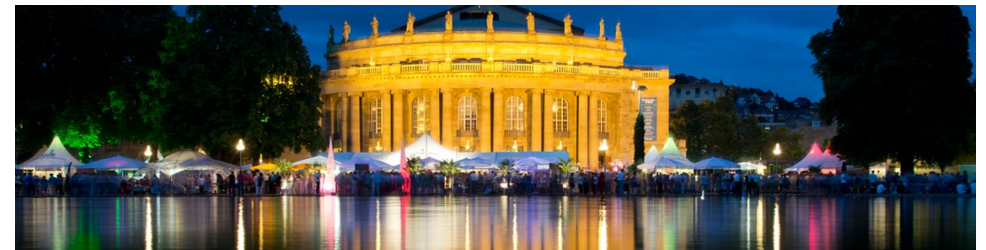


GETRÄNKE

Sommerfest 2019



Schmücker Gastro & Catering GmbH Tel.: 0711 – 75858390
Siemensstraße 48 70469 Stuttgart www.schmuecker.eu



Schmücker Gastro & Catering GmbH Tel.: 0711 – 75858390
Siemensstraße 48 70469 Stuttgart www.schmuecker.eu

ALKOHOLFREI		Glaspfand 2,00 €
Teinacher Gourmet medium	0,5l	4,00 €
Teinacher Gourmet still	0,5l	4,00 €
Teinacher Limonaden ^{1,11}	0,3l	3,50 €
Coca Cola ^{1,2,3,9,11}	0,3l	3,50 €
Fanta ^{1,11}	0,3l	3,50 €
Apfelschorle	0,5l	4,00 €
Tasse Espresso ⁹		2,20 €
Becher Kaffee ⁹		3,50 €
Becher Cappuccino ⁹		3,80 €

FRISCH GEPRESST	FRUIT PUNCH	Glaspfand 2,00 €
Saft von Ananas und Orange Natur wahlweise mit einem Schuss Pfefferminz ¹⁻ , oder Grenadinesirup ¹ 0,3 l für 4,90 € und 1,5 l für 21,90€		

BIERE AN UNSEREN PAVILLONS		Glaspfand 2,00 €
Sanwald Hefeweizen ^A	0,5l	4,80 €
Dinkelacker Kellerbier ^A	0,5l	4,80 €
Kölsch	0,2l	2,50 €

WEINE		Glaspfand 2,00 €
Weißweine:		
Edition Württemberg Grauburgunder*		
QbA, trocken	0,20l	6,90 €
Collegium Württemberg	0,75l	24,00 €
<i>dichter Burgunder mit Schmelz und Nachhaltigkeit</i>		
Spätburgunder Blanc de noir*		
QbA, trocken	0,20l	5,80 €
Weinmanufaktur Untertürkheim	0,75l	19,90 €
<i>Frisch, sommerlich, beerig</i>		
Rotweine:		
Edition Württemberg Acolon*		
QbA, trocken, Im Holzfass ausgebaut	0,20l	5,50 €
Collegium Württemberg	0,75l	19,25 €
<i>Charaktervoll, dicht, vollmundig, ausdrucksvoll</i>		
OX-Cuveé *		
Hauscuveé im Holzfass gereift	0,20l	6,20 €
Für unsere Gerichte vom OX	0,75l	21,70 €
<i>kühl temperiert, kräftig</i>		

1=mit Farbstoff(en), 2= mit Konservierungsstoff(en), 3= mit Antioxidationsmittel, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel,12=Phenylalaninquelle,13=Taurin, A= Gerste;*=enthält Sulfite Für weitere Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen befragen Sie bitte unseren Service. Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld

WEINE		Glaspfand 2,00 €
Roséweine:		
Fellbacher Lemberger rosé*		
QbA, trocken	0,20l	5,50 €
Fellbacher Weingärtner	0,75l	19,25 €
<i>kräftig, voll, saftig, frisch, Duft von roten Beeren</i>		

Cannstatter Zuckerle Trollinger Weißherbst 1 Stern*		
QbA, halbtrocken	0,20l	5,50 €
Weingärtner Bad Cannstatt eG	0,75l	19,25 €
<i>frisch fruchtig, Aromen von Erdbeeren und Himbeeren</i>		

Weinschorle* rot, weiß oder rosé	0,20l	4,00 €
----------------------------------	-------	--------

CHAMPAGNER & SEKT		Glaspfand 2,00 €
Lanson Champagner	0,10l	9,50 €
	0,75l	65,00 €

Schmücker Saveur rosé	0,10l	5,50 €
- auf Eis serviert -	0,75l	33,00 €

COCKTAILS UND LONGDRINKS		Pitcherpfand 5,00 € ; Glaspfand 2,00 €
APEROL SPRIZZ^{1,10}		
Aperol, Prosecco, Soda	6cl	7,50 €
HUGO		
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze & Limette	6cl	7,50 €
LILLET WILD BERRY³		
Schweppes Russian Wild Berry, Lillet & Erdbeeren	6cl	7,50 €
WODKA „ENERGY“^{1,9,11,13}, LEMON^{1,10}, MARACUJA		
	4cl	8,50 €
GIN TONIC^{1,9,11,13}		
GinSTR Gin Thomas Henry Tonic	4cl	8,50 €
Jacky Cola^{1,2,3,9,11}		
	4cl	8,50 €
Cuba Libre^{1,2,3,9,11}		
	4cl	8,50 €
Caipirinha		
Cachaça, Zucker & Limetten	6cl	7,50 €
Mojito		
Weißer Rum Limette Minze Soda Rohrzucker	6cl	7,50 €
Planters Punch		
Frisch gepresste Säfte von Ananas und Orange Rum Grenadinesirup ¹	6cl	8,50 €
Schmücker NO. 1		
Pimm's Ginger Ale Gurke Special Mug (Pfand € 5,00)	6cl	8,50 €

SPECIAL PITCHER 1,50l		
Cuba Libre^{9,11}	* Wodka „Energy“^{1,9,11,13}*	GINSTR Tonic^{1,9,11,13}
oder		
frisch gepresster Saft von Ananas und Orange mit		
weißem Rum	* Wodka	* braunem Rum
NUR 35,50 €		
je Pitcher 0,3 l Spirituose		



Schmücker

Gastronomie. Catering. Personal.

SPEISEN

Sommerfest 2019



Schmücker Gastro und Catering GmbH Tel.: 0711 – 75858390
Siemensstraße 48 70469 Stuttgart www.schmuecker.eu

UNSERE LECKEREN SPEZIALITÄTEN ZUM „SOMMERFEST“

Klare Ochsenschwanzsuppe
dazu OX Maultäschle^{1,3,8} 4,80 €

Brotsalat^{1,9}
geröstete Brotwürfel | Essig-Öl Dressing | Zwiebeln |
Tomaten | Rucolasalat 5,90 €
- mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 9,20 €
- mit gegrilltem OX-Fleisch 10,80 €

Salat Scampi
bunte Blattsalate der Saison | Hausdressing | Tomate | Garnelen 12,70 €

Linsenlasagne
mit Käse überbacken | Linsen | Nudelteig | Rucolasalat 9,50 €

Der Klassiker: OX mit Kartoffelbaguette
gegrilltes Ochsenfleisch | Krautsalat | Kartoffelbaguette |
hausgemachter Ox-Dip^{1,3,4} 13,80 €

Ausgebackener OX im Bierteig
gebratene Schupfnudeln | Rote Beete-Salat 16,90 €

Aus der Ochsenkeule
Saftige Scheiben vom Ochsen | Rosmarinjus |
Rotwein-Graupen | Rübenwürfel 17,80 €

Gezwiebelter OX
Ochsenhochrippe | glasierte Zwiebeln |
Filderkraut | hausgemachte Knöpfe | Soße 19,20 €

UNSERE DESSERTS

Apfelküchle^{1,3,4} 5,20 €
Zimt | Zucker | Vanillesoße

Windbeutel^{4,15} 4,00 €
Kirschragout | Sahne

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Zusatzstoffe: (1) Konservierungsstoffe; (2) Farbstoffe; (3) Antioxidationsmittel; (4) Süßungsmittel; (8) Phosphat; (9) geschwefelt;
(12) Geschmacksverstärker; (15) Geliermitte; Für weitere Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen