

# ALTE WACHE



**LIEBE GÄSTE UND FREUNDE,**

vielen Dank für Ihren heutigen Besuch.  
Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen, einen  
schönen Mittag bzw. Abend verbringen zu  
können.

Wir beraten Sie gerne bei Ihrer Auswahl, bitte  
sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen haben  
und wir Ihnen weiterhelfen können.

Gerne besprechen wir mit Ihnen auch Ihr  
Familienfest, Ihren Geburtstag, Ihre Firmen-  
und Weihnachtsfeier. Wir stellen gemeinsam  
mit Ihnen, ein passendes und individuelles  
Menü nach Ihren Vorstellungen und Wünschen  
zusammen.

Nun wünschen wir einen angenehmen  
Aufenthalt und guten Appetit

**IHRE ALTE WACHE**

# ALTE WACHE



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher (medium oder still)	0,2 l	2,00	0,5 l	4,00	0,7 l	6,00
Cola	0,2 l	2,00	0,4 l	3,60		
Fanta	0,2 l	2,00	0,4 l	3,60		
Spezi <sup>1,4</sup>	0,2 l	2,00	0,4 l	3,60		
Cola Light	0,2 l	2,20				
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	2,60				
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	2,60				
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	2,60				



## SÄFTE (VAIHINGER)

Apfelsaft (Direktsaft, naturtrüb)	0,2 l	2,20	0,4 l	3,80
Kirschnektar	0,2 l	2,20	0,4 l	3,80
Orangensaft	0,2 l	2,20	0,4 l	3,80
Johannisbeernektar	0,2 l	2,20	0,4 l	3,80
Traubennektar	0,2 l	2,20	0,4 l	3,80
Maracujanektar	0,2 l	2,20	0,4 l	3,80
Mangosaft	0,2 l	2,20	0,4 l	3,80
Cranberrysaft	0,2 l	2,20	0,4 l	3,80
Alle Säfte auch als Saftschorle	0,2 l	2,00	0,4 l	3,60

## HOLUNDERBLÜTENSIRUP



biologischer Anbau, ohne Zusatzstoffe  
- mit Sprudel als Saftschorle  
- oder mit heißem Wasser als Tee

0,2 l 2,40      0,4 l 4,80



# ALTE WACHE



## SPIRITUOSEN & LIKÖRE

Marillenschnaps	2 cl	3,10	Jägermeister <sup>1</sup>	4 cl	4,00
Honigschnaps	2 cl	3,20	Pelinkovac <sup>1</sup>	4 cl	4,00
Haselnussschnaps	2 cl	3,20	Walnusslikör <sup>1</sup>	2 cl	2,90
Blaubeerlikör <sup>1</sup>	2 cl	2,90	Julischka	4 cl	4,80
Birnenlikör	2 c	2,90	Martini (weiß, rot, rosato)	4 cl	4,50
Williams	2 cl	3,10	Remy Martin VSOP	2 cl	5,50
Sljivovic	2 cl	2,90	Jack Daniels	2 cl	4,00
Loza/Travarica	2 cl	2,90	Chivas Regal	2 cl	5,00
Ramazotti <sup>1</sup>	4 cl	4,00	Baileys <sup>1</sup>	4 cl	4,00



## FRUCHTIG & SPRITZIG & LONGDRINKS

Glas Prosecco 0,1 l	4,50
Aperol Sprizz	6,80
Hugo "Classic"	
Prosecco auf Eis mit Holunderblütensirup und frischer Minze	7,00
Hugo „Himbeer“	
Prosecco auf Eis mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Himbeeren	7,80
„Aperitivo Rosato“	
Likör mit Hibiskus- und Orangenaroma auf Eis mit Prosecco	7,80
Campari <sup>1</sup> Soda	5,00
Campari <sup>1</sup> Orange	6,00
Jack Daniels Cola	6,50
Hendricks Gin mit Tonic Water	8,00
Belvedere Wodka mit Softdrink	8,80
Southern Comfort mit Softdrink	6,90
Havana Club 7 mit Cola	8,80
„Licor Fever“	
Licor 43 mit Milch und Kirschsafft	6,90

# ALTE WACHE



## HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,00	Frischer Ingwer, Minze, Zitrone & Honig - als Tee aufgebraut	3,20
Espresso mit Milch	2,20		
Doppelter Espresso	3,40	Glas Tee mit Honig & Zitrone (verschiedene Sorten von "Seeberger")	2,60
Cappuccino	2,80	Heiße Schokolade (dickflüssig, mit Milch zubereitet)	3,80
Milchkaffee	2,80	Warme Milch mit Eierlikör und Sahne	4,90
Tasse Kaffee	2,20	Earl-Grey-Tea mit Pott-Rum 54 %	5,30
Latte Macchiato	3,20		



## FASSBIERE

Löwenbräu Export	0,3 l	2,80	0,5 l	3,40
Becks Pils	0,3 l	3,00		
Franziskaner Hefe Hell	0,3 l	2,80	0,5 l	3,40
Radler/Diesel	0,3 l	2,80	0,5 l	3,40
Staropramen "Dark"	0,3 l	3,40		



## FLASCHENBIERE

Becks alkoholfrei	0,33 l	3,00		
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,33 l	3,00	0,5 l	3,40
Kristallweizen			0,5 l	3,40
Hefeweizen dunkel			0,5 l	3,40



# ALTE WACHE



## WEINE QBA

### ROT

Verrenberger Trollinger (trocken)	0,25 l	4,50		
Haberschlechter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger	0,25 l	4,50		
Uhlbacher Götzenberg Trollinger	0,25 l	4,50		
Blatina, Weinmanufaktur "Keza", trocken, herb, dunkel, Kroatien	0,2 l	4,90	0,5 l	12,00
Peljesac fruchtig, süßlich, frisch, Kroatien	0,2 l	4,90	0,5 l	12,00
<b>Unsere besondere Weinempfehlung:</b> Darling Cellars, Shiraz, Reserve, black granite, Südafrika, schwarzrot, herb, trocken	0,2 l	7,80	0,75 l	25,00

### WEISS

Verrenberger Riesling (trocken)	0,25 l	4,10		
Uhlbacher Götzenberg Riesling	0,25 l	4,30		
Zilavka, Weinmanufaktur "Keza", trocken, fruchtig, mild, wenig Säure, Kroatien	0,2 l	4,40	0,5 l	10,00
<b>Unsere besondere Weinempfehlung:</b> Delheim Chenin Blanc, Südafrika, trocken, weich, harmonisch (Aromen von Zitrus und tropischen Früchten, milde Säure)	0,2 l	7,60	0,75 l	24,00

### ROSÉ

Heilbronner Staufenberg Schwarzriesling Weißherbst	0,25 l	4,90		
<b>Unsere besondere Weinempfehlung:</b> Delheim Pintoage Stellenbosch, Südafrika (Pinotage mit ein wenig Muscat, frisch, fruchtig, Erdbeer- und Himbeeraromen, animierende Säure)	0,2 l	7,90	0,75 l	25,00

### SCHORLE

Schorle Trollinger, Riesling oder Weißherbst	0,25 l	3,20		
--	--------	------	--	--

### PREMIUMWEINE - BARRIQUE - WEINMANUFAKTUR KEZA/KROATIEN

<b>Zilavka</b> , Weißwein, trocken, reichhaltig, blumig	0,75 l	19,00		
<b>Blatina</b> , Rotwein, trocken, beerig, rubinrot	0,75 l	29,00		
<b>Merlot</b> , Rotwein, trocken, pflaumig, schwarzviolett	0,75 l	29,00		
<b>Cabernet Sauvignon</b> , Rotwein, trocken, schokoladig, purpurrot	0,75 l	29,00		

# ALTE WACHE



## SUPPEN / VORSPEISEN / BEILAGENSALAT

<b>Flädlesuppe</b>	3,80
<b>Bohnensuppe</b> (große weiße Bohnen) mit Speck	4,80
Gemischter <b>Beilagensalat</b> mit hauseigenem Dressing	4,40
<b>Bauernsalat</b> (Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln)	4,90
<b>Bauernsalat mit Balkankäse</b>	5,90
<b>Bohnensalat</b> (große weiße Bohnen) angemacht mit Kürbiskernöl, hauseigenem Dressing und Zwiebeln	4,30
<b>Mediterranes Grillgemüse</b> mit hauseigener Marinade aus Olivenöl, Petersilie und Knoblauch	8,80
„ <b>Prsut i Sir</b> “ luftgetrockneter Schinken und Käse, garniert mit Oliven	9,80
<b>Grillkäse „Halloumi“</b> auf Tomatenscheiben mit hauseigener Marinade aus Olivenöl, Petersilie und Knoblauch	7,90
<b>Gebratene Steinchampignons</b> mit hauseigener Marrinade aus Olivenöl, Petersilie und Knoblauch	6,90



## SALATTELLER

- mit <b>Grillkäse „Halloumi“</b>	10,80
- mit <b>Putenbrustfilet</b> vom Grill	10,80
- mit <b>Balkankäse</b> , Oliven und Zwiebelringen	8,60
- mit <b>gegrillten Roastbeefstreifen</b>	14,80
- mit <b>Maultaschenstreifen</b> vom Grill	8,80
- mit <b>mediterranem Grillgemüse</b>	11,80
- mit <b>gebratenem Tunfisch</b>	14,80



# ALTE WACHE



## HAUPTGERICHTE

### **Rumpsteak**

vom argentinischen Roastbeef mit Kräuterbutter, Pommes-Frites 18,80

### **Zwiebelrostbraten**

vom argentinischen Roastbeef mit hausgemachten Spätzle 19,80

### **Pfeffersteak „Madagaskar“**

vom argentinischen Roastbeef mit frischem grünem Pfeffer, Bratkartoffeln 19,80

### **Rahmschnitzel**

vom Schweinerückensteak mit Sahnesauce und hausgemachten Spätzle 14,60

### **Stuttgarter Filetteller**

Schweinelendchen vom Grill mit Champignons in Rahmsauce und hausgemachten Spätzle 16,80

### **Cordon-Bleu**

vom Kalb mit Emmentaler und Schinken gefüllt, dazu Pommes-Frites 18,80

„**Wiener Schnitzel**“ vom Kalb mit Pommes-Frites 17,80

**Kalbschnitzel** natur mit Kräuterbutter und Pommes-Frites 16,80

### **Putenschnitzel**

natur vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und mediterranem Grillgemüse 16,80

### „**Muckalica**“

Schweinefilet vom Grill mit gedünsteten Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Butterreis 16,80



## KLEINE GERICHTE

„**Hölderlin**“ Champignonrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle 9,80

„**Farmer-Teller**“ Geschnetzeltes vom Grill mit gedünsteten Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten, dazu Butterreis 9,60

„**Micky-Maus**“ paniertes Schnitzel mit Pommes-Frites 8,80

„**Pokemon**“ Putenschnitzel mit Spätzle und Gemüse 8,20

# ALTE WACHE



## UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

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

<b>Cevapcici</b> (Hackfleischröllchen)	11,90
<b>Raznjici</b> (Schweinehals-Spieße)	12,90
<b>Pljeskavica</b> (Hacksteak, pikant gewürzt)	12,90
<b>Pljeskavica gefüllt mit Balkankäse</b> (Kuhmilchkäse in Salzlake)	14,60
<b>Pola Pola</b> (Cevapcici und Raznjici)	14,90
<b>Grill-Teller</b> (Cevapcici, Raznjici, Pljeskavica, Rindersteak und Schweinesteak)	17,80

**Zu unseren Grillgerichten empfehlen wir Ihnen auch:**

<b>Gebratene Paprikaschoten</b>	6,80
<b>Gebratene Paprikaschoten mit geriebenem Balkankäse</b>	8,30
<b>Portion Grillkäse „Halloumi“</b>	5,00
<b>Bohnensalat</b> (große weiße Bohnen) angemacht mit Kürbiskernöl, hauseigenem Dressing und Zwiebeln	4,30

## UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG



**Tintenfischringe**, mehliert - butterweich und zart - in der Pfanne  
gebraten, mit einer hauseigenen Marinade aus Olivenöl, Knoblauch  
und Petersilie, dazu eine Kartoffel-Beilage nach Wahl

16,80







## PLATTEN AB ZWEI UND FÜR MEHRERE PERSONEN

Preise pro Person

### „Gourmet-Platte“

Cevapcici, Raznjici, Pljeskavica, Rindersteak, Schweinesteak,  
Pommes-Frites und Djuved-Reis, Zwiebeln, Ajvar und Krautsalat 18,90

### „Hausplatte Alte Wache“

Schnitzel „Wiener Art“, Cevapcici, Rindersteak, Schweinesteak,  
Kräuterbutter, Pommes-Frites und mediterranes Grillgemüse 22,80

### „Schwäbisches Allerlei“

Zwiebelrostbraten, Schweinelendchen mit Champignons in  
Rahmsauce, geröstete Maultaschen, Käsespätzle und Kartoffelsalat 25,80



## VEGETARISCHE GERICHTE

**Grillkäse „Halloumi“** auf gedünsteten Paprikaschoten, Zwiebeln und  
Tomaten - pikant gewürzt - dazu Butterreis 11,80

**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

Hausgemachte **Käsespätzle** mit Emmentaler Käse und Salatgarnitur 9,80



# ALTE WACHE



## PEKA

**Während der „Kaminsaison“ - erfahrungsgemäß von Anfang Oktober bis Ende März - bieten wir auch PEKA an.**

Wir bereiten auf alte, traditionelle Weise Kalbsbraten im offenen Kamin zu. Das Fleisch und die Kartoffeln (nur mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer gewürzt) werden in einem Bräter in die Glut gelegt, mit einer Eisenglocke abgedeckt und mit Glut und Asche zugeschüttet.

Das Fleisch gart langsam und trotzdem bei großer Hitze zu einem zarten, saftigen Braten mit einem unverwechselbaren leicht rauchigen Aroma.

Des Weiteren grillen wir Ihnen im Kamin in einer offenen Guss-Pfanne frisches Gemüse (Paprikaschoten, Zwiebeln, Zucchini und Steinchampignons).

Den reinen Bratensaft der sich im Bräter gesammelt hat, schöpfen wir ab und reichen ihn zum Essen.

Sie sind live dabei wenn der Deckel abgehoben wird, der Bräter aus dem Feuer geholt wird und der aromatische Duft sich im Raum ausbreitet.

Der Preis pro Person für Kalbsbraten mit Kartoffeln und Gemüse beträgt € 28,50.

Wir bereiten PEKA ab vier bis zu achtzehn Personen Donnerstags, Freitags und Samstags nur auf Vorbestellung und Reservierung zu.

Bitte bringen Sie ein wenig Zeit und Geduld für PEKA mit, um es genießen zu können... **es ist einfach etwas Besonderes!**



# ALTE WACHE



## DESSERTS

<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	3,80
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b>	4,80
<b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Sahne	4,40
<b>Hausgemachte Palatschinken</b>	
- Natur	4,80
- mit hausgemachter Erdbeermarmelade	5,60
- mit Schokolade	5,60
- mit Haselnüssen	7,20
- mit Eierlikör und Sahne	8,80

Selbstverständlich können Sie zu den Palatschinken auch Vanille-Eis oder Bourbon-Vanille-Sauce dazu bestellen, dafür berechnen wir € 1,20 pro Kugel Eis und € 1,50 für Vanillesauce.



## BEILAGEN / EXTRAS

Pommes-Frites	3,50	Zwiebeln	1,00
Djuved-Reis	3,50	Ajvar (pikante Paprikapaste)	1,50
Bratkartoffeln	4,00	Kajmak	3,20
Saisongemüse	4,50	Grillgemüse	8,80
Spätzle	4,00	Dunkle Bratensauce	1,50
Beilagensalat	3,40	Champignon-Rahm-Sauce	2,00
Krautsalat	2,90	Kartoffelsalat	2,80
Tomatensalat mit Zwiebeln	4,80	Grillkäse „Halloumi“	5,00



## ZUSATZSTOFFE

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = koffeinhaltig



## HIER NOCH EIN PAAR INTERESSANTE DETAILS

- Während unserer Mittagszeit (von 11.30 Uhr – 14.30 Uhr) kosten Saftschorle, Cola, Fanta und Spezi je 0,2 l / 1,60 € bzw. 0,4 l / 3,20 €, ein Tafelwasser kostet 0,2 l / 1,40 €, bzw. 0,4 l / 2,80 €.
- 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. Alle 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, Lammcaré oder andere 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.

### **Noch ein Wort an unsere Kaffeetrinker:**

Durch den Einkauf des „No Marketing“ Kaffees, spenden wir mindestens 7 % des Umsatzes an WORLD VISION und PLAN. Unser Patenkind David Martinez Martinez lebt in Nicaragua und hält Briefkontakt zu uns. Gerne können Sie das Original-Zertifikat bei uns einsehen. Hierfür vielen Dank!

Desweiteren unterstützen wir mit Spenden den Baby-Notarztwagen der Björn-Steiger-Stiftung.

### **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

E-Mail: [info@restaurant-altewache.de](mailto:info@restaurant-altewache.de)

[www.restaurant-altewache.de](http://www.restaurant-altewache.de)

Steuer-Nr: 95350/33661 – IdNr: 49786650233

Geschäftsleitung: Dinka Jurčević