

KULINARIUM AN DER GLEMS

Schwäbische Speisenmanufaktur

Vorspeisen & Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit gefüllten Kräuterflädle A | C | G | J 5.80

✓ Toskanische Tomatensuppe mit Sahnehäubchen G | J | B 5.90
Basilikum Pesto | Crostini

Carpaccio vom Angus fein mariniert A | B | 9 14.80
Olivenöl | Balsamico | Champignons
Rucola | Parmesan | Crostini

✓ Kleine Salat Bowl I | J 6.80
Blattsalat | hausgemachter Kartoffelsalat | Rohkostsalat
Gurke | Tomate | Balsamico-Hausdressing | Crostini

✓ Große Salat Bowl I | J 9.80
Blattsalat | hausgemachter Kartoffelsalat | Rohkostsalat
Gurke | Tomate | Balsamico-Hausdressing | Crostini

kulinarium & **römerhof**
ROSTBRATENTAG
MIT GESCHMELZTEN ZWIEBELN | BRATENJUS | SPÄTZLE
160 GRAMM
NUR 23,80
JEDEN MITTWOCH
KÄPPELE IM RÖMERHOF
ROBERT-LEICHT-STRASSE 93
70563 STUTTGART
KULINARIUM AN DER GLEMS
MAHDENTALSTRASSE 111
70569 STUTTGART

kulinarium
MITTAGSTISCH
NUR 10,90
MI-SA
12-14 UHR
KULINARIUM AN DER GLEMS
MAHDENTALSTRASSE 111
70569 STUTTGART

Alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portion erhältlich - 2,00 Nachlass

✓ = vegetarisches Gericht

FEIERN TAGEN GENIESSEN WOHNEN

KULINARIUM AN DER GLEMS


Schwäbische Speisenmanufaktur

Schnitzelgerichte vom Schweinerücken (240 Gramm)

„Schnitzel Wiener Art“ <small>A C I 14 15</small>	19.80
In Butterschmalz ausgebacken Zitrone Preiselbeeren Pommes frites	
„Puszta Schnitzel“ <small>A C I 14 15</small>	20.80
Feine Paprikasauce Bratkartoffeln	
„Jägerschnitzel“ <small>A C I G 14 15</small>	21.80
Pilzrahmsauce Spätzle	
„Holsteiner Schnitzel“ <small>A C I 14 15</small>	22.80
Speckscheiben Spiegelei Bratensauce Bratkartoffeln	

Alle Schnitzelvariationen sind auch als Putenschnitzel erhältlich

Knödel des Monats

Schwäbischer Knödel Burger mit dreierlei Knödeln <small>A C G J 3</small>	16.80
Salat Kräuterquark Schmelzzwiebeln Rahmchampignons	
 auch vegetarisch erhältlich	
Knödelvariation mit Bratensauce <small>A C G J</small>	17.80
Chicken Wings in Honig-Knoblauch-Marinade	

*Unsere Hausgemachten Serviettenknödel werden nach Tiroler Rezepturen zubereitet
Speckknödel | Rote-Beete-Knödel | Spinatknödel*

kulinarium



Alle Preise in Euro inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe & Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere & -erzeugnisse | C: Eier & -erzeugnisse | D: Fisch & -erzeugnisse | E: Erdnüsse & -erzeugnisse | F: Soja & -erzeugnisse | G: Milch & -erzeugnisse | H: Schalenfrüchte & -erzeugnisse | I: Sellerie & -erzeugnisse | J: Senf & -erzeugnisse | K: Sesamsamen & -erzeugnisse | L: Schwefeldioxid und Sulfite | M: Lupinien | N: Weichtiere | 1: Antioxidationsmittel | 2: Mit Farbstoffen | 3: Mit Konservierungsstoffen | 4: Gewächst | 5: Mit Süßungsmitteln | 6: Oberfläche mit Natamycin behandelt | 7: Enthält | Phenylalaninquelle | 8: Phosphat | 9: Geschwefelt | 10: Chininhaltig | 11: Koffeinhaltig | 12: Mit Geschmacksverstärker | 13: Geschwärzt | 14: Mit Alkohol | 15: Natriumnitrit

***Sollten Sie Fragen zu unseren Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!**

FEIERN TAGEN GENIESSEN WOHNEN

KULINARIUM AN DER GLEMS

Schwäbische Speisenmanufaktur

Hauptgerichte vom Ländle und der Welt

✓	Allgäuer Käsespätzle gratiniert <small>A C G</small> Gereifter Allgäuer Hochalpenmilchkäse gekrönt mit Zwiebelschmelze	14.80
✓	Girandole Ricotta und Spinat <small>A C G</small> Italienische gefüllte Teigwaren in feinem Tomatensugo überbacken mit Käse Rucola Parmesan	16.80
	Girandole Speck und Provolone Käse <small>A C G 3</small> Italienische gefüllte Teigwaren in feinem Tomatensugo überbacken mit Käse Rucola Parmesan	16.80
✓	Maultaschen geschmelzt <small>A C G J J</small> Hausgemachter Kartoffelsalat geschmelzte Zwiebeln Bratensauce auch vegetarisch möglich mit Schnittlauchsauce	17.50
	„Holzfällersteak“ vom Schweinerücken <small>A C J 14 15</small> Zwiebeln Champignons Speckbohnen Bratensauce Röstkartoffeln	20.80
	Pfeffergeschnetzeltes vom Schweinefilet <small>A C G J 9</small> In feiner Pfefferrahmsauce Röstitaler	23.80
	Schweinemedallions vom Landschwein <small>A C G J 1</small> Pilzrahmsauce Spätzle	25.80
	Römerhof-Grillteller <small>A C J G 14 15</small> Rind Schwein Würstchen Maultasche Speckbohnen Kräuterbutter Röstitaler	28.80
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten <small>A C J 14 15</small> Edles Rinder-Roastbeef Schmelzzwiebeln Trollingersauce Spätzle	29.80
	Jägerrostbraten vom Argentinischen Angus <small>A C J 14 15</small> Frische Champignons Bratensauce Röstkartoffeln	30.80
	<u>Sauce extra</u> Rahmsauce <small>G J 2</small> Bratensauce <small>J 2</small> Waldpilzsauce <small>G J 2</small>	2.50

KULINARIUM AN DER GLEMS

Schwäbische Speisenmanufaktur

APERITIFS¹⁴

Hugo	Holunderblütensirup Prosecco Soda Minze	0,25l	7.50
Hugo Rosé	Holunderblüten-Rhabarber-Sirup Prosecco Soda	0,25l	7.50
Aperol Spritz ^{1 10}	Aperol Prosecco Soda Orange	0,25l	7.80
Lillet Wild Berry ^{1 10}	Lillet Schweppes Wild Berry Beerenmix	0,25l	8.10
Limoncello Spritz ^{3 10}	Limoncello Prosecco Tonic	0,25l	7.20
Campari Soda ^{1 3 10}	Campari Soda	4cl 0,2l	6.40
Campari Orange ^{1 3 10}	Campari Orangensaft Orange	4cl 0,2l	7.50
Martini Bianco Dry		4 cl	5.50
Sherry Med. Dry		4 cl	5.50
Sekt Hausmarke	Piccolo	0,1l 5.60 0,75l	33.00
Prosecco	Piccolo	0,1l 5.60 0,75l	33.00
Prisecco alkoholfrei	rotfruchtig Piccolo	0,2l 8.00 0,75l	28.00

kulinarium

an der Glems



FEIERN TAGEN GENIESSEN WOHNEN

KULINARIUM AN DER GLEMS

Schwäbische Speisenmanufaktur

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Gourmet medium still		0,25l	3.80
Teinacher Gourmet medium still		0,75l	6.30
Tafelwasser Sprudel still	0,2l 2.50 0,4l 3.70 1,0l		4.80
Genuss Limonade Teinacher ^{1 3} Johannisbeere-Holunder Rhabarber-Mirabelle Orange-Mandarine Mango-Maracuja Zitrone		0,33l	4.20
Genusseistee Teinacher ^{2 3} Pfirsich Zitrone		0,33l	4.20
Coca Cola Coca Cola Light Coca Cola Zero Fanta Sprite Mezzo Mix ^{1 2 9 11} Coca Cola Coca Cola Light Coca Cola Zero Fanta Sprite Mezzo Mix ^{1 2 9 11}		0,3l 0,4l	4.20 4.80
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale ^{3 10} Eis Zitrone		0,20l	3.80
Fruchtschorle Apfel Holunder Holunder-Rhabarber Johannisbeere Maracuja Multivitamin Orange	0,2l 3.90	0,4l	4.90
Fruchtsäfte Apfel Johannisbeere Maracuja Multivitamin Orange	0,2l 4.20	0,4l	5.90

kulinarium

an der Glems



KULINARIUM AN DER GLEMS

Schwäbische Speisenmanufaktur

BIER VOM FASS A | 14

Schwaben Bräu Pils	0,3l 4.50	0,4l 4.90
Schwaben Bräu Export	0,3l 4.50	0,5l 5.10
Sanwald Weizen Trüb	0,3l 4.50	0,5l 5.10

BIERMISCHGETRÄNKE 14

Radler <small>A 14</small>	Export Zitronenlimonade	0,5l 5.10
Diesel <small>A 1 2 9 11 14 15</small>	Export Coca Cola	0,5l 5.10
RUSS <small>A 11 14 15</small>	Weizen Zitronenlimonade	0,5l 5.10

FLASCHENBIER

Rothaus Tannenzäpfle Pils <small>A 14</small>	0,33l 4.70
Wulle Bier <small>A 14</small>	0,33l 4.70
Schwaben Bräu Schwarzbier <small>A 14</small>	0,5l 5.10
Sanwald Weizenbier Kristall Dunkel <small>A 14</small>	0,5l 5.10
Dinkelacker Pils alkoholfrei <small>A</small>	0,33l 4.70
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei <small>A</small>	0,5l 5.10



KULINARIUM AN DER GLEMS

Schwäbische Speisenmanufaktur

SPIRITUOSEN ¹⁴

Brände ³	Birne Himbeere Mirabelle Kirsch Obst Pflaume Grappa	2 cl	4.90
	Grappa Riserva	2 cl	6.50
Liköre ^{G 13}	Amaretto Disaronno Baileys Irish Creme Sambuca	2 cl	4.90
	Calvados	2 cl	7.20
Bitter ³	Ramazzotti Fernet Branca Averna Jägermeister	2 cl	4.90
Rum ³	Bacardi Blanca 2 cl 5,90 Havana Club 3 Years	2 cl	5.90
Gin ^{A H 13}	Dry Gin 2 cl 5,90 Bombay Sapphire	2 cl	5.90
Vodka ^{A 13}	Absolut Vodka	2 cl	5.90
Whiskey ^{A 13}	Caol Ila 12 Years	2 cl	7.20
	Highland Park 12 Years	2 cl	7.20
	Oban 14 Years	2 cl	7.20
	Jack Daniels's Bourbon Whiskey	2 cl	5.80
	Dimple Gold Selection	2 cl	5.80

LONGDRINKS ^{A | G | H | 1 | 2 | 9 | 11 | 14 | 15}

Jack Daniels Cola | Bacardi Cola | Gin Tonic | Vodka Orange | Vodka Lemon 4cl | 0,2l 9.50

COCKTAILS von Cocktail Plant

Pina Colada	alkoholhaltiges Mischgetränk (10,1%) mit Ananas-Kokos-Aroma Fruchtgehalt 58% ^{A E G 1 14}	0,2l	8.50
Swimming Pool	alkoholhaltiges Mischgetränk (10,1%) mit Curacao-Kokos Geschmack Fruchtgehalt 78% ^{A F G 1 2 14}	0,2l	8.50
Zombie	alkoholhaltiges Mischgetränk (10,1%) mit Orangen-Tropic-Aroma Fruchtgehalt 78% ^{E 1 2 14}	0,2l	8.50
Strawberry Colada	alkoholfreier Cocktail mit Erdbeer-Kokos Geschmack Fruchtgehalt 85% ^{G 2}	0,2l	8.50

KULINARIUM AN DER GLEMS

Schwäbische Speisenmanufaktur

KAFFEE & SCHOKOLADE

Kaffee Crème <small>G 9</small>	Schwarzer Kaffee Zucker Kaffeesahne	Tasse 3.30 Kanne 5.60
Kaffee entkoffeiniert <small>G</small>	Schwarzer Kaffee Zucker Kaffeesahne	Tasse 3.30
Espresso <small>A 9</small>	Espresso Zucker	Tasse 3.40
Espresso doppelt <small>A 9</small>	Espresso Zucker	Tasse 4.60
Milchkaffee <small>G 9</small>	Schwarzer Kaffee Milch Zucker	Tasse 4.40
Cappuccino <small>A G 9</small>	Espresso Milchschaum Zucker	Tasse 4.40
Latte Macchiato <small>A G 9</small>	Espresso Milchschaum Zucker	Tasse 4.60
Heiße Schokolade <small>A G 9</small>		Tasse 4.80
Eiskaffee <small>A G 9</small>		Glas 6.50
Eisschokolade <small>A G 9</small>		Glas 6.50
Affogato <small>G 9</small>	Espresso Vanilleeis Zucker	Tasse 6.50

TEE AUSWAHL

Früchte	Früchtetee	Tasse 3.80
Kamille	Kamilletee	Tasse 3.80
Pfefferminze	Pfefferminztee	Tasse 3.80
Schwarztee	Schwarztee	
	Earl Grey oder Darjeeling	Tasse 3.80
Grüntee	Grüner Tee	Tasse 3.80
Kräutertee	Kräutertee	Tasse 3.80
Tee Ihrer Wahl		Kanne 4.80
Tee mit Rum	Schwarztee Rum 2cl	Glas 7.40

kulinarium

an der Glems



KULINARIUM AN DER GLEMS

Schwäbische Speisenmanufaktur

OFFENE WEINE ¹⁴

Weißwein

Riesling halbtrocken 0,25l 6.80
kräftig | vollmundig QbA Fellbacher Lämmle
Weingärtner Fellbach | Württemberg

Grauburgunder trocken 0,25l 7.50
gehaltvoll | feine Aromen von Aprikose | QbA Oberbergener Vulkanfelsen
Weingut Oberbergen | Kaiserstuhl-Baden

Roséwein

Schwarzriesling Weißherbst trocken 0,25l 6.80
feine Säure | frische Aromen | QbA Lauffener Katzenbeißer
Weingärtner Lauffen | Württemberg

Rotwein

Trollinger halbtrocken 0,25l 6.80
kräftig | herzhaft | QbA Uhlbacher Götzenberg | Collegium Wirtemberg
Württemberg

Lemberger trocken 0,25l 7.60
vollmundig | fruchtige Aromen | QbA Rosswager Halde
Weingärten Rosswag | Württemberg

Primitivo trocken 0,25l 7.90
frisch | leichter Duft von Stachelbeeren | IGT Piane del Lavante
Casa Vinicola | Minini Apulien | Italien

Montepulciano D'Abruzzo trocken 0,25l 8.10
vollmundig | elegant | harmonisch | Talamonti Modá DOC |
Abruzzen | Italien

Weinschorle Weiß | Rosé | Rot 0,25l 5.50

KULINARIUM AN DER GLEMS

Schwäbische Speisenmanufaktur

Flaschenweine¹⁴

Weißwein

Kesselliebe „Neckarkarpfen“ 0,75l 29.80
Riesling | feinherb | Cannstatter Zuckerle | Qualitätswein | Württemberg

Weissburgunder trocken 0,75l 24.60
feine Säure | Gelbfruchtaromen | Weinmanufaktur Untertürkheim
Stuttgart | Württemberg

Riesling trocken 0,75l 29.80
fruchtige Aromen von Äpfel | VDP. Gutswein Rebhuhn | Weingut Aldinger | Württemberg

Grauburgunder trocken 0,75l 32.50
kräftig | QbA Edition Wirtemberg | Collegium Wirtemberg | Württemberg

Roséwein

Kesselliebe „Turmrössle“ 0,75l 29.80
Fruchtig | Qualitätswein | Wilhelm Kern | Württemberg

Mas Rabell Rosado trocken 0,75l 29.80
Aromen von Stachelbeeren & Ananas | Miguel Torres | Spanien

Rotwein

Kesselliebe „Wasn Hasn“ 0,75l 29.80
Trocken | Cannstatter Berg | Qualitätswein | Württemberg

Primitivo trocken 0,75l 24.70
frisch | leichter Duft von Stachelbeeren | IGT Piane del Lavante
Casa Vinicola Minini | Apulien | Italien

Montepulciano D’Abruzzo trocken 0,75l 25.60
vollmundig | elegant | harmonisch | Talamonti Modá DOC | Abruzzen | Italien

Spätburgunder trocken 0,75l 34.60
fruchtige Aromen von Äpfel | QbA Brüssele | Weingut Graf Adelman | Württemberg