



Schön, dass Sie uns besuchen!

Weißweine

Nr. 1 2023	Riesling trocken vom Faß	0,25 l	6,00 €
	Qualitätswein	0,5 l	11,50 €
	Offener Ausschank	1,0 l	23,00 €
Nr. 2	Calla Weißwein	0,1 l	3,80 €
	Qualitätswein	0,25 l	7,00 €
	Frische und Eleganz vereint mit opulenter Frucht und Süße	0,75 l	20,00 €
Nr. 3 2022	Kerner trocken	0,1 l	4,00 €
	Qualitätswein	0,25 l	7,50 €
	Ausgewogen Spiel von Fruchtsüße und Beerensäure	0,75 l	21,50 €
Nr. 4 2023	Weißburgunder	0,1 l	4,50 €
	Qualitätswein	0,25 l	8,50 €
	Cremige Balance aus Süße und Säure	0,75 l	24,50 €
Nr. 5 2023	Sauvignon Blanc	0,1 l	4,50 €
	Qualitätswein	0,25 l	8,50 €
	Zarter Duft Filigraner Körper	0,75 l	24,50 €

Rosé- und Schillerwein

Nr. 6 2023	Schillerwein	0,1 l	3,50 €
	Qualitätswein	0,25 l	6,00 €
	Sommerlich Spritzig	1,0 l	23,00 €
Nr. 7	Rosalie	0,1 l	4,00 €
	Rosé lieblich	0,25 l	7,50 €
	Qualitätswein	0,75 l	21,00 €
Phantastische Aromatik Schmeichelnde Restsüße			

Alkoholfreie Getränke

Teinacher			
Mineralwasser Gourmet medium oder naturelle	0,5 l	4,60 €	
Apfelschorle , Genusslimonade	0,33 l	4,00 €	
Rhabarber-Mirabelle , Genusslimonade	0,33 l	4,00 €	

Rotweine

Nr. 8	Trollinger mit Lemberger	0,1l	4,00 €
	Qualitätswein	0,25l	7,50 €
	Ziegelrot Fruchtig Weich	1,0 l	29,00 €
Nr. 9 2023	Lemberger trocken	0,1l	4,50 €
	Qualitätswein	0,25l	8,50 €
	Filigran Feine Beerendaromatik	0,75l	24,50 €
Nr. 10 2021	Syrah trocken	0,1l	5,50 €
	Qualitätswein	0,25l	10,50 €
	Kräftig Ausdrucksstark VINUM top 15 bei der Syrahverkostung	0,75 l	30,50 €

Perlwein & Sekt

Nr. 11	Cricri Secco	0,1 l	4,50 €
	Deutscher weißer Perlwein, mit Kohlensäure versetzt	0,25 l	8,00 €
	spritzig- fruchtiger Sommer- Secco	0,75 l	23,50 €
Nr. 12	Kerner brut	0,1 l	6,00 €
	Traditionelle Flaschengärung Prickelnde Finesse Feine Perlage	0,75 l	29,00 €

Weinschorle

Weiß oder Rosé	0,25l	5,50 €
-----------------------	-------	--------

Destillate aus unserer Brennerei

Mirabellenbrand	2 cl	4,50 €
Williams-Christ-Birnenschnaps	2 cl	4,50 €

Hochland Kaffeespezialitäten

Espresso	2,50 €
Tasse Kaffee	3,50 €
Cappuccino	4,00 €

Cocktails

Traubencrasher Kristallgefrorener Traubensaft eiskalt aufgefüllt mit Cricri Secco	0,25 l	7,50 €
Traubencrasher alkoholfrei Kristallgefrorener Traubensaft	0,25 l	6,00 €
Aperol Spritz Aperol und Cricri Secco, eiskalt serviert mit einem Schuß Mineralwasser	0,25 l	7,50 €
Unser Weindorf Cocktail Samt & Seide Neu Fruchtmos vom Bio-Pfirsich Rosalie Roséwein Cricri Secco	0,25 l	7,50 €

Schwäbische Klassiker

Geschmelzte Maultaschen Zwiebelschmelze Kartoffelsalat	16,00 €
Tafelspitzsülze aus Oberschwaben Vinaigrette Blattsalat Bratkartoffeln	17,50 €
„Currle Combo“ Geschmelzte Maultasche Fleischküchle Trollingersoße Kartoffelsalat	16,50 €
Geschmorte Schweinebäckle in Trollingersoße mit Semmelknödeln	17,50 €
mit Bratkartoffeln	19,50 €
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind (200g) Trollingersoße Bauernbrot	24,00 €
Trollingersoße Bratkartoffeln	28,50 €
Frisch gebraten- kann etwas dauern!	

Vesper

Herzhafter Wurstsalat Schinkenwurst Käse Bauernbrot	13,80 €
Griebenschmalzbrot	5,00 €
Zwiebelkuchen vegetarisch	5,50 €
Kleiner bunter Salat vegan	6,00 €
Kartoffelsalat	5,00 €
Weindorf-Teller (2-3 Personen) Gunzesrieder Bergkäse, Trauben aus Uhlbach, Peitschenstecken, Griebenschmalz, Bauernbrot	21,50 €

Für den kleinen Hunger

Maultasche oder Fleischküchle mit Kartoffelsalat	9,90 €
---	--------

Culinarium Manufaktur

In unserer offenen Küche erleben Sie die Zubereitung traditioneller Gerichte, raffiniert und neu konzipiert.

Gunzesrieder Käsespätzle aus dem Laib mit Blattsalat Gunzesrieder Bergkäse frische Spätzle Zwiebelschmelze vegetarisch	14,50 €
Zwiebelzupfer Gemüsezwiebel knusprig gebacken Culinarium Dip vegetarisch	14,00 €
Flammkuchen „Classic“ Sauerrahm Speck Zwiebeln Bergkäse	13,50 €
Flammkuchen „Allgäu“ Tomaten Rucola Allgäuer Bergkäse vegetarisch	13,50 €

„Pfiffiges“ Culinarium

Gebratene Pfifferlinge mit Semmelknödeln und Rieslingsoße vegetarisch	18,50 €
Maultaschen mit „Pfiff“ Pfifferlinge Kräuter Rieslingsoße	18,50 €
Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen knackige Salate Pfifferlinge Kräutervinaigrette Brot vegan	18,50 €

Dessert

Warme Dampfnudel Heiße Kirschen Vanillesoße	8,50 €
Currles Striezel, das Traditionsgebäck von der Buchenholzrolle Heiße Kirschen Vanilleeis aus dem Lautertal	12,50 €
Zwetschgenkuchen mit Sahne	4,90 €
Becherle Vanilleeis aus dem Lautertal	4,50 €

Unsere Tagesessen:

28.08.24	Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen, Rucola und Sauce Hollandaise	13,50 €
29.08.24	Saure Nierle mit Bratkartoffeln	13,50 €
30.08.24	Linsen und Spätzle und Saitenwürstle	13,80 €
31.08.24	Rindergulasch mit rote Paprika und Spätzle	14,90 €
01.09.24	Sonntagsbraten vom Rind mit Spätzle und Soße	17,00 €
02.09.24	Rahmschnitzel von der Pute mit Champignons und Spätzle	14,50 €
03.09.24	Flammkuchen mit Castello Bleu, Rosmarin und Uhlbacher Trauben	13,50 €
04.09.24	Lachsnudeln mit Rieslingrahmsoße und frischen Kräutern	17,00 €
05.09.24	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	15,50 €
06.09.24	Sahnegeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle	15,50 €
07.09.24	Überbackene Maultaschen, Tomatensugo und Blattsalat	15,50 €
08.09.24	Sauerbraten mit Spätzle und Soße	17,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Fragen Sie gerne nach unserer Karte für Allergene und Zusatzstoffe.



Unser Wein:

Wir beziehen unsere Weine und Sekt vom Weingut Christel Currle. Wie immer steht bei uns beste Uhlbacher Qualität und Regionalität im Vordergrund.



So war es- so wird es...

Gemäß der Vision, unsere Landeshauptstadt ein paar Tage lang zur „Viertelles- Hauptstadt“ zu machen und dem Wein ein ganzes Fest zu widmen, schenken wir seit dem ersten Weindorf, im Jahre 1976, hier unsere eigenen Weine aus.

In diesem Jahr denken wir besonders an Fritz Currle, der zusammen mit seiner Frau Heiderose wesentlich zum Aufbau unseres wunderschönen Stuttgarter Weindorfes beigetragen hat.

Bereits seit vielen Jahren kümmert sich seine jüngste Tochter, Annette Currle, um die Fortführung des Familienbetriebes. Unter dem Namen „Currles Culinarium“ bewirbt sie mit innovativen Ideen und gastwirtschaftlichem Feingespür ihre Gäste auf dem Stuttgarter Weindorf, sowie auf folgenden Festlichkeiten:

- Stuttgarter Weinsafari: 21. und 22.09.2024: www.stuttgart-weinsafari.de
- Stuttgarter Weihnachtsmarkt: 27.11.- 23.12.2024: www.stuttgarter-weihnachtsmarkt.de
- Esslinger Weihnachtsmarkt: 26.11.-22.12.2024: www.esslingen-info.com

Ab Ende diesen Jahres dürfen Sie sich auf ein weiteres Highlight freuen: In Stuttgart-Uhlbach, mitten auf dem Uhlbacher Platz, wird unser neues Tageslokal „Perle“ eröffnet. Weil Uhlbach doch die Perle Stuttgarts ist... Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Neugierig? Sie möchten bereits jetzt eine Feier bei uns buchen? perle@perle-uhlbach.de



PERLE

EINKEHR & GENUSS