



Schön, dass Sie uns besuchen!

## Weißweine

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

## Rosé- und Schillerwein

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

## Alkoholfreie Getränke

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

## Rotweine

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

## Perlwein & Sekt

<b>Nr. 11</b>	<b>Cricri Secco</b>	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 €
<b>Nr. 12</b>	<b>Kerner brut</b>	0,1 l	6,00 €
	Traditionelle Flaschengärung Prickelnde Finesse   Feine Perlage	0,75 l	29,00 €

## Weinschorle

<b>Weiß oder Rosé</b>	0,25l	5,50 €
-----------------------	-------	--------

## Destillate aus unserer Brennerei

<b>Mirabellenbrand</b>	2 cl	4,50 €
<b>Williams-Christ-Birnenschnaps</b>	2 cl	4,50 €

## Hochland Kaffeespezialitäten

<b>Espresso</b>	2,50 €
<b>Tasse Kaffee</b>	3,50 €
<b>Cappuccino</b>	4,00 €

## Cocktails

<b>Traubencrasher</b> Kristallgefrorener Traubensaft eiskalt aufgefüllt mit Cricri Secco	0,25 l	7,50 €
<b>Traubencrasher alkoholfrei</b> Kristallgefrorener Traubensaft	0,25 l	6,00 €
<b>Aperol Spritz</b> Aperol und Cricri Secco, eiskalt serviert mit einem Schuß Mineralwasser	0,25 l	7,50 €
<b>Unser Weindorf Cocktail Samt &amp; Seide</b> <span style="color: red; border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">Neu</span> Fruchtmus vom Bio-Pfirsich   Rosalie Roséwein   Cricri Secco	0,25 l	7,50 €

## Schwäbische Klassiker

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

## Vesper

<b>Herzhafter Wurstsalat</b> Schinkenwurst   Käse   Bauernbrot	13,80 €
<b>Griebenschmalzbrot</b>	5,00 €
<b>Zwiebelkuchen</b> <span style="color: red;">vegetarisch</span>	5,50 €
<b>Kleiner bunter Salat</b> <span style="color: red;">vegan</span>	6,00 €
<b>Kartoffelsalat</b>	5,00 €
<b>Weindorf-Teller (2-3 Personen)</b> Gunzesrieder Bergkäse, Trauben aus Uhlbach, Peitschenstecken, Griebenschmalz, Bauernbrot	21,50 €

## Für den kleinen Hunger

<b>Maultasche oder Fleischküchle mit Kartoffelsalat</b>	9,90 €
---	--------

## Culinarium Manufaktur

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

<b>Gunzesrieder Käsespätzle aus dem Laib</b> mit Blattsalat Gunzesrieder Bergkäse   frische Spätzle   Zwiebelschmelze <span style="color: red;">vegetarisch</span>	14,50 €
<b>Zwiebelzupfer</b> Gemüsezwiebel knusprig gebacken   Culinarium Dip <span style="color: red;">vegetarisch</span>	14,00 €
<b>Flammkuchen „Classic“</b> Sauerrahm   Speck   Zwiebeln   Bergkäse	13,50 €
<b>Flammkuchen „Allgäu“</b> Tomaten   Rucola   Allgäuer Bergkäse <span style="color: red;">vegetarisch</span>	13,50 €

## „Pfiffiges“ Culinarium

<b>Gebratene Pfifferlinge</b> mit Semmelknödeln und Rieslingsoße <span style="color: red;">vegetarisch</span>	18,50 €
<b>Maultaschen mit „Pfiff“</b> Pfifferlinge   Kräuter   Rieslingsoße	18,50 €
<b>Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen</b> knackige Salate   Pfifferlinge Kräutervinaigrette   Brot <span style="color: red;">vegan</span>	18,50 €

## Dessert

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

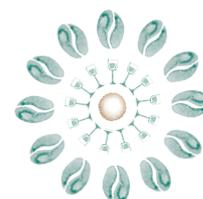
Bereits seit vielen Jahren kümmert sich seine jüngste Tochter, Annette Currle, um die Fortführung des Familienbetriebes. Unter dem Namen „Currles Culinarium“ bewirbt sie mit innovativen Ideen und gastwirtschaftlichem Feingespür ihre Gäste auf dem Stuttgarter Weindorf, sowie auf folgenden Festlichkeiten:

- Stuttgarter Weinsafari: 21. und 22.09.2024: [www.stuttgart-weinsafari.de](http://www.stuttgart-weinsafari.de)
- Stuttgarter Weihnachtsmarkt: 27.11.- 23.12.2024: [www.stuttgarter-weihnachtsmarkt.de](http://www.stuttgarter-weihnachtsmarkt.de)
- Esslinger Weihnachtsmarkt: 26.11.-22.12.2024: [www.esslingen-info.com](http://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](mailto:perle@perle-uhlbach.de)



PERLE

EINKEHR & GENUSS