

Spritzig

Weinschorle	0,25 l	6,00
IMPULS Muskattrollinger Rosé	0,1 l	8,00
Weingut Dr. Baumann, extra trocken	Flasche	52,00
Aperol Spritz 2,4	0,25 l	9,00
Hugo 2,4	0,25 l	9,00
Amore Spritz 2,4	0,25 l	9,00

Schnaps

Zullos Alte Nuss 	2 cl	4,50
Alte Haselnuss in Fläschchen, Weingut Rienth		
Goldene Birne	2 cl	5,50
STILVOL		
Obstbrand	2 cl	5,50
STILVOL		
Limonzullo	8 cl	14,00
Limoncello aus der Flasche		

Alle Weine enthalten Sulfite.
1 Koffein 2 Farbstoff 4 Chinin 8 Antioxidationsmittel

Alkoholfrei

Teinacher still / medium	0,5 l	6,50
Teinacher Apfelschorle	0,33 l	4,50
Teinacher Zitronenlimo 2	0,33 l	4,50
Teinacher Johannis-Holunder 2	0,33 l	4,50
Teinacher Cola Mix 1,2,8	0,33 l	4,50

Heißgetränke

Espresso 1	2,50
Espresso Doppio 1	3,50
Kaffee 1	3,50

Alle Preise in EUR.

Zum Zullo – Vino e Amore

Hier verschmelzen die schwäbische Tradition des Stuttgarter Weindorfs und die Leichtigkeit des Dolce Vita zu einem Erlebnis, das man schmeckt und spürt. Ein Hauch italienisches Lebensgefühl verleiht jedem Moment das besondere Flair – mal lebendig, mal entspannt, immer herzlich.

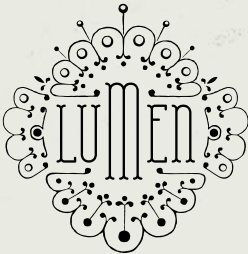
Unsere Küche schöpft aus der Region: frisch, ehrlich, handgemacht – und doch neu gedacht. Zu handverlesenen Weinen servieren wir Spezialitäten, die schwäbische Wurzeln tragen und italienische Lebensfreude atmen.

Zum Zullo ist das Herzstück einer kleinen Familie von Genussorten, zu der auch das charmante Café Lumen im Stuttgarter Westen und das elegante Ristorante Perbacco in der Stuttgarter Mitte gehören.

Überall leitet uns die gleiche Idee: Genuss mit Seele, gelebte Gastfreundschaft und Momente, die bleiben. In diesem Jahr feiern wir all das unter unserem Motto ‘Vino e Amore’ – Wein und Liebe, wie sie schöner nicht sein könnten.



PADELO711



Empfehlung
des Hauses

Jungspund

0,1 | 0,25 | 0,75 l

AUS DER SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH

2024 Cuvée Weiß, halbtrocken
Frech, floral, knackig

6,0011,0030,00

2024 Cuvée Rot, halbtrocken
Spritzig, fruchtig, verspielt

6,0011,0030,00

2024 Cuvée Rosé, halbtrocken
Hülle, Fülle, Pfiff

6,0011,0030,00

Weißweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l
SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH			
2024 Sauvignon Blanc, trocken	7,00	13,00	37,00
Saftig, typisch, elegant			
2024 Grauburgunder, trocken	6,50	12,00	34,00
Authentisch, trocken, lssig			
2024 Blanc de Noir, feinherb Lemberger, halbtrocken	6,50	12,00	34,00
Spontan, saftig, chic			

WEINGUT DR. BAUMANN			
2024 Weiburgunder, trocken	7,50	14,50	42,00
Charmant, raffiniert, gereift			
2023 Riesling, trocken	7,50	14,50	42,00
Edel, elegant, auergewhnlich			

Alle Weine enthalten Sulfite.  vegan

Rosweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l
SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH			
2024 Pinot Meunier, halbtrocken	6,50	12,00	34,00
Fruchtig, frisch, sexy			
WEINGUT DR. BAUMANN			
2024 Schillerwein, halbtrocken	7,00	13,00	37,00
Muskateller, Muskattrollinger			
Leuchtend, beschwingt, Spaßmacher			

WEINGUT ALDINGER			
2024 Bentz Rosé, trocken	7,00	13,00	37,00
Trocken, beerig, sffig			

Rotwein	0,1 l	0,25 l	0,75 l
WEINGUT ALDINGER			
2023 Nashorn Lemberger, trocken	7,50	14,50	42,00
Kräftig, fällig, anhaltend			

Magnumflaschen

Rosé Pinot Meunier	1,5 l	75,00
Grauburgunder	1,5 l	75,00
Größere Flaschen auf Anfrage.		

Alle Preise in EUR.

Vorspeise

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN [?]	10,50
in klarer Brühe, mit frischen Kräutern	

Salate

BEILAGENSALAT DES TAGES	6,00
-------------------------	------

WILDKRUTERSALATSCHSSEL ^{A, G, H, J}	18,00
mit Bffelkugelkse, in Olivenöl confierten Strauchtomaten, gersteten Walnüssen und frischen Waldbeeren, dazu knuspriges Bauernbrot	

WILDKRUTERSALATSCHSSEL MIT GERSTETEN MAULTASCHEN ^{A, G, H, J, 3, 8, 9, 10, 11}	17,50
mit hausgemachten gersteten Maultaschen, in Olivenöl confierten Strauchtomaten, gersteten Walnüssen und frischen Waldbeeren, dazu knuspriges Bauernbrot	

Empfehlung
des Hauses

ZUM ZULLOS
RUSTIKALES VESPERBRETT ^{A, G, J, 2, 3, 8, 9, 10, 11}

28,50

mit Schwarzwälder Rauchschinken,
Landjäger, gerauchtem Kaminschinken,
Pfefferbeißer, schwäbischer Hausmacher
Kalbsleberwurst und Bergkäse, dazu
knuspriges Holzofenbrot

für 2 Personen

ZUM ZULLOS KÄSEBRETT ^{A, G, K}

29,50

mit Wldergold Käse, cremigem Camembert,
Ziegentraum, Alpinolino, Wildbltenkse,
Ettaler Klosterkäse, Felsenkeller, Pfefferkse,
Kruterhexe, dazu angemachter Schafskäse
und kaltes, marktfrisches Grillgemüse mit
frittiertem Ziegenkäse-Salbeirllchen, dazu
knuspriges Holzofenbrot

für 2 Personen



Hauptspeisen

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE [?]	24,50
zart geschmorte Rinderroulade in kräftiger Jus, begleitet von Petersilienkartoffeln, feinem Apfelrotkohl und geschmorten Rispentomaten	

SAFTIG GEBRATENER LACHS ^{D, I, J, L}	28,00
in Zitronen-Krutermarinade auf Waldbeeren-Wirsinggemüse und cremigem Kartoffel-Meerrettichpree	

BADISCHE BREZELKNDEL ^{A, G, I, J, L}	18,00
mit Sommergemüse und Pffiferlingsrahm	

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH ^G	22,00
aus dem Backofen auf Kartoffelpüree mit Sommergemüse und Honig-Thymianjus	

ORIGINAL GRÜNE HAUSGEMACHTE ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE ^{A, C, G}	18,50
mit Allgäuer Bergkäse, dazu knusprige Zwiebelringe	

HIRSCHGULASCH ^{A, A1, C, G, I, J}	24,50
mit Sommergemüse und Bandnudeln	

Alle Preise in EUR.
Tagesessen und Mittagstisch: 11.00 – 15.00 h

Dessert

KARAMELLISIERTE APFELTASCHE ^{A, C, G}	11,50
mit Bourbon Vanilleeis und frischen Beeren	



A Gluten A1 Weizen B Krebstiere C Eier D Fisch G Milch
H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesamsamen
L Schwefeldioxid-Sulfite 2 Farbstoff 3 Konservierungsstoff
8 Antioxidationsmittel 9 Nitritpökelsalz 10 Nitrat
11 Geschmacksverstärker 12 Phosphat

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen hilft unser
Servicepersonal gerne weiter.