

STUTTGARTER
WEINDORF 2026

SPEISEN
&
GETRÄNKE

Sonja Merz
WEINDORF
DIE LAUBE MIT HERZ



Liebe Gäste,

willkommen zurück in der Laube mit Herz

Genießen Sie schwäbische Herzlichkeit, Spezialitäten unserer regionalen Hausmetzgerei „Der Metzger Schneider“, erfrischende Köstlichkeiten und traditionelle Vesper sowie erlesene Weine – mitten im Herzen des Stuttgarter Weindorfs!



Wir freuen uns von ganzem Herzen, mit Ihnen besondere Erinnerungen zu schaffen!

**Zum Wohl und guten Appetit
wünscht Sonja Merz und Team!**



Aperitif

Aperol Spritz (Riesling Brut, Aperol, Soda, Orange)	0,25l	9,50€
Alkoholfr. Aperol Spritz (Sekt u. Aperitif alkoholfri., Soda, Orange)	0,25l	8,50€
Aperol Sour	0,2l	9,50€
Kessler Schorle (Kessler Brut, Wein-Aperitif, Soda, Zitrone)	0,25l	9,50€
Sarti Spritz (Riesling Sekt, Sarti, Soda, Zitrone)	0,25l	10,50€
Espresso Martini	0,2l	10,50€



Wunderbaum-Special
10 x Aperitif bestellen
und 2 gratis erhalten.
Gesamt 95,00€

Spritz + Sarti
gemischt 100,00€

Eisgekühlter
Aperol Slush
0,25l 8,50€

Wein Slush
0,25l 8,50€



* * * * *

SLUSH APEROL SLUSH WEIN

Kessler Brut	0,1l	7,50€	0,75l	36,90€
Kessler Rosé	0,1l	7,50€	0,75l	36,90€
bubbles & FREI , <i>Schloss Affaltrach</i>				
Secco alkoholfrei weiß/rosé			0,1l	6,50€
Weinschorle (weiß/rosé/rot) vom Qualitätswein			0,25l	6,00€

Spirituosen

Williams Christ mit Birne	2cl	5,00€
Schwäbische Luft	2cl	4,50€
Espresso Martini	2cl	4,50€
Aperol Sour	2cl	4,50€

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet still / classic	0,5l	5,50€
Teinacher Genusschorle	0,33l	4,50€
Pink Grapefruit, Limette-Minze		
Teinacher Apfelsaftschorle	0,33l	4,50€

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen an unser freundliches Servicepersonal



Das Weingut Diehl verkörpert eine Verbindung von globaler Vernetzung und regionaler Verwurzelung, vereint in einer bodenständigen Haltung mit einem weiten Horizont. Am Rotenberg gelegen, bietet dieser Ort einen beeindruckenden Ausblick. Die Kontur von Himmel und Horizont lässt sich auf den Weinetiketten wiederfinden.

	0,1l	0,25l	0,75l
2025 Grauburgunder trocken	6,50€	11,50€	30,50€
2025 Weißburgunder trocken	6,90€	11,90€	31,50€

WEINDORF-EDITION MAGNUM

2025 Grauburgunder	1,5l	69,00€		3,0l	164,00€
---------------------------	------	--------	---	------	---------

Das Weingut Leon Gold liegt in Gundelsbach im Remstal und steht für handwerklich erzeugte, herkunftsgeprägte Weine mit klarem Charakter. Seit der Gründung im Jahr 2015 wird der Betrieb konsequent biologisch und seit 2016 biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

LEON GOLD
WEINGUT

	0,1l	0,25l	0,75l
2025 Riesling vom Keuper trocken	6,90€	11,90€	32,50€
2025 Weiß Gold trocken	7,20€	12,50€	34,50€
2025 Muskat Rosé	7,20€	12,50€	34,50€
2022 Steingröße Chardonnay Reservé trocken			84,00€
2020 Cuveé Mathes Rouge trocken			86,00€



**GRAF
ADELMANN**

Weinbau hat auf Burg Schaubeck eine lange Geschichte – seit 1297 belegt, mehr als sieben Jahrhunderte Erfahrung bilden das Fundament des Handelns. Doch wer stehen bleibt, fällt zurück. Schon 1981 setzte Michael Graf Adelmann auf den Ausbau im Barrique – ein Tabubruch in einer Zeit, in der Holztöne in deutschen Weinen als Fehler galten.

	0,1l	0,25l	0,75l
2022 Pfau Anton IV - Rotweincuvée Kellerei trocken	6,00€	11,00€	29,50€
2025 Weißburgunder trocken	7,20€	12,50€	34,50€
2023 „Der weiße Löwe“- Weißweincuvée trocken	7,90€	12,90€	39,50€



WEINGUT

Jürgen Ellwanger

Seit 1514 im Weinbau verwurzelt, gründete Gottlob Ellwanger 1949 das Weingut Ellwanger. Heute führen Jörg, Sylvia und Felix Ellwanger das Weingut mit Hingabe. Unter Jürgen Ellwanger wuchs es kontinuierlich und wurde Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) sowie in der HADES Studiengruppe.

	0,1l	0,25l	0,75l
2024 Winterbacher Riesling trocken	6,90€	11,90€	32,50€
2025 Winterbacher Weissburgunder	6,50€	11,50€	32,50€
2025 Rosé Gutswein VDP QbA halbtrocken	6,50€	11,50€	29,90€
2023 Zweigeltrebe VDP QbA trocken	6,90€	11,90€	32,50€

Tradition und Moderne, 1928 bis heute - so lautete das Credo von Schloss Affaltrach. Das Weingut stellt Weine her, deren Qualität und Gestaltung sich einprägen. Nachhaltige, langlebige und transparente Planung, immer im Einklang mit der Natur stehen hier im Vordergrund.



	0,1l	0,25l	0,75l
2025 „Jungspund“ Chardonnay trocken	6,00€	11,00€	29,50€
2025 „Jungspund“ Rosé feinherb	6,00€	11,00€	29,50€
2025 Sauvignon Blanc	6,50€	11,50€	29,90€
2022 Muskateller trocken	6,90€	11,90€	32,50€
2025 Réserve Merlot QbA trocken	7,20€	12,50€	34,50€



Thomas führt das Weingut Josef Walz in der 13. Generation. Er ist Badener durch und durch. Wenn er einen durch seine beeindruckenden Weinberge führt, spürt man seine Liebe zum Handwerk und zur Region. Thomas verkörpert die perfekte Kombination aus Tradition und der Lust am Experimentieren.

	0,1l	0,25l	0,75l
2024 Terroir Chardonnay Löss	6,90€	11,90€	32,50€
2024 Rosé BIO	6,90€	11,90€	32,50€

SALWEY



Der Markenkern des Oberrotweiler Weinguts war es, die innere Wärme der Vulkanböden zu bewahren, ohne in die Hitzigkeit zu hoher Reife- und Alkoholgrade abzugleiten. Diesen Stil hat Konrad Salwey geprägt wie kein Zweiter.

	0,1l	0,25l	0,75l
2024 Grauburgunder trocken			69,00€

SALATVARIATIONEN

Fitness-Salat

Aus buntem Blattsalat, mit Putenstreifen | 17,90€

Bunter Salatteller mit Maultaschenstreifen

mit verschiedener Rohkost und Hausdressing | 17,90€

Beilagensalat

Aus buntem Blattsalat, Kirschtomaten und Zwiebeln | 7,50€



RUSTIKALE LECKEREIEN

Wurstsalat

mit Emmentaler Käse und roten Zwiebeln,
mit Bauernbrot | 14,50€ mit Bratkartoffeln | 17,50€

Traditionelles Vesperbrett

mit frischen, regionalen Wurst- und Käsespezialitäten,
fein ausgarniert mit Rohkost und Radieschen.
Dazu reichen wir frisches Bauernbrot und Butter.

Ab 2 Personen | p.P 16,00€



FRISCH AUS DEM OFEN

Flammkuchen Rustikal

mit deftigem Speck, Zwiebeln und Sauerrahm | 14,50€

Flammkuchen Vegetarisch

mit milden Peperoni, Feta und Sauerrahm | 14,50€

Garten-Pinsle

mit Tomate und Rucola | 15,90€

Veschber-Pinsle

mit Parmaschinken und Parmesan | 17,90€

HERZHAFTES

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

mit Kartoffelsalat oder Spätzle und Sauce | 19,50€

Brezelknödel

mit Pfifferlingsrahmsauce | 18,50€

Schnitzel Bowl

mit Käsespätzle, Krautsalat, panierten Schnitzelstreifen und Röstzwiebeln | 19,50€

Stuttgarter Käsespätzle

mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln | 17,50€

Schwaben-Burger

mit einer warmen Scheibe Fleischkäse, süßem Senf und Spiegelei auf einem Laugenbrötchen, dazu Bratkartoffeln | 19,50€



SCHWÄBISCHE KLASSIKER

Schwabenteller

mit Fleischküchle, Spätzle, Maultasche und Bratensauce | 18,90€

Maultaschen geschmelzt

mit Kartoffelsalat und Bratensauce | 17,90€

Fleischküchle mit Kartoffelsalat

dazu hausgemachte Bratensauce | 17,90€

Linsen mit Spätzle

vegetarisch | 14,50€ mit Saiten | 16,50€



NACHTISCH

Süßer Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Zucker | 14,50€



**RESERVIERE DEINE PLÄTZE IM
SONJA MERZ ZELT AUF DEM
CANNSTATTER WASEN!**

SONJAMERZZELT.DE

Special Events:

DARTS & GAUDI 28.09.26

VFB FANCLUB ABEND 30.09.26

REITERPARTY 05.10.26

Sonja Merz
SEIT 1999
DAS ZELT MIT HERZ