

# ALTE WACHE



**LIEBE GÄSTE UND FREUNDE,**

vielen Dank für Ihren heutigen Besuch.  
Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen, einen  
schönen Mittag bzw. Abend verbringen zu  
können.

Wir beraten Sie gerne bei Ihrer Auswahl, bitte  
sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen haben  
und wir Ihnen weiterhelfen können.

Gerne besprechen wir mit Ihnen auch Ihr  
Familienfest, Ihren Geburtstag, Ihre Firmen-  
und Weihnachtsfeier. Wir stellen gemeinsam  
mit Ihnen, ein passendes und individuelles  
Menü nach Ihren Vorstellungen und Wünschen  
zusammen.

Nun wünschen wir einen angenehmen  
Aufenthalt und guten Appetit

**IHRE ALTE WACHE**

# ALTE WACHE



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher (medium oder still)	0,2 l	2,20	0,5 l	4,00	0,7 l	6,00
Cola - Fanta - Spezi <sup>1,4</sup>	0,2 l	2,30	0,4 l	3,90		
Cola Light	0,2 l	2,60				
Cola Life (mit Stevia)	0,2 l	2,90				
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,20				
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,20				
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	3,20				
Hausgemachte Zitronenlimonade	0,4 l	3,60				
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,60				



## SÄFTE (DIETZ)

Apfelsaft (Direktsaft, naturtrüb)	0,2 l	2,60	0,4 l	4,20
Kirschnektar	0,2 l	2,60	0,4 l	4,20
Orangensaft	0,2 l	2,60	0,4 l	4,20
Johannisbeernektar	0,2 l	2,60	0,4 l	4,20
Traubennektar	0,2 l	2,60	0,4 l	4,20
Maracujanektar	0,2 l	2,60	0,4 l	4,20
Cranberrysaft	0,2 l	2,60	0,4 l	4,20
Alle Säfte auch als Saftschorle	0,2 l	2,40	0,4 l	3,90

## HOLUNDERBLÜTENSIRUP



biologischer Anbau, ohne Zusatzstoffe  
- mit Sprudel als Saftschorle  
- oder mit heißem Wasser als Tee

0,2 l 2,40      0,4 l 4,80



# ALTE WACHE



## SPIRITUOSEN & LIKÖRE

Marillenschnaps	2 cl	3,40	Jägermeister <sup>1</sup>	4 cl	4,00
Honigschnaps	2 cl	3,20	Pelinkovac <sup>1</sup>	4 cl	4,00
Haselnussschnaps	2 cl	3,20	Walnusslikör <sup>1</sup>	2 cl	2,90
Blaubeerlikör <sup>1</sup>	2 cl	2,90	Julischka	4 cl	4,80
Birnenlikör	2 c	2,90	Martini (weiß, rot, rosato)	4 cl	4,50
Williams	2 cl	3,40	Remy Martin VSOP	2 cl	5,50
Sljivovic	2 cl	2,90	Jack Daniels	2 cl	4,00
Loza/Travarica	2 cl	2,90	Chivas Regal	2 cl	5,00
Ramazotti <sup>1</sup>	4 cl	4,00	Baileys <sup>1</sup>	4 cl	4,00



## FRUCHTIG & SPRITZIG & LONGDRINKS

Glas Prosecco 0,1 l	4,50
Aperol Sprizz	6,80
Hugo "Classic"	
Prosecco auf Eis mit Holunderblütensirup und frischer Minze	7,00
Hugo „Himbeer“	
Prosecco auf Eis mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Himbeeren	7,80
“Aperitivo Rosato”	
Likör mit Hibiskus- und Orangenaroma auf Eis mit Prosecco	7,80
“Negroni”	
Antica Formula (ital. Wermut), Hendricks Gin & Campari auf Eis & Orange	7,80
Campari <sup>1</sup> Soda	5,60
Campari <sup>1</sup> Orange	6,60
Jack Daniels Cola	6,50
Hendricks Gin mit Tonic Water	8,00
Belvedere Wodka mit Softdrink	8,80
Havana Club 7 mit Cola	8,80
Flasche Prosecco 0,75 l	29,00

# ALTE WACHE



## HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,00	Frischer Ingwer, Minze, Zitrone & Honig - als Tee aufgebriiht	3,60
Espresso mit Milch	2,20	Glas Tee mit Honig & Zitrone (verschiedene Sorten von "Seeberger")	2,80
Doppelter Espresso	3,40	HeiÙe Schokolade (dickflüssig, mit Milch zubereitet)	3,90
Cappuccino	2,80	Earl-Grey-Tea mit Pott-Rum 54 %	5,30
Milchkaffee	2,80	HeiÙe Zitrone mit Honig	3,10
Tasse Kaffee	2,20		
Latte Macchiato	3,20		



## FASSBIERE

Löwenbräu Export	0,3 l	3,00	0,5 l	3,80
Becks Pils	0,3 l	3,40		
Franziskaner Hefe Hell	0,3 l	3,00	0,5 l	3,80
Radler/Diesel	0,3 l	3,00	0,5 l	3,80
Staropramen "Dark"	0,3 l	3,90		



## FLASCHENBIERE

Becks alkoholfrei	0,33 l	3,20		
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,33 l	3,20	0,5 l	3,80
Kristallweizen			0,5 l	3,80
Hefeweizen dunkel			0,5 l	3,80



## PREMIUMWEINE - BARRIQUE - WEINMANUFAKTUR KEZA/KROATIEN

<b>Zilavka</b> , Weißwein, trocken, reichhaltig, blumig	0,75 l	21,00
<b>Blatina</b> , Rotwein, trocken, beerig, rubinrot	0,75 l	31,00
<b>Merlot</b> , Rotwein, trocken, pflaumig, schwarzviolett	0,75 l	31,00
<b>Cabernet Sauvignon</b> , Rotwein, trocken, schokoladig, purpurrot	0,75 l	31,00



# ALTE WACHE



## WEINE QBA

### ROT

Schloß Affaltrach, Willsbacher Salzberg Trollinger, trocken, beerig, kirschrot	0,2 l	4,50		
Schloß Affaltrach, Löwensteiner Salzberg, Trollinger mit Lemberger, fruchtig, beerig	0,2 l	4,50		
Schloß Affaltrach, Samtrot samtig, theatralisch, weich, rubinrot	0,2 l	4,60		
Blatina, Weinmanufaktur "Keza", trocken, herb, dunkel, Kroatien	0,2 l	4,90	0,5 l	12,00
Peljesac fruchtig, süßlich, frisch, Kroatien	0,2 l	4,90	0,5 l	12,00
<b>Unsere besondere Weinempfehlung:</b> Darling Cellars, Shiraz, Reserve, black granite, Südafrika, schwarzrot, herb, trocken	0,2 l	7,80	0,75 l	25,00

### WEISS

Schloß Affaltrach, Löwensteiner Schozachtal, Riesling, trocken, blumig, aromatisch, frisch	0,2 l	4,20		
Schloß Affaltrach, Lehrensteinsfelder Steinacker, Riesling, frisch, leichte Süße, blumig	0,2 l	4,20		
Zilavka, Weinmanufaktur "Keza", trocken, fruchtig, mild, wenig Säure, Kroatien	0,2 l	4,40	0,5 l	10,00
<b>Unsere besondere Weinempfehlung:</b> Delheim Chenin Blanc, Südafrika, trocken, weich, harmonisch, milde Säure	0,2 l	7,60	0,75 l	24,00

### ROSÉ

Schloß Affaltrach, Löwensteiner Salzberg, Schwarzriesling Weißherbst fruchtig, frisch, sexy	0,2 l	4,70		
Schloß Affaltrach, Affaltracher Salzberg, Spätburgunder Weißherbst trocken, betörend, frisch, leuchtend	0,2 l	5,10		
<b>Unsere besondere Weinempfehlung:</b> Delheim Pintoage Stellenbosch, Südafrika Pinotage, frisch, fruchtig, beerig	0,2 l	7,90	0,75 l	25,00

### SCHORLE

Schorle Trollinger, Riesling oder Weißherbst	0,2 l	3,50		
--	-------	------	--	--

# ALTE WACHE



## SUPPEN / VORSPEISEN / BEILAGENSALAT

<b>Flädlesuppe</b>	3,80
<b>Bohnensuppe</b> (große weiße Bohnen) mit Speck	4,80
Gemischter <b>Beilagensalat</b> mit hauseigenem Dressing	4,40
<b>Bauernsalat</b> (Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln)	4,90
<b>Bauernsalat mit Balkankäse</b>	5,90
<b>Bohnensalat</b> (große weiße Bohnen) angemacht mit Kürbiskernöl, hauseigenem Dressing und Zwiebeln	4,30
<b>Mediterranes Grillgemüse</b> mit hauseigener Marinade aus Olivenöl, Petersilie und Knoblauch	8,80
„ <b>Prsut i Sir</b> “ luftgetrockneter Schinken und Käse, garniert mit Oliven	9,80
<b>Grillkäse „Halloumi“</b> auf Tomatenscheiben mit hauseigener Marinade aus Olivenöl, Petersilie und Knoblauch	7,90
<b>Gebratene Steinchampignons</b> mit hauseigener Marrinade aus Olivenöl, Petersilie und Knoblauch	6,90
<b>Salzige Sardellenfilets</b> (5 Stück) auf Zwiebelringen mit Olivenöl	6,00
<b>Warmer Ziegenkäse</b> mit Peperoni, Tomate, Oliven und Rosmarin	10,80



## SALATTELLER

- mit <b>Grillkäse „Halloumi“</b>	10,80
- mit <b>Putenbrustfilet</b> vom Grill	10,80
- mit <b>Balkankäse</b> , Oliven und Zwiebelringen	8,60
- mit <b>gegrillten Roastbeefstreifen</b>	14,80
- mit <b>Maultaschenstreifen</b> vom Grill	9,80
- mit <b>mediterranem Grillgemüse</b>	11,80



# ALTE WACHE



## HAUPTGERICHTE

<b>Rumpsteak</b> vom argentinischen Roastbeef mit Kräuterbutter, Pommes-Frites	18,80
<b>Zwiebelrostbraten</b> vom argentinischen Roastbeef mit hausgemachten Spätzle	19,80
<b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b> vom argentinischen Roastbeef mit frischem grünem Pfeffer, Bratkartoffeln	19,80
<b>Rahmschnitzel</b> vom Schweinerückensteak mit Sahnesauce und hausgemachten Spätzle	14,60
<b>Stuttgarter Filetteller</b> Schweinelendchen vom Grill mit Champignons in Rahmsauce und hausgemachten Spätzle	16,80
<b>Cordon-Bleu</b> vom Kalb mit Emmentaler und Schinken gefüllt, dazu Pommes-Frites	18,80
<b>„Wiener Schnitzel“</b> vom Kalb mit Pommes-Frites	17,80
<b>Kalbschnitzel</b> natur mit Kräuterbutter und Pommes-Frites	16,80
<b>Putenschnitzel</b> natur vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und mediterranem Grillgemüse	16,80
<b>„Muckalica“</b> Schweinefilet vom Grill mit gedünsteten Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Butterreis	16,80



## KLEINE GERICHTE

<b>„Hölderlin“</b> Champignonrahmschnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachten Spätzle	9,80
<b>„Farmer-Teller“</b> Geschnetzeltes vom Grill (Schweinerücken) mit gedünsteten Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten, dazu Butterreis	9,60
<b>„Micky-Maus“</b> paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes-Frites	8,80
<b>„Pokemon“</b> Putenschnitzel mit Spätzle und Gemüse	8,20

# ALTE WACHE



## UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen Zwiebeln, Ajvar und Kraut-  
salat. Als Beilage können Sie zwischen Pommes-Frites und Djuved-Reis  
wählen. Für beide Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50

<b>Cevapcici</b> (Hackfleischröllchen)	12,90
<b>Raznjici</b> (Schweinehals-Spieße)	12,90
<b>Pljeskavica</b> (Hacksteak, pikant gewürzt)	13,90
<b>Pljeskavica gefüllt mit Balkankäse</b> (Kuhmilchkäse in Salzlake)	15,60
<b>Pola Pola</b> (Cevapcici und Raznjici)	15,90
<b>Grill-Teller</b> (Cevapcici, Raznjici, Pljeskavica, Schweinesteak, Speck und Debresziner)	18,80

(Unser Hackfleisch ist ca. 60 % Rind und ca. 40 % Schwein)

### Zu unseren Grillgerichten empfehlen wir Ihnen auch:

<b>Gebratene Paprikaschoten</b>	6,80
<b>Gebratene Paprikaschoten mit geriebenem Balkankäse</b>	8,30
Portion <b>Grillkäse „Halloumi“</b>	5,00
<b>Bohnensalat</b> (große weiße Bohnen) angemacht mit Kürbiskernöl, hauseigenem Dressing und Zwiebeln	4,30

## UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG



**Tintenfischringe**, mehliert - butterweich und zart - in der Pfanne  
gebraten, mit einer hauseigenen Marinade aus Olivenöl, Knoblauch  
und Petersilie, dazu eine Kartoffel-Beilage nach Wahl

16,80







## PLATTEN AB ZWEI UND FÜR MEHRERE PERSONEN

Preise pro Person

### „Gourmet-Platte“

Cevapcici, Raznjici, Pljeskavica, Schweinesteak, Speck, Debresziner, Pommes-Frites und Djuved-Reis, Zwiebeln, Ajvar und Krautsalat 19,90

### „Hausplatte Alte Wache“

Schnitzel „Wiener Art“, Cevapcici, Putensteak, Schweinesteak, Kräuterbutter, Pommes-Frites und mediterranes Grillgemüse 23,80

### „Schwäbisches Allerlei“

Zwiebelrostbraten, Schweinelendchen mit Champignons in Rahmsauce, geröstete Maultaschen, Käsespätzle und Kartoffelsalat 26,80



## VEGETARISCHE GERICHTE

**Grillkäse „Halloumi“** auf gedünsteten Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten - pikant gewürzt - dazu Butterreis 12,80

**Mediterranes Grillgemüse** (Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten) mit Olivenöl und Knoblauch, dazu Bratkartoffeln 13,80

**Steinpilzravioli** in feiner Sahnesauce mit Parmesan 12,80

**Rahmspinat mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern** 10,60

**Paniertes Gemüseschnitzel** mit Champignons in Rahmsauce und hausgemachten Spätzle 14,80

Hausgemachte **Käsespätzle** mit Emmentaler Käse und Salatgarnitur 10,80



# ALTE WACHE



## PEKA

**Während der „Kaminsaison“ - erfahrungsgemäß von Anfang Oktober bis Ende März - bieten wir auch PEKA an.**

Wir bereiten auf alte, traditionelle Weise Kalbsbraten im offenen Kamin zu. Das Fleisch und die Kartoffeln (nur mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer gewürzt) werden in einem Bräter in die Glut gelegt, mit einer Eisenglocke abgedeckt und mit Glut und Asche zugeschüttet.

Das Fleisch gart langsam und trotzdem bei großer Hitze zu einem zarten, saftigen Braten mit einem unverwechselbaren leicht rauchigen Aroma.

Des Weiteren grillen wir Ihnen im Kamin in einer offenen Guss-Pfanne frisches Gemüse (Paprikaschoten, Zwiebeln, Zucchini und Steinchampignons).

Den reinen Bratensaft der sich im Bräter gesammelt hat, schöpfen wir ab und reichen ihn zum Essen.

Sie sind live dabei wenn der Deckel abgehoben wird, der Bräter aus dem Feuer geholt wird und der aromatische Duft sich im Raum ausbreitet.

Der Preis pro Person für Kalbsbraten mit Kartoffeln und Gemüse beträgt € 28,50.

Wir bereiten PEKA ab vier bis zu achtzehn Personen Donnerstags, Freitags und Samstags nur auf Vorbestellung und Reservierung zu.

Bitte bringen Sie ein wenig Zeit und Geduld für PEKA mit, um es genießen zu können... **es ist einfach etwas Besonderes!**



# ALTE WACHE



## DESSERTS

<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	4,80
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b>	5,80
<b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Sahne	5,40
<b>Hausgemachte Palatschinken</b>	
- Natur	5,80
- mit hausgemachter Erdbeermarmelade	6,60
- mit Schokolade	6,60
- mit Haselnüssen	8,20
- mit Eierlikör und Sahne	9,80

Selbstverständlich können Sie zu den Palatschinken auch Vanille-Eis oder Bourbon-Vanille-Sauce dazu bestellen, dafür berechnen wir € 1,20 pro Kugel Eis und € 1,50 für Vanillesauce.



## BEILAGEN / EXTRAS

Pommes-Frites	3,50	Zwiebeln	1,00
Djuved-Reis	3,50	Ajvar (pikante Paprikapaste)	1,50
Bratkartoffeln	4,00	Kajmak	3,20
Saisongemüse	4,50	Grillgemüse	8,80
Spätzle	4,00	Dunkle Bratensauce	1,50
Beilagensalat	3,40	Champignon-Rahm-Sauce	2,00
Krautsalat	3,20	Kartoffelsalat	3,20
Tomatensalat mit Zwiebeln	4,80	Grillkäse „Halloumi“	5,00



## ZUSATZSTOFFE

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = koffeinhaltig





## HIER NOCH EIN PAAR INTERESSANTE DETAILS

- Während unserer Mittagszeit (von 11.30 Uhr – 14.30 Uhr) kosten Saftschorle, Cola, Fanta und Spezi je 0,2 l / 1,60 € bzw. 0,4 l / 3,20 €, ein Tafelwasser kostet 0,2 l / 1,40 €, bzw. 0,4 l / 2,80 €.
- Wir werden von ausgesuchten Fleisch- und Gemüselieferanten mehrmals wöchentlich mit Frischware beliefert.
- Es werden keine Fertig- und Convenienceprodukte (z.B. fertig panierte und gebratene Schnitzel oder Cevapcici) verwendet.
- Wir verwenden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Auch unsere Öle und Fette werden nicht aus gentechnisch veränderten Pflanzen hergestellt. Alle unsere Suppen, Saucen, Salatdressing, Kartoffelsalat, Spätzle und vieles andere wird von uns in unserem Hause hergestellt. Wir kochen noch richtig wie daheim!
  - Falls Sie einen besonderen Wunsch haben, und dieser nicht hier in unserer Karte steht, sprechen Sie uns an, wir werden uns bemühen Ihre Wünsche zu erfüllen... Gerne bereiten wir auch Gänsekeulen, Sauerbraten, Lammcaré oder andere Köstlichkeiten mit traditionellen Beilagen für Sie zu. Dies ist jedoch nur gegen Vorbestellung und bei mehreren Personen möglich.
- Bei Beilagenänderungen berechnen wir die Differenz vom Preis.

### **Noch ein Wort an unsere Kaffeetrinker:**

Durch den Einkauf des „No Marketing“ Kaffees, spenden wir mindestens 7 % des Umsatzes an WORLD VISION und PLAN. Unser Patenkind David Martinez Martinez lebt in Nicaragua und hält Briefkontakt zu uns. Gerne können Sie das Original-Zertifikat bei uns einsehen. Hierfür vielen Dank!

Desweiteren unterstützen wir mit Spenden den Baby-Notarztwagen der Björn-Steiger-Stiftung.

### **Öffnungszeiten und sonstige wichtige Informationen:**

Montag 11.30 – 14.30 Uhr  
Dienstag – Freitag 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr  
Samstag 17.30 – 23.00 Uhr  
Sonntag 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr

### **Warme Küche bis 22.00 Uhr, Sonntags bis 21.00 Uhr**

Telefon: +49/(0)711/3058735  
Mobil: +49/(0)171/8740705  
E-Mail: [info@altewache-stuttgart.de](mailto:info@altewache-stuttgart.de)  
[www.altewache-stuttgart.de](http://www.altewache-stuttgart.de)  
Steuer-Nr: 95350/33661 – IdNr: 49786650233  
Geschäftsleitung: Dinka Jurčević