



SINCE

1981

ALTE WACHE



STUTT GART | GERMANY

VORSPEISEN

TAGESSUPPE

7,00 €

GEMISCHTER BEILAGENSALAT

mit hausgemachten Dressing

7,00 €

BAUERN Salat MIT BALKANKÄSE

Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln

8,00 €

BOHNENSALAT

große weiße Bohnen angemacht mit Kürbiskernöl, hauseigenem Dressing und Zwiebeln

7,00 €

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

mit hauseigener Marinade aus Olivenöl, Petersilie und Knoblauch

12,00 €

„ PRSUT I SIR “

luftgetrockneter Schinken und Käse, Oliven

14,00 €

GRILLKÄSE „HALLOUMI“

auf Tomatenscheiben mit hauseigener Marinade aus Olivenöl, Petersilie und Knoblauch

12,00 €

GEBRATENE STEINCHAMPIGNONS

mit hauseigener Marinade aus Olivenöl, Petersilie und Knoblauch

11,00 €

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

mit Peperoni, Tomate, Oliven und Rosmarin

14,00 €

GEBRATENE PAPRIKASCHOTEN MIT BALKANKÄSE

12,00 €

OKTOPUS TENTAKEL, GEGRILLT

mit Zitrone, Marinade aus Olivenöl, Knoblauch und Petersilie

17,00 €

SALATTELLER

MIT GRILLKÄSE "HALLOUMI"
13,00 €

MIT PUTENBRUSTFILET VOM GRIL
14,00 €

MIT BALKANKÄSE, OLIVEN UND ZWIEBELRINGEN
12,00 €

MIT GEGRILLTEN ROASTBEEFSTREIFEN
19,00 €

MIT PANIERTEN SCHNITZELSTREIFEN
15,00 €

MIT MEDITERRANEM GRILLGEMÜSE
14,00 €

KLEINE GERICHTE

CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL
vom Schweinerücken mit hausgemachten Spätzle
15,00 €

SCHNITZEL „WIENER ART“
vom Schweinerücken mit Pommes-Frites
15,00 €



HAUPTGERICHTE

RUMPSTEAK

vom argentinischen Roastbeef mit Kräuterbutter, Pommes-Frites
28,00 €

ZWIEBELROSTBRATEN

vom argentinischen Roastbeef mit hausgemachten Spätzle
30,00 €

FILETTLETT

Schweinelendchen vom Grill, Champignons in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle
24,00 €

CORDON - BLEU

vom Kalb gefüllt mit Emmentaler und Schinken, Wildpreiselbeeren, Pommes-Frites
28,00 €

WIENER SCHNITZEL

vom Kalb, Wildpreiselbeeren, Pommes-Frites
26,00 €

KALBSCHNITZEL - VOM GRILL

natur mit Kräuterbutter, Pommes-Frites
24,00€

PUTENSCHNITZEL

natur vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, mediterranes Grillgemüse
22,00 €

LAMMSPIESSE

Lammschulter, Bratkartoffeln, Grillgemüse
28,00 €

VEGETARISCHE GERICHTE

GRILLKÄSE „HALLOUMI“

auf gedünsteten Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten,
pikant gewürzt, mit Pommes-Frites
18,00 €

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

Zucchini, Auberginen, Paprika, Fenchel, Steinchampignons
mit Olivenöl und Knoblauch, Bratkartoffeln
19,00 €

GEMÜSESCHNITZEL

mit Champignons in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle
21,00 €

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE

mit Emmentaler und Allgäuer Bergkäse, Salatbeilage
16,00 €

KÜRBISRAVIOLI

mit Käse-Sahne-Sauce, Salatbeilage
17,00 €



HAUSSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

CEVAPCICI

Hackfleischröllchen
19,00 €

RAZNJICI

Schweinehals-Spieße
19,00 €

PLJESKAVICA

Hacksteak, pikant gewürzt
19,00 €

PLJESKAVICA GEFÜLLT MIT BALKANKÄSE

Kuhmilchkäse in Salzlake
22,00 €

POLA POLA

Cevapcici und Raznjici
21,00 €

GRILL - TELLER

Cevapcici, Raznjici, Pljeskavica, Schweinesteak, Speck und Debresziner
25,00€

Zu unseren Hausspezialitäten servieren wir Ihnen Zwiebeln, Ajvar und Krautsalat.
Als Beilage können Sie zwischen Pommes-Frites und Djuved-Reis wählen.
Wenn Sie beide Beilagen möchten, berechnen wir einen Aufpreis von 2,80€.
Unser Hackfleisch 100% Rindfleisch

PLATTEN AB ZWEI UND MEHR

„GRILL“

Cevapcici, Raznjici, Pljeskavica, Schweinesteak, Speck, Debresziner,
Pommes-Frites und Djuved-Reis, Zwiebeln, Ajvar, Krautsalat
27,00 € pro Person

„ALTE WACHE“

Schnitzel „Wiener Art“, Cevapcici, Putensteak, Schweinesteak,
Kräuterbutter, Pommes-Frites, mediterranes Grillgemüse, Beilagensalat
29,00 € pro Person



UNSER SPECIAL PEKA

WÄHREND DER „KAMINSAISON“ -
ERFAHRUNGSGEMÄSS ANFANG OKTOBER BIS
ENDE MÄRZ

Wir bereiten auf alte traditionelle Weise Kalbsbraten im offenen Kamin zu. Das Fleisch und die Kartoffeln (mit Meersalz & geschrotetem Pfeffer gewürzt, mit Knoblauch und Rosmarin natürlich aromatisiert) werden im Bräter ins Feuer gelegt, mit einer Eisenglocke abgedeckt und mit Glut & Asche zugeschüttet. Das Fleisch gart bei großer Hitze langsam zu einem zarten und saftigen Braten mit einem unverwechselbar leicht rauchigem Aroma.

Zu Fleisch und Kartoffeln, servieren wir frisches Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Fenchel, Steinchampignons, Aubergine, Zuckerschoten) und Bratensauce.

37,50 € pro Person für Kalbsbraten mit Kartoffeln, Gemüse & Sauce

Wir bereiten Peka von vier bis sechzehn Personen immer Donnerstags, Freitags und Samstags auf Vorbestellung und Reservierung zu.

Bitte bringen Sie ein wenig Zeit und Geduld mit, um es genießen zu können.

Es ist einfach besonders!



DESSERTS

PISTAZIENEIS

8,00 €

SCHOKOEIS (HELLE UND DUNKLE SCHOKOLADE)

8,00 €

SCHOKO - LAVAKUCHEN MIT VANILLEEIS

9,00 €

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN UND SAHNE

7,00 €

WIENER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS

8,00 €

APFELRINGE MIT ZIMT, ZUCKER + VANILLESAUCE

9,00 €

HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN

mit Marmelade, Nutella oder Eis

8,00 €

BEILAGEN EXTRAS

POMMES - FRITES

6,00 €

DJUVED - REIS

6,00 €

BRATKARTOFFELN

7,00 €

SPÄTZLE MIT BRATENSAUCE

8,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher (medium oder still)	0,2 3,00 €	0,7 7,00 €
Cola - Fanta - Spezi ¹⁻⁴	0,2 3,20 €	0,4 5,00 €
Cola Zero	0,2 3,70 €	
Tonic Water	0,2 4,50 €	
Hausgemachte Zitronenlimonade	0,4 5,50 €	
„Pipi“ Orangenlimonade	0,25 4,00 €	
„Cockta“ Colagetränk	0,275 4,00 €	
„Jana“ Eistee, Pfirsich oder Cranberry	0,33 4,50 €	
Granatapfelschorle, Direktsaft, handgepflückt und entsaftet	0,2 4,00 €	0,4 6,50 €
Holunderblütensirup biologischer Anbau, mit Sprudel als Saftschorle oder als Tee	0,2 4,00 €	0,4 6,50 €
Apfelsaft (Direktsaft, naturtrüb), Orangensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar,	0,2 3,50 €	0,4 5,50 €
Alle Säfte auch als Saftschorle	0,2 3,00 €	0,4 5,00 €

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,70 €	Frischer Ingwer, Minze, Zitrone - als Tee aufgebriht	5,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €		
Doppelter Espresso	4,10 €	Heiße Zitrone	4,70 €
Cappucino	3,50 €	Glas Tee mit Honig & Zitrone	4,00 €
Tasse Kaffee	2,90 €		
Latte Macchiato	4,50 €		

FRUCHTIGES & SPRITZIGES & LONGDRINKS

Glas Prosecco 0,1 l	6,00 €	Campari ¹ Soda	8,00 €
Aperol Sprizz	8,50 €	Campari ¹ Orange	8,50 €
Hugo „Classic“ Prosecco auf Eis mit Holunderblütensirup und frischer Minze	8,50 €	Jack Daniels Cola	8,50 €
Hugo „Himbeer“ Prosecco auf Eis mit Holunderblütensirup und frischer Minze	8,50 €	Hendricks Gin mit Tonic Water	9,50 €
		Belvedere Wodka mit Softdrink	11,90 €
		Flasche Kessler Sekt	38,00 €

SPIRITUOSEN & LIKÖRE

Haus schnapps	2cl 4,20 €	Julischka ¹	4cl 6,50 €
Marillenschnaps	2cl 4,70 €	(Sljivovic + Birnenlikör)	
Honigschnaps	2cl 4,20 €	Baileys ¹	4cl 5,00 €
Haselnussschnaps	2cl 4,50 €	Birnenlikör ¹	4cl 5,50 €
Sljivovic	2cl 4,20 €	Kirschlikör ¹	4cl 5,50 €
Ramazotti ¹	4cl 5,50 €	Pelinkovac ¹ (antique)	4cl 6,50 €
Walnusslikör ¹	2cl 4,20 €		

FASSBIERE

Löwenbräu Export	0,3 3,60 €	0,5 4,70 €
Franziskaner Hefe Hell	0,3 3,60 €	0,5 4,70 €
Kellerbier naturtrüb im Steinkrug		0,5 4,90 €
Leffe Blonde Abteibier	0,15 3,30 €	0,25 4,70 €
Radler/Diesel	0,3 3,60 €	0,5 4,50 €

LAGERBIERE

Karlovacko	0,33 4,50 €
Ozujsko	0,33 4,50 €
Becks alkoholfrei	0,33 4,50 €

OFFENE WEINE QBA

ROT

Schloß Affaltrach, Willsbacher Salzberg Trollinger, trocken, beerig, kirschrot	0,2 6,70 €	0,5 16,50 €
Plavac Mali, Keza, Kroatien halbtrocken, fruchtig, elegant	0,2 7,60 €	0,5 19,00 €
Blatina, Keza, Kroatien trocken, herb, dunkel	0,2 6,90 €	0,5 17,00 €
Peljesac, Kroatien fruchtig, süßlich, frisch	0,2 6,90 €	0,5 17,00 €

WEISS

Schloß Affaltrach Grauburgunder, trocken	0,2 6,90 €	0,5 17,00 €
Schloß Affaltrach, Löwensteiner Schozachtal Riesling, trocken, blumig, aromatisch, frisch	0,2 6,50 €	0,5 16,00 €
Schloß Affaltrach, Lehrensteinsfelder Steinacker Riesling, frisch, leichte Süße, blumig	0,2 6,50 €	0,5 16,00 €
Zilavka, Keza, Kroatien trocken, fruchtig, mild, wenig Säure	0,2 6,70 €	0,5 16,50 €

ROSÉ

Schloß Affaltrach, Löwensteiner Salzberg Schwarzriesling Weißherbst, fruchtig, frisch, sexy	0,2 6,90 €	0,5 17,00 €
Schloß Affaltrach, Affaltracher Salzberg Spätburgunder Weißherbst trocken, betörend, frisch, leuchtend	0,2 7,50 €	0,5 18,50 €

SCHORLE

Schorle rot, weiss, rosé		0,2 5,70 €
------------------------------------	--	--------------



FLASCHENWEINE 0,75 L

ROT

Zlatni Plavac Plenkovic, Kroatien	47,00 €
Zlatan Plavac Grand Cru, Plenkovic, Kroatien	98,00 €
Zlatan Crljenak Plenkovic, Kroatien	47,00 €

WEISS

Malvazija Kozlovic, Kroatien	38,00 €
Grasevina Krauthaker, Kroatien	34,00 €
Chenin Blanc Delheim Stellenbosch, Südafrika	29,00 €
Momjanski Muskat (Dessertwein), Kozlovic	0,5 l 36,00 €

ROSÉ

Cabernet Sauvignon, Keza, Kroatien	25,00 €
Pinotage Delheim Stellenbosch, Südafrika	29,00 €

ZUSATZSTOFFE

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