FRISCH´S ARLINGER LAUBEN

Restaurant · Biergarten

Badisch-Schwäbische Küche mit mediterranem Einfluß

Alkoholfreie Getränke

1.	Teinacher Classic	0,5 l	3,50 €
2.	Teinacher Gourmet Medium	0,5 l	3,80 €
3.	Teinacher Gourmet Naturell	0,5 l	3,80 €
4.	Coca Cola	0,33l	2,80 €
5.	Fanta	0,33 l	2,80 €
6.	Mezzo Mix	0,33 l	2,80 €
7.	Coca Cola Light	0,2 l	2,50 €
8.	Apfelschorle	0,5 l	2,50 €
9.	Teinacher Genusslimonade versch. Sorten	0,2 l	3,00 €
10.	Teinacher Eistee Pfirsich	0,3 l	3,00 €

Rotweine

11.	Oechsle Rubin, Trollinger mit Lemberger	0,25 l	4,50 €
12.	Frisch´s Cuvee Noir, trocken	0,25 l	5,90 €
13.	Ellmendinger Keulebuckel, Schwarzriesling, trocken	0,25 l	4,50 €

Roseweine

14.	Oechsle Rose	0,25 l	4,50 €
15.	Kiefer Rosecuvee, trocken	0,25 l	4,90 €
16.	Durbacher Weißherbst, trocken	0,25 l	4,50 €

Weißweine

17.	Oechsle Gold	0,25 l	4,50 €
18.	Frisch´s Weißburgunder, trocken	0,25 l	5,90 €
19.	Kiefer Weißweincuvee, lieblich	0,25 l	4,90 €
20.	Kiefer Grauer Burgunder, trocken	0,25 l	4,50 €

FRISCH´S ARLINGER LAUBEN

Restaurant·Biergarten

Badisch-Schwäbische Küche mit mediterranem Einfluß

Weinschorle

21.	Weißweinschorle	0,25 l	3,50 €
22.	Rotweinschorle	0,25 l	3,50 €
23.	Roseschorle	0,25 l	3,50 €

Sekt

24.	Glas Schweickert Sekt	0,1 l	4,50 €
25.	Glas Cremant de Alsace	0,1 l	4,90 €
26.	Flasche Schweickert Sekt	0,75 l	19,90 €
27.	Flasche Cremant de Alsace	0,75 l	24,00 €
28.	Aperol Spritz	0,3l	5,50 €
29.	Himbeer Spritz	0,3 l	5,50 €
30.	Hugo mit Minze und Limette	0,3 l	5,50 €
31.	Lillet Wild Berry	0,3 l	5,50 €

Pfand

Schorleglas 1 €

Stielglas 2 €

FRISCH´S ARLINGER LAUBEN

Restaurant·Biergarten

Badisch-Schwäbische Küche mit mediterranem Einfluß

Kalte Speisen

32.	Würziger Wurstsalat mit Paprika und Gartenkräutern	7,50 €
33.	Würziger Straßburger Wurstsalat mit Paprika und Gartenkräutern	8,50 €
34.	Buntgemischter Sommersalat	7,50 €
35..	Buntgemischter Sommersalat mit Scampispießen	14,50 €
36.	Buntgemischter Sommersalat mit gebratenen Putenbruststreifen	10,50 €

Warme Speisen

37.	Geschmorte Schweinebäckchen vom Landschwein an hausgemachten Spätzle	12,50 €
38.	Ragout vom heimischen Wild mit Preiselbeerbirne und Spätzle	14,50 €
39.	Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	10,50 €
40.	Cremige Bandnudeln mit Pfifferlingen und mediterranen Kräutern	12,50 €
41.	Schwäbische Schupfnudeln mit Specksauerkraut	7,50 €
42.	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle	17,50 €
42.	Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	17,50 €
44.	Schwabenpfännchen (Schweinefilet) mit Pfifferlingen , Speck und Spätzle	15,50 €
45.	Rahmige Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln	8,50 €
46.	Mediterrane Gambaspfanne mit Knoblauch, Paprika und Kräutern	15,50 €
47.	Linseneintopf mit Spätzle und Saitenwurst	9,90 €
48.	Geflügelleberpfanne mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	12,50 €

Flammkuchen

49.	Klassik mit Speck Zwiebeln wahlweise mit Käse	7,00 €
50.	Mediterran mit Tomaten, Mozzarella und Rucola	7,00 €
51.	Süß mit Apfel, Zimt-Zucker und Calvados	7,00 €

Mittagstisch Arlinger Lauben

Oechsle Fest 2018

24.08.	Schweinerückensteak nach Jäger Art mit hausgemachten Spätzle
25.08.	Jeremias Nudeln mediterran mit Paprika, Aubergine und Zucchini dazu saftige Hähnchenbruststreifen
27.08.	Hausgemachte Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und würzigem Kartoffelsalat
28.08.	Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites, Zitrone und Rahmsoße
29.08.	Buntgemischter Sommersalat mit Schafskäse und gebackenen Hähnchennuggets
30.08.	Rinderschmorbraten an Trollingersoße und Schupfnudeln
31.08.	Paniertes Seelachsfilet an Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade
01.09.	Jeremias Nudeln an rahmigem Waldpilzallerlei
03.09.	Winzersteak vom Schweinerücken im Pfeffermantel mit hausgemachter Kräuterbutter und Kroketten
04.09.	Züricher Geschnetzeltes von der Pute mit Reis
05.09.	Herzhafter Wurstsalat mit Bratkartoffeln
06.09.	Schwabenteller mit Käsespätzle, Maultasche und Schupfnudeln
07.09.	Gebackener Fleischkäse auf Zwiebelsoße mit Spiegelei und Pommes Frites
08.09.	Jeremias Nudeln an Pfifferlings-Kräutersoße und gerösteten Speckwürfeln

Preis jeweils 7,50€

FRISCH´S ARLINGER LAUBEN

Restaurant · Biergarten

Badisch-Schwäbische Küche mit mediterranem Einfluß

Flaschenweine

Weißweine

52.	Oechsle Gold, halbtrocken	1,0 l	18,00 €
53.	Frisch´s Weißburgunder, trocken	0,75 l	16,50 €
54.	Kiefer Weißweincuvee, lieblich	0,75 l	18,00 €
55.	Kiefer Grauer Burgunder, trocken	1,0 l	18,00 €
56.	Riesling 2017, Weingut Sonnenhof, trocken	0,75 l	22,00 €
57.	Chardonnay HADES 2016, Weingut Sonnenhof, trocken	0,75 l	30,00 €
58.	Chardonnay 2017, Weingut Sonnenhof,	0,75 l	22,00 €
59.	Liebreiz Cuvee 2017, Weingut Sonnenhof, trocken	0,75 l	22,00 €
60.	Grauburgunder 2017, Weingut Sonnenhof, trocken	0,75 l	22,00 €
61.	Elwanger, Roter Riesling 2016, trocken	0,75 l	28,00 €
62.	Stromberg Zabergäu, Rivaner, trocken	0,75 l	19,50 €
63.	Königschaffhauser Steingrüble, Pinot Noir, trocken	0,75 l	22,00 €

Roseweine

64.	Oechsle Rose, trocken	1,0 l	18,00 €
65.	Kiefer Rosecuvee, feinherb	0,75 l	18,00 €
66.	Durbacher Weißherbst, trocken	1,0 l	18,00 €
67.	Trollinger2017, Weingut Sonnenhof, feinherb	0,75 l	22,00 €

Rotweine

68.	Oechsle Rubin, Trollinger mit Lemberger, trocken	1,0 l	18,00 €
69.	Frisch´s Cuvee Noir, trocken	0,75 l	16,50 €
70.	Ellmendinger Keulebuckel, Schwarzriesling, trocken	1,0 l	18,00 €
71.	Mediterra Bolgheri, trocken	0,75 l	32,00 €
72.	Monte Armantes 2015, trocken	0,75 l	22,00 €

OECHSLE FEST PFORZHEIM®

Unsere speziell für Sie ausgebauten Oechsle-Weine

WEINGUT SONNENHOF

„Oechsle-Gold“
Gündelbacher Stromberg – Riesling, trocken (84° Oechsle*)
Der Oechsle-Gold scheint im Glas in einem hellen gold-gelb. In der Nase zeigen sich Zitrus-Fruchtaromen, besonders Grapefruit. Verbunden mit einer angenehmen Säure bietet er so ein fruchtig-erfrischendes Trinkerlebnis.
0,25 l. 4,50 €

HÄUSSERMANN WEINGUT

„Oechsle-Rubin“
Diefenbacher König – Trollinger mit Lemberger (80° Oechsle*)
Kräftig, dunkel und vollmundig mit Aromen von reifen Beerenfrüchten - so präsentiert sich der Oechsle-Rubin in diesem Jahr. Mit seiner dunklen Farbe und einem weichen, samtigen Geschmack repräsentiert er die tolle Qualität und die Vorzüge des neuen Jahrgangs.
0,25 l. 4,50 €

WEINGUT Plag

„Oechsle-Rosé“
Kürnbacher Lerchenberg – Schwarzriesling Rosé (90° Oechsle*)
Frische Aromen nach Himbeeren, Erdbeeren und Waldfrüchten. Angenehme Fülle, fruchtig und gut strukturiert.
0,25 l. 4,50 €

* Die angegebenen Oechsle-Grade bezeichnen den Zuckergehalt der Weintrauben, aus denen der jeweilige Oechsle-Wein gekeltert wurde. Die Einheit ist nach dem Pforzheimer Goldschmied Christian Ferdinand Oechsle (1774-1852) benannt.

Das Oechsle Fest-Glas 2018

Die Gläser zum 33. Oechsle Fest wurden von dem Maler und Bildhauer Peter Ulmer aus Keltern-Dietlingen gestaltet.

Auf der Vorderseite des Glases setzt sich der Künstler traditionell mit Pforzheims Lage, bzw. seiner Historie auseinander. Peter Ulmer hat hier als Leitthema die Flößerei gewählt, welche bis Mitte des 19. Jahrhunderts auf der Enz praktiziert wurde. Heute erinnert das Flößerdenkmal auf der Auerbrücke an die große Zeit der Flößerei und an das Flößerviertel - die Au.

Das Motiv auf der Rückseite - eine anmutige Dame mit goldenem Ohrschmuck und einem Glas Rotwein - ist ganz im Stil der Zwanzigerjahre gehalten. Gerade diese legendäre Epoche war und ist für Peter Ulmer immer wieder eine Herausforderung für sein Wirken. Der Titel „Wein & Eleganz“ im Stil des art deco wirkt selbstredend und bildbeschreibend.

Pfand-/Kaufpreis: Winzerbecher 1,00 € – Stielgläser 2,00 €