

# Kochenbas



*Herzlich Willkommen in der Weinstube Kochenbas!*

*Seit 1858 ist unser Restaurant ein fester Bestandteil der Stuttgarter Gastronomieszene. Wir sind stolz darauf, Ihnen unsere Spezialitäten präsentieren zu dürfen und Sie auf eine kulinarische Reise ins Schwabenland mitzunehmen.*

*Unsere Speisekarte bietet eine abwechslungsreiche Auswahl an saisonalen Gerichten, die von Uns mit viel Leidenschaft zubereitet werden. Wir verwenden ausschließlich frische und regionale Zutaten, um den höchsten Qualitätsstandards gerecht zu werden.*

*Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen und einen unvergesslichen Abend in gemütlicher Atmosphäre genießen. Unser freundliches Personal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihnen bei der Auswahl der passenden Weine oder Gerichte zu helfen.*

*Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen Guten Appetit!*

*Ihr Kochenbas-Team*



## Mittagstisch

### Suppen

	Preise in €
Traditionelle schwäbische Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle	5
Traditionelle schwäbische Rinderkraftbrühe mit Maultasche	5.5
Frische Gemüsebrühe mit hausgemachten Flädle	5
Frische Gemüsebrühe mit Vegi-Maultasche	5.5
Gemüsebrühe oder Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	5

### Vegetarisch

Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salat	12
Herzhafte Linsen mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	14
Spiegeleier mit Röstkartoffeln nach Kochenbas-Art und saisonalem Gartensalat	12
Vegi-Maultasche mit geschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salat	14
Geröstete Vegi-Maultasche mit Ei und gemischtem Salat	14

### Hauptspeisen

Paniertes Schweinsschnitzel mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	16
Paniertes Schweinsschnitzel mit gemischtem Salat	15
Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salat	14
Geröstete Maultaschen mit Ei und gemischtem Salat	14
Herzhafte Linsen mit hausgemachten Spätzle und ein paar Saiten	14
Saure Nierle mit Röstkartoffeln nach Kochenbas-Art und saisonalem Gartensalat	16
Saure Kutteln mit Röstkartoffeln nach Kochenbas-Art und saisonalem Gartensalat	14
Knackige Bratwurst mit gemischtem Salat	15
Hausgemachte Fleischkühle mit gemischtem Salat	15
Delikatess Sülze mit Vinaigrette und Röstkartoffeln nach Kochenbas-Art	14

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Personal



## Aperitifs

	Preise in €
Aperol, Campari, Sarti Spritz / Alkoholfreier Hibiskus, Limello Spritz	7.6
Campari Orange	7.6
Hugo	7.6
Lillet Wildberry	7.6
Crodino (Alkoholfrei)	4.9

## Erfrischungsgetränke

Alwa live classic	0.75l	5.8
	0.25l	2.4
Alwa live naturelle	0.75l	5.8
	0.25l	2.4
Süßer Sprudel	0.3l	3.4
Apfelsaft klar/naturtrüb	0.2l	3.8
Apfelsaft-Schorle klar/naturtrüb	0.3l	3.8
Johannisbeersaft	0.2l	3.9
Johannisbeer-Schorle	0.3l	3.9
Rhabarber-Schorle / Holunder-Schorle / Quitten-Schorle / Ingwer-Schorle	0.3l	3.8
Orangensaft	0.2l	3.2
Richard's Sun Iced Tea Pfirsich	0.33l	4.2
Richard's Sun Iced Tea Zitrone	0.33l	4.2
Coca Cola	0.33l	3.8
Coca Cola Zero	0.33l	3.8
Fanta Orange	0.33l	3.8
Mezzo Mix	0.33l	3.8
Schwepps Tonic Water	0.2l	3.2
Schwepps Bitter Lemon	0.2l	3.2

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Personal



## *Bier*

	Preise in €	
<b>Stuttgarter Hofbräu Hefeweizen vom Fass</b>	0.3l	3.8
	0.4l	4.8
	0.5l	5.4
<b>Allgäuer Büble Helles vom Fass</b>	0.3l	3.8
	0.4l	4.8
	0.5l	5.4
<b>Stuttgarter Hofbräu Pils</b>	0.33l	3.9
<b>Bayrisches Dunkles</b>	0.5l	5.5
<b>Radler</b>	0.3l	3.6
	0.5l	5.2
<b>Stuttgarter Hofbräu Helles alkoholfrei</b>	0.5l	4.8
<b>Allgäuer Büble Hefeweizen alkoholfrei</b>	0.5l	4.8

## *Warme Getränke*

<b>Tasse Kaffee</b>	2.9
<b>Espresso</b>	2.7
<b>Espresso Macchiato</b>	2.9
<b>Doppelter Espresso</b>	3.9
<b>Cappuccino</b>	3.7
<b>Milchkaffee</b>	3.9
<b>Latte Macchiato</b>	3.9
<b>Heiße Schokolade</b>	3.9
<b>Tee</b>	3.2

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Personal