

## s'Kärtle

Liebe Spätzle,

solltet ihr zum ersten Mal bei uns sein, möchten wir euch ein paar wichtige Informationen zu uns, unseren Zutaten und unseren Prinzipien geben.

Grundsätzlich gilt: alle unsere Speisen sind selbstgemacht. Daher kann es vorkommen, dass manche Speisen irgendwann vergriffen sind, weil uns das wesentlich lieber ist, als Lebensmittel wegzuwerfen. Außerdem kann es immer kleine Veränderungen in Form, Farbe oder Geschmack geben.

Selbstverständlich verzichten wir beim Kochen auf Geschmacksverstärker, Aroma- oder Farbstoffe und verwenden beim Kochen auch kein Jodsalz.

Wann immer die Jahreszeit es zulässt, verwenden wir Obst und Gemüse aus eigenem Anbau und retten gemeinsam mit unseren Nachbar\*innen von Frau Lose auch (krummes) Gemüse.

Unser **Fleisch** ist regionaler Abstammung, denn wir beziehen es ohne Ausnahme vom bioland-zertifizierten Dortmunder Schultenhof und der Naturfleischerei Kranefoer vom Naturverbund Thönes (nicht Tönnies!). Wir verwenden zudem ausschließlich **Bioland-Eier** (vom Schultenhof) und **Bioland-Mehl** aus Süddeutschland (von Frau Lose), deswegen schmecken unsere handgemachten Spätzle und Maultaschen auch so nach Liebe!

# Lust auf ein (schwäbisches) Catering? Sprecht uns an, wir verwöhnen Euch mit Vergnügen zu Eurem besonderen Anlass ([dante@labsal-dortmund.de](mailto:dante@labsal-dortmund.de))!

## VORAB

**Flädlessupp 4,90** <sup>2,6,7</sup>

Klare Gemüsebrühe mit Dinkel-Pfannkuchenstreifen

**Kleiner Schwäbischer Salat/Kartoffelsalat 3,50**

**Marktfrischer schwäbischer Salat mit gebratenen Maultaschen** <sup>1</sup>  
(vegan möglich) Als Vorspeise 8,90 / Als Hauptgang 12,50

**Dampflings 11,90** <sup>1,5</sup>

Gedämpfte Maultaschen, gefüllt mit Filderkraut und Sojahack

## HAUPTGANG

**Gebackener Kürbis 13,50** <sup>1,3</sup>

Mit gegrilltem Halloumi und Weinbergpfirsich auf knackigem Salat mit Sesamdressing und warmen Fladenbrot

**Fleischkühle 14,90** <sup>1,2,4</sup>

50/50, mit gebackenem Blumenkohl und Sesamdressing, dazu lauwarmer schwäbischer Kartoffelsalat und Bratensauce

**Laubfrösche 14,-** (vegan) <sup>1,6,7</sup>

Mangoldroulade mit Kichererbsen-Kräuter-Füllung, dazu geschmortes Gemüse, Sesam und Brezelserviettenknödel

**Kässpätzle 11,90** <sup>1,2,3</sup>

Mit dreierlei Käse, delikaten Schmelzzwiebeln und Salättele

**Rinderschmortopf 16,50** <sup>1,2,3</sup>

In dunkler Biersauce mit Spätzle und geschmorten Wurzeln

**Wiener Schnitzel 19,50** <sup>1,2</sup>

Vom Kalb mit Butterspätzle, Bratensauce und selbstgemachtem Fruchtchutney

**Zwiebelrostbraten 20,90** <sup>1,2</sup>

Roastbeef mit Spätzle, viel Trollinger-Bratensauce und Salättele  
Mit Kässpätzle: 2,50

**Cordon Bleu 22,50** <sup>1-3</sup>

Vom Schwein in Kräuterpanade, mit Spätzle und Salättele

1 Weizengluten 2 Ei 3 Lactose 4 Alkohol 5 Sesam 6 Sellerie 7 Soja

# Unsere Weingüter

## **Stauffer (Flomborn/Rheinhessen)**

Die Weine von Alexander und Caroline begleiten uns seit unserer ersten Stunde. Mit den Jahren haben sie auf bio-zertifizierten Anbau umgestellt und konnten aufgrund der klimatischen Veränderungen zunehmend neue Sorten ausprobieren. Ihre Weine zeichnen sich vornehmlich durch eine ausgeprägte Mineralität aus.

## **Schnaitmann (Fellbach/Remstal) (VDP)**

Mitglied im VDP und regelmäßig ausgezeichnet von kulinarischen Größen wie dem Gault&Millau oder falstaff. Die Weine von Reiner Schnaitmann wachsen vornehmlich auf Sandstein, Mergel und Keuper sind schon seit 2012 bio-zertifiziert und teilweise auch vegan hergestellt. Sein Markenzeichen sind ein eher geringer Alkoholgehalt und eine feine Säure, die er mit meisterlichem Geschick in fruchtige Eleganz gewandelt.

## **Dr. Bürklin Wolf (Wachenheim/Pfalz) (VDP)**

Ein Rieslingspezialist, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Seit 2005 wird hier ausschließlich biodynamisch gewirtschaftet und darüber hinaus ist Dr. Bürklin-Wolf das einzige nicht-französische Mitglied in der angesehenen französischen Winzervereinigung Biodyvin. Ihr Markenzeichen sind fein geschliffene, elegante Weine von internationalem Renommée.

## **Koch (Unterjesingen/Württemberg)**

Ein sehr kleines Familienunternehmen mit gerade einmal 2 ha Anbaufläche, das von Beginn an auf ökologischen Weinbau setzt und dessen Weinberge im Frühsommer dank der dazwischen gesäten Blumen farbenprächtig blühen. Die Weine von Sabine Koch präsentieren sich meist mit griffiger, frischer Säure.

## **Margarethenhof (Forst/Pfalz)**

Erst 2019 haben Yvonne und Martin das Weingut von ihren Eltern übernommen und direkt mit ihrem ersten Jahrgang die Experten von falstaff so sehr überzeugt, dass sie zum Newcomer des Jahres gekürt wurden. Forst an der Weinstraße beherbergt einige der wertvollsten Lagen der Pfalz und ist nicht zuletzt für seine Basaltböden bekannt, die den darauf wachsenden Weinen einen äußerst tiefen Charakter verleihen.

## **Roth (Happenbach/Württemberg)**

An den Hängen der Löwensteiner Berge am oberen Neckar unweit Heilbronn kultiviert Sabrina Württembergische Klassiker wie Trollinger, Lemberger und Samtrot im traditionellen Stil.

### **Kroll (Bermersheim/Rheinhessen)**

Das Familienweingut legt besonderen Wert auf die Kultivierung autochtoner Rebsorten. Das hohe Temperaturniveau und die Lössböden dieser Gegend bringen den Weinen eine feine Frucht sowie kräftige Dichte.

### **Poggio La Luna (Scansano/Toskana)**

In der Maremma, dem südlichsten Teil der Toskana, liegt Elisabettas Weingut zwischen geschwungenen, sanften Hügeln und der Mittelmeerküste. Ihre vollständig bio- und zum Teil DOCG-zertifizierten Weine werden überwiegend in Handarbeit angebaut und gelesen. Die vulkanischen Böden sowie das ausgezeichnete ausbalancierte mediterrane Klima dieser Region verleihen den dortigen Weinen eine beispiellose Symbiose aus Kraft und Eleganz.

## **Unsere Weine**

### **Prickelnd**

#### **Pétillant Naturel authentique (Schloß Wachenheim)**

100% Pinot Blanc 12,5% vol.

Spontan vergoren, ungeschwefelt, unfiltriert.

Ein Pinot Blanc Brut Nature, naturtrüb durch die direkte Vergärung aus dem Most und sehr feinperlig. Eine Rarität, von der wir uns die letzten der 1748 Flaschen gesichert haben! Ein hervorragender Aperitif und hervorragender Essensbegleiter, z.B. zu Kalbsgerichten.

5,20 (0,1) / 38,- (0,75)

### **Orange**

#### **Silvaner 0" (Schnaitmann) (bio) (VDP)**

2018 12,5% vol.

Spontan vergoren, ungeschwefelt, unfiltriert.

Wird erstmal 2 Monate auf der Maische gelassen, wodurch er seine sanfte orangene Färbung bekommt. Anschließend darf er nochmal 12 Monate im Holzfass reifen. Dieser Prozess führt bei den sehr anpassungsfähigen Silvaner-Trauben zu einem unglaublichen Bouquet aus Limettenblättern, Brennessel, Kerbel auf der einen und Grapefruit, Pfirsich, Holunder auf der anderen Seite. Und zum Abschluss greifen dann würzige Tannine, animierende Säure und eine steinige Mineralität. Ein Naturwein mit beeindruckender Länge!

4,80 (0,1) / 36,- (0,75)

## Weiß

### **Riesling Kalkgestein" (Stauffer)**

2019 12,5% vol.

Händisch vorselektiert, Vollhefelager bis Abfüllung.

Eine Cuvée aus den 3 Rieslinglagen der Winzerfamilie.

Transportiert Anklänge des Weinbergpfirsichs, gehüllt in die für Riesling idealerweise typische frische. Angenehm sanft spritzig und mineralisch.

3,20 (0,1) / 22,- (0,75)

### **Forster Riesling (Margarethenhof)**

2019 13% vol.

Gelesen in den Forster Spitzenlagen Ungeheuer, Pechstein, Jesuitengarten und Musenhang verbindet dieser Riesling alle Charakteristika der Weinberge um Forst herum, was ihn zu einem spannenden und dennoch unkomplizierten Einsteiger in die Welt des gehobenen Rieslings macht.

3,80 (0,1) / 26,- (0,75)

### **Cabernet Blanc (Koch) (bio)**

2019 12,5% vol.

Diese noch recht junge Rebsorte zeichnet sich in aller Regel durch seinen extraktreichen und komplexen Geschmack aus. Und so ist auch dieser Cabernet Blanc vom Weingut Koch: elegant, extraktreich und frisch. Angenehme grüne Note in der Nase und exotische Früchte.

3,80 (0,1) / 26,- (0,75)

### **Chardonnay (Margarethenhof)**

2019 13% vol.

Ausbau im Edelstahltank, 20% Vergärung im Barrique. 13,5% vol.

In der Nase hell-floraler Zitrusduft mit erdigen und nussigen Spuren, gleichzeitig cremig und schmelzig am Gaumen. Schmeckt nach zartsaftiger Apfel-Zitrusfrucht, mit lebendiger Säure und schmelzigem Abgang.

3,20 (0,1) / 22,- (0,75)

### **Sauvignon Blanc Reserve (Stauffer)**

2019 13% vol.

Gärung im Barrique, Reife zur Hälfte im Stahltank. 13% vol.

Intensive Frucht, vorwiegend von Maracuja, begleitet von würzig-komplexen Untertönen. Die Holznote ist sehr sanft, da die Hälfte des Weins die Reifezeit im Edelstahl zubringt und so der Sauvignon seine fruchtige Charakteristik nicht verliert.

3,20 (0,1) / 22,- (0,75)

### **Vermentino (La Luna) (bio)**

2019 13% vol.

80% Vermentino, 20% Chardonnay

Spontan vergoren, 6 Monate Batonnage imahltank.

Knackig in der Nase, am Gaumen vorwiegend zitrusfruchtig-warm mit mineralischen Subnoten. Der Chardonnay-Anteil mildert die herbe Charakteristik des Vermentino und verleiht diesem frischen, am besten vorab genossenen Wein eine herrliche Weichheit.

3,20 (0,1) / 22,- (0,75)

### **Auxerrois feinherb (Margarethenhof)**

2019 11,5% vol.

Der Auxerrois zählt zu den Burgundersorten. Im Glas geradliniger Zitrusduft mit Kern- und Steinobstnuancen, gleichzeitig verhaltene gelbfruchtige Noten. Im Geschmack schmelzige, nachhaltige Frucht mit schönem Abgang.

3,20 (0,1) / 22,- (0,75)

### **Scheurebe (Stauffer)**

2019 12,5% vol.

30% Spontangärung, Vollhefelager bis zur Abfüllung.

Spätreifer Wein vom Eppelsheimer Felsen, intensiv fruchtig mit Nuancen von Stachelbeere. Innerhalb der Möglichkeiten dieser Rebsorte ist dem Weingut Stauffer hier eine trockene Scheurebe gelungen.

3,20 (0,1) / 22,- (0,75)

### **Morio-Muskat (Kroll)**

2019 10% vol.

Ein muskat-typisches Bouquet aus floralen Noten, Saft- und Muskattönen in allen Variationen. Dick und goldgelb im Glas, jedoch prickelig wie ein Riesling und daher auch zu Hauptspeisen durchaus ein Genuss.

3,20 (0,1) / 22,- (0,75)

## **Rosé**

### **Rosé (Dr. Bürklin-Wolf) (VDP)**

2019 11,5% vol.

100% Spätburgunder

Ausschließlich per Hand gelesen, Maischestand über Nacht.

Dieser Rosé beherrscht die Sprache des Sommers: Herrliche Aromen von Rhabarber, Erdbeere und roter Johannisbeere, sehr schlank und feinwürzig.

3,20 (0,1) / 22,- (0,75)

**Muskattrollinger (Schnaitmann) (bio) (VDP)**

2019 10,5% vol.

Spontan vergoren

In der Nase typisch Muskateller: Litschi, Rhabarber, Blutorange. Am Gaumen dann treten die duftig-fruchtigen Aromen in den Hintergrund dank einer leichtfüßigen, lebendigen Säure und Frische. Ein herrlich unaufdringlicher Rosé mit feinkörnigen Tanninen und saftiger Struktur.

3,20 (0,1) / 22,- (0,75)

**Rot**

**Spätburgunder (Koch) (bio)**

2018 13% vol.

12 Monate im burgundischen Barrique gereift.

Ein eleganter Spätburgunder. Dichter und rubinrot mit feinen Fruchtaromen und rauchigen Tanninen.

4,20 (0,1) / 29,- (0,75)

**"Anders" Trollinger (Schnaitmann) (bio) (VDP) (vegan)**

2019 11% vol.

Frühe Handlese, spontane Maischegärung mit ganzen Trauben. Ungeschwefelt, unfiltriert.

Samtiges Kirschrot, seidig glänzend im Glas. Dieser reinsortige Trollinger begrüßt die Nase mit Veilchen, Lorbeer, Wacholder und Mandeln. Im Körper dann schlank und leicht, begleitet von saftiger, fruchtiger Säure und geschliffener Gerbstoffstruktur.

3,80 (0,1) / 35,- (Literflasche)

**Blaufränkisch (Roth)**

2019 14% vol.

Eine traditionsreife Rebsorte und eine der kräftigsten Deutschlands. Reife Zwetschge und Brombeere bestimmen die Aromastruktur des Blaufränkisch, begleitet von einer dichten Tanninstruktur.

2,80 (0,1) / 19,- (0,75)

**Morellino di Scansano (La Luna) (DOCG) (bio)**

2018 13,5% vol.

Handgelesen, spontan vergoren, 4 Monate im Barrique.

Benannt nach dem etruskischen Wort für die Sangiovese-Traube (Morellino). Liegt 10 Tage auf der Maische und wandert über Edelstahltanks abschließend ins französische Eichenholzfass.

Diese Zeit verleiht dem Sangiovese einen sagenhaft fülligen Körper. Leicht kirschtig und schön strukturiert mit ausgeprägten Gerbstoffen, die aber noch Platz für Aromen lassen.

3,80 (0,1) / 26,- (0,75)

## **KAFFEE & CO.**

(Kaffeebohnen von Dortmunds  
Rösterei Neues Schwarz, Bio  
Vollmilch oder Oatly)

Espresso 1,80

Cappuccino 2,60  
(auch Iced erhältlich)

Americano 2,20

Café Latte 3,10

Heiße Schokolade 3,-

Heiße Erba 3,-  
Unsere Hauslimo als wärmender  
Tee mit Bio-Orange

Frischer Ingwer-Zitronengras-  
Tee 3,-

ChariTea Beuteltee 2,50

## **ALKOHOLFREI**

Hausgemachte Erba-  
Kräuterlimonade 2,70  
In Klassik/ Zitronengras/  
Waldmeister.  
Mit naturbelassenem Tübinger  
Sirup aus unserem  
Familienbetrieb.

Vösslauer prickelnd/ still  
2,50  
Flasche (0,7): 6,-

Lemonaid 3,-  
In Maracuja/ Limette/ Ingwer

Community Cola 2,80  
(auch zuckerfrei)

Club Mate 2,80  
Der Klassiker. Hat viele von  
uns durchs Studium begleitet

Voelkel bio-Apfelschorle  
(naturtrüb) 3,-

Proviand-Schorle 2,80  
In Kirsch-Granatapfel/  
Rhabarber

Almdudler 2,80

Anjola (Ananas-Limette) 3,-  
Bio, fair, vegan.

## **BIER**

Rothaus Tannenzäpfle 3,-  
(auch alkoholfrei)

Maissels Weisse 3,70  
(auch alkoholfrei)

Bayreuther hell 3,20

BRLO ab 3,90  
(vershd. Sorten)

Fiege Radler 3,50

## **ABSACKERLE**

Obstbrände von Prinz aus  
Vorarlberg 3,-  
(versch. Sorten)

Krämer's Schlips oder  
Dortmunder Tropfen 3,-  
Dortmunder Familienbrennerei,  
mit über 100 Jahren Erfahrung