



Speisen und Getränke

Gaststätte Herzog Ulrich
Inh.: HU-Gaststätten-Betriebsgesellschaft mbH
Ulrichstr. 11
72072 Tübingen

Telefon: 07071-37072
Mail: herzog-ulrich@herzog-ulrich.de
Web: www.herzog-ulrich.de

Öffnungszeiten:

Täglich	11.45 – 14.30 und ab 17.30 Uhr
Samstag	ab 17.30 Uhr

Küche:	12.00 – 14.00 Uhr
	17.30 – 22.30 Uhr

Apero

Sherry Bodegas La Guita Manzanilla	3,20
Pineau des Charentes	3,70
Hugo	4,80
Aperol Spritz	4,80
LemonAid Bio-Limonade mit Zutaten aus fairem Handel Limette, Blutorange oder Maracuja	2,90
ChariTea Erfrischungsgetränk aus frisch aufgebrühtem Tee Green, Black oder Mate sparkling	2,90

Unsere Empfehlungen

Rote Bete-Crèmesuppe mit Garnele und Lachskrokette	6,80
Muscheln in Weißweinsud	8,50
Octopus-Bohnen-Salat	11,50
Westfälischer Erbseneintopf mit Mettenden und Schweinebauch	7,80
Ravioli mit Kürbis-Füllung in Salbeibutter gebraten	10,50
Rinderroulade mit Knödel und Rotkraut	15,50
Entenbrust auf der Haut gebraten mit Schupfnudeln, Linsenragout und Steinpilzrahm	17,50
Schoko-Panna cotta mit Orangenconfit	5,80
Leche frita mit Zwetschgen-Sorbet	5,80

Kleinigkeiten (bis 23.00 Uhr)

Schale Oliven	3,30
Zaziki	3,90
Auberginen-Kartoffel-Crème	3,50
Gratinierter Schafskäse mit Paprika-Sugo	4,00
Manchego spanischer Hartkäse mit Feigensenf	4,00
Albondigas Hackfleischbällchen in Tomatensugo	4,00
Fenchelsalami	4,00
Bio-Dosenwurst vom Schwäbisch Hällischen Landschwein Sorten zur Auswahl: Leberwurst, Lyoner, Schinkenwurst und Bratwurst	5,50
Schale Erdnüsse	2,40
Schale Cashewkerne	3,50

Salate

Beilagensalat nur in Verbindung mit einer Hauptspeise	1,80
Kleiner gemischter Salat	3,90
Großer gemischter Salat	6,40
Wurstsalat wahlweise mit Bergkäse und/oder Schwarzwurst	8,80
Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni	8,90
Salat New Orleans mit gebratener Hähnchenbrust, Avocado, Nüssen und Apfel	11,50
Französischer Salat mit Speck ⁵ , Croûtons, Käse, Birne und Walnuß-Vinaigrette	9,80
Schönbucher Ziegenkäse im Speckmantel mit Linsen-Vinaigrette	11,50
Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen, Mozzarella und Himbeer-Vinaigrette	11,50

Regionales

Spinatknödel mit Pfifferlingrahmsauce	10,50
Kässpätzle (vegetarisch) mit Lauch & Allgäuer Bergkäse und Blattsalate	8,60
Rindergeschnetzeltes in Cognacrahm mit Spätzle	12,80
Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Schwein mit Röstkartoffeln oder Spätzle und Salatbukett	12,80
Zwiebelrostbraten „Herzog Ulrich“ Rindersteak mit Portwein-Zwiebeln und Bratenjus, wahlweise mit Röstkartoffeln oder Spätzle	16,90
Gegrilltes Steak vom Rind serviert mit Kräuterbutter und Bratensauce, wahlweise mit Röstkartoffeln oder Spätzle	16,90
Beilage einzeln Röstkartoffeln oder Spätzle	3,90

Kindergerichte

Räuberteller	0,00
1 Maultasche in der Brühe	2,90
Spätzle mit Butter oder Bratensauce	3,90
Paniertes Schnitzel mit Spätzle	6,90

Desserts

1 Kugel Eis wahlweise mit Sahne	1,50
Gemischtes Eis wahlweise mit Sahne	3,90

Sprudel & Säfte

Tafelwasser sprudelnd, medium oder still	0,2l	1,80
	0,4l	2,80
Teinacher Mineralwasser medium	0,75l	4,80
Süßer Sprudel	0,2l	2,00
	0,4l	3,00
Orangina ¹	0,25l	2,80
Coca Cola ^{1,3} , Fanta ^{1,4} , Spezi ^{1,3,4}	0,2l	2,40
	0,4l	3,50
Coca Cola light ^{1,3}	0,2l	2,60
Schweppes Ginger Ale, Tonic Water ² , Bitter Lemon ²	0,2l	2,80
Tübinger Holunderblütensirup mit Tafelwasser	0,2l	2,80
	0,4l	3,90
Apfelsaft, Orangensaft	0,2l	2,80
als Schorle	0,2l	2,40
	0,4l	3,50
Säfte Traubensaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar, Sauerkirschnektar, Bananennektar, Grapefruitsaft, Rhabarbernektar	0,2l	2,90
als Schorle	0,2l	2,60
	0,4l	3,80
LemonAid Bio-Limonade mit Zutaten aus fairem Handel Limette, Blutorange oder Maracuja	0,33l	2,90
ChariTea Erfrischungsgetränk aus frisch aufgebrühtem Tee Green, Black oder Mate sparkling	0,33l	2,90

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,20
Espresso	2,00
Cappuccino	2,60
Milchkaffee	2,90
Latte Macchiato	2,90

Kaffeegetränke servieren wir gerne auch koffeinfrei.

Heiße Zitrone	2,20
Heißer Tübinger Holunderblütensirup	2,80
Heiße Schokolade	3,30
Trinkschokolade von Julius Meinl, wahlweise mit Sahne	
Heiße Milch mit Honig	2,80

Tee

Bio-Tee von Julius Meinl	3,90
--------------------------	------

Hochwertigste Tees aus den besten Teegärten der Welt, wo alle Zutaten ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau stammen. Die Teebeutel sind einzeln verpackt, um ein frisches Aroma zu gewährleisten, und auch das Teenetz ist zu 100% biologisch abbaubar.

Earl Grey Blue Blossom
Assam Jamguri
Darjeeling Happy Valley Windsor
China Green Jasmine Chung Hao
Rooibos Vanilla Cederberg Mountains
Früchtereigen
Marrokanische Minze
Ginger Lemongrass
Klostergarten Kamille
Bergkräuter

Biere vom Faß

Zwiefalter Spezial Export, Radler	0,3l	2,20
	0,5l	3,20
Zwiefalter Klosterpils	0,3l	2,80
Zwiefalter Hefeweizen hell	0,3l	2,80
	0,5l	3,40
Zwiefalter Abt naturtrüb	0,3l	2,90
	0,5l	3,60
Zwiefalter Kloster-Schwarzes	0,2l	2,00
speziell von Oktober bis März	0,5l	3,60

Biere aus der Flasche

Zwiefalter Hefeweizen dunkel, kristallklar, alkoholfrei	0,5l	3,40
Zwiefalter alkoholfrei	0,33l	2,80
Berg Brauerei Ulrichsbier	0,33l	2,90
Bergbrauerei Schäfleshimmel	0,33l	3,20
aus biologisch ökologischem Landanbau		

Aperitif, Digestif

Pernod ¹ mit Eiswasser	4cl	4,60
Aperol ^{1,2} Spritz	4cl	4,80
Campari ¹ Orange, Campari ¹ Soda	4cl	5,80
Sherry Bodegas La Guita Manzanilla	4cl	3,20
Martini Bianco	4cl	3,20
Pineau des Charentes	4cl	3,70

Obst

Aus der Weilheimer Brennerei von **Walter Braun** bieten wir Ihnen Brände aus biologisch-ökologischem Landanbau an:

Zwetschgenwasser, Fleiner Apfel, Kräuter (Schwäbischer Ouzo)	2cl	2,20
Quitte, Williams-Christ	2cl	2,60
Waldhimbeergeist von der Pircher-Distillerie	2cl	2,60
Kirschwasser aus der Mössinger Brennerei Richard Steinhilber	2cl	2,60

Grappa Hausmarke	2cl	2,90
Vecchia Grappa di Prosecco Andrea da Ponte	2cl	3,90
Grappa Affinata Amarone	2cl	5,90

Aquavit Malteserkreuz	2cl	2,20
Wodka Parliament	2cl	2,20

Bleu d'Argent London Dry Gin	4cl	3,70
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	4cl	6,50

Bitter¹

Averna, Ramazzotti	4cl	4,20
Fernet Branca, Jägermeister	2cl	2,20

Andresen Porto Special Reserve	4cl	4,50
Osborne Fine White Porto	4cl	4,50

Bailey's ¹	4cl	3,20
-----------------------	-----	------

Ragnaud Cognac Grande Champagne 1er Cru de Cognac Vieille R�serve	4cl	5,80
--	-----	------

Ballantine's Finest Blended Scotch Whisky	4cl	4,50
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky, 12 years old	4cl	5,80
Laphroaig Islay Single Malt Scotch Whisky, 10 years old	4cl	5,80

Bushmills Irish Whiskey	4cl	4,90
-------------------------	-----	------

Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon Whiskey	4cl	4,90
--	-----	------

Osborne Veterano Solera	4cl	3,90
Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva Brandy de Jerez	4cl	5,80

Ron Zacapa Solera Reserva, Guatemala	4cl	5,80
--------------------------------------	-----	------

Calvados Lecompte Originel Pays d'Auge 4cl 4,60

Schaumwein

Fräulein HU 0,1l 3,70

Gestatten Fräulein HU, Weingut Karin Wechsler, Rheinhessen
Perlwein aus den Rebsorten Huxelrebe, Weißburgunder und Riesling.
Süffig vollreif, Anklänge von Mango und Pfirsich,
aber durch die Säure trotzdem frisch.
Nice to meet you.

Glas Sekt Orange 0,1l 3,70

Glas Sekt Holunder 0,1l 3,70

Flasche Fräulein HU 0,75l 22,00

Weißweine

Villa Anitan, 2013 0,2l 3,90

Rebsorten Viura, Parellada, Airén.
François Lurton, Villafranca de Duero, Spanien

Zitrususfrüchte, Ananas und Apfel prägen den Duft dieser
zartfruchtigen Cuvée. Am Gaumen zeigt sie sich rund, weich,
frisch und saftig. Ein unkomplizierter Wein für jeden Tag.

Riesling trocken, Untertürkheimer Mönchberg, QbA., 2013 0,2l 4,50
Weingut Schwarz, Untertürkheim, Württemberg, Deutschland

In der Nase zart duftend nach Apfel und Kiwi mit leicht krautiger Note.
Die Säure wird von der satten Frucht gut eingefangen und gibt dem Wein
eine ausgeglichene Balance. Freude im Glas aus Württemberg!

Weißer Burgunder, QbA., 2013 0,2l 5,80

Rebsorte Weißburgunder. Weingut Karin Wechsler, Rheinhessen

Blumige Nase mit Apfel und Birne. Elegant, mineralisch mit einer
harmonischen Säure. Insgesamt tolle Balance, ein echter Allrounder!

Rosé

Lavila Syrah Rosé, Pays d'Oc, Frankreich, 2013 0,2l 3,70

Typischer Vertreter des südfranzösischen Rosé, aus der
Syrahtraube gekeltert. In der Nase zarte rote Beeren
und ein Hauch von mediterranen Kräutern sowie Lavendel.
Frisch im Mund, saftig, elegant, mit Aromen von Cassis
und Himbeere, mineralische Akzente.

Feinherbe Säure und mittlere Länge.

Rotweine

Corbières, Frankreich 2013

0,2l 3,70

Cuvée aus Syrah, Grenache und alter Carignan.
Ein Wein des mediterranen Südens. Rubinrote Farbe,
sanft fruchtig mit Gewürzen und Lakritze, weiche Tannine,
fleischig kraftvoll am Gaumen. Köstlich deftiger Alltagswein.

Legado Muñoz, Spanien 2013

0,2l 3,90

Reiner Tempranillo aus der Region La Mancha in Kastilien.
Dunkelrot im Glas. In der Nase feine Würze und rote Früchte.
Trocken. Kräftig, aber ohne Härte am Gaumen. Im Abgang
vollmundig, nachhaltig mit leichter Gerbstoffnote.
Als Jahrgang 2013 unübertroffen.

Farnese Soluna, I.G.T., Apulien 2013

0,2l 4,20

Winzervereinigung Farnese, Rebsorte Sangiovese. Eine rubinrote Farbe
mit zimtartigen Reflexen. In der Nase ein feiner Duft nach reifen
Sommerkirschen und roten Johannisbeeren. Am Gaumen präsentiert
sich der Sangiovese weich, gefällig und rotbeerig mit mittlerem Körper.
Süffiger, leicht süßer Abgang.

Opora, Tafelwein 2004

0,2l 5,20

Weingut Philos Winemakers, Nemea, Peloponnes, Griechenland
Rebsorte Agriorgitiko. Naturbelassener Wein.
Dezente Frucht nach Kirschen und roten Johannisbeeren.
Er hat eine kaminrote Farbe als Zeichen seiner Reife, weicher Abgang.

Weingut Aufricht, QbA, Meersburg am Bodensee 2011

0,2l 5,90

Rebsorten Pinot Noir und Cabernet Mitos aus der Lage Meersburger
Sängerhalde. Der moderne Wein zeigt eine sehr schöne Nase von roten
Beeren und die typischen Gewürznoten Lakritz, Nelke und Pfeffer.
Am Gaumen fleischig, saftig, viel dunkle Frucht, feinwürzig, mineralisch,
sehr samtig, elegant, finessenreich und lange nachhaltig. Auf zu neuen Ufern...

Weinschorle weiß, rosé oder rot
Weißwein

0,25l 3,20

Riesling trocken, QbA 2012

Flasche 0,75l

21,00

Weingut Schneiders Moritz, Pommern, Mosel, Deutschland
Mineralischer, frischer, natürlicher Wein.
Angenehme und knackige Säure, zugleich Tiefe und Ausgewogenheit.

Ruppertsberger Riesling, QbA 2012

Flasche 0,75l

27,50

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Deutschland
Im Glas leuchtend und goldgelb. Intensive Aromen wie
beispielsweise reifer Pfirsich und Apfel. Mineralisch, delikate
Säurestruktur. Am Gaumen vielschichtig mit einer feinwürzigen
Note und langanhaltendem Schmelz.

La Belle Vie, VDP 2013

Flasche 0,75l

19,50

Genossenschaft Plaimont, Côtes de Gascogne, Frankreich
Rebsorten Ugni Blanc, Colombard und Listan.
Ein charaktvoller Weißwein, leicht, frisch und fruchtig.
Florale Noten und exotisches Obst wie Ananas und Pfirsich.
Gute Struktur und süffig, im Abgang Zitrusfrüchte.
Laut Wine Spectator 87 Punkte.

Wild ferment Errazuriz, DO 2011

Flasche 0,75l

29,50

Weingut Errazuriz, Aconcagua Valley, Chile
Rebsorte: Chardonnay. Handgelesen und ohne Zusatz von Reinzuchthefer
vergoren präsentiert sich dieser Ausnahme-Chardonnay mit einem Pfauenrad
an Düften: Gelbe, reife Früchte, Nüsse, Mango, Papaya, Röstaromen und
Honig. Ausgebaut in französischen Barrique-Fässern, die dem Wein Kraft
und Ausgeglichenheit geben ohne die übliche Holzaromatik.
Dem Weinkritiker Robert Parker war er 90 Punkte wert.

Rotwein

San Nicolao, DOC 2011 Flasche 0,75l 24,50

Weingut Terre da vino in Barolo, Piemont, Italien
Rebsorte Barbera mit typischem Charakter. In der Nase kräutrige
Kirscharomen. Am Gaumen samtig und weich. Ein Barbera für jeden Tag.

Chateau Maris, AOC 2011 Flasche 0,75l 25,50

Weingut Chateau Maris, Minervois, Frankreich
Rebsorte Grenache und Syrah. Kaminrot und dunkel im Glas.
In der Nase tolles Aromenspiel von schwarzen Beeren und mediterranen
Trockengewürzen. Am Gaumen perfekte Balance; mineralisch,
fleischige Frucht und weiche Tannine.
Sehr ausdrucksstarker Biowein mit überzeugender Struktur.

Borsao Crianza, DOC 2009 Flasche 0,75l 28,50

Bodegas Borsao, Campo de Borja, Spanien
Dunkles, reintöniges Rubin. Duftet nach Waldbeeren,
Vanille und Palisanderholz. Auf dem Gaumen herrlich
frisch (Minze) und konzentrierte rote Früchte.
Die Barriquenote ist dezent integriert, kraftvolle, aber auch
sanfte Tannine. Ein fruchtbetontes, frische Finale und eine
ausgezeichnete Länge. Auf seinem Höhepunkt!
Wine Spectator: 92 Punkte.

Herbst im Park, QbA Barrique 2009 Flasche 0,75l 38,00

Weingut Graf Adelman in Kleinbottwar, Württemberg, Deutschland
Rebsorten: Lemberger, Pinot Noir, Cabernet und Dornfelder.
Dunkel, granatrote Farbe. In der Nase Preiselbeere, feine Rauchnote
und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen reife Frucht, Schokolade und fülliger
Schmelz. Vielschichtiges Cuvée.
Regelmäßig unter den besten Weinen in Württemberg.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- ¹ mit Farbstoff
- ² chininhaltig
- ³ coffeinhaltig
- ⁴ mit Antioxidationsmittel
- ⁵ mit Konservierungsstoff

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.