

Les Bières



Pifferrbrüder
Winstub - Restaurant

A LA PRESSION

Verre 25 cl 33cl 50 cl

- Fischer Tradition (5.8°) 3.50€ 4.60€ 7.00€
- Ambrée des Brasseurs 4.20€ 5.50€ 8.40€
- Blanche de l'Ill (5.4°) 4.20€ 5.50€ 8.40€
- Panaché/Monaco 3.60€ 4.70€ 7.20€
- Picon bière 3.90€ 5.10€ 7.80€

EN BOUTEILLE

- Heineken (5°) 33cl **4.10€**
- Desperados (5.9°) 33cl **5.20€**
- Heineken 00° (Sans alcool) 25cl **3.60€**
- Pelforth (6.5°) 33cl **3.70€**

Apéritifs classiques

- Muscat d'Alsace 12cl **5.00€**
- Gewurztraminer d'Alsace 12cl **5.40€**
- Gewurztraminer Vendanges Tardives 12cl **8.90€**
- Vin blanc d'Alsace et crème de cassis.. 12cl **3.60€**
- Crémant d'Alsace et crème de cassis ... 12cl **6.80€**
- Crémant d'Alsace 12cl **6.50€**
- Scotch Whisky, Vodka, Gin 4cl **6.10€**
- Porto rouge, Porto blanc 6cl **4.70€**
- Pastis 2cl **4.40€**
- Martini blanc ou rouge, Campari, Suze 6cl **4.40€**
- Jus de tomate 25cl **3.40€**

Apéritif Maison **6.70 €**

Pétillant à la liqueur de mirabelle 12cl

Eau

50cl 1L

- Carola bleu, verte 3.50€ 6.00€
- Carola rouge 3.50€
- Badoit Rouge 33cl 3.50€

Sodas & Jus de Fruits

- Schweppes 25cl **3.60€**
Agrum', Indian Tonic
- Ice Tea, Orangina 25cl **3.60€**
- Pepsi, Pepsi Max 33cl **3.70€**
- Jus de fruits 25cl **3.40€**
Orange, pomme, tomate, ananas
- Sirop 25cl **2.50€**
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse
- Diabolo 25cl **3.20€**
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse
- Apfelschorle 25cl **2.80€**

Les vins AOP en pichet

12 cl 20cl 25 cl 50 cl

- Sylvaner 3.10€ .. 5.20€ 6.20€ .. **12.40€**
- Riesling 3.60€ .. 6.00€ 7.20€ .. **14.40€**
- Gewurztraminer 5.40€ .. 9.10€ .. 10.80€ .. **21.60€**
- Pinot Noir 4.10€ .. 6.80€ 8.20€ .. **16.40€**
- Pinot Gris 5.10€ .. 8.60€ .. 10.20€ .. **20.40€**
- Muscat 5.00€ .. 8.40€ .. 10.00€ .. **20.00€**
- Bordeaux 4.20€ .. 7.00€ 8.40€ .. **16.80€**
- Côtes du Rhône 3.70€ .. 6.10€ 7.40€ .. **14.80€**
- Côte de Provence 3.50€ .. 5.80€ 7.00€ .. **14.00€**

Nos Pétillants AOP

- Crémant d'Alsace **41.00€**
- Champagne Lenoble Brut **72.00€**

Entrées / Vorspeise / Starters



Winstub - Restaurant
Bitterbrüder

◆ Soupe à l'oignon et ses croûtons gratinés 6.80 €
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Croutons - Onion soup with gratinated croutons

◆ Salade Alsacienne (cervelas et Emmental) 10.80 €
Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)

◆ Escargots à l'Alsacienne : les 6..... 7.40 €
les 12..... 13.40 €
Schnecken nach Elsässer Art - Alsatian snails

◆ Quiche Lorraine, salade verte.....8.40 €
Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche lorraine » with green salad

◆ Tarte à l'oignon, salade verte8.40 €
Zwiebelkuchen mit grüner Salat - Onion pie with green salad

◆ Assiette de saumon fumé, crème ciboulette, toasts et salade verte..... 11.50 €
Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat - Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad

◆ Foie gras de canard et ses toasts, chutney..... 16.20 €
Enten Leber mit toast und Chutney - Foie gras served with toasts and chutney

Galette de pomme de terre / Grumbeerkieschle / Potato pancake

1/2 Plat

◆ Gratinée au Munster et confit d'oignons 7.90€ 14.80 €
Mit Munster gratiniert mit Zwiebelconfit - with Munster cheese and onion confit

◆ Façon bibeleskaes : fromage blanc aux herbes 7.90€ 14.80 €
Mit Quarck und Kräuter - With fresh Alsatian bibeleskaes and herbs

◆ Au jambon de la Forêt Noire et bibeleskaes 7.90€ 14.80 €
Mit Quarck und Kräuter - With fresh Alsatian bibeleskaes and herbs

◆ Au saumon fumé et à la crème de ciboulette..... 7.90€ 14.80 €
Räucherlachs und Schnittlauchcreme - Smoked salmon and chive cream

Servie avec salade verte – Mit grünem Salat serviert – Served with green salad



Spécialités / Spezialitäten / Specialties

- ◆ **Choucroute garnie**..... 16.50 €
(knacks, poitrine salée, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, quenelle)
Sauerkraut garnie mit 5 Beilagen - Sauerkraut with 5 sides

- ◆ **Suprême de volaille au Riesling, légumes et spaetzles**..... 18.30 €
Hänchen in Rieslingsoße, Gemüse und Spaetzle
Chicken supreme in Riesling sauce with Alsatian noodles

- ◆ **Jarret, sauce Picon et pommes sautées** 18.30 €
Geschmorte Schweinshaxe mit Picon sauce, Bratkartoffeln
Braised Pork knuckle with Picon sauce and sautéed potatoes

- ◆ **Civet de gibier de chasse locale aux champignons, chou rouge spaetzle**..... 16.80 €
Wildpfeffergericht mit Pilzen, Spaetzle
Jugged game with mushroom sauce and Alsatian noodles

- ◆ **Fleischkiechle à la crème, spaetzle** 15.80 €
Fleischkiechle mit Crèmesauce, Spaetzle
Meatballs with cream sauce and Alsatian noodles

- ◆ **Salade de pot-au-feu, crudités et pommes de terre fondantes** 17.50 €
Rindfleischsalat, Rohkost und Kartoffeln
"Pot-au-feu" salad with raw vegetables and melting potatoes

- ◆ **Dampf Burger, salade verte**..... 18.50 €
(Dampfnudel, effiloché de jarret de porc gratiné à la Tomme, poitrine fumée, salade et condiment choucroute-raifort)
Dampf Burger (Dampfnudel, Schweinehaxe mit Tomme Käse überbacken, Speck, Salat und Sauerkraut-Meerrettichsauce)
Dampfburger ("Dampfnudel": Steamed brioche bun, Alsatian pulled pork, Tomme cheese, bacon, salad and sauerkraut horseradish sauce)

Poissons / Fischgerichte / Fish

- ◆ **Choucroute aux trois poissons (saumon, loup de mer, haddock)** 19.80 €
Sauerkraut mit Fisch (Seewolf, Lachs, Haddock)
- Fish sauerkraut (wolffish, salmon, haddock)

- ◆ **Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle**..... 18.20 €
Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, mit Rieslingsauce, Spaetzle
- Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce served with Alsatian noodles

- ◆ **Saumon bio snacké, tagliatelles et concassé de tomates** 19.80 €
Gebratener Bio-Lachs, Tagliatelle und Tomaten « Concassé »
- Snacked organic salmon, tagliatelle and tomatoes « concassé »

Viandes / Fleischgerichte / Meat



Pifferrbrüder
Winstub - Restaurant

- ◆ **Filet mignon de cochon à la crème, spaetzle** 17,30 €
Schweinefilet mit Sahne, Spaetzle, Gemüse
Pork filet mignon served with cream sauce and Alsatian noodles

- ◆ **La pièce du boucher sauce au poivre, légumes et pommes fondantes** 18.30 €
Rinderfleisch des Tages, soße mit Pfeffer, Gemüse und zergehende Kartoffeln-
Beef meat of the day, pepper sauce, vegetables and potatoes

- ◆ **Souris d'agneau confite aux épices douces sur choucroute**..... 20.30 €
Kandierte Lammaus mit süßem Gewürze und Sauerkraut
Candied lamb shank with sweet spices and sauerkraut

- ◆ **Bœuf gros sel et ses crudités, pommes de terres fondantes**..... 17.50 €
Grobsalz Rindfleisch und seiner rohkost salat , zergehende Kartoffeln
Beef with coarse salt and raw vegetables, melting potatoes

- ◆ **Parmentier de canard, salade verte** 15.50 €
Kartoffelpüree nach Parmentier-Art mit Ente, serviert mit grünem Salat
Duck cottage pie, served with green salad

Végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

- ◆ **Assiette de crudités, (carotte, céleri, chou blanc, chou rouge) et pommes de terre sautées** 13.80 €
Rohkostteller Karotten, Sellerie, Weißkohl, Rotkohl mit Brattpotatoen serviert –
Raw vegetables dish carrots, celery, white and red cabbage served with sautéed potatoes

- ◆ **Spaetzle au Munster, salade verte**..... 13.40 €
Spaetzle mit Munsterkäse, grüner Salat
Alsatian noodles with Munster cheese, green salad

- ◆ **Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte**..... 14.30 €
Pfännchengericht mit Kartoffeln und Munsterkäse, grüner Salat
Potatoes casserole with Munster cheese, green salad

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS
EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS A LA CARTE SONT "FAITS MAISON".



- ◆ **Assiette de Munster au cumin, chutney et pain grillé** 6.30€
Münster mit Kümmel, Chutney und Toasts
Munster with cumin, chutney und toasts

Desserts

- | | |
|---|--|
| ◆ Tiramisu du moment 7.80 € | ◆ Tarte du jour 6.80 €
<i>Tageskuchen</i> |
| ◆ Crème Brûlée 6.50 €
<i>Crème brûlée - Crème brûlée</i> | ◆ Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer
Sur biscuit beurre 7.40 €
<i>Eis-Parfait mit Marc de Gewurztraminer - Frozen Parfait with Marc de Gewurztraminer</i> |
| ◆ Profiteroles 7.50 €
<i>Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce</i>
<i>Profiteroles</i> | ◆ Coupe de glace 3 boules 4.80 €
<i>Eisbescher, 3 Kugeln</i>
<i>Ice cream sundae, 3 scoops</i> |
| ◆ Forêt Noire 7.80 €
<i>Schwarzwälder Kirschtorte</i>
<i>Black Forest cake</i> | ◆ Sorbet arrosé 3 boules 8.30 €
<i>(citron, framboise ou poire arrosé à l'eau de vie d'Alsace)</i>
<i>Sorbet 3 Kugeln übergossen</i>
<i>Sherbet sundae with liquor, 3 scoops</i> |
| ◆ Streussel pomme à la cannelle, Et sa boule de glace 7.20 €
<i>Apfel fondant mit Zimt, Eis</i>
<i>Apple fondant with cinnamon and ice cream</i> | |



Café Gourmand

8,80 €

Digestifs Acl

- ◆ **Armagnac VSOP, Cognac VSOP** 8.40 €
- ◆ **Eau de vie** 7.50 €
(Quetsch, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, mirabelle, framboise)

Caféterie

- ◆ **Thé, infusion** 3.10 €
- ◆ **Expresso, décaféiné** 2.30 €
- ◆ **Double expresso** 4.30 €
- ◆ **Grand café** 3.10 €
- ◆ **Cappuccino, chocolat ou café** 3.90 €

Café Alsacien ou Irish Coffee 8.60 €

Menu Alsacien 25. 10 €

6 Escargots à l'Alsacienne

Schnecken nach Elsässer Art

Alsatian snails

Ou/ oder/ or

Salade Alsacienne

Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler)

Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)



Fleischkiechle à la crème, spaetzle

Fleischkiechle mit Crèmesauce, Spaetzle
Meatballs with cream sauce and Alsatian noodles

Ou/ oder/ or

Choucroute garnie

Choucroute garnie 5 Beilagen
Sauerkraut with 5 meats



Tarte du jour

Tageskuchen

Pie of the day

Ou / oder/ or

Streussel pomme à la cannelle et sa boule de glace

Apfel fondant mit Zimt, Eis
Apple fondant with cinnamon and ice cream

Menu Dégustation 30. 10 €

Foie gras de Canard et son chutney

Enten Foie Gras mit Chutney

Duck foie gras served with chutney

Ou/ oder/ or

Assiette de saumon fumée crème ciboulette, toasts et salade verte

Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat - Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad



Souris d'agneau confite aux épices douces sur choucroute

Kandierte Lammshank mit süßem Gewürze und Sauerkraut

Candied lamb shank with sweet spices and sauerkraut

Ou/ oder/ or

Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle

Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, mit Rieslingsauce, Spaetzle

Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce served with Alsatian noodles



Tiramisu du moment

Tiramisu des Tages

Tiramisu of the day

Ou / oder/ or

Forêt Noire

Schwarzwälder Kirschtorte

Black Forest cake

Pour les petits « Pfiff »/

Pfiff's Kinderteller /

Pfiff's children Menu 8.30€

Jusqu'à 10 ans- Bis 10 Jahren- Up to 10 years old

Mignon de porc, sauce crème et spaetzles OU Tagliatelles au saumon

Schweinelende in Sahnesauce, Spätzle - Porkmeat with creamy sauce and spaetzles

ODER / OR

Tagliatelle mit Lachs - Tagliatelle with salmon

+

Dessert surprise

Überraschungdessert,- Surprise dessert



La Carte des Vins

Vins Blancs et Pinots Noirs d'Alsace

75 cl

37.5 cl

ALSACE

Pinot Noir Médaille d'or Cattin à Voegtlinshoffen (68)	28.50€	
Pinot Noir René Muré à Rouffach (68)	47.50€	
Pinot Noir Réserve Lorentz à Bergheim (68)	28.50€	17.50€
AOC Sylvaner Vieille Vignes "Sono Contento" Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	47.00€	
Pinot blanc René Muré à Rouffach (68)	36.90€	
Riesling Cattin à Voegtlinshoffen (68)	25.50€	
Riesling René Muré à Rouffach (68)	44.00€	
Riesling Lorentz Réserve à Bergheim (68)	27.00€	16.50€
Riesling Gd Cru "Kaefferkopf" Schoech Ammerschwihr (68)	51.50€	
Pinot Gris Cattin à Voegtlinshoffen (68)	29.50€	19.00€
Pinot Gris René Muré à Rouffach (68)	41.50€	
Pinot Gris Réserve Lorentz à Bergheim (68)	28.50€	17.90€
Pinot Gris Réserve Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	39.50€	
Gewurztraminer Lorentz à Bergheim (68)	33.90€	18.90€
Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz à Bergheim (68)	71.50€	
Muscat "Tradition" Cattin à Voegtlinshoffen (68)	36.50€	

BOURGOGNE

Chablis domaine Louis Moreau	45.50€	
Macon Fuissé domaine Aegerter	41.50€	

LOIRE

Sancerre "Les Ormeaux" Joseph Mellot	44.00€	
--------------------------------------	--------	--

LANGUEDOC

Chardonnay Château de Pennautier	29.50€	
----------------------------------	--------	--

Nos Vins Rosés

Côtes de Provence Valadas	24.50€	17.50€
---------------------------	--------	--------



Nos Vins Rouges

75 cl

37.5 cl

BEAUJOLAIS

Beaujolais Villages Château de la Pierre, Loron

41.90€

28.50 €

COTES DU RHONE

Vacqueyras Marquis de Fonseguille

38.50€

19.90€

Saint Joseph Chapoutier

70.50€

Chateauneuf-du-pape « le Puits Neuf »

64.50€

BORDEAUX

Côtes de Blaye Château Vieux Charron

26.50€

Côtes de Bourg Château La Bataille

27.50€

20.50€

Mouton Cadet

47.70€

27.50€

Haut-Médoc Château Lieujean

41.90€

Saint-Julien Amiral de Beychevelle

110.70€

Saint-Estèphe Marquis de Saint-Estèphe Prestige

47.50€

BOURGOGNE

Hautes Côtes de nuits "

40.50€

Nuits-Saint-Georges Domaine Aegerter

65.00€

Pommard Michel Picard

97.50€

Chorey les Beaune

50.00€

Bourgogne Pinot Noir Ducal

38.00€

LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil, Les Javeaux

30.50€

Chinon, Foucher Lebrun

28.50€

LANGUEDOC

Cabardes Château de Penneautier

29.50€

Nos Vins Etrangers 75cl

ITALIE

Giacondi " Nero d'Avola " (Sicile)

28.30€

ESPAGNE

Rioja, Aduna

28.30€

ARGENTINE

Malbec, Santa Julia

75cl

29.70€

Nos Suggestions de Vins

	12cl	20cl	25cl	50cl	75cl
AOP Alsace – Pinot Noir Rosé Domaine Gustave Lorentz	4.70€	7.80€	9.40€	18.80€	28.20€
Vin de France - Tous les Chats sont Gris (Rosé) Cellier des Chartreux	4.30€	7.10€	8.90€	17.80€	26.60€
AOP Alsace – Pinot Blanc Domaine Gustave Lorentz	4.10€	6.80€	8.20€	16.40€	24.60€
IGP Gard – Viogner, « Les Iles Blanches » – (Blanc) Cellier des Chartreux	5.40€	9.00€	11.10€	22.20€	33.20€
AOP Languedoc – Les Dames de Ricardelle (Rouge) Château Ricardelle	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€	26.40€
IGP Gard – « Chamasûtra » – (Rouge) Cellier des Chartreux	4.30€	7.10€	8.90€	17.80€	26.60€