

Les Bières



Pifferbrüder
Winstub - Restaurant

À 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 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

Spritz Alsacien 6.80€

Eau

	50cl	1L
• Carola bleu, verte	3.50€	6.00€
• Carola rouge	3.50€	
• Badoit Rouge	33cl	3.50€

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€

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€

Nos Pétillants AOP

• Crémant d'Alsace	41.00€
• Champagne Lenoble Brut	72.00€



Entrées et Salades

Vorspeise und Salate / Starters and salads

- ◆ Soupe du jour 7.50 €
Suppe des Tages - Today's special soup
- ◆ 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..... 10.90 €
Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche Lorraine » with green salad
- ◆ Tarte à l'oignon, salade verte 10.50 €
Zwiebelkuchen mit grüner Salat - Onion pie with green salad
- ◆ Assiette de saumon fumé, crème ciboulette, toasts et salade verte..... 15.90 €
*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 : Petit..... 14.90€ Grand.....23.50 €
Enten Foie Gras, toast und Chutney - Duck foie gras served with toasts and chutney
- ◆ Salade de pot-au-feu, crudités et pommes de terre fondantes 18.90 €
Rindfleischsalat, Rohkost und Kartoffeln - "Pot-au-feu" salad with raw vegetables and potatoes
- ◆ La salade César 17.50 €
Salade, tomate, Parmesan, filet de poulet pané, maïs, anchois, sauce César et croûtons
*Salat, Tomaten, Parmesan, paniertes Hähnchenfilet, Mais, Sardellen, Caesar-Sauce und Croutons
Salad, tomatoes, Parmesan, breaded chicken fillet, corn, anchovies, Caesar sauce and croutons*

Galette de pomme de terre / Grumbeerskieschle / Potato pancake

- ◆ Gratinée au Munster et confit d'oignons 14.80 €
Mit Munster gratiniert mit Zwiebelconfit - with Munster cheese and onion confit
- ◆ Façon bibeleskaes : fromage blanc aux herbes 14.80 €
Mit Quark und Kräuter - With fresh Alsatian bibeleskaes and herbs
- ◆ Au jambon de la Forêt Noire et bibeleskaes 14.80 €
Mit Schwarzwälder Schicken und Bibeleskaes - With Black Forest ham and bibeleskaes
- ◆ Au saumon fumé et à la crème de ciboulette..... 17.80 €
Räucherlachs und Schnittlauchcreme - Smoked salmon and cream with chives

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



Spécialités / Spezialitäten / Specialties

- ◆ **Choucroute garnie..... 18.90 €**
(knacks, poitrine salée, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, fleischkiechle)
Sauerkraut garnie mit 5 Beilagen - Sauerkraut with 5 sides

- ◆ **Suprême de volaille, sauce à la crème et champignons, légumes et spaetzles 19.90 €**
Hähnchen in Sahnesauce mit Pilze, Gemüse und Spaetzle
Chicken supreme in creamy mushroom sauce with Alsatian noodles and vegetables

- ◆ **Fleischkiechle à la crème, spaetzle 19.90 €**
Fleischkiechle in Sahnesauce, Spaetzle
Meatballs with a creamy sauce and Alsatian noodles

- ◆ **Jarret sur choucroute, sauce Picon et pommes sautées 21.50 €**
Geschmorte Schweinshaxe an Picon Sauce, Bratkartoffeln
Braised Pork knuckle with Picon sauce and pan-fried potatoes

- ◆ **Bœuf gros sel, crudités et pommes de terre fondantes, servi avec son bouillon 21.90 €**
Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse und Kartoffeln, serviert mit Brühe
Boiled beef with vegetables and potatoes, served with its broth

Poissons / Fischgerichte / Fish

- ◆ **Choucroute aux trois poissons (saumon, filet de plie, haddock) 25.00€**
Sauerkraut mit Fisch (Schollenfilet, Lachs, Haddock)
Fish sauerkraut (plaice fillet, salmon, haddock)

- ◆ **Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle 23.00 €**
Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle
- Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce, served with Alsatian noodles



Viandes / Fleischgerichte / Meat

- ◆ **Civet de gibier de chasse locale au Pinot noir et champignons, spaetzles** 21.90 €
Wildfleischragout mit Pilzen, und Spätzle
Game stew with mushrooms and spaetzles
- ◆ **Filet mignon de cochon à la crème, spaetzle** 18.50 €
Schweinefilet in Sahnesauce, Spaetzle, Gemüse
Pork filet mignon served with cream sauce and Alsatian noodles
- ◆ **La pièce du boucher sauce au poivre, légumes et pommes fondantes** 20.90 €
Rinderfleisch des Tages, Pfeffersauce, Gemüse und zergehende Kartoffeln-
Beef meat of the day, pepper sauce, vegetables and potatoes
- ◆ **Parmentier de canard, salade verte** 17.90 €
Kartoffelpüree nach Parmentier-Art mit Ente, serviert mit grünem Salat
Duck cottage pie, served with green salad
- ◆ **Rognons de veau, à la moutarde à l'ancienne et spaetzle**..... 19.50 €
Kalbsnieren in Senfsauce und Spaetzle - Veal kidneys with mustard sauce and Alsatian noodles
- ◆ **Fondant de veau, sauce au pain d'épices et gratin dauphinois**..... 23.50 €
Kalbsfleisch, Lebkuchensauce und Dauphinois-Gratin
Veal fondant with gingerbread sauce and gratin dauphinois

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 Bratkartoffeln serviert -
Raw vegetables dish carrots, celery, white and red cabbage served with sautéed potatoes
- ◆ **Spaetzle au Munster, salade verte**..... 15.90 €
Spaetzle mit Münsterkäse, grüner Salat
Alsatian noodles with Munster cheese, green salad
- ◆ **Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte**..... 15.50 €
Kartoffelpfanne mit Münsterkäse, grüner Salat
Potatoes pan 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".

Fromages / Käse / Cheese



Pifferrbrüder
Winstub - Restaurant

- ◆ **Assiette de Munster au cumin, chutney et pain grillé** 8.50 €
Münster mit Kümmel, Chutney und Toasts
Munster with cumin, chutney und toasts

Desserts

- ◆ **Gâteau au chocolat, crème anglaise**.....8.10 €
Schokoladenkuchen mit Vanillesoße
Chocolate cake served with custard

- ◆ **Crème brûlée du moment**.....6.50 €
Crème brûlée des Tages
Crème brûlée of the day

- ◆ **Forêt Noire**8.90 €
Schwarzwälder Kirschtorte
Black Forest cake

- ◆ **Dessert du jour**.....7.50 €
Tagesdessert
Dessert of the day

- ◆ **Tarte du jour**6.90 €
Tageskuchen
Pie of the day

- ◆ **Meringue glacée (vanille-fraise), coulis fruits rouges et chantilly**8.10 €
Gefrorene Baiser Torte (Vanille und Erdbeere), Schlagsahne
Iced strawberry & vanilla meringue cake, whipped cream

- ◆ **Streussel pomme cannelle, et sa boule de glace** 7.50 €
Apfel Streussel mit Zimt, Eis
Apple "Streussel" with cinnamon and ice cream

- ◆ **Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer Sur biscuit beurre**7.50 €
Eis-Parfait mit Marc de Gewurztraminer– Frozen Parfait with Marc de Gewurztraminer

- ◆ **Sorbet arrosé 3 boules**.....8.30 €
(citron, framboise, ou poire)
Sorbet 3 Kugeln mit einem Schuß Schnaps
3 scoops sorbet with brandy

- ◆ **Coupe de glace :**
1 boule2.50€
2 boules5.00€
3 boules.....7.40 €

Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, fraise, mangue, cannelle, caramel beurre salé / Sorbets : Citron, framboise, cassis, poire
Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere Pistazie, Erdbeere, Mango, Zimt, Karamell mit gesalzener Butter / Sorbets: Zitrone, Himbeere, Johannisbeere, Birne
Ice creams: Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, strawberry, mango, cinnamon, salted butter caramel / Sorbets: Lemon, raspberry, blackcurrant, pear

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 DESSERTS A LA CARTE SONT "FAITS MAISON".

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**..... 3.90 €
- ◆ **Chocolat chaud** 3.90 €

Café Alsacien ou Irish Coffee..... 8.60 €

Menus



Piff'riader
Winstub - Restaurant

Menu Alsacien 32 €

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 in Sahnesauce, Spaetzle
Meatballs with creamy 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
Apfelstreusel mit Zimt, Eis
Apple streusel with cinnamon and ice cream

Menu Dégustation 40 €

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



Suprême de volaille à la crème et champignons, légumes et spaetzles
Hänchen in Sahnesauce mit Pilze, Gemüse und Spaetzle
Chicken supreme in creamy mushroom sauce with Alsatian noodles and vegetables

Ou/ oder/ or

Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle
Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle
Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce served with Alsatian noodles



Sorbet arrosé 3 boules
Sorbet 3 Kugeln mit Schuss
Sherbet sundae with liquor, 3 scoops

Ou / oder/ or

Forêt Noire
Schwarzwälder Kirschtorte
Black Forest cake

Pour les petits « Piff' » / Piff' 's Kinderteller / Piff' 's children Menu 9.50€

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

Knacks et pommes de terre sautées OU Tagliatelles au saumon et sauce tomate

„Knack“ Wurst und Bratkartoffeln – „Knack“ sausage and pan-fried potatoes

ODER / OR

Tagliatelle mit Lachs und Tomatensauce- Tagliatelle with salmon and tomato sauce

+

Dessert


Dessert -Dessert



Vins Blancs

	37.5 cl	75 cl
ALSACE		
● Sylvaner ^{AOP} Vieille Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		47.00€
● Pinot Blanc ^{AOP} , Domaine René Muré à Rouffach (68)		36.90€
● Riesling ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		25.50€
● Riesling ^{AOP} , Domaine René Muré à Rouffach (68)		44.00€
● Riesling ^{AOP} , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68)	16.50€	27.00€
● Riesling ^{AOP} Gd Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech Ammerschwyr (68)		51.50€
● Muscat ^{AOP} "Tradition", Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		36.50€
● Pinot Gris ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	19.00€	29.50€
● Pinot Gris ^{AOP} , Domaine René Muré à Rouffach (68)		41.50€
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	17.90€	28.50€
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		39.50€
● Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	18.90€	33.90€
● Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	71.50€	
BOURGOGNE		
● Petit Chablis ^{AOP} , Domaine Bardet & Fils		43,10€
● Chablis ^{AOP} , Domaine du Colombier		51,60€
LANGUEDOC		
● Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan 		30,70€
● Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan 		30,70€
SUD-OUEST		
● Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin		33,20€
LOIRE		
● Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 		35,10€
● Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot		51,30€

Vins Rosés

- Côtes de Provence^{AOP}, Domaine Valadas 29,90€
- Bandol^{AOP}, Domaine La Suffrene  50,50€



	75cl
ALSACE	
• Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	28.50€
• Pinot Noir ^{AOP} , Domaine René Muré à Rouffach (68)	47.50€
• Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	17.50€ 28.50€
BEAUJOLAIS	
• Juliéna ^{AOP} , Château de Juliéna	39,50€
• Saint-Amour ^{AOP} , Domaine de l'Ancien Relais	42,30€
• Morgon ^{AOP} , Vignoble Bulliat	39,60€
BOURGOGNE	
• Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP} , Nuiton Beaunoy	43,10€
• Chorey-Lès-Beaune ^{AOP} , Domaine Georges Roy	54,10€
• Pommard ^{AOP} , Domaine Bertrand Bachelet	83,00€
• Volnay ^{AOP} , Domaine Bouzereau	87,10€
• Mercurey ^{AOP} , Domaine Venot	52,30€
VALLÉE DU RHÔNE	
• Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière	25,20€
• Saint-Joseph ^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils	54,10€
• Crozes-Hermitage ^{AOP} , Maison les Alexandrins	48,60€
• Gigondas ^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux	53,50€
• Vacqueyras ^{AOP} , Marquis de Fonséguille	38,70€
• Châteauneuf du Pape ^{AOP} , Famille Perrin	64,80€
• Ventoux ^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin	26,60€
• Costières-de-Nîmes ^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois 	42,20€
LANGUEDOC	
• Pays d'Oc ^{IGP} Syrah " Naturalys", Domaines Gérard Bertrand 	35,00€
• Pays d'Oc ^{IGP} "La Tournée", Ferraton Père & Fils	25,30€
• Corbières ^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph 	36,10€
• Faugères ^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses 	46,00€
• Pic Saint Loup ^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot 	43,30€
SUD OUEST	
• Madiran ^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont	34,10€
BORDEAUX	
• Bordeaux ^{AOP} , Les Mercadières	25,20€
• Médoc ^{AOP} . Château Haut Peyrillat	32,30€
• Lalande de Pomerol ^{AOP} , Château des Treilles L'Embarré	44,10€
• St Emilion Lussac ^{AOP} , Château Lussac	40,50€
LOIRE	
• Saumur-Champigny ^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles	36,00€
• Chinon ^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil	46,00€
• Saint-Nicolas-de-Bourgueil ^{AOP} , Les Javeaux	33,40€

Nos Suggestions de Vins



12cl 20cl 25cl 50cl 75cl

Vins Blancs

Alsace – Pinot Blanc ^{AOP} 4.10€ 6.80€ 8.20€ 16.40€ 24.60€
Domaine Gustave Lorentz

Rhône – IGP Gard - « Je donne ma langue au chat » 4.30€ 7.10€ 8.90€ 17.80€ 26.60€
Cellier des Chartreux

Vins Rosés

Alsace – Pinot Noir Rosé ^{AOP} 4.70€ 7.80€ 9.40€ 18.80€ 28.20€
Domaine Gustave Lorentz

Provence - IGP Terres du Midi - A l'Ombre de l'Olivier 5.00€ 7.90€ 9.70€ 18.90€ 27.50€

Provence - IGP Méditerranée Aurose – « Bain de Midi » 5.00€ 7.90€ 9.70€ 18.90€ 27.50€

Nos Vins d'Exceptions

Rhône – Saint Joseph ^{AOP} 37.5cl 75cl
M. Chapoutier 70.50€

Bordeaux – Mouton Cadet ^{AOP} 27.50€ 47.70€
Baron Philippe de Rothschild

Bordeaux – Medoc ^{AOP} « Chapelle de Potensac » 56.20€
Domaines Delon