

Breakfast Club

12:00 – 16:00 Uhr

- Eggs Benedict „SGR“** 15.50
Zwei pochierte Eier auf magerem Putenschinken, frischem Spinat und einer klassischen Sauce Hollandaise, abgerundet mit Umami von der Tomate
- Eggs in Glass Skand.** 14.50
Zwei Wachweiche Eier im Glas mit skandinavischem Rauchlachs, vollmundiger weicher Senf-Crème-Fraiche und Lachskaviar, sowie Vollkornbrot
- DETOX YOURSELF Smoothie** 8.50
Die neuen 3G: Grün, grüner, gesund! Junger Spinat trifft Apfel, Birne, Staudensellerie und Matcha
- Das Bircher [MY:SLI]** 8.00
Ein Original bleibt ein Original
- French Toast** 12.00
Saftiger Brioche – besonders fluffig und einfach verboten gut!
Getoppt mit Beeren und Sahne
- #Das kleine Schwarze** 8.00
Heißgetränk mit Croissant
- Der Klassiker** 18.50
Wurst- und Käseauswahl, Brotkorb, Croissant, Butter, Frischkäse, Marmelade, Honig, kleines Birchermüsli, Orangensaft und ein Heißgetränk nach Wahl

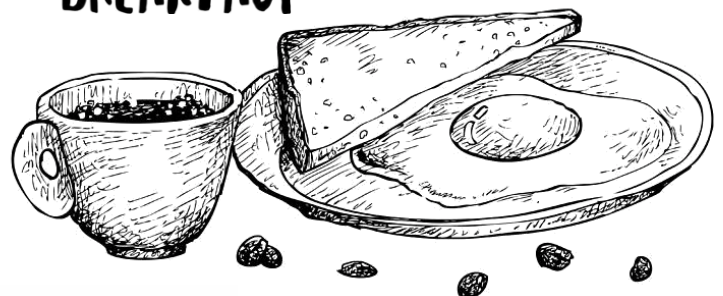
Für 2 Personen 34.00

UPGRADE

Rosé Champagner 0,375l
Nicolas Feuillatte

38.00

*all LUCK depends:
on a good .*
BREAKFAST



Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Althoff

HOTEL AM
SCHLOSSGARTEN

Stuttgart

Soul Food

Krabbenschippe23.00
Nordseekrabben | Avocado | Tomate

Feel Good Bowl18.00
Süsskartoffel | Kürbis | Dinkel | Pekannuss | Maronen |
Grapefruit-Honig-Vinaigrette

Reuben Sandwich 23.00
Pastrami | Roggenbrot | Sauerkraut | Emmentaler | Steakhouse Fries

Clubsandwich22.00
Maishähnchenbrust | Avocado | Spiegelei | Speckmarmelade |
Steakhouse Fries

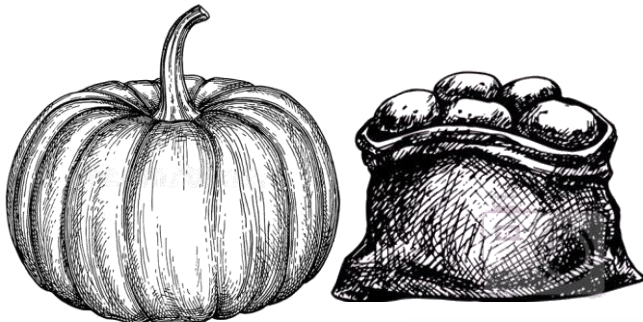
Ofenkartoffel Salmon15.00
Sauerrahm | Lachs | Meerrettich | Apfel | Grober Senf | Kresse

Ofenkartoffel Orient15.00
Couscous | Rinderstreifen | Jaipur Curry | Granatapfel | Avocado | Rucola

Ofenkartoffel Trüffel15.00
Trüffelschmand | Baby Spinat | Pochiertes Ei

Speck-Deie 14.00
gerauchter Speck | Schmand |
Frühlingslauch

Kürbis-Deie14.00
Hokkaido Kürbis | Purple Curry | Mango



100% schwäbischer Genuss aus dem „Deie Backhaus“ in Kirchheim-Teck. Der Hefeteig für die Spezialität wird aus einer Weizen- Dinkelmehl- Mischung selbst hergestellt und nach seiner Ruhezeit von Hand fachmännisch verarbeitet. Die Zutaten für die schwäbische Köstlichkeit werden sorgfältig ausgesucht und ausschließlich in der Region gekauft.

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Althoff

HOTEL AM
SCHLOSSGARTEN

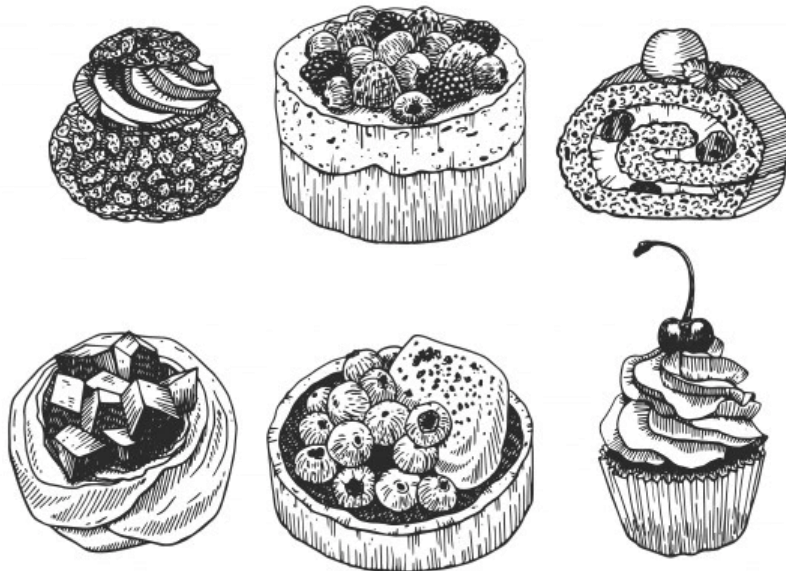
Stuttgart

Sweets

SÜSSES AUS DER THEKE

Sahnetorten / Crèmetorten	5.20
Gebackene Kuchen	4.80
Macaron Auswahl (4 Stück).....	6.50
Frische Sahne	1.70

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Getränkekarte

Kaffee & Tee

Glas Tee 3,20
Kännchen Tee 6,30
Ingwer Aufguss 4,50

Heißgetränke

Espresso 3.20
Doppelter Espresso 4.70
Café Creme 3.70
Cappuccino 4.70
Milchkaffee 4.70
Latte Macchiato 4.70
Heiße Schokolade 4.20

Unsere Teeauswahl finden
Sie weiter hinten in der Karte.

Sorten

Spring Darjeeling
Darjeeling Summer Gold
Assambari
English Breakfast
Earl Grey
Green Dragon
Morgentau
Refreshing Mint
Fruity Camomile
Verveine
Ayurveda Herbs & Ginger
Cream Orange
Sweet Berries
Lemon Fresh



Althoff

HOTEL AM
SCHLOSSGARTEN

Stuttgart

Getränkekarte



Weine & Prickelndes

WEISSWEIN

JUST! WHITE WINE, 2019 Cuvée

Althoff Collection

Staatsweingut Weinsberg	0,1l	6,00
	0,2l	11,00
	0,75l	39,00

Riesling 2020

Rebhuhn

Weingut Aldinger	0,1l	5,00
	0,2l	9,00
	0,75l	32,00

Chardonnay 2017

Oberbergener Bassgeige

Weingut Franz Keller	0,1l	6,00
	0,2l	11,00
	0,75l	35,00

Weine Thomas Althoff
von seinem Weingut Schloss Ortenberg

Unsere Empfehlung

Weißburgunder Granit

Weingut Schloss Ortenberg	0,1l	5,00
	0,2l	9,00
	0,75l	34,00

Althoff

HOTEL AM
SCHLOSSGARTEN

Stuttgart

Getränkekarte

Weine & Prickelndes

ROSÉWEIN

Bentz Cuvée 2020
Weingut Aldinger

0,1l	5,00
0,2l	9,00
0,75l	32,00

ROTWEIN

Trollinger Strümpfelbach 2019
Weingut Knauß

0,1l	4,00
0,2l	7,00
0,75l	26,00

Lemberger 2017
Weingut Schnaitmann

0,1l	7,00
0,2l	13,00
0,75l	43,00

Fass A Rotweincuvée 2017
VDP Pfalz
Weingut Rings

0,1l	8,00
0,2l	15,00
0,75l	42,00

Pinot Noir 2018
Granit
Schloss Ortenberg

0,1l	6,00
0,2l	11,00
0,75l	36,00

Althoff

HOTEL AM
SCHLOSSGARTEN

Stuttgart

Getränkekarte

Weine & Prickelndes

PRICKELNDES

Riesling Sekt I Reverchon	0,1l	8,00
	0,75l	54,00
Prosecco I Batiso	0,1l	7,00
	0,75l	45,00
Louis Roederer Champagner	0,1l	15,00
	0,75l	99,00



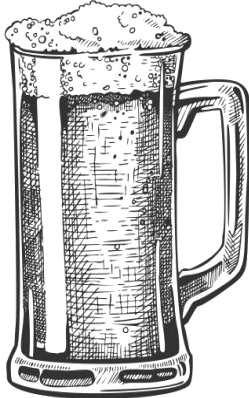
Althoff

HOTEL AM
SCHLOSSGARTEN

Stuttgart

Getränkekarte

Bier



Pils	0,33l.....	4,70
Pils alkoholfrei	0,33l	4,20
Radler	0,3l	4,70
Hefe	0,5l	6,00
Hefe alkoholfrei	0,5l.....	6,00

Softs & Säfte

Gerolsteiner Naturell / Medium	0,25l	3,70
Sprudel	0,50l	6,00
	0,75l	8,00
Coca Cola / Light / Zero ^{1,3,4}	0,2l	3,70
Mezzo Mix ^{1,2,3,4,7} Fanta ^{1,4}	0,2l	3,70
Bitter Lemon ^{2,4} / Tonic water ^{2,4} / Ginger ale ¹⁴	0,2l	3,70
Stuggi Schorle	0,33l	4,00
Bionade	0,33l	4,20
Säfte / Schorle	0,2l	4,20
	0,4l	5,20

Schwarze Johannisbeere / Rhabarbernektar / Apfelsaft / -naturtrüb
Orangensaft / Maracujanektar

Althoff

HOTEL AM
SCHLOSSGARTEN

Stuttgart