

**Bachofers hausgemachte Erdbeer-Holunderbowle** 9,50 €

### **Bachofers Hanoi**

Prosecco Mionetto mit Zitronengras & Ingwer 0,3l 9,50 €

**Holunderblütenlimonade** 0,3l 6,50 €

Blütensirup, Limette, Minze, Ginger Ale

### **Himbeer - Mojito**

Himbeere, Rum, Minze, Zucker, Lime, Tonka 0,3l 9,50 €

### **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco Mionetto, Orange, Soda (1) 0,3l 9,00 €

### **Pink Pomelo**

2erlei Vermouth, Grapefruit, Pomelo, Lime (1) 0,2l 9,50 €

### **Gin Tonic**

Bombay Gin, Tonic Water (2) 0,3l 9,00 €

**Alpirsbacher Pils vom Fass** 0,3l 4,50 €

**Alpirsbacher Hefeweizen vom Fass** 0,3l 4,50 €

### **2022 BB - Hauswein**

Weingut Jochen Beurer, Stetten 0,2l / 0,75l 9,00€ / 32,00 €

### **2023 / 2025 Rosé Gold**

Weingut Gold, Gundelsbach 0,2l / 0,75l 9,00€ / 32,00 €

### **2025 Weißburgunder Steinwiege, trocken**

Weingut Schnaitmann, Fellbach 0,2l / 0,75l 9,00€ / 32,00 €

### **2023 „z.B.“ Hauswein Rot**

Weingut Zimmerle, Korb 0,2l / 0,75l 9,00€ / 32,00 €

**Teinacher Limette-Minze Limo (1)** 0,33l 4,00 €

**Teinacher Rhabarber-Mirabelle Limo (1)** 0,33l 4,00 €

**1: Farbstoff 2: Chininhaltig**

Selbstverständlich stehen Ihnen auch **alle Weine** auf unserer Restaurant Weinkarte und **weitere Getränke** gerne zur Verfügung

## **Bachofers Altstadtfest**

### **Bachofers asiatischer Flammkuchen**

mit gebeiztem Lachs,  
Sushi-Ingwer, Wasabicreme,  
Shii Take Pilze, Soja und Thai Basilikum

**18,50€**

### **Poke Bowl**

mit mariniertem Thunfisch, Lachs,  
Melone, Mango, Gurken, Daikon und Gurken-Wasabi-Eis

**18€**

### **Rotes Tikka-Curry**

Wagyu-Ingwer-Klößchen, Wok Gemüse, Erdnüsse  
(auch Vegetarisch möglich)

**18,50€**

### **17h Iberico Schweinebauch aus dem Green Egg**

geräuchertes Kartoffel-Püree, Krautsalat

**19,50€**

### **Rucola-Tagliatelle mit Streifen von der Kalbskeule,**

frischen Pfifferlingen und Parmesan  
(auch vegetarisch möglich)

**20,00€**

### **Bachofers Raffaello 2.0**

Kokos, Mandel, Passionsfrucht, Kaffir, Ananas

**10,00€**