No. 18

DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

GASTFREUNDSCHAFT AUS LEIDENSCHAFT

Spannende Begegnungen, romantische Liebeserklärungen, gefeierte Erfolge, unvergessliche Geschichten – die Bar schafft in zahllosen Filmen und Romanen die perfekte Kulisse für einmalige Schlüsselszenen und viele Cocktails sind dank echter Klassiker zu Weltruhm gelangt.
Bei uns geht es für gewöhnlich gelassen und eher unaufgeregt zu – doch es ist uns eine echte Herzenssache, wahrhaft gelungene Genussmomente für Sie zu schaffen. In guter Gesellschaft wie in stillen Momenten für sich.

Barchef Matthias Raab hält eine umfassende Auswahl an Getränken für Sie bereit. Sirupe, Infusionen und Garnituren werden selbst hergestellt und verleihen seinen Kreationen – mit und ohne Alkohol – erfrischende Raffinesse. Seine Signature-Drinks sind mit höchster Sorgfalt komponiert und entfalten im Gaumen vollendeten Geschmack. Wer mag, ist herzlich eingeladen, mehr darüber im Gespräch zu erfahren.

Gern servieren wir Ihnen auch kleine Snacks und ausgewählte Speisen aus der Küche des Restaurants FINCH.

Fühlen Sie sich wohl und auf das Schönste willkommen in der Bar No. 18.

* Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage eine Barkarte mit allen deklarierungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung. Bei offenen Fragen sprechen Sie uns bitte direkt an.

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

ZUR EINFACHEREN ORIENTIERUNG

SIGNATURE COCKTAILS	3
SOURS, FIZZ UND COLLINS	4
KLASSISCHE DRY COCKTAILS	5
LEGENDÄRE MEDIUM DRINKS	6
TIKI DRINKS	7
DESSERT COCKTAILS	8
FRISCH UND FREI	9
WHISK(E)Y	11
R(H)UM / RON	17
COGNAC / BRANDY	21
SHERRY	23
PORT	24
GIN	26
WODKA / VODKA	29
TEQUILA UND MEZCAL	32
AQUAVIT / BITTERS / PASTIS	34
LIKÖRE	35
CALVADOS / GRAPPA / OBSTBRÄNDE UND GEISTE	36
SCHAUMWEINE	37
WEINE	38
BIERE / MINERALWASSER	39
LIMONADEN	40
SÄFTE UND NEKTARE / KAFFEESPEZIALITÄTEN UND HEISSGETRÄNKE	41
SPEISEN	42



No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

SIGNATURE COCKTAILS

Probieren Sie etwas Neues - leckere Eigenkreationen für Sie!

FOREST LAGOON
Weißer Rum, Kokoswasser, Pistazien, Limetten, weißer Rohrzucker, Minzöl 13.50

MYSTIC PUNCH
Brauner Rum, Cranberry, Kardamom, Lavendel, Minze, Zuckersirup 15.00

MATTHIAS' FAVOURITE
Brauner Rum, Apricot Brandy, Limette, Demerarasirup, Ananas 13.00

FORAOISE
Irish Whiskey, Apfel, Honig, Basilikum, Kokoswasser, Eiweiß, Speck 13.50

WHISKEY-BIRNEN SOUR
Birnen Whiskey Infusion, Pisco, Trauben, Demerarasirup, Zitrone, Eiweiß 15.00

BLACK TEA GIN
Earl Grey Gin Infusion, Limette, Honigsirup, Tonic Water 14.50

TROPICAL ZEST
Vodka, Cranberry, Pfeffer, Mango, Limette, Ginger Beer 15.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

VERJUS PUNCH
Vodka, Verjus, Kokoswasser, Ananas, Limette 13.50

YOGURETTE
Joghurt, Weißer Rum, Erdbeeren,
Crème de Cacao White, Champagner 19.50

COCOA DREAM DELIGHT
Brandy, Crème de Cacao White, Weiße Schokolade, Sahne 13.50

SOURS, FIZZ UND COLLINS

Rum, Gin, Aperol, Amaretto…
Gerne bereiten wir Ihren Sour, Fizz oder Collins aus Ihrer Lieblingsspirituose zu!

WHISKEY
Bourbon Whiskey, Zitrone, Zucker, Eiweiß 13.50

PISCO
Pisco, Limette, Zucker, Orange Bitters, Eiweiß 13.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

KLASSISCHE DRY COCKTAILS

MARTINI COCKTAIL
Gin, trockener Wermut 12.00

VODKATINI
Vodka, trockener Wermut 12.00

MANHATTAN
Bourbon Whiskey, roter Wermut, Angostura Bitters 13.00

AMERICANO
Campari, roter Wermut, Soda 12.50

NEGRONI
Campari, roter Wermut, Gin 14.00

OLD FASHIONED
Rye Whiskey, Zucker, Angostura Bitters 14.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

LEGENDÄRE MEDIUM DRINKS

BLOOD AND SAND
Laphroaig Whiskey, Cherry Heering, roter Wermut, Orange 15.00

CLASSIC MARGARITA
Tequila, Cointreau, Limette, Salz 12.50

DAIQUIRI
Weißer Rum, Limette, weißer Rohrzucker 13.50

PORNSTAR MARTINI
Vodka, Licor 43, Maracuja, Champagner 19.50

ESPRESSO MARTINI
Vodka, Kahlúa, Espresso 13.50

COSMOPOLITAN
Vodka, Cointreau, Cranberry, Limette 13.50

FEMME FATALE
Vodka, Aperol, Zucker, Himbeere, Wassermelone, Rosmarin 13.50

GIMLET
Gin, Lime Cordial, Limette 12.00

WHITE LADY
Gin, Cointreau, Zitrone 12.00

SINGAPORE SLING
Gin, Cherry Heering, DOM Benedictine, Zucker, Zitrone, Ananas 14.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

TIKI DRINKS

CAIPIRINHA
Cachaça, Limette, weißer Rohrzucker 14.50

MOJITO
Weißer Rum, Limette, Minze, weißer Rohrzucker, Soda 14.50

PINA COLADA
Weißer Rum, brauner Rum, Cream of Coconut, Ananas, Sahne 14.00

PLANTER'S PUNCH
Weißer Rum, brauner Rum, Ananas, Orange, Zitrone, Grenadine 13.50

MAI TAI
Weißer Rum, brauner Rum, Cointreau, hochprozentiger Rum, Limette, Mandeln, Ananas 15.00

ZOMBIE
Weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Ananas, Orange, Zitrone, hochprozentiger Rum, Grenadine 15.00

FOG CUTTER
Rhum Agricole, Cognac, Gin, Cointreau, PX Sherry, Zitrone, Mandelsirup 15.00

LONG ISLAND ICED TEA
Weißer Rum, Vodka, Tequila, Gin, Cointreau, Limette, Cola 16.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

DESSERT COCKTAILS

KEY LIME PIE
Kokos Rum Infusion, Licor 43, Cointreau, Limette, Sahne 12.50

BRANDY ALEXANDER
Brandy, Crème de Cacao, Sahne 12.00

WHITE RUSSIAN
Vodka, Kahlúa, Sahne oder Milch 12.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

FRISCH UND FREI

FRUIT PUNCH *Ananas, Maracuja, Orange, Zitrone, Grenadine*	10.50
IPANEMA *Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale*	12.00
VIRGIN MOJITO *Minze, Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale*	12.00
JAMAICAN MULE *Undone No.1, Ginger Beer, Limette*	13.50
GIN-FREI MULE *Tanqueray 0,0%, Ginger Beer, Limette*	13.50
NOT WHISKEY SOUR *Undone No.3, Zitrone, Zuckersirup, Eiweiß*	13.00
WILD BERRY DELIGHT *Undone No.8, Wild Berry Limonade, Waldbeeren*	10.50
VIRGIN COLADA *Ananas, Orange, Cream of Coconut, Sahne*	12.00

ALKOHOLFREIE SPIRITUOSEN

	4 cl
Seedlip Spice 94	10.50
Tanqueray 0,0%	9.00
Undone No. 01 Jamaican Dark Cane Not Rum	9.00
Undone No. 03 American Blend Not Whiskey	9.00
Undone No. 08 Not Wine Aperitif	9.00


G. SMITH LTD
The Glenlivet Distillery

WHISK(E)Y

Seit jeher streiten sich Schotten und Iren darüber, wer den ersten Whisky oder irisch „Whiskey“ hergestellt hat. Die irische Legende besagt, dass der Schutzpatron St. Patrick die Technik des Destillierens ca. 432 n. Chr. nach Irland brachte. Da jedoch St. Patrick in Schottland geboren wurde, sind die Schotten der Ansicht, die Schöpfer dieses Getränks zu sein.

Das heute verwendete Wort „Whisk(e)y“ leitet sich aus dem lateinischen Wort aqua vitae (Wasser des Lebens) ab, was im Gälischen mit „uisge beatha“ oder im Irischen „uisce beatha“ heißt. Die Schreibweisen mit und ohne „e“ sind prinzipiell beide zulässig und rechtlich nicht definiert. Whisky, also ohne „e“, ist u. a. für deutschen, schottischen, japanischen und kanadischen Whisky üblich. Whiskey mit „e“, wird für irischen und amerikanischen Whiskey wie Bourbon, Tennessee und Rye verwendet. Ausnahmen sind bei manchen Produkten aus historischen Gründen (z.B. Herkunft der Familien) möglich.

Das Brennen von Alkohol war zu Beginn nur den Mönchen vorbehalten und diente ausschließlich zur Herstellung von Medizin. Während des Mittelalters verbreiteten diese mit dem Wort Gottes auch die Brennereikunst in Schottland, Irland und dem europäischen Festland. Die ersten Whiskybrenner, die auch mit Whisky handelten, waren die Bauern aus den Highlands, die von der übrig gebliebenen Futtergerste ihren Whisky brannten. Nach mehreren, gescheiterten Versuchen wurde Whisky in Irland und Schottland Mitte des 17. Jahrhunderts offiziell besteuert. Da sich niemand an die Abgaben hielt, wurde die Herstellung ohne staatliche Lizenz wenig später verboten, weshalb viele Nebenerwerbsbrenner nach Nordamerika emigrierten. Dies war die Geburtsstunde zunächst des Canadian, später auch des American Whiskey.



WHISK(E)Y-STILE

Je nach Herkunftsland gibt es unterschiedliche Whisk(e)y-Stile:

IRISCHE WHISKEY STILE
(jeweils mindestens 3 Jahre Lagerung in gebrauchten Eichenfässern)

Pure Pot Still: 100 % Gerste, gemälzt und ungemälzt, dreifache Pot Still Destillation.

Malt Whiskey: 100 % Gerstenmalz, dreifache Pot Still Destillation

Grain Whiskey: verschiedene Getreide (u. a. Weizen oder Mais), Säulendestillation.

SCHOTTISCHE WHISKY STILE
(jeweils mindestens 3 Jahre Lagerung in gebrauchten Eichenfässern)

Single Malts: 100 % Gerstenmalz, eine Destillerie, zwei- oder dreifache Pot Still Destillation.

Grain Whisky: verschiedene Getreide (u. a. Weizen), Säulendestillation

Blended Whisky: Mischung aus verschieden Malt Whiskys oder aus Malt und Grain Whisky.

AMERIKANISCHE WHISKEY STILE

Bourbon/Tennessee: mindestens 51 % Mais, Pot Still und Säulendestillation,
mindestens zwei bzw. vier Jahre in neuen, ausgekohlten Eichenfässern.

Tennessee Whiskey unterscheidet sich nur durch ein weiteres Filtrationsverfahren am Ende der Destillation über Aktivkohle aus Zuckerahorn. Dies macht ihn weicher und etwas milder.

KANADISCHE WHISKY STILE

Roggen und Weizen, Säulendestillation,
mindestens 3 Jahre Lagerung in neuen oder gebrauchten Eichenfässern.

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

DEUTSCHLAND

	4 cl
AltEnderle Terrador Fassstärke	17.00
AltEnderle Neccarus Single Malt 15 Jahre	17.00
Rothaus Black Forest Single Malt Whisky	13.00
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky	13.00

SCHOTTLAND

HIGHLANDS	*4 cl*
AnCnoc 12 Years	15.00
Clynelish 18 Years – 1996/2016	27.50
Dalwhinnie 15 Years	11.50
Glenmorangie 12 Years	11.50
Glenmorangie Nectar d'Or 16 Years	13.00
Glenfiddich 18 Years	15.00
Glenfiddich 21 Years	22.50
Oban 14 Years	15.00
The Dalmore 15 Years	15.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

ISLAY	*4 cl*
Ardbeg Uigeadail Single Malt	15.00
Laphroaig Malt 10 Years	11.50
Lagavulin 16 Years	18.50

ISLANDS	*4 cl*
Scapa Skiren	13.50
Talisker 10 Years	11.50

LOWLANDS	*4 cl*
Glengoyne 15 Years	15.00

SPEYSIDE	*4 cl*
Knockando 12 Years	10.50
The Glenlivet 15 Years	14.50
The Glenlivet 18 Years	17.00
The Glenlivet Nadurra Oloroso	17.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

SCOTCH BLENDED	*4 cl*
Chivas Regal 12 Years	10.50
Johnnie Walker Black Label	10.50
Shackleton	18.00

IRLAND

	4 cl
Connemara Peated Irish Single Malt	10.50
John Jameson	9.50
Midleton Vintage Release 2022	26.00
Redbreast 12 Years Single Pot Still	13.50
Redbreast 15 Years Pure Pot Still	15.00
Teeling Single Malt Rum Cask	10.50

AMERIKA

KENTUCKY	*4 cl*
Bulleit Rye	11.50
Maker's Mark Bourbon	10.50
Woodford Reserve Bourbon	11.50

JAPAN

	4 cl
Nikka Whisky from the Barrel	13.50


Havana Club
RASE
LANCA

R(H)UM / RON

Kein Land ist so verbunden mit dem feurigen Getränk wie die mittelamerikanische Insel Kuba. Da das Ausgangsprodukt für Rum jedoch die Zuckerrohrpflanze ist, liegt der Ursprung in der Entdeckung des Zuckerrohrs in Südostasien durch Alexander den Großen. Er brachte das Rispengras in den Mittelmeerraum, wo es kultiviert wurde. Erst im 16. Jahrhundert, nach Christoph Columbus, brachten die Europäer das Zuckerrohr in die Karibik auf die kleine Insel Hispaniola.

Die erste urkundliche Erwähnung fand das Getränk um 1650 als „rumbullion" (engl. etwa: großer Tumult), bereits 1667 wurde dieses Getränk „ron" (spanisch/kastilisch) bzw. „rhum" (französisch) genannt, damals ein ziemlich rohes unedles Destillat, welches die karibischen Freibeuter und Piraten entlang der Küsten dieser Welt verteilten und der wie Feuer in der Kehle brannte. Erst 1703 wurde in Barbados die erste kommerzielle Rumdestillerie eröffnet. Der erste mildere und leichtere Rum Kubas, der „Ron Superior", ist auf das spanische Königshaus zurückzuführen. Der Adel verlangte nach einem erleseneren Geschmack und die inzwischen ausgereifteren europäischen Destillationsmethoden brachten einen delikateren Rum hervor.

Heute gibt es neben den Rhum Agricole auf der Basis von Zuckerrohrsaft auch Rum auf der Basis von Zuckerrohrsirup oder Zuckerrohrmelasse. Letztere Gruppe stellt die am weitesten verbreitete Rumkategorie dar und ist unterteilt in leichte Melasse Rum (Cuba, Puerto Rico, Dominikanische Republik), mittelschwere Rums (Barbados, Mittelamerika) und schwere Rums (Jamaika und British Guyana). Hier findet jeder etwas Passendes für seinen Geschmack – pur oder im Cocktail.



No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

BARBARDOS

	4 cl
Plantation XO 20th Anniversary	13.50

BRASILIEN

	4 cl
Nêga Fuló Cachaça	9.50

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

	4 cl
Matusalem Gran Reserva 15	11.50
Brugal 1888 Superior	10.50

GUATEMALA

	4 cl
Ron Zacapa Centenario XO	22.50

JAMAIKA

	4 cl
Appleton Estate 12	11.50

MARTINIQUE

	4 cl
Clément Rhum Ambre Agricole	10.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

KUBA

	4 cl
Havana Club 3 Años	9.50
Havana Club 7 Años	10.50
Havana Club Seleccion de Maestro	13.50

MAURITIUS

	4 cl
Labourdonnais Amélia	11.50

PANAMA

	4 cl
Abuelo 12 Años	11.50

PHILIPPINEN

	4 cl
Don Papa Gayuma	14.00

PERU

	4 cl
Cartavio Solera 12 Años	10.50
Cartavio XO 18 Años	15.00

TRINIDAD UND TOBAGO

	4 cl
Plantation Pineapple Stiggins Fancy	10.50



COGNAC

Es war einmal ein kleines gallisches Dorf – nein, ein anderes …

Die Geschichte des Cognacs reicht zurück ins 13. Jahrhundert, als die Einwohner in der Region um die kleine Stadt Cognac, ca. 120 km nördlich von Bordeaux gelegen, begannen, Wein herzustellen und ihn nach England, Holland und Skandinavien zu exportieren. Im 15. Jahrhundert reisten holländische Handelsschiffe bis nach Cognac, um die berühmten Weine der Region zu laden. Doch aufgrund ihres geringen Alkoholgehalts litten die Weine unter den langen Reisen. So begannen holländische Händler, Wein mit stärkerem Alkoholgehalt, den sogenannten „Brandwijn", herzustellen, was später das englische Wort „Brandy" ergab. Als dann zu Beginn des 17. Jahrhunderts die Technik des Destillierens mit der Einführung der „doppelten Destillation" verbessert wurde und auch die Fassreifung immer intensivere Charaktere im finalen Produkt hinterließ, war die Zeit des Cognacs gekommen.

Mittlerweile ist Cognac der Inbegriff französischer Lebensart und Kultur. Sechs Crus (Lagen) bilden die Region und jedes Crus hat seinen eigenen Charakter. Fine Champagne darf darüber hinaus nur aus dem Crus der Grand Champagne (mindestens 50 %) und der Petite Champagne, den beiden Grand Crus des Cognacs, hergestellt werden.

Alle Phasen der Cognac Herstellung unterliegen strengen Vorschriften und vor allem auf die Zählung des Alters wird großen Wert gelegt. Die Qualitätsstufen aufgrund der Lagerung im Holzfass lauten:

V.S. oder ***: gealtert mindestens zwei Jahre

V.S.O.P. oder *****: gealtert mindestens vier Jahre

X.O.: mindestens zehn Jahre seit 2010, davor 6 Jahre. Zu den X.O.-Qualitäten gehören auch die Kategorien Napoleon, Vieille Reserve oder Hors D'Age.



No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

COGNAC

	4 cl
Hennessy X.O.	24.50
Remy Martin V.S.O.P	13.00
Remy Martin X.O.	22.50

BRANDY

	4 cl
Carlos I	10.50
Cardenal Mendoza	10.50

SHERRY

Sherrys sind Weißweine, deren Alkoholgehalt während der Fermentation erhöht wurde und die in einem Solera y Criadera System im Dreieck der Städte Sanlucar de Barrameda, El Puerto de Santa Maria und Jerez de la Frontera in Andalusien reifen. Dabei gelten Fino, Manzanilla und auch Amontillado als eher trockene Sherrys, während Oloroso mittelsüß und Pedro Ximenez als süß bewertet werden.



SHERRY

	5 cl
Emilio Lustau Fino Jarana, sehr trocken	11.50
Emilio Lustau Amontillado Los Arcos, medium	11.50
Emilio Lustau Pedro Ximenez San Emilio, süß	13.00

PORT

Portwein, kurz Port, ist ein süßer Südwein, dessen Alkoholgehalt (ähnlich wie bei Sherry) während der Fermentation erhöht wurde. Er stammt aus einem genau festgelegten Gebiet im nordportugiesischen Douro-Tal. Der Weinanbau in dieser Region reicht bis in die Jungsteinzeit zurück, gewann aber erst durch die Römer an Bedeutung. Die Bezeichnung „Porto" für Weine aus diesem Gebiet tauchte erstmalig bereits in Dokumenten aus dem Jahr 1678 auf. Damals suchten britische Kaufleute nach exportfähigem Wein in Spanien und Portugal. Nur Mönche waren damals in der Lage solche Weine herzustellen. In einem Kloster wurden die Kaufleute fündig. Der „Priest-Port" war ein Wein, dem während der Gärung Neutralalkohol hinzugefügt wurde, wodurch der Gärprozess gestoppt wurde. Der nicht vergorene Restzucker der Trauben verleiht ihm den süßen Charakter. Durch die erhöhte Lagerfähigkeit gewann der Port rasch an Beliebtheit bei den Engländern und wurde zu einem bis heute wichtigen Exportgut.



PORTWEIN

	5 cl
Alves de Sousa Tawny Port, 10 Jahre	11.50
Niepoort Late Bottled Vintage Port 2018	11.50
Ramos Pinto Ruby Port	11.50
Ramos Pinto White Porto	11.50



No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

GIN

Die Geschichte des Gins beginnt im 16. Jahrhundert. Der damalige englische König Wilhelm III. stammt aus den Niederlanden und bringt den „Genever" aus seiner Heimat mit. Er stellt die Produktion von Wacholderschnaps in England steuerfrei und belegt französische Importe von Spirituosen mit hohen Steuern. Auf diese Weise wurde das Destillat so immer günstiger und beliebter unter dem englischen Volk. Und schließlich wurde aus Genever „Gin".

Heute ist die Vielfalt des Gins riesig. Unterschiedlichste Zutaten, die Botanicals, dürfen verwendet werden und viele Gins sind heute nicht mehr mit dem Charakter von Wacholder, Zitronen oder Orangen im Vordergrund. Ein Grund, die Vielfalt der Gin-Drinks zusätzlich durch die Verwendung unterschiedlicher Ginsorten zu variieren.

DEUTSCHLAND

	4 cl
Ginstr	11.50
Ginstr EURO 2024 *Handgemacht von der Schweizer Nationalmannschaft*	13.50
Monkey 47	12.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

SCHOTTLAND

	4 cl
Hendrick's	11.50
The Botanist	11.50

ENGLAND

	4 cl
Beefeater	9.50
Sipsmith	12.00
Tanqueray Ten	10.50

SPANIEN

	4 cl
Gin Mare	11.50



WODKA / VODKA

Kaum jemand weiß, dass Wodka wörtlich „Wässerchen" bedeutet. „Nomen est omen", denn Klarheit und Reinheit sind beim Wodka ein Charakteristikum. Seine Wiege liegt in Polen und Russland, wo bereits im Mittelalter Adelige ver- suchten, den besten Wodka zu Hause herzustellen und ihn mit verschiedenen Geschmacksstoffen wie Kräutern und Beeren anzureichern. Mitte des 16. Jahr- hunderts wurden erstmals Gasthäuser (Kabaks) eröffnet, in denen Wodka zum Imbiss gereicht wurde. Nach dem Krieg gegen Napoleon gelangte der Klare nach Frankreich und avancierte dort schnell zum Lieblingsgetränk der Gesellschaft. Der Chemiker und Entwickler des Periodensystems, Dmitri Mendelejew, ist auch der Erfinder des „modernen" Wodkas. Bekannt ist, dass er die Maßeinheit Gramm für Wodka einführte, denn 100 Gramm fasst die sogenannte „Stopka", das traditionelle Wodkaglas. Mit seiner Doktorarbeit zum Thema Wodka hat er entscheidend zur Verbesserung des Herstellungsverfahrens beigetragen.
Als Rohstoffe werden je nach Herkunftsland und Tradition verschiedene Zutaten verwendet. Weizen – typisch in westlichen Ländern, Gerste – zum Teil in Skandinavien, Roggen – traditionell in Osteuropa sowie Trauben / Obst und Melasse in der Karibik und in Australien.
Wodka hat die Barkultur stark geprägt und ist die Basis für viele bekannte Cocktails wie Wodka Martini, White Russian, Bloody Mary, Sex on the Beach oder Screwdriver.

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

FRANKREICH

	4 cl
Grey Goose	11.50

NIEDERLANDE

	4 cl
Ketel One	10.00

POLEN

	4 cl
Belvedere	11.50

RUSSLAND

	4 cl
Beluga Noble	11.50

SCHOTTLAND

	4 cl
Discarded Chardonnay Grape Vodka	10.50

SCHWEDEN

	4 cl
Absolut	9.50



TEQUILA UND MEZCAL

Vor 1.000 Jahren stellten die Azteken ein Getränk mit dem Namen Pulque her, das vergorene Grundprodukt aus dem Saft der Agaven. Wahrscheinlich waren es dann die Spanier während des 16. Jahrhunderts, die den ersten Tequila durch Destillation herstellten. Anfang des 19. Jahrhunderts begann man die Agave dann rund um die Stadt Tequila, im Bundesstaat Jalisco, als Feldfrucht anzubauen, und so nahm die Spirituose den Namen dieser Region an – „Tequila"!

Tequila und Mezcal – zwei mexikanische Spirituosen, die Tradition und Handwerkskunst in jeder Flasche vereinen

Tequila wird aus der Blauen Weber-Agave hergestellt und stammt aus bestimmten geografischen Regionen wie Jalisco. Je nach Reifung variiert sein Geschmack: ein Bianco ist frisch, klar und zitrusartig, während der Reposado durch Lagerung in Eichenfässern sanfte Noten von Vanille und Holz entwickelt. Ob pur oder in Cocktails – Tequila ist vielseitig und immer ein Genuss.

Mezcal, der rauchige Verwandte, wird aus verschiedenen Agavensorten hergestellt, oft in Oaxaca.

Die Agavenherzen werden traditionell in Erdöfen geröstet, was dem Mezcal seinen charakteristischen, rauchigen Geschmack verleiht. Jede Sorte und Region bringt einzigartige Nuancen hervor: von erdig und würzig bis fruchtig und floral. Mezcal wird häufig pur genossen, um seine Komplexität zu erleben.

Entdecken Sie die Vielfalt und den einzigartigen Charakter Mexikos in jeden Schluck!

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

TEQUILA

	4 cl
Olmeca Blanco	9.50
1800 Jose Cuervo Reposado [19]	12.00

MEZCAL

	4 cl
Topanito Espadín Artesanal	10.50

DEUTSCHE AGAVEN SPIRITUOSE

	4 cl
Selva Negra Blanco	12.50
Selva Negra Reposado	13.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

AQUAVIT

	4 cl
Linie	9.50

BITTER

	4 cl
Averna	8.50
Cynar	8.50
Fernet Branca	8.50
Branca Menta	8.50
Gammel Dansk	8.50
Jägermeister	8.50
Ramazzotti	8.50

PASTIS

	4 cl
Pernod Paris	9.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

LIKÖRE

	4 cl
Amaretto Di Saronno	9.50
Bailey's Irish Cream	9.50
Chambord	10.50
Chartreuse Verte	11.50
Cointreau	10.00
DOM Bénédictine	10.00
Drambuie	10.50
Frangelico	9.50
Grand Marnier	9.50
Kahlúa	9.50
Licor 43	9.50
Limoncello Villa Massa	9.50
Sambuca Molinari	9.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

CALVADOS

	4 cl
Château du Breuil 15 Jahre	13.00

GRAPPA

	4 cl
Nonino il Merlot	10.50
Nonino lo Chardonnay	11.50
Nonino Uvabianca	11.50

OBSTBRÄNDE UND GEISTE

	2 cl
Weingut Zimmerle Stuttgarter Gaishirtle (Birnenbrand)	9.50
Weingut Zimmerle Weinbergpfirsichbrand	10.50
Destillerie Kohler Stuttgarter Himbeere, Brand	12.50
Destillerie Kohler Stuttgarter Quitte, Brand	10.50
Destillerie Kohler Piemonteser Haselnuss, Geist	10.50
Destillerie Kohler Mirabelle von Nancy, Brand	9.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

SCHAUMWEINE

RIESLING SEKT BRUT		
Weingut Schloss Ortenberg, Baden	*0,1l*	8.50
BRUT CLASSIC		
Champagne Deutz, Champagne	*0,1l*	19.50
	1,50l	*0,75l*
CHAMPAGNE DEUTZ, *Montagne de Reims, Champagne*		
Brut Classic, Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	270.00	130.00
Brut Rosé, Pinot Noir, Chardonnay	330.00	160.00
KRUG, *Montagne de Reims, Champagne*		
Grande Cuvée Brut		450.00
PERRIER JOUËT, *Vallée de la Marne, Champagne*		
Grand Brut, Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		145.00
Blason Rosé Brut, Pinot Noir, Meunier, Chardonnay		175.00
Blanc de Blancs, Chardonnay		185.00
MOËT & CHANDON, *Vallée de la Marne, Champagne*		
2009 Dom Perignon		420.00
BOUVET LADUBAY, *Saumur, Loire*		
2021 Trésor Blanc Brut, Chenin Blanc, Chardonnay		68.00
Trésor Rosé Brut, Cabernet Franc, Grolleau		68.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

WEINE

WEISSWEIN

		0,2l	0,75l
2025	CUVÉE WALDHOTEL, GRAUBURGUNDER & WEISSBURGUNDER *Weingut Wöhrwag, Württemberg*	15.00	49.00
2025	SAUVIGNON BLANC „STEINWIEGE“ *Weingut Schnaitmann, Württemberg*	15.00	49.00
2025	GRAUBURGUNDER *Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz*	13.00	42.00
2024	CHARDONNAY „KALKGESTEIN“ *Weingut Münzberg, Pfalz*	15.00	49.00

ROSÉWEIN

		0,2l	0,75l
2025	EVOÉ ROSÉ *Weingut Schnaitmann, Württemberg*	15.00	49.00

ROTWEIN

		0,2l	0,75l
2021	SPÄTBURGUNDER „GIPSKEUPER“ *Weingut Eisele, Württemberg*	15,00	55.00
2018	RESERVA TEMPRANILLO *Bodegas Casa Primicia, Rioja*	15.00	47.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

BIERE

Rothaus Plls	*0,3l*	5.20
Rothaus Plls Alkoholfrei	*0,33l*	5.20
Radler	*0,3l*	5.20
Rothaus Hefeweizen	*0,5l*	6.40
Rothaus Hefeweizen Alkoholfrei	*0,5l*	6.40
Berg Original Helles	*0,33l*	5,20
Berg 3-Korn-Hefeweizen	*0,5l*	6.40

MINERALWASSER

Teinacher Classic / Medium / Still	*0,25l*	4.20
Teinacher Classic / Medium / Still	*0,75l*	9.50
St. Leonards Quelle Still	*1,0l*	12.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

LIMONADEN

COCA COLA

Coca Cola	*0,2l*	4.50
Coca Cola Zero	*0,2l*	4.50
Fanta	*0,2l*	4.50
Sprite	*0,2l*	4.50
Mezzo Mix	*0,2l*	4.50

THOMAS HENRY

Bitter Lemon	*0,2l*	5.00
Ginger Ale	*0,2l*	5.00
Spicy Ginger Beer	*0,2l*	5.00
Soda Water	*0,2l*	5.00
Tonic Water	*0,2l*	5.00

SAN PELLEGRINO

San Bitter	*0,098l*	5.00

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

SÄFTE UND NEKTARE VON VAIHINGER

Ananassaft	*0,2l*	4.50
Naturtrüber Apfelsaft	*0,2l*	4.50
Orangensaft	*0,2l*	4.50
Roter Traubensaft	*0,2l*	4.50
Maracujanektar	*0,2l*	4.50
Schwarzer Johannisbeernektar	*0,2l*	4.50
Rhabarbernektar	*0,2l*	4.50
Sauerkirschnektar	*0,2l*	4.50
Cranberrynektar	*0,2l*	4.50
Tomatensaft	*0,2l*	4.50
Saftschorle	*0,4l*	5.80

KAFFEESPEZIALITÄTEN UND HEISSGETRÄNKE

Café Crème	4.00
Cappuccino	5.00
Espresso	3.80
Doppelter Espresso	7.00
Latte Macchiato	5.40
Kännchen Tee von Ronnefeldt	6.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

SPEISEN

Täglich von 17:00 Uhr – 21:30 Uhr
* Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch nach 21:30 Uhr.

EIN KLEINER GRUSS AUS DER BAR

OLIVEN UND PARMESAN*
Pikant marinierte Mammutoliven, 30 Monate gereifter Parmesan 6.50

SALAT

	klein	*groß*
CAESAR SALAD *Hausgemachtes Dressing mit Sardellen und Kapern,* *Romana Salat, Croûtons, Parmesan*	13.00	17.00

ERGÄNZEN SIE IHREN SALAT:

Gegrilltes „Kikok" – deutsche Maishähnchenbrust	13.50
Gebratener Kabeljau	20.00
Eingelegte Pilze	16.50

SUPPEN

GEMÜSE MINESTRONE *
Basilikum, Olivenöl 12.50

GULASCHSUPPE VOM RIND *
Paprika, Kartoffel, Schmand 15.50

Unsere Salate und Suppen servieren wir Ihnen
mit frischem Brot, aufgeschlagener Butter und hausgemachtem Dip.

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

SNACKS

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN UND WALDPILZE
Weißer Pfefferschaum, Rote Bete-Blätter, Schnittlauchöl 34.50

WALDHOTEL CHEESEBURGER
Brioche Bun, hausgemachtes Patty, selbstgemachtes Zwiebelketchups, eingelegte Gurken, Cheddar, Pommes Frites 23.50

CLUBSANDWICH
Maishähnchenbrust, Speck, Spiegelei, Käse, Salat, Tomate, Gurke, Pommes Frites 22.50

CURRYWURST
Hauseigene Currysoße, Pommes Frites 15.50

HANDGEMACHTE MAULTASCHEN
Rinderkraftbrühe, Zwiebelschmelze, Beilagensalat 19.50

No. 18
DIE BAR IM WALDHOTEL STUTTGART

SPEISEEIS UND SORBETS

VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS
Fruchtkompott, Fruchtgel 10.00

Pro Kugel

SPEISEEIS
Vanille, Schokolade, Salbei-Honig, Rumkirsche 3.00

SORBET
Zitrone, Birne-Thymian, Quitte, Zwetschge 3.00

KÄSE

	klein	*groß*
DEUTSCHE KÄSEAUSWAHL VON MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN * *Aprikosen-Thymiankompott, selbstgebackenes Hutzelbrot*	15.50	20.50

Veganes Gericht

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten lassen Sie uns das bitte wissen! Gerne können Sie die beinhalteten Allergene und deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe in einer separaten Speisenkarte einsehen. Grundsätzlich können alle unseren hausgemachten Eis- und Backspezialitäten Spuren von deklarierungspflichtigen Nussarten und Kernen, glutenhaltigen Getreiden und Ei enthalten.

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.