



Bier- und
Speisekarte

Speisekarte

Ausgabe 11

www.tagblatt-tuttlingen.de



IM SOMMER FINDET IHR UNS AUCH
IN UNSEREM BIERGARTEN
IM UMLÄUFLE!



wechselnde Biere am Hahn



Getränke *Beverages* alkoholfrei *non-alcoholic*

Mineralwasser (medium/still)

bottle of water (medium/still)

0,75l: 5,30

Wasser offen

water open

0,2l: 2,50 0,4l: 3,50

Cola ^{1,14}

0,2l: 2,90 0,4l: 4,90

Fanta ^{1,6}

0,2l: 2,90 0,4l: 4,90

Sprite

0,2l: 2,90 0,4l: 4,90

Cola Mix ^{1,14}

0,2l: 2,90 0,4l: 4,90

Cola Light ^{1,9,11,14}

0,2l: 2,90 0,4l: 4,90

Bitter Lemon ¹³

0,2l: 2,90 0,4l: 4,90

Ginger Ale ¹³

0,2l: 2,90 0,4l: 4,90

Tonic Water

0,25l: 3,50

Saftschorle Juice with sparkling water

Johannisbeere/Maracuja/Apfel

Cassis/Passionfruit/Apple

0,33l: 3,80

Eistee Ictea

Pfirsich/Zitrone/ Blaubeere

Peach/Lemon/Blueberry

0,33l: 3,80

Kaffee & Co

Kaffee Schwarz ¹⁴

coffee black

2,50

Milchkaffee ^{14,C}

coffee with milk

3,10

Latte Macchiato ^{14,C}

3,70

Cappuccino ^{14,C}

3,30

Espresso ¹⁴

2,30

Espresso Macchiato ^{14,C}

2,80

Espresso ¹⁴ doppio

3,20

Heiße Schokolade ^{14,C}

hot chocolate

4,20

Tee ¹⁴ tea

Pfefferminz, Schwarz, Grün, Kamille, Früchte,

peppermint, black, green, chamomile, fruits

3,20

Wein

Rotwein *red wine*

Pasqua Bardolino DOC ⁴

trocken *dry*, Verona/Italien

0,20l: 6,20

Puglia Primitivo IGP ⁴

trocken *dry*, Mosca/Italien

0,20l: 6,20

Rosé *rosé wine*

Chiaretto di Bardolino DOC ⁴

trocken *dry*, Bardolino/Italien

0,20l: 6,20

Weißwein *white wine*

Chardonnay Delle Venezie ITG ⁴

trocken *dry*, Pastregno/Italien

0,20l: 6,20

Pasqua Pinot Grigio ITG ⁴

trocken *dry*, Verona/Italien

0,20l: 6,20

Weinschorle *mixed wine*

Weinschorle süß⁴

wine mixed with limonade

0,20l: 4,50

Weinschorle sauer⁴

wine mixed with sparkling water

0,20l: 4,50



Kurze

Amaretto

2cl: 3,50

Ramazotti

2cl: 3,50

Sambuca

2cl: 3,50

Poli Grappa

2cl: 6,00

Likör/Schnaps

2cl: 3,50

Drinks

Aperol Spritz ¹

8,40

Lillet Wild Berry

8,40

Glühaperol (saisonal)

hot Aperol (seasonal)

6,50

Sekt

10cl: 4,50

Unsere "**TAGBLATT-Selektion**" an **Whiskey, Rum, Gin** und mehr, findet ihr in einer gesonderten Karte.

Vorspeisen

Tomate Mozzarella VEGGIE

Tomaten mit Mozzarella¹⁸ und Basilikum
8,40

Antipasto

gemischte Vorspeisenplatte mit
Brötchen^{1-L}
mixed platter with cheese and sausages
16,80

Bruschetta Tomate VEGGIE

mit Tomaten und Basilikum
5,90

Wurstplatte

gemischte Wurstplatte
mixed sausage plate
6,80

Käseplatte VEGGIE

gemischte Käseplatte
mixed cheese plate
12,40

Salat

Grüner Salat *green salad* VEGGIE

klein/*small*: 4,50 groß/*big*: 5,60

Gemischter Salat *mixed salad* VEGGIE

Beilage/*small*: 5,60 groß/*big*: 8,40

Salat Thunfisch

gemischter Salat mit Thunfisch^F und Zwiebeln
mixed salad with tuna^F and onions
12,60

Salat Toscana VEGGIE

gemischter Salat mit Mozzarella^C,
Käse^C und Oliven^{2,4}
*mixed salad with mozzarella^C, cheese^C and
olives^{2,4}*
12,50

Salat Greca VEGGIE

gemischter Salat mit Hirtenkäse^C,
Oliven^{2,4}, Zwiebeln und Peperoni
*mixed salad with feta^C, olives^{2,4}, onions
and peppers*
12,40

Salat VIP

gemischter Salat mit gegrillten
Scampi^L und Knoblauch
*mixed salad with grilled scampi^L,
and garlic*
16,80

Salat Amica

gemischter Salat mit gegrilltem
Hähnchenfleisch und getrockneten Tomaten
*mixed salad with grilled chicken
and sun-dried tomatoes*
16,80

Salat Tropical

gemischter Salat mit Hähnchen, gebratenen
Bananen, Ei^A und Nusskerntopping^G
*mixed salad with grilled chicken, grilled
Banana, egg^A and nuttopping^G*
17,10

Dressing: Essig/Öl - inkl.
Frenchdressing^C - 0,50



Dessert saisonal wechselnde Desserts auf Anfrage

Tiramisu^{14,A,C}

hausgemacht (alkoholhaltig)
home made, with alcohol
7,30

Lemon-Cheesecake-Creme^{1,A,C}

hausgemacht (alkoholhaltig)
home made, with alcohol
7,30

Pizza

Speisekarte bis 21.00 Uhr
menue till 9 pm

Änderungswunsch klein: 0,50 - groß: 1,00

Tonno ^{C,D} **TEIG KLASSIK**

mit Thunfisch ^F, Zwiebeln,
with tuna ^F, onions

11,80/14,60

Bierempfehlung: Helles

Primavera ^{C,D} **TEIG KLASSIK** ^{VEGGIE}

mit Mozzarella ^C, frischen Tomaten,
with mozzarella ^C and fresh tomatoes

10,80/12,30

Bierempfehlung: Helles

Scampi ^{C,D} **TEIG KLASSIK**

mit Scampi ^L und Knoblauch
with scampis ^L and garlic

13,70/17,30

Bierempfehlung: Weißbier

Parma ^{C,D} **TEIG KLASSIK**

mit Rucola, Landschinken^{3,6}, Parmesan ^C
with rocer, artisan ham^{3,6}, parmesan ^C

14,30/18,00

Bierempfehlung: Pale Ale

Diavolo ^{C,D} **TEIG KLASSIK** ^{schneef}

mit scharfer Salami^{3,6}, Peperoni und Oliven^{2,4}
with hot salami^{3,6}, peppers, and olives^{2,4}

11,80/13,20

Bierempfehlung: Dunkel

Capricciosa ^{C,D} **TEIG KLASSIK**

mit Oliven^{2,4}, Vorderschinken^{3,6}, Salami^{3,6},
Artischocken ⁶, Pilzen
with olives^{2,4}, with boiled ham^{3,6}, salami^{3,6}, artichokes⁶,
mushrooms

11,70/14,40

Bierempfehlung: Pale Ale

Alex-Spezial ^{C,D} **TEIG KLASSIK** ^{schneef}

mit scharfer Salami^{3,6}, Ananas^{3,9} und
Blauschimmelkäse ^C
with hot salami^{3,6}, ananas^{3,9}, blue cheese ^C

13,00/15,90

Bierempfehlung: Dunkel

Chil´n Cheddar ^{C,D} **MALZTEIG**

hausgemachtes Chili con carne^{3,C} und Cheddar¹
homemade chili con carne^{3,C} and cheddar¹

14,90/18,40

Bierempfehlung: Schwarzbier

Aphrodite ^{C,D} **TEIG KLASSIK**

hausgemachtes Gyros,
hausgemachtes Zaziki ^C, rohe Zwiebeln
homemade gyros, homemade zaziki ^C and raw onions

16,10/19,60

Bierempfehlung: Dunkel

Genovese ^{C,D} **BREZELTEIG** ^{VEGGIE}

mit Pesto ^C, Mozzarella ^C, Cocktailltomaten,
Basilikum

with pesto ^C, mozzarella ^C, cherry tomatoes, basil
10,80/13,10

Bierempfehlung: Dry Hopped Lager

Estate ^{C,D} **BREZELTEIG** ^{VEGGIE}

Pizzabrot mit frischem Salat^{2,4} und Hausdressing ^C
pizzabread with mixed salad^{2,4}

11,40/13,20

Bierempfehlung: Pale Ale

Vegane ^{C,D} **MALZTEIG** ^{VEGGIE}

mit marinierten Auberginen, Zucchini,
Paprika, Oliven^{2,4} und Knoblauch
with marinated eggplant, zucchini, peppers,
olives^{2,4} and garlic

13,90/16,20

Bierempfehlung: Helles

Chicken Barbecue ^{C,D} **MALZTEIG**

Hähnchen, Barbecuesoße^{3,6}, Röstzwiebel, Mais
grilled chicken, barbecue sauce^{3,6}, roasted onions, corn

16,00/19,60

Bierempfehlung: flämisch Sauer

Caliente ^{C,D} **TEIG KLASSIK** ^{schneef}

scharfe Salami^{3,6}, scharfe Soße,
Jalapenos, scharfe Peperoni
hot salami^{3,6}, hot sauce, jalapenos, hot peppers

12,60/16,00

Bierempfehlung: Kristall

Black Beauty ^{C,D} **MALZTEIG**

Malzteig, Creme fraiche ^C, Rucola
Blauschimmelkäse ^C, Speck^{3,6}, Cocktailltomaten,
creme fraiche ^C, blue cheese ^C, bacon^{3,6},
cherry tomatoes, rocer

15,00/18,50

Bierempfehlung: Schwarzbier

Schiff Ahoi ^{C,D} **TEIG KLASSIK**

Senfsoße ¹, Lachs ^F, Zwiebeln, Meerrettich ^C
mustard sauce¹, salmon ^F, onions, horseradish ^C

13,90/17,40

Bierempfehlung: Tripel

Asia ^{C,D} **TEIG KLASSIK** ^{schneef}

mit gegrilltem Hähnchen, Ananas^{3,9}, Curry,
with grilled chicken, ananas^{3,9}, curry,

16,30/19,80

Bierempfehlung: Pale Ale

Laugenpizza ^{C,D} **BREZELTEIG**

Edamer, Bratwurst, Sauerkraut,
süßer Senf
Brezeldough, edamer, bratwurst, sauerkraut,
sweet mustard

15,30/18,80

Bierempfehlung: Weißbier

Dark Forest ^{C,D} **BREZELTEIG**

Creme fraiche Soße, Edamer, Lauch,
Birne, Schwarzwälder Schinken, Rauchpfeffer
Brezeldough, creme fraiche sauce, edamer, pear,
bacon, leek, smoked pepper

14,90/18,50

Bierempfehlung: Rauchbier



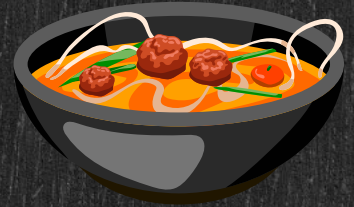
TAGBLATT'S

Suppenküche

Montags und täglich ab 21.00 Uhr

CHILI CON CARNE ^{H,A}

GEMISCHTES HACKFLEISCH, KIDNEYBOHNEN, MAIS, TOMATEN,
LEICHT SCHARF 9,-



GULASCHSUPPE ^{H,A}

RINDFLEISCH, PAPRIKA, KARTOFFEL, ZWIEBEL 9,-



KÜRBIS-CURRY ^{B,G,H,A}

VEGGIE

HOKKAIDO, KICHERERBSEN, KAROTTEN, KOKOS,
ZITRONENGRAS, KORIANDER 9,-

Montags

ANTIPASTO ^{H,A}

DIVERSE WURSTSORTEN UND KÄSESORTEN 16,80

WURSTPLATTE ^{H,A}

DIVERSE WURSTSORTEN 16,80

OBAZDA ^{H,A} VEGGIE

BAYRISCHE KÄSEMISCHUNG 6,30

KÄSEPLATTE ^{H,A} VEGGIE

DIVERSE KÄSESORTEN 12,40

*...die Speisen unserer Suppenküche gibt es zu
den klassischen Küchenzeiten
und darüber hinaus...*

Mittagstisch

REGINA ^{C,D}

MIT VORDERSCHINKEN^{3,6} UND CHAMPIGNON 10,-

MARGHERITA ^{C,D} VEGGIE

MIT KÄSE^C 7,-

HAWAII ^{C,D}

MIT VORDERSCHINKEN^{3,6} UND ANANAS^{3,9} 10,-

FUNGI ^{C,D} VEGGIE

MIT PILZE 8,-

SALAMI ^{C,D}

MIT SALAMI^{3,6} 8,-

GEMISCHTER SALAT ^{VEGGIE}

BEILAGE 4,50





„HANDMADE CRAFTBEER AND THE NEW ART OF PIZZA“ IST UNSERE DEVISE.

HIER BEI UNS DREHT SICH ALLES UM PIZZA UND BIER. DABEI HEBEN WIR DIE BEIDEN KLASSIKER AUF EIN NEUES NIVEAU.

WIR WOLLEN UNSEREN GÄSTEN EINE NEUE GENUSSWELT PRÄSENTIEREN, IM BEREICH BIER ERMÖGLICHEN WIR DAS DURCH NEUE, ALTE UND WIEDERENTDECKTE BIERSTILE, DIE WIR HIER ANBIETEN. FÜR FRAGEN RUND UM DEN GERSTENSAFT, STEHT EUCH UNSER BIRSOMMELIER ALEX, MIT SEINEM TEAM ZUR SEITE.

IN UNSEREM „CRAFTBIER-SHOP“, BIETEN WIR ALLE BIERE ZUM MITNAHMEPREIS AN. EBENSO BESTÜCKTE HOLZKISTEN, DIE SICH PERFEKT ALS GESCHENK FÜR BIERLIEBHABER EIGNEN.

WENN ES UM DIE PIZZA GEHT, SCHLAGEN WIR EINE GANZ NEUE RICHTUNG EIN. ABSEITS DER KLASSISCHEN „SALAMIPIZZA“ KREIEREN WIR AUCH NEUE GESCHMACKSVARIANTEN, DIE AUF DEN ERSTEN BLICK UNGEWÖHNLICH ERSCHEINEN, ABER GLEICH NACH DEM ERSTEN BISSEN ÜBERZEUGEN. INSPIRIERT DURCH GERICHTE AUS ALLER WELT UND WILDEN EIGENEN IDEEN, ERSCHAFFEN WIR SO EINE VIELFALT AN PIZZAKREATIONEN.

REGELMÄßIG KREIEREN WIR EINE PIZZA ALS **„SHORTY“** S“ DIE NUR FÜR KURZE ZEIT ERHÄLTlich IST. AN JEDEM DRITTEN DONNERSTAG MACHEN WIR **#GENUSSTAGE** MIT DEUTSCH, BAYERISCH UND SCHWÄBISCHEN SPEISEN, ABSEITS DER PIZZA. ZUR SOMMERZEIT SIND ES DIE **#GRILL&CHILL** ABENDE IM HOPFENGARTEN.

DAS EINZIGE, WAS NUN NOCH FEHLT, IST EURE LUST ETWAS NEUES ZU PROBIEREN, UND EIN BISSCHEN VERTRAUEN IN UNS, EUCH LIEBE GÄSTE, VON LECKEREM ESSEN ZU ÜBERZEUGEN.

IM SOMMER 2022 HABEN WIR UNSER GESCHÄFT DURCH EINEN BIERGARTEN IM UMLÄUFLE ERWEITERT. UNSER **„HOPFENGARTEN“** BIETET EUCH AN DEN SOMMERLICH WARMEN TAGEN EINEN GROßARTIGEN PLATZ ZUM VERWEILEN UND ZUM SEELE BAUMELN LASSEN.

GEÖFFNET IST DER BIERGARTEN ZWISCHEN MAI UND SEPTEMBER, JE NACH WETTERLAGE.

DAS ANGEBOT BESCHRÄNKT SICH DORT AUF SÜFFIGES BIER UND KLEINEN SPEISEN.

WER EINE GROßE AUSWAHL AN SPEIS UND TRANK BENÖTIGT, IST WIEDERUM IM TAGBLATT HERZLICH WILLKOMMEN.

WIR FREUEN UNS AUF EUREN BESUCH!





**INHABER, BIERSOMMELIER,
KLEINBRAUER**

**FACHWISSEN:
BIERSTILE, SENSORIK, ORGANISATION, ELEKTRIK**

**HOBBYS:
BIER TRINKEN, DART, HANDWERK
IDEEN SCHMIEDEN**



JENNY

GELERNT RESTAURANTFACHFRAU

**FACHWISSEN:
WHISKY, RUM, ZIGARRE, SPIRITUOSEN,
GEHOBENE GASTRONOMIE**

**HOBBYS:
BIER TRINKEN, FESTIVALS, KONZERTE, FASNET**





LEONIE

GELERNTHE HOTELFACHFRAU

**FACHWISSEN:
GIN, TONIC, KOMMUNIKATION**

**HOBBYS:
ESSEN GEHEN, LESEN, AUSFLÜGE**



JOHANNES

GELERNTER KOCH, BIERSOMMELIER

**FACHWISSEN:
BIERSTILE, SENSORIK, KULINARIK,
GEHOBENE KÜCHE**

**HOBBYS:
DART, MOTORRAD FAHREN, REISEN**



HOPFiX

"A HOPFIX BIER GIBT 'S HIER"

WAS ALS HOBBY ZU HAUSE IN DER KÜCHE BEGANN, GEHT NUN IM TAGBLATT TUTTLINGEN ÜBER DIE LADENTHEKE!

2016 WURDE MEINE MICROBRAUEREI HOPFIX GEGRÜNDET. DER NAME „HOPFIX“ SETZT SICH AUS DEM WORT „HOPFIGES“ UND DEM „X“ AUS MEINEM NAMEN ZUSAMMEN. DA MEINE HEIMAT IN BAYERN LIEGT, SPRICHT MAN DAS WORT „HOPFIGES“ WIE „HOPFIX“ AUS. SO HABE ICH MEINE HEIMAT, MEINEN NAMEN UND DAS, WAS ICH GERNE TUE, MITEINANDER VERBUNDEN.

ALS ERSTES BIER ENTSTAND DIE „RED SCARLETT“. DABEI HANDELT ES SICH UM EIN RED ALE, MIT LEICHT MALZIGEM KÖRPER, ANGENEHMER BITTERKEIT UND EINER BEERIGEN NOTE, DIE DURCH DIE ÄTHERISCHEN ÖLE DER AUSGEWÄHLTEN HOPFENSORTEN ENTSTEHT. DAS BIER IST SCHLANK GEHALTEN, UND BIETET DENNOCH EINEN AUßERGEWÖHNLICHEN GESCHMACK. IN PETTO GIBT ES BEREITS VIELE WEITERE BIERSTILE. EIN HELLES - DAS HOPFENGARTEN HELL, IPA UND VIELE MEHR.

SEIT 2024 IST MEINE MICROBRAUEREI IN UNSEREN **GENUSSKELLER** IM TAGBLATT GEZOGEN. DORT WERDEN NUN KLEINMENGEN PRODUZIERT. AN UNSEREN **OPEN BREW DAYS** KÖNNT IHR MIT DABEI SEIN. DAS HELLE UND DIE RED SCARLETT WERDEN AKTUELL BEI DER „CAMBA BAVARIA/BRAUKON“ PRODUZIERT, UM DIE GROßE NACHFRAGE ZU BEFRIEDIGEN." MEIN GROßES ZIEL IST ES ABER NACH WIE VOR, MEIN BIER IN DER EIGENEN BRAUEREI ZU PRODUZIEREN. MIT EINER EIGENEN REGELMÄßIGEN KLEINEN PRODUKTION IST EIN WEITERER SCHRITT AUF MEINER REISE GETAN.

PROST!! EUER ALEX





Unser

Genusskeller

**Ein Ort zum Brauen, Verkosten,
Genießen und Wohlfühlen.**

**Hier finden unsere Tastings statt
und hier wird unser Bier gebraut.**

**Alle Termine und Veranstaltungen
findet Ihr in unserem Eventkalender.**

HOPFiX



HOPFENGARTEN



IM SOMMER FINDET IHR UNS AUCH
IN UNSEREM BIERGARTEN
IM UMLÄUFLE!



Unsere Apartments



APARTMENTS

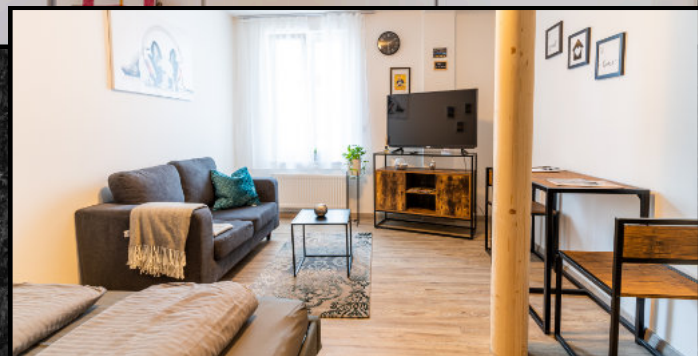


*Wir bieten Apartments für
ein bis zwei Personen...*

... voll ausgestattet...

...Küche Bad.

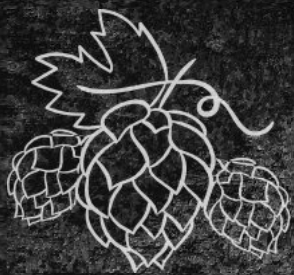
Für weitere Infos, einfach ansprechen!



... da schlafen wo man speisen kann...



**ALLE FLASCHENBIERE UND
DOSEN IM SHOP ZUM
MITNAHMEPREIS**



**FÜR DEN BESONDEREN
ANLASS, HABEN WIR FERTIG
BESTÜCKTE GESCHENKKÖRBE**





Sätze aus dem Alltag

1. **Bier allein zu trinken macht hässlich!** *(Jenny G. - Jan '2023)*
2. **Vergiss niemals das Bier an deiner Seite!** *(Alex G. - Jan '2023)*
3. **Wenn das Bier im Bauchnabel prickelt, ist das nur Ok wenn man NICHT alleine ist!** *(Tamara M. - Jan '2023)*
4. **Alkoholfreies Bier sollte stets teurer sein, da das entnehmen des Alkohols mehr Aufwand bedeutet.** *(Alex G. - Jan '2023)*
5. **Ein Maßkrug entspricht einem Fass Kölsch** *(Tamara M. - Jan '2023)*
6. **Unter 5% alc ist eigentlich alkoholfrei** *(Sarah S. - Feb '2023)*
7. **Der Satz "ein kleines alkoholfreies Radler" enthält vier Fehler.**
(Herkunft unbekannt)
8. **Colaweizen-Trinker sind in der Regel 18 Jahre alt, aber manche sehen älter aus.** *(Alex G. Feb '2023)*
9. **Das Leben ist zu kurz um alkoholfrei zu trinken.** *(Alex G. Feb '2023)*
10. **Man muss sagen, Bier macht einiges besser!** *(Jonas H. Mai '23)*
11. **Das Leben ist kein Wunschkonzert, sondern eine Bierauswahl.**
manchmal muss man auch schlechtes Bier trinken. *(Alex G. Juli '23)*
12. **Wer kein Alkohol trinkt, muss am Ende des Abends die Betrunkenen heimfahren** *(Alex G. Sept '23)*
13. **Die Zeit ist der Gegner der Alkoholtoleranz** *(Alex G. Apr '23)*
14. **Die Work/Life Balance ist mit zu viel Bier schwer zu halten!** *(Alex G. Sept '23)*
15. **Wenn das Essen zu scharf ist, weiß man nicht wann es aufhört heiß zu sein!** *(Alex G. März '24)*
16. **Wir müssen aufhören weniger zu trinken!** *(Johannes S. März '24)*

... ein bisschen Spaß muss sein...



/TagblattTutlingen



@tagblatt_tut



Information

Sämtliche Preisangaben in €
Produkte können von Abbildung
abweichen.
Druckfehler/Irrtümer vorbehalten.
Karten und Preisänderungen vorbehalten.
Weitere Informationen über Zutaten und
Zusatzstoffe auf Anfrage

Zusatzstoffe

- | | | |
|--------------------------|--------------------------------|----------------------|
| 1 = Farbstoffe | 13 = Chinin haltig | F = Fisch |
| 2 = Geschwärtzt | 14 = Koffeinhaltig | G = Schalenfrüchte |
| 3 = Konservierungsstoffe | A = Ei | H = Sellerie |
| 4 = Geschwefelt | B = Soja | I = Senf |
| 6 = Antioxidationsmittel | C = Milch | J = Taurin |
| 7 = Geschmacksverstärker | D = Gluten haltig (Weizenmehl) | K = Stabilisator |
| 9 = Süßungsmittel | E = Krebstiere | L = Weichtiererzeug. |

information

All prices in €,
products in pictures can deviate
from original.
errors and printing errors excepted.
prices are subject to change.
more information on reque

additives

- | | | |
|-----------------------|-------------------|----------------------|
| 1 = dyestuffs | 13 = with quinine | F = fish |
| 2 = blackened | 14 = caffeinated | G = shellfish |
| 3 = preservatives | A = egg | H = celery |
| 4 = sulphurated | B = soy | I = mustard |
| 6 = antioxidants | C = milk | J = taurine |
| 7 = flavour enhancers | D = gluten | K = stabilizer |
| 9 = sweeteners | E = crustaceans | L = mollusc products |