

# Les Bières



**Pifferrbrüder**  
Winstub - Restaurant

## A 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 (5°) ..... 33cl **4.10€**
- Desperados (5.9°) ..... 33cl **5.20€**
- 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

## Eau

50cl      1L

- Carola bleu, verte ..... 3.50€ ..... 6.00€
- Carola rouge ..... 3.50€
- Badoit Rouge 33cl ..... 3.50€

## 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€**

## 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€**

## Nos Pétillants AOP

- Crémant d'Alsace ..... **41.00€**
- Champagne Lenoble Brut ..... **72.00€**

# Entrées / Vorspeise / Starters



**Winstub - Restaurant**  
Bitterbrüder

◆ 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.....8.40 €  
*Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche Lorraine » with green salad*

◆ Tarte à l'oignon, salade verte .....8.40 €  
*Zwiebelkuchen mit grüner Salat - Onion pie with green salad*

◆ Assiette de saumon fumé, crème ciboulette, toasts et salade verte..... 11.50 €  
*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 ..... 12.90€..... 18.90 €  
*Enten Foie Gras, toast und Chutney - Duck foie gras served with toasts and chutney*

Petit

Grand

## Galette de pomme de terre / Grumbeerkieschle / 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..... 14.80 €  
*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**..... 16.50 €  
(knacks, poitrine salée, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, quenelle)  
*Sauerkraut garnie mit 5 Beilagen - Sauerkraut with 5 sides*
- ◆ **Suprême de volaille au Riesling, légumes et spaetzles**..... 18.30 €  
*Hänchen an Rieslingsoße, Gemüse und Spaetzle*  
*Chicken supreme in Riesling sauce with Alsatian noodles*
- ◆ **Jarret, sauce Picon et pommes sautées** ..... 18.30 €  
*Geschmorte Schweinshaxe an Picon Sauce, Bratkartoffeln*  
*Braised Pork knuckle with Picon sauce and sautéed potatoes*
- ◆ **Sauté de veau, sauce tomatée aux olives vertes, légumes du jour et spaetzles** ..... 17.80 €  
*Kalbsgeschnetzeltes, Sauce mit Tomate und grünen Oliven, Gemüse des Tages und Spätzle*  
*Veal Sauté, sauce with tomato and green olives, vegetables of the day and spaetzles*
- ◆ **Fleischkiechle à la crème, spaetzle** ..... 15.80 €  
*Fleischkiechle in Sahnesauce, Spaetzle*  
*Meatballs with cream sauce and Alsatian noodles*
- ◆ **Salade de pot-au-feu, crudités et pommes de terre fondantes** ..... 17.50 €  
*Rindfleischsalat, Rohkost und Kartoffeln*  
*"Pot-au-feu" salad with raw vegetables and melting potatoes*
- ◆ **Burger Alsacien, pommes de terre sautées et salade verte** ..... 18.90 €  
(Pain burger, steak haché, Munster, oignon, tomate, salade, sauce bibeleskaes)  
*Elsässischer Burger (Burger-Brötchen, Hacksteak, Münsterkäse, Zwiebel, Tomate, Blattsalat, „Bibeleskaes“-Sauce), serviert mit Bratkartoffeln und grüner Salat*  
*Alsatian burger (Burger bun, chopped steak, Munster cheese, onion, tomato, salad, "bibeleskaes" sauce), served with pan-fried potatoes and salad*

## *Poissons / Fischgerichte / Fish*

- ◆ **Choucroute aux trois poissons (saumon, loup de mer, haddock)** ..... 19.80 €  
*Sauerkraut mit Fisch (Seewolf, Lachs, Haddock)*  
*- Fish sauerkraut (wolffish, salmon, haddock)*
- ◆ **Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle**..... 19.50 €  
*Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle*  
*- Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce, served with Alsatian noodles*
- ◆ **Saumon bio snacké, tagliatelles et concassé de tomates** ..... 19.80 €  
*Gebratener Bio-Lachs, Tagliatelle und Tomaten « Concassé »*  
*- Snacked organic salmon, tagliatelle and tomatoes « concassé »*

# Viandes / Fleischgerichte / Meat



**Pifferrbrüder**  
Winstub - Restaurant

- ◆ **Filet mignon de cochon à la crème, spaetzle** ..... 17.30 €  
*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** ..... 18.30 €  
*Rinderfleisch des Tages, Pfeffersauce, Gemüse und zergehende Kartoffeln-*  
*Beef meat of the day, pepper sauce, vegetables and potatoes*
  
- ◆ **Souris d'agneau confite aux épices douces sur choucroute**..... 20.30 €  
*Kandierte Lammhaxe mit süßen Gewürzen und Sauerkraut*  
*Candied lamb shank with sweet spices and sauerkraut*
  
- ◆ **Bœuf gros sel et ses crudités, pommes de terre fondantes**..... 17.50 €  
*Gekochtes Rindfleisch und Rohkost, Kartoffeln*  
*Boiled beef with raw vegetables, melting potatoes*
  
- ◆ **Parmentier de canard, salade verte** ..... 15.50 €  
*Kartoffelpüree nach Parmentier-Art mit Ente, serviert mit grünem Salat*  
*Duck cottage pie, served with green salad*

## 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**..... 13.40 €  
*Spaetzle mit Münsterkäse, grüner Salat*  
*Alsatian noodles with Munster cheese, green salad*
  
- ◆ **Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte**..... 14.30 €  
*Kartoffelpfanne mit Münsterkäse, grüner Salat*  
*Potatoes casserole 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".



- ◆ **Assiette de Munster au cumin, chutney et pain grillé** ..... 6.30€  
*Münster mit Kümmel, Chutney und Toasts*  
*Munster with cumin, chutney und toasts*

## Desserts

- |  |  |
|--|--|
| ◆ <b>Tiramisu du moment</b> ..... 7.80 €   | ◆ <b>Tarte du jour</b> ..... 6.80 €<br><i>Tageskuchen</i>  |
| ◆ <b>Crème Brûlée</b> ..... 6.50 €<br><i>Crème brûlée - Crème brûlée</i>   | ◆ <b>Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer</b><br><b>Sur biscuit beurre</b> ..... 7.40 €<br><i>Eis-Parfait mit Marc de Gewurztraminer - Frozen Parfait with Marc de Gewurztraminer</i>               |
| ◆ <b>Profiteroles</b> ..... 7.50 €<br><i>Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce</i><br><i>Profiteroles</i>   | ◆ <b>Coupe de glace 3 boules</b> ..... 4.80 €<br><i>Eisbescher, 3 Kugeln</i><br><i>Ice cream sundae, 3 scoops</i>  |
| ◆ <b>Forêt Noire</b> ..... 7.80 €<br><i>Schwarzwälder Kirschtorte</i><br><i>Black Forest cake</i>  | ◆ <b>Sorbet arrosé 3 boules</b> ..... 8.30 €<br><i>(citron, framboise ou poire arrosé à l'eau de vie d'Alsace)</i><br><i>Sorbet 3 Kugeln mit Schuss</i><br><i>Sherbet sundae with liquor, 3 scoops</i> |
| ◆ <b>Streussel pomme à la cannelle, Et sa boule de glace</b> ..... 7.20 €<br><i>Apfelstreusel mit Zimt, Eis</i><br><i>Apple streusel with cinnamon and ice cream</i> |  |



### Café Gourmand

**8,80 €**

## 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, chocolat ou café** ..... 3.90 €

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

## Menu Alsacien 25. 10 €

### 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 30. 10 €

### 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*



### Souris d'agneau confite aux épices douces sur choucroute

*Kandierte Lammhaxe mit süßem Gewürze und Sauerkraut*

*Candied lamb shank with sweet spices and sauerkraut*

**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*



### Tiramisu du moment

*Tiramisu des Tages*

*Tiramisu of the day*

**Ou / oder/ or**

### Forêt Noire

*Schwarzwälder Kirschtorte*

*Black Forest cake*

**Pour les petits « Pfiff »/**

**Pfiff's Kinderteller /**

**Pfiff's children Menu 8.30€**

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

### Mignon de porc, sauce crème et spaetzles OU Tagliatelles au saumon

*Schweinelende in Sahnesauce, Spätzle - Porkmeat with creamy sauce and spaetzles*

**ODER / OR**

*Tagliatelle mit Lachs - Tagliatelle with salmon*

**+**

### Dessert surprise

*Überraschungdessert,- Surprise dessert*



## *La Carte des Vins*

### *Vins Blancs et Pinots Noirs d'Alsace*

75 cl                      37.5 cl

#### **ALSACE**

Pinot Noir Médaille d'or Cattin à Voegtlinshoffen (68)	28.50€	
Pinot Noir René Muré à Rouffach (68)	47.50€	
Pinot Noir Réserve Lorentz à Bergheim (68)	28.50€	17.50€
AOC Sylvaner Vieille Vignes "Sono Contento" Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	47.00€	
Pinot blanc René Muré à Rouffach (68)	36.90€	
Riesling Cattin à Voegtlinshoffen (68)	25.50€	
Riesling René Muré à Rouffach (68)	44.00€	
Riesling Lorentz Réserve à Bergheim (68)	27.00€	16.50€
Riesling Gd Cru "Kaefferkopf" Schoech Ammerschwihr (68)	51.50€	
Pinot Gris Cattin à Voegtlinshoffen (68)	29.50€	19.00€
Pinot Gris René Muré à Rouffach (68)	41.50€	
Pinot Gris Réserve Lorentz à Bergheim (68)	28.50€	17.90€
Pinot Gris Réserve Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	39.50€	
Gewurztraminer Lorentz à Bergheim (68)	33.90€	18.90€
Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz à Bergheim (68)	71.50€	
Muscat "Tradition" Cattin à Voegtlinshoffen (68)	36.50€	

#### **BOURGOGNE**

Chablis domaine Louis Moreau	45.50€	
Macon Fuissé domaine Aegerter	41.50€	

#### **LOIRE**

Sancerre "Les Ormeaux" Joseph Mellot	44.00€	
--------------------------------------	--------	--

#### **LANGUEDOC**

Chardonnay Château de Pennautier	29.50€	
----------------------------------	--------	--

### *Nos Vins Rosés*

Côtes de Provence Valadas	24.50€	17.50€
---------------------------	--------	--------



## *Nos Vins Rouges*

75 cl

37.5 cl

### **BEAUJOLAIS**

Beaujolais Villages Château de la Pierre, Loron

41.90€

28.50 €

### **COTES DU RHONE**

Vacqueyras Marquis de Fonseguille

38.50€

19.90€

Saint Joseph Chapoutier

70.50€

Chateauneuf-du-pape « le Puits Neuf »

64.50€

### **BORDEAUX**

Côtes de Blaye Château Vieux Charron

26.50€

Côtes de Bourg Château La Bataille

27.50€

20.50€

Mouton Cadet

47.70€

27.50€

Haut-Médoc Château Lieujean

41.90€

Saint-Julien Amiral de Beychevelle

110.70€

Saint-Estèphe Marquis de Saint-Estèphe Prestige

47.50€

### **BOURGOGNE**

Hautes Côtes de nuits "

40.50€

Nuits-Saint-Georges Domaine Aegerter

65.00€

Pommard Michel Picard

97.50€

Chorey les Beaune

50.00€

Bourgogne Pinot Noir Ducal

38.00€

### **LOIRE**

Saint Nicolas de Bourgueil, Les Javeaux

30.50€

Chinon, Foucher Lebrun

28.50€

### **LANGUEDOC**

Cabardes Château de Penneautier

29.50€

## *Nos Vins Etrangers* 75cl

### **ITALIE**

Giacondi " Nero d'Avola " (Sicile)

28.30€

### **ESPAGNE**

Rioja, Aduna

28.30€

### **ARGENTINE**

Malbec, Santa Julia

75cl

29.70€



## Nos Suggestions de Vins

	12cl	20cl	25cl	50cl	75cl
AOP Alsace – Pinot Noir Rosé ..... Domaine Gustave Lorentz	4.70€	7.80€	9.40€	18.80€	28.20€
Vin de France - Tous les Chats sont Gris (Rosé) ..... Cellier des Chartreux	4.30€	7.10€	8.90€	17.80€	26.60€
AOP Alsace – Pinot Blanc ..... Domaine Gustave Lorentz	4.10€	6.80€	8.20€	16.40€	24.60€
IGP Gard – Viogner, « Les Iles Blanches » – (Blanc) ..... Cellier des Chartreux	5.40€	9.00€	11.10€	22.20€	33.20€
AOP Languedoc – Les Dames de Ricardelle (Rouge) ..... Château Ricardelle	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€	26.40€
IGP Gard – « Chamasûtra » – (Rouge) ..... Cellier des Chartreux	4.30€	7.10€	8.90€	17.80€	26.60€