

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 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

Spritz Alsacien 6.80€

Eaux

50cl 1L

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

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€

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€

Nos Pétillants AOP

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



Spécialités / Spezialitäten / Specialties

- ◆ **Choucroute garnie**..... 18.90 €
(knacks, poitrine salée, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, fleischkiechle)
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
- ◆ **Civet de gibier de chasse locale, aux champignons et spaetzle** 20.90 €
Civet von Wild aus lokaler Jagd, mit Pilzen und Spaetzle
Local game stew with mushrooms and Alsatian noodles
- ◆ **Jarret sur choucroute, sauce Picon et pommes sautées** 18.30 €
Geschmorte Schweinshaxe an Picon Sauce, Bratkartoffeln
Braised Pork knuckle with Picon sauce and pan-fried potatoes
- ◆ **Fleischkiechle à la crème, spaetzle** 17.90 €
Fleischkiechle in Sahnesauce, Spaetzle
Meatballs with cream sauce and Alsatian noodles
- ◆ **Salade de pot-au-feu, crudités et pommes de terre fondantes** 18.90 €
Rindfleischsalat, Rohkost und Kartoffeln
"Pot-au-feu" salad with raw vegetables and melting potatoes
- ◆ **Burger Alsacien, pommes de terre sautées et salade verte** 21.90 €
(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**..... 21.90 €
Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle
- Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce, served with Alsatian noodles
- ◆ **Dos de cabillaud sur écrasé de pommes de terre et sauce au Riesling**..... 22.90 €
Kabeljau-Rücken, Kartoffelpüree und Rieslingsauce
- Codfish, mashed potatoes and Riesling sauce



Viandes / Fleischgerichte / Meat

- ◆ **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** 20.90 €
Rinderfleisch des Tages, Pfeffersauce, Gemüse und zergehende Kartoffeln-
Beef meat of the day, pepper sauce, vegetables and potatoes
- ◆ **Bœuf gros sel, crudités et pommes de terre fondantes** 21.90 €
Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse und Kartoffeln
Boiled beef with vegetables and potatoes
- ◆ **Parmentier de canard, salade verte** 17.50 €
Kartoffelpüree nach Parmentier-Art mit Ente, serviert mit grünem Salat
Duck cottage pie, served with green salad
- ◆ **Rognons de veau moutarde à l'ancienne et spaetzle**..... 17.90 €
Kalbsnieren in Senfsauce und Spaetzle - Veal kidneys with mustard sauce and Alsatian noodles

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**..... 13.90 €
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 pan 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".

Fromages / Käse / Cheese



Pifferrbrüder
Winstub - Restaurant

- ◆ **Assiette de Munster au cumin, chutney et pain grillé** 7.90 €
Münster mit Kümmel, Chutney und Toasts
Munster with cumin, chutney und toasts

Desserts

- ◆ **Gâteau au chocolat, crème anglaise**.....7.90 €
Schokoladenkuchen mit Vanillesoße
Chocolate cake served with custard

- ◆ **Crème brûlée du moment**.....6.50 €
Crème brûlée des Tages
Crème brûlée of the day

- ◆ **Forêt Noire**7.80 €
Schwarzwälder Kirschtorte
Black Forest cake

- ◆ **Tarte du jour**6.90 €
Tageskuchen
Pie of the day

- ◆ **Crumble aux quetsches**8.10 €
Quetschen Crumble
Crumble with damsons

- ◆ **Streussel pomme cannelle, et sa boule de glace**7.20 €
Apfel Streusel mit Zimt, Eis
Apple "Streussel" with cinnamon and ice cream

- Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer**
Sur biscuit beurre7.50 €
Eis-Parfait mit Marc de Gewurztraminer– Frozen Parfait
with Marc de Gewurztraminer

- ◆ **Sorbet arrosé 3 boules**8.30 €
(citron, framboise, ou poire)
Sorbet 3 Kugeln mit einem Schuß Schnaps
3 scoops sorbet with brandy

- ◆ **Coupe de glace 3 boules**.....7.40 €
(Vanille, chocolat, café, fraise)
Eisbescher, 3 Kugeln (Vanille / Schokolade / Kaffee / Erdbeere)
Ice cream cup, 3 scoops (Vanilla / Chocolate / Coffee / Strawberry)



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 Coffee8.60 €



Menu Alsacien 30 €

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 37 €

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



Suprême de volaille au Riesling, légumes et spaetzles

Hänchen an Rieslingsoße, Gemüse und Spaetzle

Chicken supreme in Riesling sauce with Alsatian noodles

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



Sorbet arrosé 3 boules

Sorbet 3 Kugeln mit Schuss

Sherbet sundae with liquor, 3 scoops

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

Knacks et pommes de terre sautées OU Tagliatelles au saumon

„Knack“ Wurst und Bratkartoffeln – „Knack“ sausage and pan-fried potatoes

ODER / OR

Tagliatelle mit Lachs - Tagliatelle with salmon

+

Dessert surprise


Überraschungsdessert - Surprise dessert



Vins Blancs

	37.5 cl	75 cl
ALSACE		
● Sylvaner ^{AOP} Vieille Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		47.00€
● Pinot Blanc ^{AOP} , Domaine René Muré à Rouffach (68)		36.90€
● Riesling ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		25.50€
● Riesling ^{AOP} , Domaine René Muré à Rouffach (68)		44.00€
● Riesling ^{AOP} , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68)	16.50€	27.00€
● Riesling ^{AOP} Gd Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech Ammerschwyr (68)		51.50€
● Muscat ^{AOP} "Tradition", Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		36.50€
● Pinot Gris ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	19.00€	29.50€
● Pinot Gris ^{AOP} , Domaine René Muré à Rouffach (68)		41.50€
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	17.90€	28.50€
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		39.50€
● Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	18.90€	33.90€
● Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	71.50€	
BOURGOGNE		
● Petit Chablis ^{AOP} , Domaine Bardet & Fils		43,10€
● Chablis ^{AOP} , Domaine du Colombier		51,60€
LANGUEDOC		
● Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan 		30,70€
● Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan 		30,70€
SUD-OUEST		
● Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin		33,20€
LOIRE		
● Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 		35,10€
● Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot		51,30€

Vins Rosés

- Côtes de Provence^{AOP}, Domaine Valadas 29,90€
- Bandol^{AOP}, Domaine La Suffrene  50,50€



	75cl
ALSACE	
• Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	28,50€
• Pinot Noir ^{AOP} , Domaine René Muré à Rouffach (68)	47,50€
• Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	17,50€ 28,50€
BEAUJOLAIS	
• Juliéna ^{AOP} , Château de Juliéna	39,50€
• Saint-Amour ^{AOP} , Domaine de l'Ancien Relais	42,30€
• Morgon ^{AOP} , Vignoble Bulliat	39,60€
BOURGOGNE	
• Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP} , Nuiton Beaunoy	43,10€
• Chorey-Lès-Beaune ^{AOP} , Domaine Georges Roy	54,10€
• Pommard ^{AOP} , Domaine Bertrand Bachelet	83,00€
• Volnay ^{AOP} , Domaine Bouzereau	87,10€
• Mercurey ^{AOP} , Domaine Venot	52,30€
VALLÉE DU RHÔNE	
• Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière	25,20€
• Saint-Joseph ^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils	54,10€
• Crozes-Hermitage ^{AOP} , Maison les Alexandrins	48,60€
• Gigondas ^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux	53,50€
• Vacqueyras ^{AOP} , Marquis de Fonséguille	38,70€
• Châteauneuf du Pape ^{AOP} , Famille Perrin	64,80€
• Ventoux ^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin	26,60€
• Costières-de-Nîmes ^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois 	42,20€
LANGUEDOC	
• Pays d'Oc ^{IGP} Syrah " Naturalys", Domaines Gérard Bertrand 	35,00€
• Pays d'Oc ^{IGP} "La Tournée", Ferraton Père & Fils	25,30€
• Corbières ^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph 	36,10€
• Faugères ^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses 	46,00€
• Pic Saint Loup ^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot 	43,30€
SUD OUEST	
• Madiran ^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont	34,10€
BORDEAUX	
• Bordeaux ^{AOP} , Les Mercadières	25,20€
• Médoc ^{AOP} . Château Haut Peyrillat	32,30€
• Lalande de Pomerol ^{AOP} , Château des Treilles L'Embarré	44,10€
• St Emilion Lussac ^{AOP} , Château Lussac	40,50€
LOIRE	
• Saumur-Champigny ^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles	36,00€
• Chinon ^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil	46,00€
• Saint-Nicolas-de-Bourgueil ^{AOP} , Les Javeaux	33,40€

Nos Suggestions de Vins

	12cl	20cl	25cl	50cl	75cl
Vins Blancs					
Alsace – Pinot Blanc ^{AOP} Domaine Gustave Lorentz	4.10€	6.80€	8.20€	16.40€	24.60€

Vins Rosés					
Alsace – Pinot Noir Rosé ^{AOP} Domaine Gustave Lorentz	4.70€	7.80€	9.40€	18.80€	28.20€
Rhône – Vin de France - Tous les Chats sont Gris Cellier des Chartreux	4.30€	7.10€	8.90€	17.80€	26.60€

Vins Rouges					
Rhône – IGP Gard – « Chamasûtra » Cellier des Chartreux	4.30€	7.10€	8.90€	17.80€	26.60€

Nos Vins d'Exceptions

Rhône – Saint Joseph ^{AOP} M. Chapoutier				37.5cl	75cl	70.50€
Bordeaux – Mouton Cadet ^{AOP} Baron Philippe de Rothschild				27.50€	47.70€	
Bordeaux – Medoc ^{AOP} « Chapelle de Potensac » Domaines Delon						56.20€