

# Bières - Bier - Beer



**Pfifferbrüder**  
Winstub - Restaurant



## ARTISANALES A LA PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Ambrée St Guillaume	4.30€	5.60€	8.40€
Blanche de l'Ill	4.30€	5.60€	8.40€

## A LA PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Fischer Tradition	3.60€	4.70€	7.00€
Panaché / Monaco	3.50€	4.60€	6.90€
Picon bière	4.20€	5.50€	8.30€

## A LA BOUTEILLE

Pelforth Brune	33 cl	3.80€
Bière sans alcool	33 cl	3.80€

## Apéritifs classiques

Crémant	12 cl	6.60€
Muscat	12 cl	5.20€
Gewurztraminer	12 cl	5.30€
Gewurztraminer Vendanges Tardives	12 cl	10.10€
Blanc Cassis	12 cl	3.80€
Kir au Crémant	12 cl	7.20€
Pastis	3 cl	4.50€
Martini Blanc ou Rouge	6 cl	4.50€
Porto Blanc ou Rouge	6 cl	4.90€
Campari	6 cl	6.00€
Suze	6 cl	4.50€
Whisky, Vodka, Gin	4 cl	6.20€
Rhum	4 cl	6.90€
Whisky Alsacien	4 cl	7.90€
Gin Alsacien	4 cl	7.90€

Apéritif Maison	12 cl	6.80€
Spritz Alsacien		7.80€

## Eaux - Wasser - Water

	33 cl	50 cl	1 L
Carola Bleue		3.60€	6.30€
Carola Verte		3.60€	6.30€
Carola Rouge		3.60€	
Badoit Rouge	3.80€		

## Sodas et Jus de fruits

Pepsi / Pepsi Max	33 cl	3.80€
Schweppes: Indian Tonic, Agrum'	25 cl	3.70€
Orangina	25 cl	3.70€
Ice Tea	25 cl	3.70€
Limonade	25 cl	2.90€
Apfelschorle	25 cl	3.00€
Diabolo*	25 cl	3.20€
Sirop*	25 cl	2.50€

\*Grenadine, menthe, citron, pamplemousse

Jus de fruits	25 cl	3.80€
Orange, Pomme, Tomate, Ananas		

# Vins au Pichet



ALSACE	12cl	20cl	25cl	50cl
• Pinot Noir .....	5.10€	8.10€	10.00€	19.80€
• Edelzwicker .....	4.30€	6.80€	8.50€	16.80€
• Riesling .....	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€
• Pinot Gris .....	4.80€	7.60€	9.40€	18.70€
• Muscat .....	5.20€	8.30€	10.30€	20.50€
• Gewurztraminer .....	5.30€	8.40€	10.40€	20.60€

## AUTRES RÉGIONS

• Côtes du Rhône .....	3.90€	6.10€	7.60€	15.10€
• Bordeaux .....	3.90€	6.10€	7.60€	15.10€
• Rosé .....	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€

Vin du moment sur proposition de votre serveur

## Effervescents – Bouteille 75cl

Crémant .....	35.10€
Crémant Rosé .....	36.70€
Champagne Lenoble .....	64.80€
Champagne Moët et Chandon .....	102.10€

## Digestifs - 4 cl

### EAUX DE VIE D'ALSACE

Marc de Gewurztraminer, Quetsch, Kirsch, Framboise, Mirabelle, Poire Williams..... 7.50€

### DIGESTIFS

Calvados .....	6.90€
Cognac .....	8.40€
Armagnac .....	8.00€
Rhum .....	6.90€
Whisky Alsacien .....	7.90€
Gin Alsacien .....	7.90€

### LIQUEURS

Grand Marnier .....	7.20€
Cointreau .....	7.20€
Get 27 .....	6.40€
Bailey's .....	6.40€
Amaretto .....	6.40€

## Caféteria

Espresso / Déca .....	2.30€
Grand Café / Grand Déca .....	3.30€
Double Espresso / Double Déca .....	4.30€
Cappuccino .....	4.20€
Café Viennois .....	4.70€
Latte Macchiato .....	4.90€
Café Noisette .....	2.70€
Thé / Infusion .....	3.50€
Chocolat chaud .....	4.00€
Chocolat Viennois .....	5.00€
Café Alsacien .....	8.90€
Irish Coffee .....	8.90€
- Supplément lait .....	0.50€
- Supplément citron .....	0.50€



## Entrées et Salades

### Vorspeise und Salate / Starters and salads

- ◆ **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**..... 10.90 €  
*Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche Lorraine » with green salad*
  
- ◆ **Tarte à l'oignon, salade verte** ..... 10.50 €  
*Zwiebelkuchen mit grüner Salat - Onion pie with green salad*
  
- ◆ **Assiette de saumon fumé, crème ciboulette, toasts et salade verte**..... 15.90 €  
*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 : Petit**..... 14.90€      **Grand**..... 23.50 €  
*Enten Foie Gras, toast und Chutney - Duck foie gras served with toasts and chutney*

### 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**..... 17.80 €  
*Räucherlachs und Schnittlauchcreme - Smoked salmon and cream with chives*

**Servie avec salade verte – Mit grünem Salat serviert – Served with green salad**

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS R25.3

ENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES. L'ENSEMBLE DE NOS ENTREES A LA CARTE SONT "FAITS MAISON".



## *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, sauce à la crème et champignons, légumes et spaetzles** ..... 19.90 €  
*Hänchen in Sahnesauce mit Pilze, Gemüse und Spaetzle*  
*Chicken supreme in creamy mushroom sauce with Alsatian noodles and vegetables*
  
- ◆ **Fleischkiechle à la crème, spaetzle** ..... 19.90 €  
*Fleischkiechle in Sahnesauce, Spaetzle*  
*Meatballs with a creamy sauce and Alsatian noodles*
  
- ◆ **Jarret gratiné au Munster sur choucroute et pommes sautées** ..... 21.50 €  
*Geschmorte Schweinshaxe mit Munster Käse, Sauerkraut und Bratkartoffeln*  
*Braised Pork knuckle with Munster cheese, sauerkraut and pan-fried potatoes*
  
- ◆ **Bœuf gros sel, crudités et pommes de terre fondantes, servi avec son bouillon** ..... 21.90 €  
*Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse und Kartoffeln, serviert mit Brühe*  
*Boiled beef with vegetables and potatoes, served with its broth*

## *Poissons / Fischgerichte / Fish*

- ◆ **Choucroute aux trois poissons (saumon, filet de plie, haddock)** ..... 25.00€  
*Sauerkraut mit Fisch (Schollenfilet, Lachs, Haddock)*  
*Fish sauerkraut (plaice fillet, salmon, haddock)*
  
- ◆ **Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle** ..... 23.00 €  
*Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle*  
*- Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce, served with Alsatian noodles*



## *Viandes / Fleischgerichte / Meat*

- ◆ **Civet de gibier de chasse locale au Pinot noir et champignons, spaetzles** ..... 21.90 €  
*Wildfleischragout mit Pilzen, und Spätzle*  
*Game stew with mushrooms and spaetzles*
  
- ◆ **Filet mignon de cochon à la crème, spaetzle** ..... 18.50 €  
*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*
  
- ◆ **Parmentier de canard, sauce au pain d'épices et salade verte** ..... 17.90 €  
*Kartoffelpüree nach Parmentier-Art mit Ente und Lebkuchen Sauce, serviert mit grünem Salat*  
*Duck cottage pie, gingerbread sauce and green salad*
  
- ◆ **Rognons de veau, à la moutarde à l'ancienne et spaetzle**..... 19.50 €  
*Kalbsnieren in Senfsauce und Spaetzle - Veal kidneys with mustard sauce and Alsatian noodles*
  
- ◆ **Fondant de veau, sauce au pain d'épices et gratin dauphinois** ..... 23.50 €  
*Kalbsfleisch, Lebkuchensauce und Dauphinois-Gratin*  
*Veal fondant with gingerbread sauce and gratin dauphinois*

## *Végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes*

- ◆ **Spaetzle au Munster, salade verte**..... 15.90 €  
*Spaetzle mit Münsterkäse, grüner Salat*  
*Alsatian noodles with Munster cheese, green salad*
  
- ◆ **Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte** ..... 15.50 €  
*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

- ◆ **Assiette de Munster au cumin, chutney et pain grillé..... 8.50€**  
*Münster mit Kümmel, Chutney und Toasts*  
*Munster with cumin, chutney und toasts*

## Desserts

- ◆ **Gâteau au chocolat, crème anglaise..... 8.10€**  
*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..... 8.90€**  
*Schwarzwälder Kirschtorte*  
*Black Forest cake*
- ◆ **Tarte du jour..... 6.90€**  
*Tageskuchen*  
*Pie of the day*
- ◆ **Meringue glacée (vanille-fraise), coulis fruits rouges et chantilly..... 8.10€**  
*Gefrorene Baiser Torte (Vanille und Erdbeere), Schlagsahne*  
*Iced strawberry & vanilla meringue cake, whipped cream*
- ◆ **Soupe de fruits rouges et sorbet au choix..... 7.90 €**  
*Beerensuppe und Sorbet nach Wahl*  
*Red fruit soup and sorbet of your choice*
- ◆ **Pavlova aux fruits rouges..... 8.50 €**  
*Pavlova mit Beeren*  
*Pavlova with red berries*
- ◆ **Streussel pomme cannelle, .....7.50 € et sa boule de glace**  
*Apfel Streusel mit Zimt, Eis*  
*Apple "Streussel" with cinnamon and ice cream*
- ◆ **Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer Sur biscuit beurre .....7.50 €**  
*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 :**
- |          |             |
|----------|-------------|
| 1 boule  | .....2.50€  |
| 2 boules | .....5.00€  |
| 3 boules | .....7.40 € |
- Glaces :** Vanille, chocolat, café, pistache, cannelle, caramel beurre salé / **Sorbets :** Citron, framboise, cassis, poire, fraise, mangue  
*Eis:* Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Zimt, Karamell mit gesalzener Butter / *Sorbets:* Zitrone, Himbeere, Johannisbeere, Birne, Erdbeere, Mango  
*Ice creams:* Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, cinnamon, salted butter caramel / *Sorbets:* Lemon, raspberry, blackcurrant, pear, strawberry, mango

# Menus



**Pfifferbrüder**  
Winstub - Restaurant

## Menu Alsacien 32 €

### 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 40 €

### 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*  
*Schnittlauchauce, Toast und grünem Salat*  
*- Plate of smoked salmon, creamy chive*  
*sauce, toast and green salad*



### Suprême de volaille à la crème et champignons, légumes et spaetzles

*Hänchen in Sahnesauce mit Pilze, Gemüse*  
*und Spaetzle*

*Chicken supreme in creamy mushroom*  
*sauce with Alsatian noodles and vegetables*

**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 9.50€

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

### Knacks et pommes de terre sautées OU Tagliatelles au saumon et sauce tomate

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

**ODER / OR**

*Tagliatelle mit Lachs und Tomatensauce- Tagliatelle with salmon and tomato sauce*

**+**

### Dessert

*Dessert -Dessert*

# Carte des Vins






**Pfifferbriader**  
Winstub - Restaurant

## NOS VINS D'ALSACE

<b>ALSACE</b>	37.5cl	75cl
● Pinot Noir Rouge d'Ottrot <sup>AOP</sup> Vieilles Vignes, Les Côteaux de Sainte-Odile à Ottrott (67)		42,50€
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		34,20€
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	20,50€	35,20€
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> , Domaine René Muré à Rouffach (68) 		50,30€
● Sylvaner <sup>AOP</sup> Vieille Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		52,50€
● Pinot Blanc <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		30,50€
● Pinot Blanc <sup>AOP</sup> , Domaine René Muré à Rouffach (68) 		36,10€
● Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		31,40€
● Riesling <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	20,10€	34,20€
● Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine René Muré à Rouffach (68) 		46,70€
● Riesling Grand Cru Altenberg <sup>AOP</sup> Vieilles Vignes, Domaine Lorentz à Bergheim (67) 		58,80€
● Riesling Gd Cru Kaefferkopf <sup>AOP</sup> , Domaine Schoech à Ammerschwihr (68)		55,90€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		33,30€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	20,20€	34,30€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Domaine René Muré à Rouffach (68) 		50,30€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	21,60€	37,70€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Vendanges Tardives, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		60,20€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		77,20€
● Muscat <sup>AOP</sup> Cuvée Tradition, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		31,40€
● Klevener de Heiligenstein <sup>AOP</sup> , Domaine Meckert à Heiligenstein (67) 		42,30€
● Fleurette (assemblage de Sylvaner, Muscat, Pinot Blanc), Domaine Lorentz à Bergheim (68)		30,50€


## VINS BLANCS

<b>BOURGOGNE</b>		75cl
● Petit Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine Bardet & Fils		46,90€
● Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine du Colombier		53,40€
<b>LANGUEDOC</b>		
● Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan 		32,50€
● Pays d'Hérault <sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan 		32,50€
<b>SUD-OUEST</b>		
● Côtes-de-Gascogne <sup>IGP</sup> "Villa Chambre d'Amour", Lionel Osmin		36,00€
<b>LOIRE</b>		
● Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 		37,00€
● Sancerre <sup>AOP</sup> , "Les Ormeaux", Joseph Mellot		49,60€





## VINS ROSES

● Côtes de Provence <sup>AOP</sup> , Domaine Valadas	23,10€	31,50€
● Bandol <sup>AOP</sup> , Domaine La Suffrene 		53,00€

## VINS ROUGES

<b>BOURGOGNE</b>		75cl
● Hautes-Côtes de Nuits <sup>AOP</sup> , Nuiton Beauvoy		46,00€
● Chorey-Lès-Beaune <sup>AOP</sup> , Domaine Georges ROY		57,20€
● Pommard <sup>AOP</sup> , Domaine Michel Picard		88,80€
● Volnay <sup>AOP</sup> , Domaine Bouzereau		88,70€
● Mercurey <sup>AOP</sup> "Les Monthelons", Domaine Venot		55,90€
<b>BEAUJOLAIS</b>		
● Juliéna <sup>AOP</sup> , Château de Juliéna		42,30€
● Saint-Amour <sup>AOP</sup> , Domaine de l'Ancien Relais		43,10€
● Morgon <sup>AOP</sup> , Vignoble Bulliat 		45,00€
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
● Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière		26,00€
● Saint-Joseph <sup>AOP</sup> "La Source", Ferraton Père & Fils		57,20€
● Crozes-Hermitage <sup>AOP</sup> , Maison les Alexandrins		51,10€
● Gigondas <sup>AOP</sup> "La Gille", Famille Perrin		55,40€
● Vacqueyras <sup>AOP</sup> , Marquis de Fonséguille		42,20€
● Châteauneuf du Pape <sup>AOP</sup> , Famille Perrin		70,60€
● Ventoux <sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin		30,60€
● Costières-de-Nîmes <sup>AOP</sup> "Cuvée Élégance", Château Beaubois 		44,00€
<b>LANGUEDOC</b>		
● "La Tournée" <sup>VDF</sup> , Domaine Ferraton Père & Fils		25,30€
● Corbières <sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph 		39,50€
● Faugères <sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses 		47,60€
● Pic Saint Loup <sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot 		45,00€
<b>SUD OUEST</b>		
● Madiran <sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont		38,60€
● Cahors <sup>AOP</sup> "Silice", Château Les Croisille		45,00€
<b>BORDEAUX</b>		
● Bordeaux <sup>AOP</sup> , Les Mercadières		25,30€
● Médoc <sup>AOP</sup> , Château Haut Peyrillat		34,40€
● Lalande de Pomerol <sup>AOP</sup> , Château des Treilles L'Embarré		52,20€
● Lussac-Saint-Émilion <sup>AOP</sup> "Cuvée Bellevue", Château de Lussac		42,30€
<b>LOIRE</b>		
● Saumur-Champigny <sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 		37,00€
● Chinon <sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil		41,40€
● Saint-Nicolas-de-Bourgueil <sup>AOP</sup> , Les Javeaux		35,00€