

# 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 Cattin ..... 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€
- Brouilly ..... 4.70€ .. 7.90€ ..... 9.40€ .. 18.80€
- Côte de Provence ..... 3.50€ .. 5.80€ ..... 7.00€ .. 14.00€

## Nos Pétillants AOP

- Crémant d'Alsace Cattin (68) ..... 41.00€
- Champagne Lenoble Brut ..... 72.00€

# Entrées / Vorspeise / Starters



- ◆ **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 Schnittlauchsaucе, Toast und grünem Salat - Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad*
  
- ◆ **Foie gras de canard et ses toasts, chutney**..... 16.20 €  
*Enten Leber mit toast und Chutney - Foie gras served with toasts and chutney*

## Galette de pomme de terre / Grumbeerkieschle / Potato pancake

Plat

- ◆ **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 Quarck und Kräuter - With fresh Alsatian bibeleskaes and herbs*
  
- ◆ **Au jambon de la Forêt Noire et bibeleskaes**..... 14.80 €  
*Mit Quarck und Kräuter - With fresh Alsatian bibeleskaes and herbs*
  
- ◆ **Au saumon fumé et à la crème de ciboulette**..... 14.80 €  
*Räucherlachs und Schnittlauchcreme - Smoked salmon and chive cream*

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*
- ◆ **Choucroute royale (choucroute garnie, ½ jarret)**..... 19.10 €  
*Sauerkraut 'Royale'*  
*Royal sauerkraut*
- ◆ **Suprême de volaille au Riesling, légumes et spaetzles**..... 18.30 €  
*Hänchen in Rieslingsoße, Gemüse und Spaetzle*  
*Chicken supreme in Riesling sauce with Alsatian noodles*
- ◆ **Jarret, sauce Picon et pommes sautées** ..... 18.30 €  
*Geschmorte Schweinshaxe mit Picon sauce, Bratkartoffeln*  
*Braised Pork knuckle with Picon sauce and sautéed potatoes*
- ◆ **Civet de gibier de chasse locale aux champignons, chou rouge spaetzle** ..... 16.80 €  
*Wildpfeffergericht mit Pilzen, Spaetzle*  
*Jugged game with mushroom sauce and Alsatian noodles*
- ◆ **Fleischkiechle à la crème, spaetzle** ..... 15.80 €  
*Fleischkiechle mit Crèmesauce, Spaetzle*  
*Meatballs with cream sauce and Alsatian noodles*
- ◆ **Bouchée à la reine et tagliatelles (veau et volaille)** ..... 19.50 €  
*Königin Pastete (Kalb und Geflügel) mit Tagliatelle*  
*Veal and chicken vol-au-vent in cream sauce, tagliatelle*
- ◆ **Cuisse de canard confite sur lit de choucroute et pommes de terre** ..... 18.50 €  
*Entenkeulen-Confit auf Sauerkraut und Kartoffeln*  
*Duck leg confit on sauerkraut and potatoes*
- ◆ **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*

# Viandes / Fleischgerichte / Meat



**Bifferbrüder**  
Winstub - Restaurant

- ◆ **Filet mignon de cochon à la crème, spaetzle** ..... 17,30 €  
*Schweinefilet mit Sahne, 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, soße mit Pfeffer, 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 Lammmaus mit süßem Gewürze und Sauerkraut*  
*Candied lamb shank with sweet spices and sauerkraut*
  
- ◆ **Bœuf gros sel et ses crudités, pommes de terres fondantes** ..... 17.50 €  
*Grobsalz Rindfleisch und seiner rohkost salat , zergehende Kartoffeln*  
*Beef with coarse salt and raw vegetables, melting potatoes*

# 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** ..... 18.20 €  
*Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, mit 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 »*

# 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 Brattkartoffeln serviert -*  
*Raw vegetables dish carrots, celery, white and red cabbage served with sautéed potatoes*
  
- ◆ **Spaetzle au Munster, salade verte** ..... 13.40 €  
*Spaetzle mit Munsterkäse, grüner Salat*  
*Alsatian noodles with Munster cheese, green salad*
  
- ◆ **Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte** ..... 14.30 €  
*Pfännchenggericht mit Kartoffeln und Munsterkäse, grüner Salat*  
*Potatoes casserole with Munster cheese, green salad*

# Fromages / Käse / Cheese



**Pifferrbrüder**  
Winstub - Restaurant

- ◆ **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>Gâteau au chocolat, crème anglaise</b> .....8.50 €<br><i>Schokoladenkuchen mit Vanillesauce</i><br><i>Chocolate cake served with custard</i>                   | ◆ <b>Tarte du jour</b> .....6.80 €<br><i>Tageskuchen</i><br><i>Pie of the day</i>   |
| ◆ <b>Crème Brûlée saveur pain d'épice</b> .....6.30 €<br><i>Crème brulée mit Lebkuchen Geschmack</i><br><i>Gingerbread-flavored crème brûlée</i>                    | ◆ <b>Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer Sur biscuit beurre</b> .....7.40 €<br><i>Eis-Parfait mit Marc de Gewurztraminer– Frozen Parfait with Marc de Gewurztraminer</i>                          |
| ◆ <b>Tiramisu aux quetsches</b> .....7.80 €<br><i>Quetschen Tiramisu</i><br><i>Tiramisu with damsons</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 übergossen</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>Apfel fondant mit Zimt, Eis</i><br><i>Apple fondant 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 mit Crèmesauce, Spaetzle*  
*Meatballs with cream 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

*Apfel fondant mit Zimt, Eis*  
*Apple fondant 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 Lammmaus 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, mit Rieslingsauce, Spaetzle*

*Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce served with Alsatian noodles*



### Tiramisu aux quetsches

*Quetschen Tiramisu*

*Tiramisu with damsons*

**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€
Sylvaner Gd Cru Albert Seltz à Mittelbergheim "Vieilles Vignes" (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

75cl

### **ITALIE**

Giacondi " Nero d'Avola " (Sicile)

28.30€

### **ARGENTINE**

Malbec, Santa Julia

29.70€

### **ESPAGNE**

Rioja, Aduna

28.30€



## 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€
AOP Alsace – Pinot Blanc ..... Domaine Gustave Lorentz	4.10€	6.80€	8.20€	16.40€	24.60€
AOP Languedoc – Les Dames de Ricardelle (Rosé) ..... Château Ricardelle	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€	26.40€
AOP Languedoc – Les Dames de Ricardelle (Rouge) ..... Château Ricardelle	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€	26.40€