

## SOFT DRINKS

		Klein	groß
Sodawasser		0,50 l	4,50 €
Teinacher Gourmet (Medium oder Still)		0,25 l / 0,50 l Flasche	3,50 € / 5,50 €
Teinacher Gourmet (Medium oder Still)		0,75 l Flasche	8,00 €
Teinacher Genuss Schorle Apfel-Johannisbeere		0,33 l Flasche	4,50 €
Teinacher Genusslimonade Mango-Maracuja-Orange 1.5		0,33 l Flasche	4,50 €
(1,9)  (1,5)  (1,5)		0,50 l	5,50 €
(1,5) (ehemals MIRINDA)		0,33 l Flasche	4,00 €
ZERO (1,2,3,9,12) ZERO ZUCKER		0,50 l Flasche	6,00 €
Eistee Elephant Bay		0,33 l Flasche	4,50 €
Blaubeere 5,c Granatapfel 5,c Mango 5,c Pfirsich 5,c Rosenwasser 5,c Wassermelone 5,c Zitrone 5,c			
<b>Apfelsaft / Apfelsaftschorle</b>		0,50 l	5,50 €
<b>Säfte</b> (Bananennektar 5, Kirschnektar, Schw. Johannisbeernektar, KiBa 5, Maracujanektar 5, Orangensaft)		0,50 l	6,50 €
<b>Saftschorle</b>		0,50 l	6,00 €
<b>Holunderschorle</b> (Holunderblütensirup, Minze, Limetten)		0,50 l	6,00 €
<b>Bitter Lemon</b> (8), <b>Ginger Ale</b> (1), <b>Ginger Beer, Tonic</b> (8)		0,20 l Flasche	3,50 €
<b>Red Bull</b>		0,25 l Dose	5,00 €
		0,25 l Dose	5,00 €

## BEERS

**PRIVAT** und **HEFEWEIZEN** auch als Maß für je 12,00 €

<b>PRIVAT</b> (a,a2)		0,50 l	6,50 €
<b>RADLER</b> (a,a2)		0,50 l	6,50 €
<b>DINKELACKER CD alkoholfrei</b> (a,a2) / <b>WULLE</b> (a,a2)		0,33 l Flasche	5,00 €
<b>SCHWABEN BRÄU NATURRADLER</b> (a,a2)		0,33 l Flasche	5,00 €
<b>SCHWABEN BRÄU NATURRADLER alkoholfrei</b> (a,a2)		0,33 l Flasche	5,00 €
<b>Kristall, Hefe hell, dunkel oder alkoholfrei</b>		0,50 l Flasche	6,50 €
<b>Helles Hefeweizen vom Fass</b>		0,50 l	6,50 €
<b>MIX (Cola, Banane, Kirsche)</b> (1,9,a,a1)		0,50 l	6,50 €
<b>Corona</b> (a,a1,a2)		0,33 l Flasche	6,00 €
<b>Salitos Tequila / Mojito / Spritz</b> (a,a1,a2)		0,33 l Flasche	5,00 €

## HOT DRINKS

Laktosefreie Milch, Hafermilch, Extra Haselnuss oder Vanille Flavour je 0,50 € Aufpreis

<b>Kaffee</b> (d,9)		Tasse	4,00 €
<b>Espresso</b> (d,9)		Tasse	3,50 €
<b>Espresso Macchiato</b> (d,9)		Tasse	4,00 €
<b>Espresso Doppio</b> (d,9)		Tasse	5,00 €
<b>Milchkaffee</b> (d,9)		Tasse	4,50 €
<b>Cappuccino mit Milchschaum</b> (d,9)		Tasse	4,50 €
<b>Latte Macchiato</b> (d,9)		Glas	5,50 €
<b>Heiße Schokolade groß</b> (d)		Glas	5,50 €
<b>Glühwein (nur im Winter)</b> (n)		Glas	5,00 €



**ECHTER TEE**  
KOMMT MIR NICHT IN DEN BEUTEL

Glas 5,50 €

- Elli Erdbeer (Erdbeere & Papaya)
- Leni Marie (Mango & Mandarine)
- Hanna Colada ( Kokos & Ananas)

- Gin Lofer (Ingwer, Wacholder, & Zitrone)
- Nana Mint (Nana Minze)
- Kamille (Ganze Kamillenblüten)

- Earl Grey (Schwarztee & Bergamotte)
- Sencha (Grüntee)

- Rudolf (Mandarine & Walnuss)
- Nikolaus (Papaya, Kokos & Mandel)
- Bratapfel (Apfel & Zimt)

## COCKTAIL-BAR

<b>XXL Caipirinha</b> (1)		14,00 €
Cachaça, Lime Juice, Limetten und Rohrzucker		
<b>XXL Long Island Ice Tea</b> (1,9)		14,00 €
Vodka, Gin, weißer Tequila, weißer Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup und Pepsi-Cola		
<b>Mojito</b>		13,00 €
Havana Club, Minze, Limetten, Rohrzucker und Soda (Himbeeren zusätzlich 1,50 € Aufpreis)		

## COGNAC, WHISKEY & SCOTCH

<b>Hennessy VS</b>	40 %	3 cl	10,00 €
<b>JACK DANIEL'S</b>	40 %	3 cl	9,00 €
<b>Jameson</b>	40 %	3 cl	10,00 €
<b>Glennfiddich</b>	40 %	3 cl	10,00 €

## APERITIF & DIGESTIF

<b>Apple Sour</b>		2 cl	3,50 €
<b>Erdbeer Lime</b> (1)		2 cl	3,50 €
<b>Il Santo Sambuca</b>		2 cl	3,50 €
<b>Berliner Luft</b>		2 cl	3,50 €
<b>Ficken</b>		2 cl	4,00 €
<b>Jägermeister</b>		2 cl	3,50 €
<b>Jägermeister</b>		4 cl	5,00 €
<b>Williams Birne</b>		2 cl	3,50 €
<b>Ouzo 12</b>		2 cl	3,50 €
<b>RAMAZZOTTI</b> mit Eis und Zitrone		3 cl	4,00 €
<b>Tequila weiß / braun</b> (1)		2 cl	3,50 €
<b>Vodka</b>		2 cl	3,50 €

## LONGDRINKS

<b>Bacardi +</b> (1,9)		3 cl	10,00 €
<b>GINSTR Tonic</b> (8)		3 cl	13,00 €
<b>Havana Club +</b> (1,9)		3 cl	10,00 €
<b>Hennessy Cola</b> (1,9) <b>Apfel</b>		3 cl	13,00 €
<b>JACK DANIEL'S</b> +  (1,9)		3 cl	11,00 €
<b>Jägermeister + Dose Red Bull</b> (1,3,9,11)		3 cl	12,00 €
<b>Vodka Lemon</b> (8) + <b>Säfte</b>		3 cl	10,00 €
<b>Vodka + Dose Red Bull</b> (1,3,9,11)		3 cl	11,00 €

## BOTTLES

<b>JACK DANIEL'S</b>	40 %	0,70 l / 1,00 l	110,00 € / 150,00 €
<b>Hennessy</b>	40 %	0,70 l	130,00 €
<b>Jägermeister</b>	35 %	1,00 l	120,00 €
<b>Havana</b>	40 %	1,00 l	120,00 €
<b>GINSTR</b>	44 %	0,50 l	100,00 €
<b>Chivas Regal</b>	40 %	0,70 l	130,00 €
<b>9 MILE</b>	40 %	0,70 l	100,00 €
<b>Clase Azul Reposado Tequila</b>	40 %	0,70 l	600,00 €
<b>Grey Goose Vodka</b>	40 %	0,35 l / 0,70 l	80,00 € / 140,00 €
<b>Grey Goose Vodka</b>	40 %	1,50 l / 3,00 l	270,00 € / 550,00 €
<b>Grey Goose Vodka</b>	40 %	4,50 l / 6,00 l	850,00 € / 1.000,00 €
<b>Belvedere Vodka</b>	40 %	0,70 l / 1,75 l	150,00 € / 340,00 €

Zu den Flaschen je:  
1,00 l (1,9) oder  
1,00 l Säfte oder  
4 x 0,20 l Flasche (1,3,9,11) oder  
4 x Dose (1,3,9,11)  
(NICHT CHAMPAGNE)

\*zusätzlich nur bei Flaschenkauf  
 1,00 l 10,00\* €  
 Säfte 1,00 l 10,00\* €  
 5 x 0,20 l 10,00\* €  
(NICHT CHAMPAGNE)



BEIGETRÄNKE-STAFFELUNG ZU DEN FLASCHEN (NICHT CHAMPAGNE): 1,50 l oder 1,75 l Flasche 2,00 l Beigetränke oder 8 Dosen Red Bull | 3,00 l Flasche 4,00 l Beigetränke oder 16 Dosen Red Bull | 4,50 l Flasche 6,00 l Beigetränke oder 24 Dosen Red Bull | 6,00 l Flasche 8,00 l Beigetränke oder 32 Dosen Red Bull



www.PALMBEACH-STUTTART.de

alle Preise inkl. ges. MwSt. Karte Stand 15. Februar 2025

**PALM BEACH STUTTART GmbH**  
Sportsbar & Restaurant - Mercedes Str. 73b - 70372 Stuttgart  
Tel: 07 11 / 16 22 11 99



## APPETIZERS & FINGERFOOD

**Nacho Chips - Mit feurigem Salsa-Dip** <sup>(a,c,d,j,1,2)</sup> 6,50 €

## SALADS

Jeder Salat wird mit selbstgebackenem Brot serviert <sup>(a)</sup>

**Großer gemischter Salatteller -** Verschiedene Blattsalate, Baby-Spinat, Rucola, Gurken, Cherry Tomaten, Mais und Radischen 13,00 €

- **Zusätzlich Feta-Würfel** <sup>(d)</sup> 3,00 €
- **Zusätzlich Thunfisch** <sup>(e)</sup> 5,00 €
- **Zusätzlich Putenschnitzelstreifen** <sup>(a,a1,c,d,t)</sup> 7,50 €

**Palm Beach Putensalat** <sup>(a,a1,c,d,l,1,2,3,4,6)</sup> 17,00 €

Verschiedene Blattsalate, Baby-Spinat, Rucola, Gurken, Cherry Tomaten, Mais, Radischen und gebratenen Putenbrustfiletstreifen

**Wählen Sie Ihr Dressing:** <sup>(c,d,e,i,j,2,l,m,2)</sup>

Unser leckeres Hausdressing oder Italian Dressing

## PIZZA

**GRÖßE 38 cm Ø, NEU GLUTENFREI GRÖßE 26,5 cm Ø**

**Pizza Margherita** <sup>(a,a1,c,d)</sup> 14,00 €

Mit Tomatensoße und Käse

**Pizza Salami** <sup>(a,a1,c,d,m,1,2,4,6,10)</sup> 16,00 €

Mit Tomatensoße, Käse und Salami (Schweinesalami)

**Pizza Schinken** <sup>(a,a1,c,d,m,1,2,4,6,10)</sup> 16,00 €

Mit Tomatensoße, Käse und Schinken

**Pizza Quattro Gusti** <sup>(a,a1,c,d,1,2,4,6,10)</sup> 17,50 €

Mit Tomatensoße, Käse, Salami, Schinken, frischen Champignons und Paprika

**Pizza Tonno** <sup>(a,a1,c,d,e,2,4,5,6)</sup> 17,50 €

Mit Tomatensoße, Käse, Thunfisch und Zwiebeln

**Pizza Sucuk** <sup>(a,a1,c,d,m,1,2,4,6)</sup> 17,50 €

Mit Tomatensoße, Käse und Sucuk

## BURGERS

**The Cheese Burger** <sup>(a,a1,c,d,h,k,l,m,2)</sup> 19,50 €

180g saftiges irisches gras fed beef (200g US PRIME CUT ANGUS BEEF 2,00 € Aufpreis) im Brioche-Bun mit Cheddar Cheese, Romana-Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, hausgemachter Burger-Sauce und als Beilage Pommes Frites (mit Glutenfreien Bun 1,50 € Aufpreis)

Extra 180g Irisches gras fed beef Burger-Patty 5,00 €

Extra Bacon 2,00 €

Extra Cheddar Cheese 2,00 €

Extra Jalapeños 1,50 €

**Chicken Burger „Asia Style“** <sup>(a,a1,c,k,l,2)</sup> 19,50 €

200g Hähnchenfleisch in einer Crunchy-Flake-Panade im Brioche-Bun mit Romana-Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Asia süß-sauer Soße und als Beilage Pommes Frites

**Camembert Burger** <sup>(a,a1,c,d,h,i,j,k,l,m,t,1,2,7)</sup> 19,00 €

Panierter Camembert-Käse im Brioche-Bun mit Romana-Salat, frische Gurken, Tomaten, Preiselbeersöße und als Beilage Pommes Frites

**Green Planet** <sup>(a,a1,c,d,h,k,l,m,1,2)</sup> 20,50 €

100% Veganes Burger Patty aus Grünkohl, Hanfnüssen, Pastinaken und Zwiebeln im Brioche-Bun (Vegan mit Glutenfreien Bun Aufpreis 1,50 €), mit Romana-Salat, Tomatenscheiben, gegrillte Zucchini, Paprika, hausgemachtes Tomaten-Senf Relish und als Beilage Pommes Frites

## PASTA

**Spaghetti Pomodoro -** Tomatensoße mit frischem Basilikum <sup>(a,a1,a3,2,4)</sup> 13,00 €

**Spaghetti Bolognese -** Italienisches Ragout vom Rind mit fein geschnittenen Zwiebeln, Sellerie, Karotten und Tomatensauce <sup>(a,a1,a3,l,2,4)</sup> 16,50 €

## KIDS CORNER

For kids only up to age 12 - Für Kinder nur bis 12 Jahren!

**Pinocchio -** Spaghetti mit Tomatensoße <sup>(a,a1,c,d,m,2,6)</sup> 7,00 €

## DESSERT

**Hausgemachtes Panna Cotta -** Im Glas mit frischer Himbeersöße <sup>(a,c,d,i,j,1)</sup> 6,00 €

**Churros -** Traditionelles spanisches Spritzgebäck mit Puderzucker und Nutella <sup>(a,a1,c,d,i,j,t,1)</sup> 9,00 €

## MEAT & MORE

**XXL Currywurst** <sup>(a,a1,c,h,i,j,k,l,t,1,4,6)</sup> 13,50 €

Mit Pommes Frites

**Paniertes Schweineschnitzel** <sup>(a,a1,c,h,i,j,k,l,t,1,2,4,6)</sup> 15,50 €

Mit Pommes Frites und Salat

(mit Spätzle & Soße 3,50 € Aufpreis)

**Knusperschnitzel (300g)** <sup>(a,a1,c,h,i,j,k,l,t,1,2,4,6)</sup> 19,50 €

Vom Schwein, in Knusperpanade mit Pommes Frites und Salat

(mit Spätzle & Soße 3,50 € Aufpreis)

**Paniertes Putenschnitzel** <sup>(a,a1,c,h,i,j,k,l,t,1,2,4,6)</sup> 18,50 €

Mit Pommes Frites und Salat

(mit Spätzle & Soße 3,50 € Aufpreis)

**Gegrilltes Putensteak** <sup>(a,a1,c,h,i,j,k,l,t,5,6)</sup> 20,50 €

Serviert mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat

(mit Spätzle & Soße 3,50 € Aufpreis)

## SPUMANTE

**Glas Prosecco** <sup>(n)</sup> 0,10 l 6,00 €

**Aperol Spritz** <sup>(n,1)</sup> 0,20 l 9,50 €

**Lillet Berry + Beeren** <sup>(n,1)</sup> 0,20 l 9,50 €

**Prosecco** <sup>(n)</sup> 0,75 l 30,00 €



## CHAMPAGNE

**Moët & Chandon** <sup>(n)</sup> 0,75 l 100,00 €

**Moët & Chandon Rosé** <sup>(n)</sup> 0,75 l 130,00 €

**Moët & Chandon Ice Impérial** <sup>(n)</sup> 0,75 l 160,00 €

**Moët & Chandon Ice Impérial Rosé** <sup>(n)</sup> 0,75 l 180,00 €

**Moët & Chandon Nectar Impérial Rosé** (Leuchtfflasche) <sup>(n)</sup> 0,75 l 200,00 €

**Dom Pérignon Vintage Luminous** <sup>(n)</sup> 0,75 l 500,00 €

**Armand de Brignac** <sup>(n)</sup> 0,75 l 750,00 €

## WINE

**WEIß** Glas 0,20 l Karaffe 0,50 l Flasche

**Betschgräbler Rieslingschorle süß / sauer** <sup>(n)</sup> 6,00 € 11,00 €

**Betschgräbler Riesling | Affentaler | Trocken** <sup>(n)</sup> 6,50 € 1,00 l 29,00 €

**Cannstatter Riesling | Weinfactum | Halbtrocken** <sup>(n)</sup> 7,50 € 0,75 l 26,00 €

**Chardonnay | La Marea | Trocken** <sup>(n)</sup> 8,00 € 1,00 l 36,00 €

**Pinot Grigio | La Marea | Trocken** <sup>(n)</sup> 8,00 € 1,00 l 36,00 €

**Grauburgunder | Stefan Winter | Trocken** <sup>(n)</sup> 8,50 € 0,75 l 30,00 €

**Lugana | Cecilia Beretta | Trocken** <sup>(n)</sup> 8,50 € 0,75 l 44,00 €

**Cloudy Bay Sauvignon Blanc | Neuseeland | Trocken** <sup>(n)</sup> 0,75 l 79,00 €

**ROSÉ**

**Durbacher Weißherbstschorle süß / sauer** <sup>(n)</sup> 6,50 € 12,00 €

**Durbacher | Spätburgunder Weißherbst | Trocken** <sup>(n)</sup> 7,00 € 1,00 l 30,00 €

**Miraval | Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah | Trocken** <sup>(n)</sup> 0,75 l 59,00 €

**Whispering Angel | Château d'Esclans | Trocken** <sup>(n)</sup> 0,75 l 69,00 €

**ROT**

**Trollinger | Cannstatter Zuckerle | Halbtrocken** <sup>(n)</sup> 7,50 € 0,75 l 26,00 €

**Merlot | La Marea | Trocken** <sup>(n)</sup> 8,00 € 1,00 l 35,00 €

**Cabernet | Zonnebloem/Südafrika | Trocken** <sup>(n)</sup> 8,50 € 0,75 l 30,00 €

**Primitivo | Itinera | Halbtrocken** <sup>(n)</sup> 8,50 € 0,75 l 30,00 €

**Rioja | Ramon Bilbao | Trocken** <sup>(n)</sup> 8,50 € 0,75 l 30,00 €

**Escher Meisterwerk | Cuvée | Trocken** <sup>(n)</sup> 0,75 l 59,00 €

a) Glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Gerste, a3 Dinkel)

b) Lupinenprodukte (z. B. Lupinenehl)

c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

d) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschließlich Laktose

e) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse

f) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

g) Meeresfrüchte (Muscheln, Tintenfische, Schnecken)

h) Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse

i) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse

j) Schalenfrüchte (1) Haselnuß, 2) Walnuß, 3) Mandel, 4) Paranuß, 5) Pistazie

k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse

l) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

m) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse

n) Sulfite

(o) Gelatine vom Schwein

(s) kann Spuren von Gluten, Soja, Ei, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Sesam enthalten, (t) Kreuzverbindungen bei Fritzeengerichten

**Allergen-Hinweise und Zusatzstoffe**

1) mit Farbstoff (auch natürliche wie z. B. Beta-Carotin, Riboflavin)

2) mit Konservierungsmittel

3) mit Süßungsmittel

4) mit Phosphat

5) Antioxidationsmittel

6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwärzt (bei E579, S85)

8) chininhaltig

9) koffeinhaltig

10) mit Alkohol

11) mit Taurin

12) enthält eine Phenylalaninquelle

Allergenhinweise der Produkte  
Stand: 01.06.2021, Änderungen  
der Hersteller vorbehalten. Für  
Fragen stehen wir Ihnen gerne  
zur Verfügung.

Liebe Gäste! An Veranstaltungstagen können wir leider nicht gewährleisten, dass alle Essen gleichzeitig serviert werden. Wir bitten daher um Ihr Verständnis.