

# Untere Apotheke

ESSEN & TRINKEN

Willkommen in der Unteren Apotheke am Waiblinger Marktplatz.

Wir freuen uns, Sie bei uns im ersten Haus Waiblingens begrüßen zu dürfen.

Nach dem großen Stadtbrand Waiblingens im Jahr 1634 wurde das Fachwerkhaus im Auftrag von Wolfgang Zacher neu errichtet und war von 1640 bis 2017 eine Apotheke.

Der Sage nach sollen im Vorgängerbau einst die Gebeine der Heiligen Drei Könige bei ihrer Überführung von Mailand Station gemacht haben.

Seit dem 15. Mai 2023 ist die Untere Apotheke ein Ort zum Einkehren und Wohlfühlen mit europäischer Küche. Freuen Sie sich auf neu interpretierte Klassiker, moderne deutsche Küche und internationale Einflüsse.

Vielen Dank, dass Sie Teil unserer kulinarischen Reise sind!

Wir verpflichten uns zu einer verantwortungsvollen Beschaffung von Meeresfrüchten und dem Angebot nachhaltigem Fleisches auf unserer Speisekarte. Wir hoffen dadurch unseren Teil dazu beitragen zu können, negative Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren und das öffentliche Bewusstsein für den nachhaltigen Verzehr von Tierprodukten zu fördern.



Ihre Gastgeber  
Pablo Fernandez & Max Rebhorn



# Abendmenü

## WILDKRÄUTERSALAT

karamellierte Kürbiskerne, dreierlei Radieschen, Ziegenkäse-Bällchen

(+) 0,1 Weissburgunder Schnaitmann 2023 | 6€

## PULPO & POLENTA

Wildfang-Pulpo auf Polenta mit Parmesan auf pikanter Paprikasoße und Salsa Verde

(+) 0,1 Muga Rosado 2022 | 4,90€

---

## SARDISCHES PASTA-RISOTTO

Fregola Sarda, grüner Spargel, Ricotta, Haselnuss, Zitrone

(+) 0,1 Verdejo, Javier Sanz, 2022 | 5,50€

## MAISPOULARDENBRUST

Schupfnudeln, gegrillter Romana, Kräutersaitlinge, Kopfsalatschaum

(+) 0,1 Tempranillo, Berdugo, 2021 | 5€ oder 0,1 Chardonnay, Enate 2023 | 6,70€

---

## RHABARBER-TÖRTCHEN




Mandelbisquit, Vanille, weiße Schokolade, Eierlikör, Rhabarber Sorbet

oder

## CANNOLI

sizilianische Teigrolle mit Ricotta, Schokolade, Lemon Curd, Bergamotten-Eis und Olivenöl-Soße

(+) 0,1 Pet Nat Muscat, Marcel Idler, 2022 | 7,5€

5 GÄNGE .....	85€		5 GLAS WEIN 0,1...28€
4 GÄNGE OHNE PULPO .....	69€		4 GLAS WEIN 0,1...23€
3 GÄNGE OHNE PULPO UND RISOTTO .....	49€		3 GLAS WEIN 0,1...18€

Vegetarischen Gästen bieten wir ein 3-Gang Menü für 45€, sowie ein 4-Gang Menü für 59€

## Vorspeisen

**HASSELBACK-KARTOFFELN**  ..... 15,90€

Fächerkartoffeln mit Crème Fraîche und Frühlingskräutern

**PULPO & POLENTA** ..... 21,90€

Wildfang-Pulpo auf Polenta mit Parmesan auf pikanter Paprikasoße und Salsa Verde

**IBERICO RIB-FINGERS** ..... 19,90€

gegrillte Schweinerippchen ohne Knochen mit Rettich auf Paprika-Sugo

**ONSEN-EI**  ..... 14,90€

60-Minuten-Ei, grüner Spargel, Kartoffel-Trüffel-Creme und Spinat

**CEASAR SALAD "PANZANELLA"**  ..... 17,90€

gegrillter Romana mit italienischem Brotsalat und Parmesan

 eingelegte Sardellen (+ 2€)

**WILDKRÄUTER SALAT**  ..... 15,90€

karamellierte Kürbiskerne, dreierlei Radieschen, Ziegenkäse-Bällchen

## Hauptspeisen

**MAISPOULARDENBRUST** ..... 25,90€

gegrillter Romana, Kräutersaitlinge, Kopfsalatschaum und Schupfnudeln

**BOUILLABAISSE-PASTA** ..... 32,90€

gegrillter Fisch in Hummerfond mit Miesmuschel, Garnele und Sepia-Pasta

**SARDISCHES PASTA-RISOTTO**  ..... 22,90€

Fregola Sarda, grüner Spargel, Ricotta, Haselnuss und Zitrone

**SPARGEL MIT KÖRSCHTAL-FORELLE** ..... 29,90€

leicht gebeizte und geflämte Forelle, weißer Spargel, Flädle mit Fischfarce, Hollandaise und Brunnenkresse-Schaum

**IBERICO SCHWEINENACKEN** ..... 24,90€

vom Holzkohlegrill Frühlingskräuter, Wurzelgemüse, Pflaume und Serviettenknödel

**ARANCINI**  ..... 21,90€

panierte Reisbällchen gefüllt mit Ziegenkäse, Cashewnüssen und Trüffel auf Tomatensugo, dazu gegrillte Aubergine

## Desserts

**RHABARBER-TÖRTCHEN** .....13,90€

Mandelbisquit, Vanille, weiße Schokolade, Eierlikör, Rhabarber-Sorbet

**CANNOLI** .....13,50€

sizilianische Teigrolle mit Ricotta, Schokolade, Lemon Curd,  
Bergamotten-Eis und Olivenöl-Soße

 dazu passt: 

**0,1 2022 PET NAT MUSCAT** .....7,50€

Ein Schaumwein mit feiner Muskatnote hergestellt im Verfahren der  
Méthode Rurale, bei der die Hefe in der Flasche verbleibt.

Küchenbestellungen unter der Woche und Sonntags bis 21:00 möglich,  
Freitags und Samstags bis 21:30.  
Unverträglichkeiten oder Allergien? Fragen Sie gerne nach unserer Allergen-Karte.



# Cava, Sekt & Champagner

## Cava Brut Imperial Reserva

Finca Familiar, Barcelona, Chardonnay, Parellada, Viura, Xarel-lo

0,1l | 8€      0,75l | 41€

## Pet Nat Muscat 2022

Marcel Idler, Strümpfelbach, Muskat

0,1l | 7,5€      0,75l | 40€

## Kessler Hochgewächs

Kessler, Esslingen, Chardonnay

0,1l | 7,5€      0,75l | 40€

## Kessler Hochgewächs Rosé

Kessler, Esslingen, Chardonnay

0,1l | 8€      0,75l | 41€

## Ruinart Blanc de Blancs Brut

Champagner, 100% Chardonnay

0,75l | 129€

## Ruinart Rosé Brut

Champagner, 45% Chardonnay, 55% Pinot Noir

0,75l | 139€



# Weisswein

## Weissburgunder 2023

Weissburgunder, Schnaitmann, Fellbach | VDP & BIO

0,1l | 6€    0,2l | 9€    0,75l | 32€

## La Marciana 2021

La Marciana, Calahorra, Grenache Blanco, Tempranillo Blanco

0,75l | 83€

## Chardonnay "234" 2023

Weingut Enate, 100% Chardonnay, Somontano

0,1l | 6,70€    0,2l | 12€    0,75l | 38€

## Can Axartell de Mallorca 2023

Can Axartell, Malvasia-Giró Ros-Viognier-Prensal blanc

0,1l | 7€    0,2l | 11€    0,75l | 40€

## Schnait Riesling 2022

Steinwiege, Schnaitmann, Fellbach | VDP & BIO

0,1l | 6€    0,2l | 9€    0,75l | 32€

## Mestizaje Blanco 2021

2021, Mustiguillo, Valencia, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay, Macabeo | BIO

0,1l | 5,50€    0,2l | 10€    0,75l | 29€

## Verdejo 2022

Bodega Javier Sanz, 100% Verdejo, D.O. Rueda, Castilla y Leon

0,1l | 5,50€    0,2l | 8,5€    0,75l | 31€



## Rosé

### Muga Rosado 2022

2022, Rioja, Garnacha Tinta, Viura

0,1l | 4,90€    0,2l | 9,5€    0,75l | 28€

## Rotwein

### Tempranillo 2021

Ribera Del Duero, Martin Berdugo "Single Vineyard Estate

0,1l | 5€    0,2l | 9,5€    0,75l | 27€

### Beryll 2019

Korb, Albrecht Schwegler, Zweigelt, Cabernet Franc, Lemberger, Cabertin, Merlot

0,75l | 44€

### Rioja "Crianza" 2019

2019, Rioja, Bodegas Olarra, 90% Tempranillo 5% Mazuelo 5% Garnacha

0,1l | 6,80€    0,2l | 10,50€    0,75l | 39€

### Durón 2018

Ribera Del Duero, Solar de Samaniego, Tempranillo & Cabernet Sauvignon

0,1l | 7€    0,2l | 11€    0,75l | 41€

### Barbera d'Alba Vigneto Gallina 2019

Piemont, Barbera, La Spinetta

0,75l | 99€

### Cima Riserva Barbera Superiore 2015

Piemont, Barbera, Accornero

0,75l | 159€



# Cocktails

eine kleine Auswahl unserer Lieblinge.  
Fragen Sie uns gerne nach mehr!

<b>NEGRONI</b> Gin, Campari, Roter Wermut	12	<b>GIN FIZZ</b> Gin, Zitrone,	9
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Sekt, Sprudel	8	<b>DAIQUIRI</b> Rum, Limettensaft	10
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> Campari, Roter Wermut, Sekt	11	<b>MOJITO</b> Rum Hell, Limettensaft, Minze	10
<b>WHITE NEGRONI</b> Gin, Suze, Lillet	11	<b>OLD CUBAN</b> Rum, Limette, Angostura, Minze, Sekt	11
<b>WHISKY SOUR</b> Bourbon, Zitrone	11	<b>AMERICANO</b> Campari, Wermut Rot, Soda	11
<b>PISCO SOUR</b> Pisco, Limettensaft,	11	<b>KIR ROYAL</b> Cassis, Champagner	18
<b>APEROL SOUR</b> Aperol, Zitronensaft	8		

## Bier SCHÖNBUCH

Jäger Spezial	0,5l   4,9
Schönbuch Pils	0,33l   4,3
Helles Alkoholfrei	0,33l   4,3
Naturtrüb	0,33l   4,3
Radler Naturtrüb	0,33   4,3
Hefeweizen	0,5l   5
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l   5

## Säfte VAIHINGER

Frisch gepresster Orangensaft	0,25l   5
Saft:   Apfel     Orange	0,2l   3,5
Nektar:   Johannisbeer   Sauerkirsch   Maracuja	0,2l   3,5
Saftschorle	0,4l   4,5



## Kaffee

Espresso   Doppelt	2,6   3,9
Espresso Macchiato	3,2
Cortado	3,2
Kaffee	3,5
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	4,8
Milchkaffee	4
Flat White	4
Schokomilch	5
+ Hafermilch	4,2
	0,5

## Tee

Grüntee	5
Minztee	5
Rotbusch-Vanille	5
Schwarztee	5

## Softdrinks

Coca Cola   Zero   Light	0,2l   3,5
Fanta	0,2l   3,5
Sprite	0,2l   3,5
Spezi Paulaner	0,33l   3,9

## Wasser

TEINACHER  
GOURMET

Medium   Still	0,25l   3,7
	0,75l   6,9

## Limonaden

Hauslimonade	0,33l   4,9
Apfelschorle	0,33l   4

*Teinacher Genuss-Limonade:*

Rhabarber-Mirabelle	0,33l   4
---------------------	-----------