

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-TÖRTCHEN13,90€

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

CANNOLI13,50€

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

 dazu passt: 

0,1 2022 PET NAT MUSCAT7,50€

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 | 7€ 0,75l | 41€

Pet Nat Muscat 2022

Marcel Idler, Strümpfelbach, Baden-Württemberg | Muskat

0,1l | 7€ 0,75l | 41€

Kessler Hochgewächs

Kessler, Esslingen, Baden-Württemberg | Chardonnay

0,1l | 7,5€ 0,75l | 40€

Kessler Hochgewächs Rosé

Kessler, Esslingen, Baden-Württemberg | 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

Deutschland

Riesling Gutswein 2021

Weingut Prinz Salm, Wallhausen, Baden-Württemberg

0,1l | 5,40€ 0,2l | 11€ 0,75l | 35€

Grauburgunder Tuniberg 2022

Weingut Gebrüder Mathis, Merdingen, Baden

0,1l | 7€ 0,2l | 13,50€ 0,75l | 42€

Weissburgunder 2023

Rainer Schnaitmann, Fellbach, Baden-Württemberg | VDP & BIO

0,1l | 6€ 0,2l | 9€ 0,75l | 32€

Schnait Riesling 2022

Rainer Schnaitmann, Fellbach, Baden-Württemberg | VDP & BIO

0,1l | 6€ 0,2l | 9€ 0,75l | 32€

Weißburgunder Chardonnay Oberrottweil 2022

Weingut Peter Wagner, Vogtsburg, Baden-Württemberg

0,1l | 7,90€ 0,2l | 14,50€ 0,75l | 46€

Muskateller Gutswein halbtrocken 2022

Weingut Graf Neippberg, Schwaigern, Baden-Württemberg

0,1l | 5€ 0,2l | 8,90€ 0,75l | 29€



Weisswein

Spanien

Can Axartell de Mallorca 2023

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

0,1l | 7€ 0,2l | 11€ 0,75l | 40€

Chardonnay "234" 2023

Weingut Enate, Somontano | 100% Chardonnay

0,1l | 6,70€ 0,2l | 12€ 0,75l | 38€

Verdejo 2022

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

0,1l | 5,50€ 0,2l | 8,5€ 0,75l | 31€

La Marciana 2021

La Marciana, Calahorra, Rioja | Grenache Blanco, Tempranillo Blanco

0,75l | 62€

Rosé

Spanien

Muga Rosado 2022

Muga, Rioja | Garnacha Tinta, Viura,

0,1l | 4,90€ 0,2l | 9,5€ 0,75l | 28€



Rotwein

Deutschland

Beryll 2019

Albrecht Schwegler, Korb, Baden-Württemberg | Zweigelt, Cabernet Franc, Lemberger, Cabertin, Merlot

0,1l | 7€ 0,2l | 11€ 0,75l | 41€

Spätburgunder Löss 2022

Weingut Peter Wagner, Vogtsburg, Baden

0,1l | 7,50€ 0,2l | 14€ 0,75l | 44

Italien

Nero D'Avola 2022

Cantina Baglio Oro, Marsala

0,1l | 4,60€ 0,2l | 9€ 0,75l | 28€

Barbera d'Alba Vigneto Gallina 2019

Barbera, La Spinetta, Piemont

0,75l | 99€

Cima Riserva Barbera Superiore 2015

Barbera, Accornero, Piemont

0,75l | 159€



Rotwein

Frankreich

Rasteau 2018

Weingut Christoph Semaska, Ampuis | Grenache, Syrah, Mourvèdre

0,1l | 7,90€ 0,2l | 14,90€ 0,75l | 48€

Spanien

Tempranillo 2021

Ribiera Del Duero, Martin Berdugo "Single Vineyard Estate

0,1l | 5€ 0,2l | 9,5€ 0,75l | 27€

Durón 2018

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

0,1l | 7€ 0,2l | 11€ 0,75l | 41€

Rioja "Crianza" 2019

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

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

Cocktails

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

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