



BAR & RESTAURANT

MENÜ

SPEISEN & GETRÄNKE

UNSERE PHILOSOPHIE



Die Welt trifft auf regionale handverlesene Qualität. Dafür sorgen wir mit einer einfachen Methode:

**Wir sind mit unseren
Lieferanten per du.**

Crossover ist das Credo unseres Küchenchefs Semih Erdem und der ganzen Schräglagefamilie. Handwerk und Tradition treffen auf weltoffene Attitüde, die wir mit dem Surfboard unter dem Arm rund um die Welt gesammelt haben und zurück nach Stuttgart brachten.

Altbekanntes, mit höchstem Anspruch und hochwertigen Zutaten zubereitet, tanzt mit neuen Impulsen und kreativen Ideen.
Regional & saisonal first.

Das Joyce-Team & die Schräglage-Family wünscht Ihnen viel Genuss!



ABENDKARTE
17:00 - 23:00 UHR

DIE BAR IST MO BIS DO & SO
BIS 1:30 UHR UND FR & SA
UND AN FEIERTAGEN BIS
3:30 UHR FÜR SIE DA

EXTRA
W O C H E N K A R T E
F R A G E N S I E
U N S E R P E R S O N A L

PLEASE SCAN
FOR ENGLISH MENU



U N S E R R I N D

Bestes Rindfleisch beziehen wir regional
und in bester Qualität international.

U N S E R F I S C H

Aus der Zucht der Familie Stocker in
Esslingen-Denkendorf beziehen wir
unsere Körschtal-Forellen.

V E G A N & V E G E T A R I S C H



...diese Kochphilosophien sind für uns keine
Nebensache. Genuss für alle! Neben kreativen
Techniken, die wir stets weiter entwickeln,
tragen dazu unser lokales, saisonales Gemüse
und feinste Pilze bei. Die beziehen wir durch
die Firma Ebert, die regionales Gemüse in die
Stuttgarter Markthalle bringt. Pilze beziehen
wir in Bio-Qualität von Förster Tom Dam
aus Esslingen.

3 G Ä N G E J O Y C E



D A S B E S O N D E R E M E N Ü

Unser Küchenchef entwirft regelmäßig,
seiner Leidenschaft folgend,
neue Crossovers in Menü-Form.

Saisonale und regionale Zutaten treffen
auf kreativen Spirit, der die Welt
bereist hat.

3-Gang-Menü 55 € p.P.
mit Weinbegleitung +15 € p.P.

4-Gang-Menü 65 € p.P.
mit Weinbegleitung +20 € p.P.

Unser Küchenchef und unser
Service-Team berät sie gerne
zum aktuellen Menü.

**Bitte beachten Sie, dass Sie unser Joyce Menü
bis spätestens 21:30 Uhr bestellen können.**

V O R S P E I S E N

JOYCE SALAD

Blattsalat der Saison, Tomate, Gurke,
Karotte, Hausdressing & Brot

10 €

mit Grillgemüse 

+ 3,90 €

mit Putenstreifen

+ 4,90 €

mit gebratenen Maultaschen

+ 4,90 €

mit Tiger Prawns

+ 5,90 €

mit Rind

+ 6,90 €

A: h3, l, G, J, F

GAZPACHO

mit Olivenöl, Kresse & Brot

8 €

A: a1, c, i, k

H A U P T S P E I S E N



ZWIEBELROSTBRATEN

✓
AUCH
VEGANE VERSION
BESTELLBAR

Saftiges argentinisches Rind
mit hausgemachten Spätzle,
Zwiebelschmelze & Bratensoße

32 €

a1, A: I, J

BOUEF STROGANOFF

Tagliatelle, Rinderfiletspitzen,
Champignons, Paprika, Schalotte,
Essiggurken & Kräuter dip

29 €

2, a1, c, f, g, ii

KALBSRÜCKENSTEAK

Wok-Gemüse, Herzogin-Kartoffeln
& Demi Glace

35 €

c, f, g, i

HAUPTSPEISEN

SL JOYCE BURGER

✓
AUCH
VEGANE VERSION
BESTELLBAR

Rinderhackfleisch, Cheddar,
Zwiebeln, Eisbergsalat,
Oklahoma Soße im Brioche Bun &
Potato Dippers oder Sweet Potato Fries
nach Wahl + 1 Dip nach Wahl

22 €

A: F, h6, l

PULLED PORK BURGER

Laugen-Bun, Coleslaw &
Röstzwiebeln, dazu Potato Dippers
oder Sweet Potato Fries nach Wahl
+ 1 Dip nach Wahl

20 €

a1, c, g, k

Bitte beachten Sie, dass Fleischgerichte
bis spätestens 22:45 bestellt werden können,
damit wir Ihnen die bestmögliche
Qualität bieten können.

HAUPTSPESSEN



SCHWEINESCHNITZEL

Schwäbisch Hällischer Schweinelachs,
Bratensoße, Zitrone &
eine Beilage nach Wahl:

Salat, Spätzle, Potato Dippers
oder Sweet Potato Fries

24 €

c, a1, i, f

PUTENSCHNITZEL

Frische regionale Putenbrust,
Champignon-Rahm-Soße &
eine Beilage nach Wahl:

Salat, Spätzle, Potato Dippers
oder Sweet Potato Fries

24 €

a1, c, g, i, f

H A U P T S P E I S E N



MAULTASCHEN

Kartoffelsalat, geschmälzte Zwiebeln,
& Bratensoße

17 €

A: F, h6, I

LACHSFORELLENFILET

Lachsforelle aus dem Körschtal,
Salzkartoffeln, grüner Babyspargel,
& Beurre Blanc

29 €

d, g, a1

D E S S E R T



SCHOKOLADENKÜCHLEIN

dazu Vanilleeis & Crumble

10 €

a1, c, g

SORBET DUO

mit Crumble & Kresse

6 €

D I P S

Bier BBQ¹, Curry Dip², Mojo Rojo³,
Chili Cheese Sauce⁴, Smokey Chili Dip,
Oklahoma Sauce⁵, Ketchup, Mayo
je 1,00 €

DIPS

- 1. BBQ: 4, aq, 1, 2, h, 11
- 2. Mojo Rojo: j, 2, 4, a1, 11
- 3. Chili Cheese: 2, 4, h, 11, 1
- 4. Oklahoma: c, j

B E I L A G E N

Bratensoße extra
4 €

- ✓ Potato Dippers, Sweet Potato Fries¹,
Grillgemüse, Beilagensalat,
🍷 Spätzle pur²
6,50 €

- 1: a1
- 2: A: a1, c, g

SOFT DRINKS



TAFELWASSER - PERLIG 0,2l 2,50€

ALWA LIVE classic / natuell 0,25l / 0,5l 3,70€ / 6,00€

VAIHINGER FRUCHTSÄFTE 0,2l 4,00€

Apfel, Maracuja, Orange

FRUCHTSAFTSCHORLE 0,2l 3,00€

STUGGI APFELSCHORLE NATURTRÜB 0,33l 4,80€

8a, (Al.3)

STUGGI JOHANNISBEERSCHORLE 0,33l 4,80€

8a, (Al.3)

JOYCE LIMONADE 0,3l 5,20€

Holunder, Minze, Zitrone

5

ELEPHANT BAY ICE TEA 0,33l..... 4,80€

Water Melon, Lemon, Mango-Ananas, Pomgranate

1,2,3,8a

COCA COLA 0,2l 3,80€

1,2,3,4,9,11(Al.1)

COCA COLA ZERO 0,2l 3,80€

1,2,3,4,8a,9,11(Al.1)

SPEZI 0,2l 3,80€

1,2,3,4,9,11(Al.1)

ORANGINA / ROUGE 0,2l 4,50€

8a

THOMAS HENRY 0,2l 3,80€

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Pink Grapefruit

1,2,3,4,11a

1,2,3,4

1,2,3,4

1,2,3,4

RED BULL 0,25l 4,80€

1,2,3,11b, (Al.1)

RED BULL SUGARFREE 0,25l 4,80€

1,2,3,4,8a,9,11b(Al.1)

B I E R

V O M F A S S

SCHWABENBRÄU PILS 0,3l 4,10€
(A, Al.1)

SANWALD HEFEWEIZEN 0,3l 4,10€
(A, Al.1)

F L A S C H E N B I E R E

DESPERADOS 0,33l 4,50€
(A, Al.1)

TANNENZÄPFLE 0,33l 4,50€
(A, Al.1)

DINKELACKER ALKOHOLFREIES PILS 0,33l 4,10€
(Al.1)

ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN 0,33l 4,10€
6, (Al.1)

RADLER 0,3l 4,10€
4,8a, (A, Al.1)

S C H A U M W E I N E

SCHLOSS VAUX TRÄUBLEIN ALKOHOLFREI 0,1l .. 6,30€

KESSLER CABINET & ROSÉ BRUT 0,1l 6,30€
10

KESSLER CABINET & ROSÉ BRUT 0,75l 42€
10

MAILLY GRAND CRU CHAMPAGNER 0,1l 14€

MAILLY GRAND CRU CHAMPAGNER 0,75l 105€

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN
CHAMPAGNER BRUT 0,75l 115€

MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ 0,75l 135€

MOËT & CHANDON DOM PERIGNON 0,75l 380€

G E S P R I T Z T E S

LILLET WILD BERRY	8,80€
1,2,8a(A, AI.1)	
APEROL SPRITZ	8,80€
1,5,7,8a,(A, AI.1)	
LIMONCELLO SPRITZ	8,80€
1,3,10,(A, AI.1)	
HUGO	8,80€
1,2,5,8a,10,(A, AI.1)	
KIR ROYAL	15,50€
1,10,(A, AI.1)	
APEROL MARACUJA	8,80€
a,5,7,8a,(A, AI.1)	

A, (AI.12)

O F F E N E W E I N E

- **MERLOT PAYS TERROIR LITTORAL IGP 0,2l** 6,50€
Rotwein - Fortant de France - Frankreich
- CHÂTEAU BEL-AIR CUVÉE AOC 0,2l** 8,00€
Rotwein - Jean-Noël Roi - Frankreich
- PRIMA CLASSE PRIMITIVO SALENTO IGT 0,2l** 7,80€
Rotwein - Itinera - Italien
- BLAUFRÄNKISCH LEMBERGER STEILLAGE QbA 0,2l ...** 8,00€
Rotwein - Weingut Kusterer - Deutschland
- **RIESLING AUS DER SCHRÄGLAGE QbA 0,2l** 7,50€
Weisswein - Weingut Karl Haidle - Deutschland
- GRAUBURGUNDER-WEISSBURGUNDER QbA 0,2l ..** 7,50€
AUS DER SCHRÄGLAGE
Weisswein - Weingut Moritz Haidle - Deutschland
- SAUVIGNON BLANC DREISATZ QbA 0,2l** 7,00€
Weisswein - Weingut Kitzer - Deutschland
- CHARDONNAY PAYS D'OC 0,2l** 6,80€
Weisswein - Fortant de France - Frankreich
- GRAUBURGUNDER QbA 0,2l** 7,00€
Weisswein - Steffan Winter - Deutschland

- **ROSÉ AUS DER SCHRÄGLAGE QbA 0,2l 7,50€**
Roséwein - Weingut Karl Haidle - Deutschland
- ROSÉ MERLOT EDITION IGP 0,2l 7,00€**
Roséwein - Fortant de France - Frankreich
- MUSKATTROLLINGER QbA 0,2l 8,00€**
Roséwein - Weingut Kusterer - Deutschland
- **WEINSCHORLE WEISS / ROSÉ 0,2l 4,80€**

A, (Al.12)

FLASCHENWEINE

- **MERLOT PAYS TERROIR LITTORAL IGP 0,75l ... 22,50€**
Rotwein - Fortant de France - Frankreich
- CHÂTEAU BEL-AIR CUVÉE AOC 0,75l 28,00€**
Rotwein - Francois Arnaud - Frankreich
- PRIMA CLASSE PRIMITIVO SALENTO IGT 0,75l ... 24,50€**
Rotwein - Itinera - Italien
- BLAUFRÄNKISCH LEMBERGER STEILLAGE QbA 0,75l 32,00€**
Rotwein - Weingut Kusterer - Deutschland
- **RIESLING AUS DER SCHRÄGLAGE QbA 0,75l ... 26,00€**
Weisswein - Weingut Karl Haidle - Deutschland
- GRAUBURGUNDER-WEISSBURGUNDER QbA 0,75l 26,00€**
AUS DER SCHRÄGLAGE
Weisswein - Weingut Moritz Haidle - Deutschland
- SAUVIGNON BLANC DREISATZ QbA 0,75l 24,50€**
Weisswein - Weingut Kitzer - Deutschland
- CHARDONNAY PAYS D'OC 0,75l 20,50€**
Weisswein - Fortant de France - Frankreich
- GRAUBURGUNDER QbA 0,75l 24,50€**
Weisswein - Steffan Winter - Deutschland

FLASCHENWEINE

- **ROSÉ AUS DER SCHRÄGLAGE QbA 0,75l 26,00€**
Roséwein - Weingut Karl Haidle - Deutschland
- ROSÉ MERLOT EDITION IGP 0,75l 24,50€**
Roséwein - Fortant de France - Frankreich
- MUSKATTROLLINGER QbA 0,75l 28,00€**
Roséwein - Weingut Kusterer - Deutschland

COCKTAILS

- ESPRESSO MARTINI 10,50€**
Vodka, Coldbrew Cacao mit Vanille
- MOSCOW MULE 10,00€**
Vodka, Spicy Ginger, Limette
1,2,3,4,7,9
- GIN FIZZ 10,00€**
Gin, Zitrone, Rohrzucker
11,(Al.1)
- GIN SMASH 10,00€**
Gin, Limette, Basilikum
- MOJITO 10,50€**
Rum, Limette, Rohrzucker, Minze
8a,(Al.1)
- PIÑA COLADA 10,50€**
Rum, Kokos, Ananas, Sahne
1,3,8a,(Al.1, Al.3)
- WHISKEY SOUR 10,50€**
Whiskey, Zitrone, Rohrzucker
8a,(Al.1)
- MAI TAI 10,50€**
Rum, Orange, Limette, Mandelsirup
1,2,3,4,(Al.1)

STRAWBERRY KISS 10,50€

Vodka, Erdbeere, Apfel, Orange, Maracuja, Limette
1,E129,(Al.1)

APEROL SOUR 10,50€

Aperol, Zitrone, Zucker, Orange
10,1,2,3(Al.1)

A L K O H O L F R E I

VIRGIN COLADA 9,00€

Kokos, Ananas, Sahne
1,2,3,8a,(Al.7)

VIRGIN STRAWBERRY 9,00€

Orange, Erdbeere, Maracuja, Apfel, Zitrone
1,E129,2,3

VIRGIN MAI TAI 9,00€

Orange, Limette, Mandelsirup
1,2,3,8a

VIRGIN MOJITO 9,00€

Limette, Rohrzucker
1,2,3,8a

L O N G D R I N K S

ABSOLUT VODKA & RED BULL 10,30€

1,2,3,4,9,11,(Al.1)

ABSOLUT VODKA & JUICE 9,50€

1,2,3,4,(Al.1)

ABSOLUT VODKA & TONIC 9,30€

1,2,3,4,9,11a,(Al.1)

ABSOLUT VODKA & LEMON 9,30€

1,2,3,4,9

BEEFEATER GIN & TONIC 9,30€

1,2,3,4,11,(Al.1)

BEEFEATER GIN & JUICE 9,50€

1,2,3,4,(Al.1)

BEEFEATER GIN & SODA 7,70€

(Al.1)

HAVANNA CLUB 3 AÑOS & COLA 9,30€

1,2,3,4,8a,9,11(Al.1)

HAVANNA CLUB ESPECIAL & COLA 9,80€

1,2,3,4,8a,9,11(Al.1)

HAVANNA CLUB 7 & COLA 10,80€

1,2,3,4,8a,9,11(Al.1)

HAVANNA CLUB 3 AÑOS & SPRITE 9,30€

1,2,3,8a,(Al.1)

LONG DRINKS

FOUR ROSES WHISKEY & COLA 9,30€
1,2,3,4,9,11,(Al.1)

FOUR ROSES WHISKEY & GINGER ALE 9,30€
1,2,3,4,9,(Al.1)

FOUR ROSES WHISKEY & SODA 9,30€
(Al.1)

FOUR ROSES WHISKEY & SPICY GINGER 9,30€
2,3,4,(Al.1)

JÄGERMEISTER & RED BULL 10,00€
1,2,3,11b(Al.1)

LIKÖR 43 & MARACUJA 9,50€
2,3,4,A,G

LIKÖR 43 & MILCH 7,90€
2,3,4,A,G

BATIDA DE CÔCO & MARACUJASAFT 9,80€

Gerne mixen wir Ihnen Ihren persönlichen Drink auch mit
weiteren vorhandenen Spirituosen

SPIRITS

ABSOLUT VODKA 4cl / 1l 5,50€ / 125€
(Al.1)

GREY GOOSE VODKA 4cl / 0,7l 9,50€ / 150€
(Al.1)

BELVEDERE VODKA 4cl / 0,7l 10,50€ / 155€
(Al.1)

BEEFEATER GIN 4cl / 1l 5,50€ / 125€

MONKEY 47 GIN 4cl / 0,5l 9,00€ / 100€

HENDRICK'S GIN 4cl / 0,7l 8,00€ / 125€

GIN MARE 4cl / 0,7l 8,50€ / 130€

GINSTR 4cl / 0,5l 9,00€ / 100€

HAVANNA CLUB 3 AÑOS 4cl / 1l 5,50€ / 125€
1,(Al.1)

HAVANNA CLUB ESPECIAL 4cl / 0,7l 6,00€ / 100€
1,(Al.1)

HAVANNA CLUB 7 AÑOS 4cl	7,00€
1, (Al.1)	
RON ZACAPA 23 YEARS 4cl	11,00€
1, (Al.1)	
FOUR ROSES WHISKEY 4cl / 0,7l	5,50€ / 90€
CHIVAS REGAL 12 4cl / 1l	6,50€ / 140€
JACK DANIELS No7 4cl / 1l	6,50€ / 140€
JACK DANIELS SINGLE BARREL 4cl	8,50€
JAMESON WHISKEY 4cl	8,00€

CLASSIC MALTS SELECTION

OBAN 14 SCOTCH 4cl	9,00€
LAGAVULIN 16 SCOTCH 4cl	9,00€
DALWHINNIE 15 4cl	9,50€
TALISKER PORT RUIGHE 4cl	11,50€
CRAGGANMORE 12 4cl	10,00€
GLENKINCHIE 12 4cl	8,50€

LIKÖRE & BITTER

MARTINI 5cl	5,50€
(Al.1)	
CAMPARI 4cl	5,50€
A	
RAMAZZOTTI 4cl	6,50€
LIKÖR 43 4cl	5,00€
A	
BAILEYS 4cl	6,50€
(Al.3,5, Al.1)	
MOLINARI SAMBUCA 2cl	3,50€
JÄGERMEISTER 2cl	3,50€
(Al.1)	

B R Ä N D E



GRAPPA 2cl	4,50€
STILVOL. GOLD WILLIAMS CHRIST 2cl	4,00€
OLMECA TEQUILA 2cl	5,00€
TEKIRDAG RAKI GOLD 4cl	6,70€

H O T D R I N K S



ESPRESSO	2,60€
11	
ESPRESSO DOPPIO	4,60€
11	
KAFFEE	3,20€
11, (Al.7)	
TEE	3,20€
Schwarz, Minze, Grün, Kamille	
11	
CAPPUCCINO	3,80€
11, (Al.7)	
LATTE MACCHIATO	3,80€
11, (Al.7)	
MILCHKAFFEE	3,80€
11, (Al.7)	
HEISSE SCHOKOLADE	3,80€
(Al.7)	
HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne	4,00€
(Al.7)	

Liste der deklarationspflichtigen Allergene
und Zusatzstoffe:

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
 - a1 Weizen
 - a2 Roggen
 - a3 Gerste
 - a4 Hafer
 - a5 Dinkel
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
 - h1 Mandel und Mandelerzeugnisse
 - h2 Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse
 - h3 Walnüsse und Walnusserzeugnisse
 - h4 Cashew und Cashewerzeugnisse
 - h5 Pecannüssen und Pecannusserzeugnisse
 - h6 Parannüsse und Parannusserzeugnisse
 - h7 Pistazien und Pistazienerzeugnisse
 - h8 Macadamianüsse und Macadamianusserzeugnisse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeloxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



WWW.SCHRAEGLAGE.TV