



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 Schräglage-Familie. 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

MO bis DO & SO bis 1:30 Uhr
und FR & SA und an Feiertagen
bis 3:30 Uhr für Sie da.

EXTRA

WOCHENKARTE

Fragen Sie gerne unser Personal.

SNACKKARTE

Ab 23:00 Uhr

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



MARONENSUPPE

Samtige Maronensuppe mit aromatisierten Rosmarin-Thymian-Croutons und krossen Speckchips

10 €

a1, c , g, i

LINSENSALAT

Belugalinsen mit Orangenfilets, Rote Beete, geräuchertem Lachs, Kräuteröl und einer Zitrus-Vinaigrette

10 €

h, d, i

JAKOBSMUSCHELN

Gebratene Jakobsmuscheln mit einem Pfifferlingpüree, gepickelten Radieschen, Haselnussbutter und Schaum vom Riesling aus der Schräglage (Karl Haidle)

15 €

h2 , l , n , i

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

◊ PILZPFÄNNLE

Pfännle von frischen, regionalen Wald- und Kulturpilzen in cremiger Rahmsoße, begleitet von hausgemachten Spätzle

18 €

a1, c, g

◊ CAESAR SALAD

Marinierte Blätter vom Römersalat mit Grana Padano-Spähnen, knusprigen Croustons und vegetarischem Dressing

16 €

+ Hähnchenstreifen 4,90 €

+ gegrillte Tiger Prawns 6,90 €

Caesar Salad: g, a1; Mit Tiger Prawns: g, a1, b

✓ CHEF'S VEGAN

hausgemachte Rote-Bete-Hummus auf zarter Pita, mit Falafelbällchen und Wildkräuterbouquet

16 €

a1, i, k

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



POULARDE

Brust vom Maishähnchen, sanft gegart, auf Kartoffel-Sellerie-Püree mit jungen Möhren und wildem Brokkoli, vollendet mit aromatischem Madeira-Jus

26 €

g, i, l

ZWIEBELROSTBRATEN

▼
AUCH
VEGANE VERSION
BESTELLBAR

Argentinischer Rindrücken, mit knusprigen Röstzwiebeln und aromatischem Bratenjus. Als Beilage hausgemachte Spätzle oder Potato Dippers

34 €

a1, c, i, f

SL JOYCE BURGER

▼
AUCH
VEGANE VERSION
BESTELLBAR

Burger vom Angus-Rind im Kartoffel-Butter-Bun, mit Eisbergsalat und einer hausgemachten Oklahoma-Style-Soße, begleitet wahlweise von knusprigen Potato Dippers oder Sweet Potato Fries

22 €

a1, c, g, k

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



WILDGULASCH

Geschmorter heimischer Hirsch in kräftigem Wildjus mit Valrhona-Schokolade verfeinert, dazu Schwarzwurzeln und Pasta Orecchiette

30 €

a1, f, i, l

WIENER SCHNITZEL

Vom Kalbsrücken, in Butter goldgelb ausgebacken, serviert mit lauwarmen Kartoffel-drillingen, Kräuteröl und Zitrone

Beilagenänderungen (+3€):

Potato Dippers, Spätzle oder Kartoffelsalat

38 €

a1, c, h, i

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

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



ENTE

Brust von der Barbarie-Ente, rosa gebraten, mit Serviettenknödel, karamellisierter Birne und aromatischem Orangenjus

28 €

a1, c, i, k

FORELLE

Körschtal-Forelle, sanft gebraten, mit Rahmwirsing, glaciertem Wurzelgemüse und La Ratte Kartoffeln, vollendet mit Rieslingschaum

29 €

d, g, i, l

D E S S E R T



OFENSCHLUPFER

Ofenschlupfer von Apfel und Rosinen, lauwarm serviert mit Bourbon-Vanillesoße und Zimtnote

8 €

a1, c, g, h, h1

DESSERT

APFELRINGE

Hausgemachte Apfelringe im leichten Tempurateig, begleitet von Orangenvariation und Bourbon-Vanilleeis

8 €

a1, g

DIPS

Bier BBQ¹, Chili Cheese Sauce²,
Oklahoma Sauce³, Ketchup, Mayo

je 1,00 €

DIPS: 1. BBQ: 4, aq, 1, 2, h, 11; 2. Chili Cheese: 2, 4, h, 11, 1
3. Oklahoma: c, j

BEILAGEN

Bratensoße extra
4 €

✓ Potato Dippers, Beilagensalat
Sweet Potato Fries¹,

◊ Spätzle pur ²

6,50 €

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

S O F T D R I N K S

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 28,00€**
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
- 24,50€**
- 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, Zitronen, 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, Zitronen, 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, Zitronen, 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, Zitronen
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,6	
LIKÖR 43 & MILCH	7,90€
2,3,4,A,6	
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€

C L A S S I C M A L T S S E L E C T I O N

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€

L I K Ö R E & B I T T E R

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)

BRÄNDE



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

HOT DRINKS



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