



BAR & RESTAURANT

MENÜ

SPEISEN & GETRÄNKE



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

Montag bis Donnerstag
Fragen Sie gerne unser Personal.

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.

U N S E R E P H I L O S O P H I E



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!

V O R S P E I S E N



HOKKAIDO-CREMESUPPE

Mit Kürbiskernöl, knusprigen Kräuter-Croutons & Brot.

8 €

A1, g

JOYCE ANTIPASTI

Paprika, Zucchini, Artischockenherzen und Champignons mit Kräutern der Provence und Balsamico, dazu Brot.

8 €

A1

TORPEDO-GARNELEN IM BIERTEIG

Drei knusprige Garnelenspieße mit asiatischem Krautsalat, Mango-Gurken-Salsa und Limetten-Chili-Mayonnaise, verfeinert mit Sesam.

18 €

A1, b, c, g

V O R S P E I S E N

JOYCE SALAD

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

10 €

A1, j

mit Grillgemüse 

+ 3,00 €

A1, j

mit Hokkaido & Ziegenkäse

+ 5,90 €

A1, g, j

mit gebratenem Hähnchen

+ 6,90 €

A1, b, j

mit 3 Black-Tiger-Garnelen

+ 8,90 €

A1, b, j

K L A S S I K E R



BARBARIE-ENTE AN BROMBERJUS

Mit Kartoffelgratin, gebratenem Kräuterseiting, glasierten Babykarotten und Erbsen

24 €

g, j

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

An Rotweinjus mit Kartoffelpüree und glasierter Urkarotte, verfeinert mit Kräuteröl

28 €

g, j

ZWIEBELROSTBRATEN


AUCH
VEGANE VERSION
BESTELLBAR

Argentinisches Roastbeef „La Anónima“, mit hausgemachten Spätzle, kräftiger Bratensauce und Zwiebelschmelze

36,50 €

a1, c, g, i

K L A S S I K E R



TRADITIONELLE WIRTSHAUS-MAULTASCHEN

Geschmälzte Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat, kräftiger Bratensauce und Zwiebelschmelze

16,50 €

a1, c, g, i, j

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE

Mit Käse aus dem Ländle und Zwiebelschmelze, dazu ein kleiner Beilagensalat

16,50 €

a1, c, g, j

GEBRATENES LACHSFILET

Auf Kartoffel-Sellerie-Püree mit wildem Brokkoli, gerösteten Mandelblättchen, Beurre Blanc und Dillöl

24 €

a1, d, g, h1, i

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

P A S T A



ALL'ARRABBIATA

In pikantem Tomatensugo mit Chili,
Knoblauch, Basilikum &
Zitronenthymian

14 €

a1, c

MIT HÄHNCHEN

Gebratene Hähnchenbrust und Schalotten
in cremiger Curry-Sahnesauce

16 €

a1, c, g

POLPETTE AL SUGO

Mit Rinderhackbällchen in Tomatensugo,
Zwiebeln und Basilikum, verfeinert mit
Parmesan, Orangenpfeffer & Petersilie

18 €

a1, c, g

B U R G E R



JOYCE BURGER

Mit einem 170g Aberdeen-Angus-Patty, Cheddar, hausgemachter Oklahoma-Sauce und frischem Eisbergsalat im Brioche-Brötchen. Dazu Potato Dippers & Ketchup.

22 €

a1, c, g, j

CRISPY TERIYAKI CHICKEN BURGER

Knuspriges Hähnchen mit Teriyaki-Sauce, Sesam-Krautsalat, eingelegten roten Zwiebeln und Chili-Mayonnaise im Brioche-Brötchen. Dazu Potato Dippers & Ketchup.

18 €

a1, c, f, g, j, k

DESSERT



LAVA CAKE

Schokosouffle mit flüssigem Kern,
dazu Vanilleeis & Crumble

10 €

a1, c, g

CHEESE CAKE

mit Crumble & Fruchtsorbet

10 €

A1, c, g

BEILAGEN

Bratensoße extra

4 €

Schwäbischer Kartoffelsalat,

✓ Potato Dippers, Grillgemüse,

Beilagensalat,

◊ Spätzle pur ²

6,50 €

2: A: a1, c, g

S O F T D R I N K S

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€

VIO APFELSCHORLE 0,25l 4,20€

VIO JOHANNISBEERSCHORLE 0,25l 4,20€

8a, (Al.3)

JOYCE LIMONADE 0,3l 5,20€

Holunder, Minze, Zitrone

8a, (Al.3)

ELEPHANT BAY ICE TEA 0,33l..... 4,80€

Water Melon, Lemon, Mango-Ananas, Pomgranate,

Peach Zero (sugar free)

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

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€

G E S P R I T Z T E S

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

A,(Al.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
- PRIMA CLASSE PRIMITIVO SALENTO IGT 0,2l** 7,80€
Rotwein - Itinera - Italien
- **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
- **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
- **WEINSCHORLE WEISS / ROSÉ 0,2l** 4,80€

- **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
- **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
- I FRATI 0,75l 35,00€**
Roséwein - Cà dei Frati - Italien
- **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
- ROSA DEI FRATI 0,75l 35,00€**
Roséwein - Cà dei Frati - Italien

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)

MOJITO 10,00€

Rum, Limette, Rohrzucker, Minze

8a,(Al.1)

PIÑA COLADA 10,50€

Rum, Kokos, Ananas, Sahne

8a,(Al.1)

WHISKEY SOUR 10,50€

Whiskey, Zitronen, Rohrzucker

8a,(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)

ALKOHOLFREI

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 MOJITO 9,00€

Limette, Rohrzucker

1,2,3,8a

LONG DRINKS

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	
HAVANNA CLUB 3 AÑOS & COLA	9,30€
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)	
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)	

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

S P I R I T S



ABSOLUT VODKA 4cl / 1l	5,50€ / 125€
(Al.1)	
GREY GOOSE VODKA 4cl / 0,7l	9,50€ / 150€
(Al.1)	
MONKEY 47 GIN 4cl / 0,5l	9,00€ / 100€
HENDRICK'S GIN 4cl / 0,7l	8,00€ / 125€
GINSTR 4cl / 0,5l	9,00€ / 100€
HAVANNA CLUB 3 AÑOS 4cl / 1l	5,50€ / 125€
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€
(A1.1)	
CAMPARI 4cl	5,50€
A	
RAMAZZOTTI 4cl	6,50€
BAILEYS 4cl	6,50€
(A1.3, 5, A1.1)	
MOLINARI SAMBUCA 2cl	3,50€
JÄGERMEISTER 2cl	3,50€
(A1.1)	

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 Schwefeldioxid und Sulphite

m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



WWW.SCHRAEGLAGE.TV