

Spritzig

Weinschorle	0,25 l	6,00
IMPULS Muskattrollinger Rosé	0,1 l	8,00
Weingut Dr. Baumann, extra trocken	Flasche	52,00
Aperol Spritz 2,4	0,25 l	9,00
Hugo 2,4	0,25 l	9,00
Amore Spritz 2,4	0,25 l	9,00

Schnaps

Zullos Alte Nuss 	2 cl	4,50
Alte Haselnuss in Fläschchen, Weingut Rienth		
Goldene Birne	2 cl	5,50
STILVOL		
Obstbrand	2 cl	5,50
STILVOL		
Limonzullo	8 cl	14,00
Limoncello aus der Flasche		

Alkoholfrei

Teinacher still / medium	0,5 l	6,50
Teinacher Apfelschorle	0,33 l	4,50
Teinacher Zitronenlimo	0,33 l	4,50
Teinacher Johannis-Holunder	0,33 l	4,50
Teinacher Cola Mix	0,33 l	4,50

Heißgetränke

Espresso 1	2,50
Espresso Doppio 1G	3,50
Kaffee 1	3,50

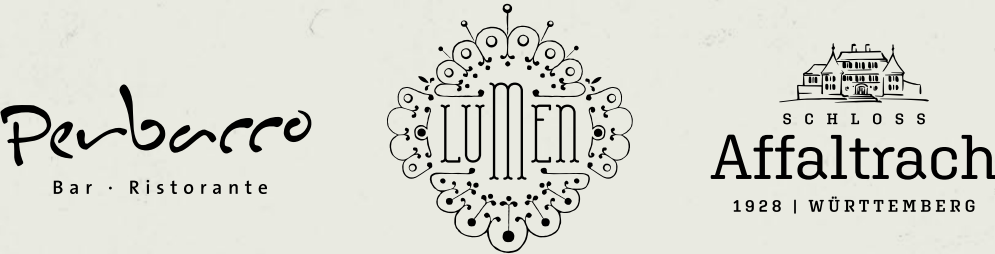
Zum Zullo – Vino e Amore

Hier verschmelzen die schwäbische Tradition des Stuttgarter Weindorfs und die Leichtigkeit des Dolce Vita zu einem Erlebnis, das man schmeckt und spürt. Ein Hauch italienisches Lebensgefühl verleiht jedem Moment das besondere Flair – mal lebendig, mal entspannt, immer herzlich.

Unsere Küche schöpft aus der Region: frisch, ehrlich, handgemacht – und doch neu gedacht. Zu handverlesenen Weinen servieren wir Spezialitäten, die schwäbische Wurzeln tragen und italienische Lebensfreude atmen.

Zum Zullo ist das Herzstück einer kleinen Familie von Genussorten, zu der auch das charmante Café Lumen im Stuttgarter Westen und das elegante Ristorante Perbacco in der Stuttgarter Mitte gehören.

Überall leitet uns die gleiche Idee: Genuss mit Seele, gelebte Gastfreundschaft und Momente, die bleiben. In diesem Jahr feiern wir all das unter unserem Motto ‘Vino e Amore’ – Wein und Liebe, wie sie schöner nicht sein könnten.



Empfehlung
des Hauses

Jungspund

0,1 l0,25 l0,75 l

AUS DER SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH

2024 Cuvée Weiß, halbtrocken

6,0011,0030,00

Frech, floral, knackig

2024 Cuvée Rot, halbtrocken

6,0011,0030,00

Spritzig, fruchtig, verspielt

2024 Cuvée Rosé, halbtrocken

6,0011,0030,00

Hülle, Fülle, Pfiff

WeißeWeine	0,1 l	0,25 l	0,75 l
SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH			
2024 Sauvignon Blanc, trocken	7,00	13,00	37,00
Saftig, typisch, elegant			
2024 Grauburgunder, trocken	6,50	12,00	34,00
Authentisch, trocken, lässig			
2024 Blanc de Noir, feinherb Lemberger, halbtrocken	6,50	12,00	34,00
Spontan, saftig, chic			
WEINGUT DR. BAUMANN 			
2024 Weißburgunder, trocken	7,50	14,50	42,00
Charmant, raffiniert, gereift			
2023 Riesling, trocken	7,50	14,50	42,00
Edel, elegant, außergewöhnlich			

Alle Weine enthalten Sulfite.  vegan

1 Koffein 2 Farbstoff 3 Konservierungsstoff 4 Chinin 5 Saft 6 Nektar 7 Süßstoff / Zuckeraustauschstoff

Alle Preise in EUR.

Roséweine	0,1 l	0,25 l	0,75 l
SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH			
2024 Pinot Meunier, halbtrocken	6,50	12,00	34,00
Fruchtig, frisch, sexy			
WEINGUT DR. BAUMANN 			
2024 Schillerwein, halbtrocken	7,00	13,00	37,00
Muskateller, Muskattrollinger			
Leuchtend, beschwingt, Spaßmacher			

WEINGUT ALDINGER			
2024 Bentz Rosé, trocken	7,00	13,00	37,00
Trocken, beerig, süffig			
Rotwein			
0,1 l	0,25 l	0,75 l	
WEINGUT ALDINGER			
2023 Nashorn Lemberger, trocken	7,50	14,50	42,00
Kräftig, füllig, anhaltend			

Magnumflaschen

Rosé Pinot Meunier	1,5 l	75,00
Grauburgunder	1,5 l	75,00
Größere Flaschen auf Anfrage.		

Suppen

SCHWÄBISCHE LINSENSUPPE ^{1, J}	10,50
mit Kartoffel-Urmöhrlwürfeln, frischer Blattpetersilie und einem Saitenwürstchen	
Ohne Saitenwürstchen	
	8,50

Kalte Speisen

BEILAGENSALAT DES TAGES	6,00
WILDKRÄUTERSALATSCHÜSSEL ^{A, G, H, J}	18,00
mit Büffelkugelnkäse, in Olivenöl confierten Strauchtomaten, gerösteten Walnüssen und frischen Waldbeeren, dazu knuspriges Holzofenbrot	

WILDKRÄUTERSALATSCHÜSSEL MIT GERÖSTETEN MAULTASCHEN ^{A, G, H, J}	17,50
mit hausgemachten Maultaschen, in Olivenöl confierten Strauchtomaten und frischen Waldbeeren	

Empfehlung
des Hauses

ZUM ZULLOS RUSTIKALES VESPERBRETT ^{A, G, J}

28,50

mit Schwarzwälder Rauchschinken, Landjäger, gerauchtem Kaminschinken, Pfefferbeißer, schwäbischer Hausmacher Kalbsleberwurst und Bergkäse, dazu knuspriges Holzofenbrot

für 2 Personen

ZUM ZULLOS KÄSEBRETT ^{A, G, K}

29,50

mit Wäldergold Käse, cremigem Camembert, Ziegentraum, Alpinolino, Wildblütenkäse, Ettaler Klosterkäse, Felsenkeller, Pfefferkäse, Kräuterhexe, dazu angemachter Schafskäse und kaltes, marktfrisches Grillgemüse mit frittiertem Ziegenkäse-Salbeiröllchen, dazu knuspriges Holzofenbrot

für 2 Personen



Warme Speisen

SAFTIG GEBRATENER LACHS ^{D, I, J, L}	28,00
in Zitronen-Kräutermarinade auf Waldbeeren-Wirsinggemüse und cremigem Kartoffel- Meerrettichpüree	
BADISCHE BREZELKNÖDEL ^{A, G, I, J, L}	18,00
mit Sommergemüse und Pfifferlingsrahm	

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH ^G	21,00
aus dem Backofen auf Kartoffelpüree mit Sommergemüse und Honig-Thymianjus	

ORIGINAL GRÜNE HAUSGEMACHTE ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE ^{A, C, G}	17,50
mit Allgäuer Bergkäse, dazu knusprige Zwiebelringe	

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN AUS DER GUSSPFANNE ^{A, C, G}	18,00
mit Tomatensoße und Emmentaler überbacken, dazu Salat	

HIRSCHGULASCH ^{A, A1, C, G, I, J}	24,50
mit Sommergemüse und Bandnudeln	

A Gluten A1 Weizen B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse
F Soja G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesamsamen
L Schwefeldioxid-Sulfite M Lupinen N Weichtiere

Desserts

KARAMELLISIERTE APFELTASCHE ^{A, C, G}	10,50
mit Vanilleeis und frischen Beeren	

MARILLENKNÖDEL ^{A, C, G}	11,00
mit Vanillesoße und frischen Beeren	



Alle Preise in EUR.

Frühstück und Mittagstisch: 11.00 – 15.00 h