

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	0,25 l	10,00
Hugo	0,25 l	10,00
Amore Spritz	0,25 l	10,00

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 	2 cl	4,50
Limoncello in Fläschchen		

Alle Weine enthalten Sulfite.

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	2,50
Espresso Doppio	3,50
Kaffee	3,50



Alle Preise in EUR.

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 Genusssorten, 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.



PADELO711



Empfehlung
des Hauses

Jungspund

0,1 | 0,25 | 0,75 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

Weißweine	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, lssig			
2024 Blanc de Noir, feinherb Lemberger, halbtrocken	6,50	12,00	34,00
Spontan, saftig, chic			
WEINGUT DR. BAUMANN			
2024 Weiburgunder, 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			

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 Muskateller, Muskattrollinger	7,00	13,00	37,00
Leuchtend, beschwingt, Spaßmacher			
WEINGUT ALDINGER			
2024 Bentz Rosé, trocken	7,00	13,00	37,00
Trocken, beerig, sffig			
Rotwein	0,1 l	0,25 l	0,75 l
WEINGUT ALDINGER			
2023 Nashorn Lemberger, trocken	7,50	14,50	42,00
Kräftig, fällig, anhaltend			
Magnumflaschen			
Rosé Pinot Meunier	1,5 l		80,00
Grauburgunder	1,5 l		80,00
Größere Flaschen auf Anfrage.			
Alle Preise in EUR.			

Vorspeise		
SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN	10,50	
in klarer Brühe, mit frischen Kräutern		
Salate		
BEILAGENSALAT DES TAGES	6,00	
WILDKRUTERSALATSCHSSEL	18,00	
mit Bffelkugelkse, in Olivenöl confierten Strauchtomaten, gersteten Walnüssen und frischen Waldbeeren, dazu knuspriges Bauernbrot		
WILDKRUTERSALATSCHSSEL MIT GERSTETEN MAULTASCHEN	17,50	
mit hausgemachten gersteten Maultaschen, in Olivenöl confierten Strauchtomaten, gersteten Walnüssen und frischen Waldbeeren, dazu knuspriges Bauernbrot		
Alle Preise in EUR.		
Tagesessen und Mittagstisch: 11.00 – 15.00 h		
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen hilft unser Servicepersonal gerne weiter.		



Empfehlung
des Hauses

ZUM ZULLOS RUSTIKALES VESPERBRETT

28,50

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

für 2 Personen

ZUM ZULLOS KÄSEBRETT

29,50

mit Wldergold Käse, cremigem Camembert, Ziegentraum, Alpinolino, Wildbltenkse, Ettaler Klosterkäse, Felsenkeller, Pfefferkse, Kruterhexe, dazu angemachter Schafskäse und kaltes, marktfrisches Grillgemüse mit frittiertem Ziegenkäse-Salbeirllchen, dazu knuspriges Holzofenbrot

für 2 Personen

Hauptspeisen		
HAUSGEMACHTE RINDERROULADE	24,50	
zart geschmorte Rinderroulade in kräftiger Jus, begleitet von Petersilienkartoffeln, feinem Apfelrotkohl und geschmorten Rispentomaten		
SAFTIG GEBRATENER LACHS	28,00	
in Zitronen-Krutermarinade auf Waldbeeren-Wirsinggemüse und cremigem Kartoffel-Meerrettichpree		
BADISCHE BREZELKNDEL	18,00	
mit Sommergemüse und Pfifferlingsrahm		
HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL	16,90	
in feiner Butter-Sauce mit Sommergemüse und frisch geriebenem Parmesan		
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH	22,00	
aus dem Backofen, auf Kartoffelpüree mit Sommergemüse und Honig-Thymianjus		
ORIGINAL GRÜNE HAUSGEMACHTE ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE	18,50	
mit Allgäuer Bergkäse, dazu knusprige Zwiebelringe		
HIRSCHGULASCH	24,50	
mit Sommergemüse und Bandnudeln		
Pinsa		
PINSA FLAMMKUCHEN-STYLE „GEMÜSE“	16,50	
knusprig gebackene Pinsa mit cremigem Schmand und mediterranem Gemüse.		
PINSA FLAMMKUCHEN-STYLE „BLAUSCHIMMELKÄSE & BIRNE“	18,50	
knusprig gebackene Pinsa mit cremigem Schmand, würzigem blauschimmelkse, saftigen Birnenspalten und geröstetem Walnussbruch.		
PINSA FLAMMKUCHEN-STYLE „SCHMAND & SPECK“	17,50	
knusprig gebackene Pinsa mit cremigem Schmand, frischen Zwiebeln und knusprig gebratenem Speck.		
Dessert		
KARAMELLISIERTE APFELTASCHE	11,50	
mit Bourbon Vanilleeis und frischen Beeren		
Zum zullo		

