

SPHINX
SUND
GEMRÄNKE



Popina, ein Ort mit jahrhundertalter Geschichte:

Seit dem 16. Jahrhundert war dieses Gebäude Heimat vieler Bäcker und Wirte, ein Treffpunkt für unterschiedlichste Menschen. Das Wort „Popina“ stammt aus dem Lateinischen und kann als Weinbar, Kneipe aber auch als Restaurant übersetzt werden. Wir haben dieses traditionsreiche Lokal 2021 erworben und nach zwei Jahren liebevoller Renovierung neu eröffnet.

Beigetragen hat Künstler Hamzeh mit der Ellwanger Stadtsilhouette, welche nun im Herzen erstrahlt. Unsere Speisen, von einfach bis raffiniert, werden frisch nach hausgemachten Rezepten zubereitet. Die Qualität ist uns wichtig, daher beziehen wir unser Fleisch von der Metzgerei Bühler in Neunheim und die Kartoffeln von Kartoffel Wagner, ebenfalls aus Neunheim. Unsere Burger Buns werden frisch in der Bäckerei Munz aus Neuler für Sie gebacken. Genießen Sie dazu erlesene Weine vom Weinmarkt Grieser. Willkommen in der 'Popina' - wir laden Sie ein, unseren Ort voller Geschmack und Tradition zu entdecken!

WAGNER
frisch vom Hof


BÜHLER
METZGEREI


Alexej Junker
Bäckerei Munz

Weinmarkt Grieser
Feinkost Direkt

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Cola/Cola Zero/Fanta/Sprite	0,33	3,50
Paulaner Spezi	0,5	4,90

EISTEE

Pfirsich/Zitrone	0,33	3,90
------------------	------	------

SÄFTE & SCHORLEN

Johannisbeere/Apfel/Maracuja/Mango		
	0,2	0,4
als Saft	3,10	4,10
als Schorle	2,90	3,90

WASSER

Tafelwasser Karaffe	1,0	6,50
Tafelwasser	0,2	2,50
Tafelwasser	0,4	3,50
Mineralwasser Nat./Med.	0,5	5,50

FASS BIERE

	0,3	0,4	0,5
Fürstenberg Premium Pilsener	3,50	3,90	
Hacker Münchner Hell	3,50		4,20
Paulaner Hefeweizen	3,50		4,20

FLASCHENBIERE

Paulaner Kristallweizen	4,20
-------------------------	------

ALKOHOLFREIES BIER

Paulaner Original Münchner	4,20
Paulaner Hefe	4,20

BIER – MIX

Radler süß/sauer	3,20	4,20
Russ (Weizenradler)	3,20	4,20
Colaweizen	3,20	4,20



GETRÄNKE

APERITIFS

Prosecco auf Eis	0,2	3,90
Aperol Spritz	0,2	8,50
Lillet Wild Berry	0,2	8,50
Weinschorle süß/sauer weiß/rosé/rot	0,2	4,20

DIGESTIFS

	2cl	4cl
Ramazotti	3,50	5,50
Jägermeister	3,50	5,50
Williams Birne	3,00	5,00
Obstler	3,00	5,00
Vodka Absolut	3,50	5,00
Jack Daniels	3,50	5,50

LONGDRINKS

Jacky Cola	8,50
Gin Tonic (Tanqueray London Dry)	8,50



WEISS WEINE

Untertürkheimer Riesling trocken	0,2	5,50
Weingut Diehl Pfalz Grauburgunder		5,80
CARE Chardonnay Spanien		5,80
Ulisse Pecorino Italien		7,50
Sauvignon Blanc		7,50

ROSÉ WEINE

Untertürkheimer Trollinger/Weißherbst	5,50
Alconde Escapadas Merlot	5,80
Ulisse Merlot Rosé trocken	7,50
Zero Alkoholfrei	4,50

ROT WEINE

Untertürkheimer Trollinger trocken	5,50
Hirsch Rot & Wild Cuveé trocken	6,80
CARE Tinto Sombra Lias Spanien	6,50
Care "Alfonswein"	6,50
Ulisse Montepulciano d'Abruzzo	7,50
Le Grand Reve Rotwein Cuveé	7,50

WIR BEZIEHEN UNSERE WEINE AUS DEM
WEINMARKT GRIESER AUS AALEN.

FÜR NOCH MEHR GENUSS WERFEN SIE
GERNE EINEN BLICK IN UNSERE WEINKARTE.

VORSPEISEN

KLEINER BUNTER

Kleiner bunter Salat mit Baguettscheiben und hausgemachtem Dressing

6,90

AVOCADO-TOMATEN BAUERNBROT

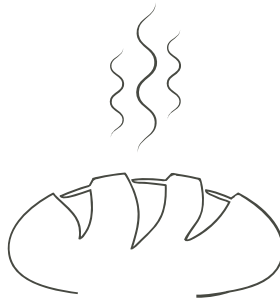
Geröstetes Bauernbrot mit Avocado, Tomaten, Kräuterpesto und Walnüssen

8,90

KNUSPRIGE SCHEIBE

Bauernbrotscheibe mit Knoblauch verfeinert

4,90



STEAKS

UNSERE STEAKS WERDEN VON HAUS AUS "MEDIUM-MEDIUM RARE"
GEBRATEN, ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS
ROHGEWICHT. DAZU WIRD EIN KLEINER GEMISCHTER SALAT MIT
HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER SERVIERT.

Argentinisches-Rumpsteak ca. 280g-300g 25,90

Argentinisches-Pfeffer-Rumpsteak ca. 280-300g 25,90

Gebratene Maispouardenbrust 17,90

Tomahawk Steak vom Schwein 21,90



WEINEMPFEHLUNGEN:

ZU UNSEREM **TOMAHAWKSTEAK** EMPFEHLEN WIR DEN "**CASA VINICOLA QUIETUM PRIMITIVO APPASSIAMENTO**", DURCH DIE WÜRZE VON PFLAUMEN UND SAUERKIRSCHEN WIRD DER GESCHMACK DES FLEISCHES ABGERUNDET.

FÜR DAS **RUMPSTEAK** EIGNET SICH DER "**ULISSE MONTEPULICANO D' ABRUZZO**". DURCH DIE AROMEN DER SCHWARZKIRSCHEN UND DER ROTEN BEEREN GEWINNT DAS FLEISCH IM GAUMEN EINE SAFTIGE NOTE.

DER KLASSIKER "**UNTERTÜRKHEIMER TROLLINGER TROCKEN**" MACHT MIT SEINEM FEINEN FRUCHTIGEM GESCHMACK UNSER **MAISPOULARDENBRUST** ZU EINEM TOLLEN GESCHMACKSERLEBNIS.



BURGER

KLASSIKER

HAMBURGER

180g Beef, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und hausgemachte Burger Sauce 12,90

CHEESEBURGER

180g Beef, Cheddar, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und hausgemachte Burger Sauce 13,90

BBQ BEEF

180g Beef, Bacon, Spiegelei, Röstzwiebeln, Cheddar, Salat, Tomaten, Gewürzgurken und hausgemachte BBQ-Sauce 14,90

SPECIAL

WÄLDLE

180g Beef, mediterranes Gemüse, Salat und hausgemachte Burger Sauce 13,90

HEISSE HENNE

Hähnchenbrustfilet mit Parmesan überbacken, Salat, Tomaten, rote Zwiebeln und hausgemachte BBQ-White-Sauce 14,90

SURF & TURF

180g Beef, Garnelen, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Avocadocreme und hausgemachte Burger Sauce 15,90

1685er MIT SCHUSS

Argentinisches Roastbeef, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und Jack-Daniels-Whiskeysauce 16,90



UNSERE PATTYS WERDEN VON UNS FRISCH FÜR SIE GEFORMT.

BURGER

VEGETARISCH

KROSS & SÜß

Crispy Süßkartoffel Patty, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und hausgemachte Burger Sauce 13,90

ALP – POPINA

Alpenkäse-Mischung aus Mozzarella, Emmentaler, Frischkäse, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Feigensenf und hausgemachte Burger Sauce 14,90



VEGAN

CRISPY NO CHICKEN

Paniertes Burger Patty auf Pflanzenprotein-Basis, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und veganem Mayo-Kräuter-Dip 14,90

RAW NO BEEF

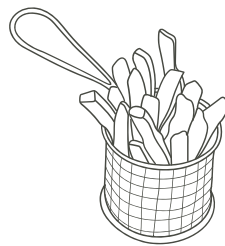
The Vegetarian Butcher auf Pflanzenprotein-Basis, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und hausgemachte BBQ-Sauce 14,90



BEILAGEN

Popinas hausgemachte Pommes	6,00
Süßkartoffel-Pommes	5,90
Frische Kräuterkartoffeln	5,90
Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	6,50

MIT EINER SAUCE ODER EINEM DIP NACH WAHL.



SAUCEN & DIPS

Kräuter-Joghurt-Dip	2,00
BBQ-Sauce	2,00
Burger Sauce	2,00
Chilli-Cheese-Sauce	2,00
Ketchup / Mayonnaise	1,00



BIS AUF KETCHUP UND MAYONNAISE SIND ALLE UNSERE
SAUCEN & DIPS HAUSGEMACHT.

BOWLS

CHICKEN TERIYAKI

aus gegrillten Hähnchenbruststreifen, Kokosreis, Cherrytomaten, Frühlingszwieblen, Mais, geröstete Cashewkerne und Teriyaki-Sauce

14,90

RODEO BEEF

aus gegrilltem argentinischem Roastbeef, Kräuterkartoffeln, mariniertem Rotkohl, Gurkenstreifen, Karottenstreifen und Chili-Sesam-Sauce

16,90

POPINAS BOWL

aus gegrillten Garnelen, Zartweizen, bunten Paprikastreifen, Gurkenstreifen, Avocadostreifen, Cherrytomaten und Sweet-Chili-Sauce

15,90

VEGGIE QUINOA

aus Grillgemüse, warmen Quinoa, Cherrytomaten, Gurkenstreifen, buntem Salat, roten Zwiebeln, frischen Kräutern und hausgemachtem Kräuter-Joghurt-Dressing

12,90



REGIONALE GERICHTE

ZWIEBELROSTBRATEN

hausgemachte Spätzle mit Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu ein kleiner Beilagensalat

25,90

FILETPFÄNNCHEN

Schweinefilet mit hausgemachten Käsespätzle und Champignonrahmsauce, dazu ein kleiner Beilagensalat

21,90

GEFÜLLTE RINDERROULADE

mit hausgemachte Spätzle mit Rotkraut und Bratensoße

19,90

KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN

hausgemachte Spätzle mit einer Mischung aus Emmentaler, Bergkäse und dazu geröstete Zwiebeln und ein kleiner Beilagensalat

15,90



DESSERTS & HEISSES

DESSERTS

Hausgemachter Cheesecake im Glas mit Fruchtspiegel	6,90
Hausgemachtes Mousse au Chocolat	6,90
Vanilleeis mit heißen Kirschen	5,90



HEISSES

Kaffee Crema	3,60
Cappuccino	3,90
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	3,90
Espresso mit Vanilleeis	4,90
Latte Macchiato	4,50
Weißer Mocha	4,90
Tasse Tee von SOURCER	3,50

Fragen Sie gerne unser Personal nach den verschiedenen Teesorten.

FÜR MILCHALTERNATIVEN ERKUNDIGEN SIE SICH GERNE BEI UNSEREM PERSONAL.



KINDERMENÜ

ICH WEISS NICHT

Popinas hausgemachte Pommes mit Ketchup und Mayonnaise

5,90

HAB KEINEN HUNGER

Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße

5,90

IST MIR EGAL

Panierte Chicken Crossies mit Popinas hausgemachten Fritten - dazu Ketchup und Mayonnaise

8,90

IRGENDWAS LECKERES

Hamburger mit Popinas hausgemachten Pommes

120 g Beef, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und hausgemachte Burger Sauce

10,90



NUR FÜR KINDER BIS ZWÖLF JAHREN.