

SPEDIS UND GENTRÄNKE

Popina, ein Ort mit jahrhundertealter 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 regional und die Kartoffeln von Kartoffel Wagner, aus Neunheim. Genießen Sie dazu erlesene Weine vom Weinmarkt Grieser. Willkommen in der „Popina“ – wir laden Sie ein, unseren Ort voller Geschmack und Tradition zu entdecken!

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Cola/Cola Zero	0,33	3,90
Paulaner Spezi	0,5	4,30

SÄFTE & SCHORLEN

Johannisbeere/Apfel/Maracuja	0,2	0,4
als Saft	3,70	4,50
als Schorle	3,30	4,30

WASSER

Tafelwasser Karaffe	1,0	7,00
Tafelwasser	0,2	3,00
Tafelwasser	0,4	4,00
Mineralwasser Nat./Med.	0,5	7,50

Event im Popina?

Das Popina Team gestaltet Ihre besonderen Momente, sei es in unserem historischen Gewölbekeller oder mit individuellem Catering direkt bei Ihnen vor Ort. Kontaktieren Sie uns gerne für Ihr persönliches Event oder sprechen Sie uns direkt an!

BIER VOM FASS

Hacker	0,3	0,5
Braumeister Pils	3,80	4,30
Hacker Münchner Hell	3,80	4,50
Paulaner	3,80	4,50
Hefeweizen		

FLASCHENBIERE

Paulaner Kristallweizen	4,50
-------------------------	------

ALKOHOLFREIES BIER

Paulaner Original Münchner	4,40
Paulaner Hefe	4,40
Radler süß	4,40

BIER – MIX

Radler süß/sauer	3,50	4,30
Russ (Weizenradler)	3,50	4,30
Colaweizen	3,50	4,30



GETRÄNKE

APERITIFS

Prosecco auf Eis	0,2	4,40
Weinschorle süß/sauer	0,2	4,60
weiß/rosé		
Aperol Spritz	0,2	8,50
Lillet Wild Berry	0,2	8,50
Ramazotti Rosato Mio	0,2	8,50
Martini Pomegranate	0,2	8,50

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
Limoncello	3,50	5,50

LONGDRINKS

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

WEISS WEINE

	0,2
Untertürkheimer Riesling trocken	5,90
Weingut Diehl Pfalz Grauburgunder	6,20
CARE Chardonnay Spanien	6,20
Ulissee Pecorino Italien	7,80
Sauvignon Blanc	7,80

ROSÉ WEINE

Untertürkheimer Trollinger/Weißherbst	5,90
Ulissee Merlot Rosé trocken	7,80
Zero Alkoholfrei	5,50
Santa Digna Rosé Chile trocken	6,80

ROT WEINE

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

WIR BEZIEHEN UNSERE WEINE AUS DEM
WEINMARKT GRIESER AUS AALEN.

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



VORSPEISEN

AVOCADO-TOMATEN BAUERNBROT (V)

Geröstete Bauernbrotscheibe mit Avocado, Tomaten, Kräuterpesto, Walnüssen und Salatgarnitur

9,00

KNOBI SCHEIBE (V)

Bauernbrotscheiben mit Knoblauch verfeinert, dazu eine Salatgarnitur

6,00

BUNTER GARTENSALAT (V)

mit knackigem Blattsalat, Cherrytomaten, Gurken, feinen Karottenstreifen und frischer Kresse, verfeinert mit knusprigen Croutons. Dazu servieren wir eine hausgemachte Marillen-Vinaigrette und ein ofenfrisches Pesto-Baguette.

10,00

ROTE BEETE CARPACCIO (V)

mit gemischtem Blattsalat, Schafskäse, Olivenöl, gerösteten Kürbiskernen und knusprigen Baguettscheiben

11,00

SPICY BUFFALO CHICKEN WINGS

mit würzigen Baked Beans, Karotten-Sellerie-Sticks und cremigem Blue-Cheese-Dip

12,00

BONE MARROW

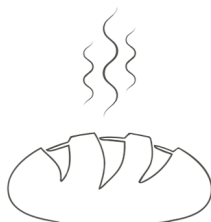
Rindermark mit feiner Würze, eingelegtem Gemüse und krossem Baguette

7,00

NEW YORK BEEF FINGERS

Zarte, goldbraun gebratene Rinderstreifen, serviert mit knusprigen Zwiebelringen und verfeinert mit unserer pikanten Barbecuesauce

13,00



STEAKS

UNSERE STEAKS WERDEN VON HAUS AUS "MEDIUM-MEDIUM RARE" GEBRATEN, ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT. DAZU WIRD EIN KLEINER GEMISCHTER SALAT UND HAUSGEMACHTE (KRÄUTER)BUTTER NACH WAHL SERVIERT.

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (ca. 280–300g)

Saftig-zartes Rückenstück vom argentinischen Weiderind, kräftig im Aroma – der Steakklassiker.

34,90

ARGENTINISCHES PFEFFER-RUMPSTEAK (ca. 280–300g)

Rückenstück vom argentinischen Weiderind, serviert mit würziger Pfeffersoße – aromatisch und kräftig im Geschmack.

35,90

ARGENTINISCHES RIB EYE STEAK (ca. 280–300g)

Aus dem Zwischenrippenstück des argentinischen Weiderinds, fein marmoriert und dadurch besonders saftig und vollmundig.

37,90

OCHSENKOTELETT

Kräftiges Kotelett vom jungen Ochsen aus der Region – rustikal, herzhaft und mit saftigem Knochenanteil.

26,90

(KRÄUTER)BUTTER NACH WAHL:

Metzgerbutter, Countrybutter, Blueberrybutter, Zitronen-Pfefferbutter



WEINEMPFEHLUNG:

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



BURGER

K L A S S I K E R

CHEESEBURGER

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

14,00

BBQ BEEF

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

15,00

S P E C I A L

WÄLDLE

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

14,00

HEISSE HENNE

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

15,00

SURF & TURF

180g Beef, Garnelen, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Avocado-creme und hausgemachte Burger Sauce

16,00

1685er MIT SCHUSS

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

17,00



UNSERE PATTYS WERDEN VON UNS FRISCH FÜR SIE GEFORMT
UND MEDIUM GEBRATEN.

BURGER

SPECIAL

SPICY PEANUT BUTTER CHICKEN

Knuspriges Hähnchenbrustfilet übergossen mit würziger Erdnussbutter
Sauce mit Frühlingszwiebeln & Chiliflocken, hausgemachter
BBQ-White-Sauce, frischem Salat und Tomaten 15,00

PULL THE BONE BURGER

180g Beef und 200g Spareribs, dazu Salat, Tomaten, hausgemachtes
Kimchi und ein süß-würziges Apfel-Zwiebel-Chutney 17,00

CHEESEFREAK

180g Beef überbacken mit zwei Käsesorten (Cheddar & Schimmelkäse)
Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln 17,00

THE PEACEMAKER

220g Beef, Baconjam, Salted Caramel, Grilltomaten, gebackene
Zwiebelringen, Salat und Gewürzgurken 18,00

D'R SCHWOBAJOCKL

180g Beef, hausgemachte Käsespätzle Buns, geröstete Maultasche mit
Ei, Schmorzwiebeln, Salat und Bratensoße 17,00

UNSERE PATTYS WERDEN VON UNS FRISCH FÜR SIE GEFORMT
UND MEDIUM GEBRATEN.

BURGER

VEGETARISCH

ALP – POPINA

Alpenkäse-Mischung aus Mozzarella, Emmentaler, Frischkäse, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, roten Zwiebeln, Feigensenf und hausgemachte Burger Sauce 15,00

KROSS & SÜß

Crispy Süßkartoffel Patty, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und Mayo-Kräuter-Dip 15,00

VEGAN

CRISPY NO CHICKEN

Paniertes Burger Patty auf Pflanzenprotein-Basis, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und veganer Mayo-Kräuter-Dip 15,00



BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Kräuterquark	7,50
Popinas hausgemachte Pommes	6,50
Süßkartoffel-Pommes	6,50
Knusprige Grillkartoffeln	6,50
Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	5,50

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
Bluecheese-Dip	2,00
Ketchup oder Mayonnaise	1,00



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

BOWLS

CHICKEN TERIYAKI

aus gegrillten Hähnchenbruststreifen, warmen Kokosreis, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Mais, gerösteten & gehackten Cashewkernen und Teriyaki-Sauce 18,00

RODEO BEEF

aus gegrilltem argentinischem Roastbeef, knusprige Grillkartoffeln, mariniertem Rotkohl, Gurkenstreifen, Karottenstreifen und Chili-Sesam-Sauce 20,00

POPINAS BOWL

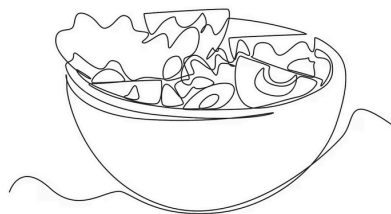
mit gegrillten Garnelen, warmem Zartweizen, bunten Paprikastreifen, Gurkenstreifen, Kartoffelcrips, Cherrytomaten und Sweet-Chili-Sauce 19,00

THE BIG MONK (V)

Smokey Tofu mit gebratenen Champignons, Kichererbsen, in Vinaigrette marinierte Zoodles, eingelegtem Rettich und Tahini-Sauce 16,00

VEGGIE QUINOA (V)

aus Grillgemüse, warmen Quinoa, Cherrytomaten, Gurkenstreifen, buntem Salat, roten Zwiebeln, frischen Kräutern und hausgemachter Kräuter-Joghurt-Sauce 15,00



REGIONALE GERICHTE

ZWIEBELROSTBRATEN

hausgemachte Spätzle mit Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu ein kleiner Beilagensalat

30,00

FILETPFÄNNCHEN

Schweinefilet-Medaillons mit hausgemachten Käsespätzle und Champignonrahmsauce, dazu ein kleiner Beilagensalat

25,00

GESCHMORTE RINDERROULADE

gefüllt mit Speck und Gewürzgurke, dazu hausgemachte Spätzle, Apfelrotkraut und Bratensoße

27,00

SCHWÄBISCHER RAHMSAUERBRATEN

mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren, dazu ein kleiner Beilagensalat

27,00

KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN (V)

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

17,00



DESSERTS & HEISSES

DESSERTS

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,00
Apfelspätzle mit Zimt und Vanillesoße verfeinert – nach eigener Rezeptur	9,00
Hausgemachtes Crème Brûlée – cremige Vanille-Sahne, gekrönt mit einer knusprig-karamelligen Zuckerkruste	7,00
San Sebastián – cremiger hausgemachter baskischer Käsekuchen, serviert mit warmer Schokoladensauce und geröstete Mandelblätter	8,00



HEISSES

Kaffee Crema	3,50
Milchkaffee	3,90
Cappuccino	3,80
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	3,90
Espresso mit Vanilleeis	4,80
Latte Macchiato	3,90
Tasse Tee	3,00

Fragen Sie gerne unser Personal nach den verschiedenen Teesorten.



KINDERMENÜ

ICH WEISS NICHT

Popinas hausgemachte Pommes mit Ketchup und Mayonnaise

6,00

HAB KEINEN HUNGER

hausgemachte Spätzle mit Bratensoße

6,00

IST MIR EGAL

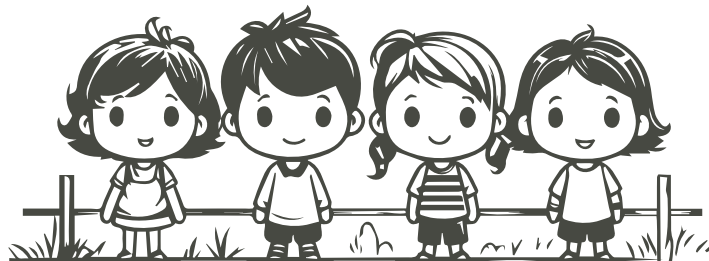
panierte Chicken Crossies mit Popinas hausgemachten Pommes, dazu Ketchup und Mayonnaise

9,00

IRGENDWAS LECKERES

Hamburger mit Popinas hausgemachten Pommes
120 g Beef, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln und hausgemachte Burger Sauce

11,00



NUR FÜR KINDER BIS ZWÖLF JAHREN.