



## *Unsere Öffnungszeiten:*

Ruhetag: Montag und Dienstag

Mittwoch-Samstag 17:30-21 Uhr (letzte Bestellung)

Letzte Menübestellung 19:30 Uhr

Wir schließen um 23 Uhr.

Sonntag 11:45-14 Uhr und 16 -19 Uhr (letzte Bestellung)

Letzte Menübestellung 18:30 Uhr

Wir schließen um 21 Uhr.

*„Immer wieder sonntags“*

4 Gänge Überraschungsmenü

bestellbar zwischen 16 und 18 Uhr

55 € pro Person

**Ab 10 Personen**

**bieten wir eine kleinere Auswahl der Speisekarte an**

[www.brunnenstuben.de](http://www.brunnenstuben.de)

[info@brunnenstuben.de](mailto:info@brunnenstuben.de)

**Tel: 07151/9441227**

Aperitif	€
Winzersekt nach Tagesangebot	13
Riesling Sekt Brut Brunnenstuben	8
mit hausgemachtem Holundersirup	9
<i>Hausaperitif:</i> Wermut Rosé, Tonic, Sekt, Limette	13
Quittensecco, Maracuja, Bitter <b>alkoholfrei</b>	10
„Neckar-roni“, (Bitter, GinSTR, Stuggi Wermut)	12
„Harrys“ Waldgin Tonic*	12
Campari* / Martini*dry	7
Clüsserath Weiler, Mosel, Vermut weiß, Edition C	7
Clos Figueras, Priorat, Vermut red	7
Sandemann Sherry	5
Portwein rot, Ferreira	8
Portwein white, Vista Alegre	8
SAV Birkenwasser	8
HopSoul helles Craft Bier 0,33l aus Heidenheim	5,50
Perlende Quitte, <b>alkoholfrei</b> , Weingut B. Ellwanger	8
Monin Bitter on the rocks <b>alkoholfrei</b> *	5

\* Enthält Farbstoffe

Wein und Sekt enthält Sulfit

Aperitif Empfehlung Wermut Rosé, Tonic, Sekt, Limette

13 €

*Brunnenstuben Menü*

Tatar vom Rind  
mit Selleriecreme, Brotchip, Bete und Friseé



Weißer Tomatensuppe  
mit Ravioli von getrockneten Tomaten



Gebratenes Filet vom Zander mit Beurre blanc,  
Meerrettich, Rote Bete und Kartoffelstampf



Käse nach Tagesangebot  
mit Chutney und Früchtebrot  
oder  
Ofenschlupfer  
mit Vanillesauce und Quittensorbet

4 Gänge Käse oder Dessert 75 €

*Weinreise*

4 Gläser 40 €

### *Vorspeisen*

Gebeizte Fjordforelle mit Orange, Fenchel und Quinoa	21 €
Tatar vom Rind mit Selleriecreme, Brotchip, Bete und Friseé	23 €
Tarte von der Herbstrübe (v) mit eingelegter Rübe, Feldsalat und Granatapfelvinaigrette	19 €
Feldsalat aus dem Remstal (v) mit gerösteten Kernen und Croutons	12 €

### *Suppen und warme Vorspeise*

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	9 €
Weißer Tomatensuppe (v) mit Ravioli von getrockneten Tomaten	11 €
Gebratene Wachtelbrust mit Balsamicolinsen und geschmortem Kürbis	22 €

## *Hauptgänge*

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind  
mit Rotweinsauce und Maultäschle  
dazu handgeschabte Spätzle oder Bratkartoffeln 34 €

Gerne dazu ein  
Feldsalat aus dem Remstal (v)  
mit gerösteten Kernen und Croutons 12 €

Braten aus der Hirschkeule mit Preiselbeersauce,  
Rahmwirsing und Knöpfle 33 €

Gebratenes Filet vom Zander mit Beurre blanc,  
Meerrettich, Rote Bete und Kartoffelstampf 35 €

Hausgemachte Spinatknödel (v)  
mit Walnussbutter, Babyspinat und Allgäuer Bergkäse 26 €

### *„Immer wieder sonntags“*

4 Gänge Überraschungsmenü

bestellbar zwischen 16:00 und 18:00 Uhr

55 € pro Person

(v) = Vegetarisch

*Dessertkarte*

Ofenschlupfer (v) mit Vanillesauce und Quittensorbet	15 €
Tonkabohnen Cremè Brûlée (v) mit eingelegten Feigen und Feigensorbet	16 €
Hausgemachtes Eis und Sorbet (v) mit Röster aus Beinsteiner Zwetschgen	13 €
Käse nach Tagesangebot (v) mit Chutney und Früchtebrot	15 €
Hausgemachtes Eis oder Sorbet (v) nach Tagesangebot	3,50€
Sorbet mit Brunnenstuben Rieslingsekt aufgegossen (v)	10 €
Affogato (v) unser Vanilleeis mit Espresso aufgegossen	6,50 €
Hausgemachte Pralinen (v) nach Tagesangebot 6 Stück <u>gerne auch zum Mitnehmen</u>	10 €

(v) = Vegetarisch

## *Getränke*

€

Ensinger Mineralwasser Still, Medium, Classic	0,75l	8
Still, Medium, Classic	0,25l	3
Cola/Cola-Zero/Fanta/Sprite/Mezzo Mix	0,33l	4
Thomas Henry Bitter Lemon/Tonic Water/ Ginger ale	0,2l	4
Saftschorlen	0,4l	4,50
Bittenfelder Saft Traube, Kirsch ,Orange, Johannisbeer, Maracuja	0,2l	3,50

## *Bier*

Königsbräu Hefeweizen	0,5l	5,50
Königsbräu Halbe	0,5l	5,50
Radler Naturtrüb	0,33l	4,50
Alkoholfreies Weizen	0,5l	5,50
Tannenzäpfle Pils alkoholfrei	0,33l	4,50
Tannenzäpfle Pils	0,33l	4,50
HopSoul helles craft Bier	0,33l	5,50