



Unsere Küchen-Öffnungszeiten:

Ruhetag: Montag und Dienstag

Mittwoch-Samstag 17:30-21:00 (letzte Bestellung)

Letzte Menübestellung 19:30

Wir schließen um 23:00

Sonntag 11:45-14:00 und 16:00-19:00 (letzte Bestellung)

Letzte Menübestellung 13:30 mittags und 18:30 abends

Wir schließen um 21:00

„Immer wieder sonntags“

4 Gänge Überraschungsmenü

bestellbar zwischen 16:00 und 18:00 Uhr

60 € pro Person

Ab 10 Personen

bieten wir eine kleinere Auswahl der Speisekarte an

www.brunnenstuben.de

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 alkoholfrei	10
„Neckar-roni“, (Bitter, GinSTR, Stuggi Wermut)	12
„Harrys“ Waldgin Tonic*	12
Campari* / Martini*dry	7
SAV Birkenwasser	8
Wermut weiß, Edition C, Clüsserath Weiler, Mosel	7
„Stuggi“, Wermut rot	7
Sherry Marques Del Real Tesoro	
Eminencia Pedro Ximenez oder Del Principe Amontillado	7
Portwein Reserva rot, Dona Antonia, Ferreira	10
Tawny Portwein rot, Sandemann	8
Portwein white, Kopke	9
HopSoul helles Craft Bier 0,33l aus Heidenheim	5,50
Perlende Quitte, alkoholfrei , Weingut B. Ellwanger	8
Monin Bitter on the rocks alkoholfrei *	5

* Enthält Farbstoffe

Wein und Sekt enthält Sulfit

Aperitif Empfehlung Riesling Sekt Brunnenstuben
mit weißem Glühweinextrakt 10 €

Brunnenstuben Menü

Rosa gebratener Thunfisch im Sesam-Gewürzmantel
mit Chinakohl, Papaya, Limette
und Chili



Apfel-Selleriesuppe
mit gebackenem Wan-Tan



Rosa gebratenes Rinderfilet mit Kräuterseitlingen,
Topinambur, Rosenkohl und Kartoffelgratin



Bayrisch Creme
mit weißer Ganache, Apfel-Berberitzenragout
und Pistazieneis

oder

Käse nach Tagesangebot
mit Chutney und Früchtebrot

4 Gänge Dessert oder Käse 85 €

auf Wunsch mit passender Weinbegleitung

Vorspeisen und Zwischengänge

Rosa gebratener Thunfisch im Sesam-Gewürzmantel mit Chinakohl, Papaya, Limette und Chili	23 €
Tatar vom Rind mit Schwarzwurzeln, Sellerie, schwarzer Walnuss und Friséé	23 €
Ziegenfrischkäse und Kürbis (v) mit Kernöldressing und Feldsalat	18 €
mit Speck vom Obertimpflerhof aus Vöran Südtirol	23 €
Feldsalat aus dem Remstal (v) mit gerösteten Kernen und Croutons	12 €
Gebratene Blutwurst mit Rotweinjus, rahmigem Sauerkraut und krossen Zwiebeln	19 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Brätklößchen, Flädle und Schnittlauchöl	10 €
Apfel-Selleriesuppe (v) mit gebackenem Wan-Tan	10 €

Hauptgänge

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

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Kräuterseitlingen,
Topinambur, Rosenkohl und Kartoffelgratin 46 €

Geschmorte 1/2 Oldenburger Ente in 2 Gängen serviert:

1.Gang Keule mit Selleriesalat und Walnuss
2.Gang Brust mit Rotkraut,
Beinsteiner Apfelmus und Semmelknödel 39 €

Gebratener Kabeljau mit Curryschaum,
Hokkaidokürbis, Flower Sprouts und Schupfnudeln 35 €

Rote Bete Risotto (v)
mit Rote Bete Ragout, Flower Sprouts
und Belper Knolle 29 €

„Immer wieder sonntags“

4 Gänge Überraschungsmenü
bestellbar zwischen 16:00 und 18:00 Uhr
60 € pro Person

(v) = Vegetarisch

Dessertkarte

American Cheesecake (v) mit lauwarmem Zwetschgenröster und Zwetschgensorbet	15 €
Bayrisch Creme mit weißer Ganache, Apfel-Berberitzenragout und Pistazieneis	15 €
Mit Rieslingsekt aufgeschäumtes Quittensüppchen dazu hausgemachtes Eis und Sorbet	15 €
Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Quittensorbet	15 €
Käse nach Tagesangebot (v) mit Chutney und Früchtebrot	14 €
Hausgemachtes Eis oder Sorbet (v) nach Tagesangebot	3,50€
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