



## *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](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
SAV Birkenwasser	8
Wermut weiß, Edition C, Clüsserath Weiler, Mosel	7
„Stuggi“, Wermut rot	7
Sherry Marques Del Real Tesoro	
Eminencia Pedro Ximenez <b>oder</b> 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, <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 Riesling Sekt Brunnenstuben  
mit weißem Glühweinextrakt 10 €

*Brunnenstuben Menü*

Gebeizte Forelle mit Sauerrahmmousse, Chicoreé und  
Granatapfel-Verjusvinaigrette



Ravioli von der Ente mit Entensoße, Grünkohl,  
Pinienkernen und Grana Padano



Rosa gebratene Rehhüfte mit Preiselbeersöße,  
Kastanienseitlingen, Petersilienwurzelgemüse  
und Maronengnocchi



Grießflammerie  
mit Zitrusfrüchtesalat und Blutorangensorbet  
oder  
Käse nach Tagesangebot  
mit Chutney und Früchtebrot

4 Gänge Dessert oder Käse 85 €  
5 Gängen + 10 €  
auf Wunsch mit passender Weinbegleitung

*Vorspeisen und Zwischengänge*

Gebeizte Forelle mit Sauerrahmmousse, Chicoreé,  
Granatapfel und Verjusvinaigrette 22 €

Tatar vom Rind mit Soja-Wachtelei,  
Edamamebohnen, Sesam und eingelegten Buchenpilzen 24 €

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

Ravioli von der Ente mit Entensoße, Grünkohl,  
Pinienkernen und Grana Padano 19 €

*Suppen*

Rinderkraftbrühe  
mit Flädle, Bröselknödel und Schnittlauchöl 10 €

Karotten-Ingwersuppe  
mit gebratener Garnele 13 €

## *Hauptgänge*

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind mit Rotweinsauce und Maultäschle dazu handgeschabte Spätzle <u>oder</u> Bratkartoffeln	34 €
Rosa gebratenes Rinderfilet mit zweierlei Zwiebeln, Rahmwirsing und Haselnussknöpfe	46 €
Rosa gebratene Rehhüfte mit Preiselbeersauce, Kastanienseitlingen, Petersilienwurzelgemüse und Maronengnocchi	39 €
Gebratenes Saiblingsfilet mit Safransauce, Babyspinat und Mandelbällchen	35 €
Hausgemachte Maronengnocchi (v) mit Beurre blanc, gebratenen Kastanienseitlingen, Grünkohl und Kürbis	28 €

### *„Immer wieder sonntags“*

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

(v) = Vegetarisch

*Dessertkarte*

Schokolade-Nuss-Auflauf (v) mit Zwetschgenröster und Zwetschgensorbet	15 €
Grießflammerie mit Zitrusfrüchtesalat und Blutorangensorbet	15 €
Mit Rieslingsekt aufgeschäumtes Quittensüppchen dazu hausgemachtes Eis und Sorbet	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

## *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	0,2l	3,50
Traube, Kirsch ,Orange, Johannisbeer, Maracuja		

## *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