



## *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 17:30 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**

<i>Aperitif</i>	€
Winzersekt nach Tagesangebot	13
Riesling Sekt trocken Brunnenstuben	8
mit hausgemachtem Holunderblütensirup	9
<i>Hausaperitif:</i> Wermut, Orange, Sekt	13
„Lecker-Toni“, Ginstr Gin, roter Wermut, Bitter alkoholfrei	12
Klumpp´s Gin mit Thomas Henry Tonic*	12
Campari* Soda oder Orange	9
„Lacuesta“, weisser oder roter Wermut aus Spanien	
Bodegas Martinez Lacuesta S.A.	8
Sherry Tio Pepe dry	7
Sherry Marques Del Real Tesoro:	
Eminencia Pedro Ximenez <b>oder</b> Amontillado medium	7
Portwein Reserva rot, Dona Antonia, Ferreira	10
Tawny Portwein 10 Jahre rot, Graham´s,	
(aus der 4,5 ltr. Flasche)	10
Portwein white, Kopke	9
HopSoul helles Craft Bier 0,33l aus Heidenheim	6
Perlende Quitte, <b>alkoholfrei</b> , Weingut B. Ellwanger	8
Bitter on the rocks <b>alkoholfrei*</b> , Monin	6
<i>Hausaperitif: alkoholfrei</i>	
Lust Feast (Wacholder, Aronja, Tonka), Apfel, Bitter *	10

\* Enthält Farbstoffe

Wein und Sekt enthält Sulfite

## *Brunnenstuben Menü*

Würfel von gebeiztem Lachs  
mit Meerrettichmousse, Holunderblütenvinaigrette  
und weißem Spargel

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Einlage

\*\*\*

Gebratener Kaninchenrücken  
mit Erbsencreme und Frühlingslauch

\*\*\*

Kalbsrücken mit Jus und glasierten Mairüben,  
dazu Kirschtomaten und Bärlauchkissen

\*\*\*

Rhabarberragout mit Eis & Sorbet

***oder***

Käse nach Tagesangebot  
mit Früchtebrot

4 Gänge ohne Suppe 82 €

5 Gänge mit Dessert oder Käse 88 €

auf Wunsch mit passender Weinbegleitung

## *Vorspeisen*

Unser Klassiker:

Vitello Tonnato mit Kapern und Salat 19 €

Würfel von gebeiztem Lachs mit Meerrettichmousse,  
Holunderblütenvinaigrette und weißem Spargel 22 €

Kohlrabitaschen mit Sellerie-Mole-Püree gefüllt,  
dazu Quinoa und Salat (v) 18 €

Pflück- und Blattsalate  
mit gerösteten Kernen (v) 12 €

## *Suppen und warme Zwischengänge*

Rinderkraftbrühe  
mit Flädle und frischem Gartenschnittlauch 10 €

Spargelcremesuppe mit Einlage (v) 10 €

Gebratener Kaninchenrücken  
mit Erbsencreme und Frühlingslauch 23 €

## *Hauptgänge*

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind  
mit Rotweinsauce und Maultäschle,  
dazu handgeschabte Spätzle oder Bratkartoffeln 32 €

Portion deutschen weißen Spargel,  
Sauce Hollandaise und Kräuterflädle (v) 26 €

Wahlweise mit

- Kalbsrücken 39 €

- See-Saibling 39 €

- Südtiroler Coppa Schinken vom Obertimpflerhof 33 €

Portion Hollandaise Extra + 3 €

Kalbsrücken mit Jus, glasierten Mairüben,  
Kirschtomaten und Bärlauchkartoffelkissen, 34 €

Gebratenes Filet vom See-Saibling mit Beurre Rouge,  
Frühlingslauch, Erbsencreme und hausgemachten Nudeln 33 €

Bärlauch-Kartoffelkissen mit Beurre Blanc,  
grünem Spargel, Poveraden,  
Kirschtomaten und Frühlingslauch,(v) 26 €

### *„Immer wieder sonntags“*

4 Gänge Überraschungsmenü

bestellbar zwischen 16:00 und 17:30 Uhr

60 € pro Person

(v) = Vegetarisch

## *Dessertkarte*

Vanille-Crème Brûlée mit Rhabarber und Waldmeister-Joghurteis	14 €
Schokoladenparfait mit marinierten Erdbeeren, dunkle Schokoladenganache und Crumble	15 €
Rhabarberragout mit Eis & Sorbet nach Petra Beyer	10 €
Käse nach Tagesangebot (v) mit Früchtebrot, schwarze Walnuss und Chutney	12 €
Hausgemachtes Eis oder Sorbet (v) je Kugel	4 €
<b>Sorbet:</b> Mango/Birne/Pfirsich/Kakao <b>Eis:</b> Vanille/Schokolade/Himbeer-Mascarpone/Basilikum	
Klein aber fein unser hausgemachtes Vanilleeis wahlweise mit Pistazien-Sahne-Likör <u>oder</u> Maracuja-Sahne-Likör	8 €
Affogato (v) unser hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso	7 €
Hausgemachte Pralinen (v) nach Tagesangebot 6 Stück <u>gerne auch zum Mitnehmen</u>	10 €

(v) = Vegetarisch