Herzlich Willkommen
im Restaurant Brunnenstuben

freuen uns sehr über Ihr Kommen am heutigen Tage
und wollen Sie in den nächsten Stunden
gerne kulinarisch verwöhnen.

Lassen Sie den Alltag hinter sich
und entspannen Sie bei regionaler Küche
und einem Gläschen Wein
aus unserer umfangreichen Weinkarte.

Bei speziellen Wünschen stehen wir Ihnen gerne
mit Rat und Tat zur Verfügung.

Genießen Sie einen schönen Aufenthalt bei uns!

Ihre Familie Beyer und Team

Küchen-Öffnungszeiten:

Ruhetag: Montag und Dienstag

Mittwoch-Samstag 17:30-21:00 (letzte Bestellung)
Letzte Menübestellung 20:00
Wir schließen um 23:00

Sonntag 11:45-14:00 und 16:00-19:00 (letzte Bestellung)
Letzte Menübestellung 13:00 mittags und 18:30 abends
Wir schließen um 15:00 und 21:00

Ab 10 Personen
bieten wir eine kleinere Auswahl der Speisekarte an
Ab 15 Personen
Einheitliches Menü

Aperitif

	€
Winzersekt nach Tagesangebot	12
Riesling Sekt trocken Brunnenstuben	8
mit hausgemachtem Apfellikör	9
Hausaperitif: Weisser Wermut, Limette, Tonic, Sekt	13
„Lecker-Toni“, Ginstr Gin, roter Wermut, Bitter alkoholfrei*	13
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 **oder** 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 Kräuter, ***alkoholfrei***, Weingut B. Ellwanger	8
Bitter on the rocks ***alkoholfrei****, Monin	6
Hausaperitif: ***alkoholfrei*** Alkoholfreier Gin, Minze, Orange, Tonic*	10

* Enthält Farbstoffe
Wein und Sekt enthält Sulfite

Brunnenstuben Menü

Schwertfischcarpaccio mit eingelegtem Gemüse
und Blattsalate in Verjusvinaigrette

***

Schwarzwurzelsuppe mit Trüffel-Grießklößchen

***

Gebratene Blutwurst mit Rotweinsoße,
Rahmsauerkraut und krossen Zwiebeln

***

Deutsches Rinderfilet mit gebratenen Kräuterseitlingen,
dazu Maronen, Petersilienwurzel und Kartoffelkrapfen

***

Lebkuchenmousse, Zitrusfrüchtesalat, Mandarinensorbet
oder
Käse nach Tagesangebot
mit Früchtebrot

4 Gänge ohne Blutwurst 80 €
5 Gänge mit Dessert oder Käse 100 €

auf Wunsch mit passender Weinbegleitung

Vorspeisen

Schwertfischcarpaccio mit eingelegtem Gemüse
und Blattsalate in Verjusvinaigrette 22 €

Karamellisierter Ziegenkäse mit Ringelbete und gelber Bete,
dazu Nusscrumble und Kampot-Langpfeffervinaigrette (v) 18 €

Feldsalat aus dem Remstal mit Balsamicodressing,
gerösteten Kernen und Brotcroûtons (v) 12 €

Suppen und warme Zwischengänge

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle
und Schnittlauchöl 11 €

Schwarzwurzelsuppe mit Trüffel-Grießklößchen (v) 13 €

Unser Herbstklassiker ist wieder da:
Gebratene Blutwurst mit Rotweinsoße,
Rahmsauerkraut und krossen Zwiebeln 20 €

(v) = Vegetarisch

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind
mit Rotweinsoße und Maultäschle,
dazu handgeschabte Spätzle ***oder*** Bratkartoffeln 33 €

Deutsches Rinderfilet mit gebratenen Kräuterseitlingen,
dazu Maronen, Petersilienwurzel und Kartoffelkrapfen 48 €

Filet vom Flußzander an Rieslingsektsoße,
dazu Balsamicolinsen, geschmorter Kürbis
und Kohlrößchen 36 €

Hausgemachte Semmelknödel
mit Parmesanschaum,
dazu Flower Sprouts und Kürbis (v) 28 €

Geschmorte Ente in 2 Gängen:
als ***Vorspeise*** die Keule auf Rote Bete Gemüse und Entenjus
als ***Hauptgang*** die Brust auf Rotkraut nach Petra Beyer
mit Semmelknödel und Quittenmus 49 €

„Immer wieder sonntags“

4 Gänge Überraschungsmenü
bestellbar zwischen 16:00 und 17:30 Uhr
60 € pro Person

(v) = Vegetarisch

Dessertkarte

Lebkuchenmousse, Zitrusfrüchtesalat, Mandarinensorbet 15 €

Ofenschlupfer, Früchteragout, hausgemachtes Vanilleeis (v) 12 €

Weihnachtliches Petit Four:
selbscht g´machte Gutsle und Pralinen (v) 12 €

Käse nach Tagesangebot (v)
mit Früchtebrot, schwarze Walnuss und Chutney 14 €

Hausgemachtes Eis oder Sorbet (v) je Kugel 4 €
Sorbet:
Passionsfrucht/Aprikose/Erdbeer/Pfirsich/Mango
Eis:
Vanille/Schokolade/Haselnuss/Joghurt

Klein aber fein (v)
unser hausgemachtes Vanilleeis wahlweise mit
Franzbrötchen-Sahne-Likör oder Frucht-Sahne-Likör 8 €

Affogato (v)
unser hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso 7 €

Hausgemachte Pralinen (v)
nach Tagesangebot 6 Stück 10 €
gerne auch zum Mitnehmen

(v) = Vegetarisch