

## Speisekarte

Vorspeisen: €

---

**Entenleber Terrine**  
mit Orangen-Fenchelsalat 14,-

**Hausgebeizter Lachs**  
Kartoffelpuffer und Blattsalat 12,-

**Gemischter Salat** 6,-

Suppen:

**Flädlesuppe** 5,-

**Maultaschensuppe** 6,-

**Asia Suppe**  
mit Tempura Garnele und Glasnudelsalat 11,-

Große Salate als Hauptgang:

**Gemischte Salatplatte mit Pilzen und Paprika** 11,-

dazu:

Gebratene Garnelen 8,-

Gebratenes Fischfilet 12,-

Gebratene Maispouardenbrust 11,-

Fleisch Hauptgänge: €

---

**Schwäbischer Rostbraten vom Rinderfilet,**  
Zwiebelmarmelade und gebackenen Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und Maultäschle 32,-

**Rund ums Kalb**

**Paniertes Wiener Schnitzel**  
**mit Kartoffel-Gurkensalat** 21,-

**Nierle,**  
Senfsauce, Blattspinat und Bratkartoffeln 24,-

**Tafelspitz,**  
Bouillon-Kartoffeln und Meerrettichsauce 21,-

Vegetarische Hauptgänge:

**Handgeschabte Käsespätzle**  
und Blattsalat 13,-

**Gebratener Ziegenkäse**  
mit Rote Beete-Fenchel Ragout, Rucolastroh 18,-

Fisch Hauptgänge:

**Zanderfilet auf der Haut gebraten,**  
Balsamico-Linsen und Schupfnudeln 25,-

**Weißer Heilbutt,**  
Rote Beete-Fenchel Ragout und Süßkartoffelpüree 27,-

Dessertkarte: €

---

**Schokoladen-Chilisuppe,**  
hausgemachtes Eis und Sorbet 12,-

**Mohnschupfnudeln,**  
Rotweinbirne und Aprikosensorbet 9,-

**Brunnenstuben**  
**„Kir Royal“** 7,-

**Hausgemachtes Eis oder Sorbet**  
nach Tagesangebot 3,-

**Ofenschlupfer,**  
Vanillesauce und hausgemachtes Sorbet 8,-

**Gemischtes Eis,**  
Früchtekompott der Saison 7,-  
mit Sahne

**Unsere hausgemachten Pralinen 6Stk.** 6,-  
*Gerne auch für Zuhause!*

**Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgänge  
in unserer Speisekarte auch als kleinere Portion**

## **Aperitif Empfehlung:**

**INCIDE Apfel mit Feller GIN**

8,-

## **Brunnenstuben Menü**

Entenleber Terrine  
mit Orangen-Fenchelsalat

\*\*\*

Asia Suppe  
mit Tempura Garnele und Glasnudelsalat

\*\*\*

Weißer Heilbutt,  
Rote Beete-Fenchel Ragout und Süßkartoffelpüree

\*\*\*

Brunnenstuben  
„Kir Royal“

Preis pro Person

59,-

## **Weinempfehlung zum Menü**

4er Weinprobe 29,-

1. Riesling Fritz Haag
2. Sauvignon Blanc Michael Maier
3. Saphir Albrecht Schwegler
4. Sekt Cuvée Ida Marie Brut Weingut GOLD

## **Aperitif Empfehlung:**

**Trauben Secco von der Nahe Alkoholfrei**

4,-

## **Unser Vegetarisches Menü**

Piccata von der Aubergine  
mit Blattsalat

\*\*\*

Gebratener Ziegenkäse  
mit Rote Beete Fenchel Ragout, Rucolastroh

\*\*\*

Schokoladen-Chilisuppe,  
hausgemachtes Eis und Sorbet

Preis pro Person

32,-

## **Weinempfehlung**

3er Weinprobe 17,-

1. Pinot Grigio Cesari
2. Rosé Albrecht Schwegler
3. Sherry 1927er

## **Aperitif Empfehlung:**

**Pils vom Fass**

3,-

## **Unser Schwäbisches Menü**

Flädlesuppe

\*\*\*

Zwiebelrostbraten

mit handgeschabten Spätzle

oder Bratkartoffeln

\*\*\*

Ofenschlupfer

Vanillesauce und Sorbet

Preis pro Person

**33,-**

## **Weinempfehlung**

**„D´r Oifache“** vom Weingut Schwegler

Fl. 28,-

*Schwäbische Klassiker:*

€

**Zwiebelrostbraten,**

handgeschabte Spätzle oder Bratkartoffeln

23,-

**Zwiebelrostbraten,**

hausgemachtes Brot und Beilagensalat

19,-

**Geröstete Maultaschen,**

Ei und Kartoffel-Gurkensalat

13,-

**Beilagensalat**

4,-