

## Speisekarte

Vorspeisen: €

---

**Rindercarpaccio,**  
mit Parmesan und Blattsalat 15,-

**Matjestatar,**  
Hausfrauenart mit Wildkräuter-Salat 13,-

**Gemischter Salat** 6,-

Suppen:

**Flädlesuppe** 5,-

**Maultaschensuppe** 6,-

**Weißer Fischsuppe**  
mit Grünem Veltliner 13,-

Große Salate:

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

Dazu:

Gebratene Garnelen 6,-

Gebratenes Fischfilet 8,-

Rumpsteak 12,-

Vegetarische Hauptgänge: €

---

**Handgeschabte Käsespätzle**  
und Blattsalat 12,-

**Asia Nudeln**  
mit Gemüse 14,-

Fisch Hauptgänge:

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

**Black Tiger Riesen Garnelen,**  
mit asiatischem Gemüse und Nudeln 31,-

Fleisch Hauptgänge:

**Schwäbischer Rostbraten vom Rinderfilet,**  
Zwiebelmarmelade und gebackenen Zwiebeln,  
Krautknöpfe und Maultäschle 31,-

**Rinderfiletspitzen,**  
Pfifferlinge, hausgemachte Nudeln und Blattsalat 29,-

**Kalbnierle mit Djonsenf-Sauce,**  
Erbsencreme und Bratkartoffeln 25,-

**Lammkarée,**  
Grüne Bohnen und Minz-Cous-Cous 32,-

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

**Gemischter Beilagensalat** 4,-

---

<b>Schokoladen Soufflé,</b> mit Kirschen und hausgemachtem Vanilleeis (Zubereitung ca. 20min.)	13,-
<b>Limettenparfait,</b> marinierte Beeren	9,-
<b>Holunderblütensüppchen</b> mit hausgemachtem Eis und Sorbet	11,-
<b>Hausgemachtes Eis oder Sorbet</b> nach Tagesangebot	3,-
<b>Ofenschlupfer,</b> Vanillesauce und hausgemachtes Sorbet	8,-
<b>Gemischtes Eis,</b> Früchtekompott der Saison mit Sahne	7,-
<i><u>Herzhaft anstatt Süß</u></i>	
<b>Siebenerlei Rohmilch Käseauswahl</b> mit hausgemachtem Brot und Früchte Senf	14,-
<i><u>Neu für Zuhause!</u></i>	
<b>Unsere hausgemachten Pralinen 6Stk.</b>	6,-

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

## **Aperitif Empfehlung:**

### **Muskattrollinger Rosé Sekt**

Dr. Baumann

7,-

## **Brunnenstuben Menü**

Rindercarpaccio

\*\*\*

Weißer Fischsuppe  
mit grünem Veltliner

\*\*\*

Lammkarrée  
Bohnen und Minz-Cous-Cous

\*\*\*

Holunderblütensüppchen  
mit hausgemachtem Eis und Sorbet  
und/oder  
Käseauswahl

**Preis pro Person**

in 4 Gängen 65,- / in 5 Gängen 72,-

## **Weinempfehlung zum Menü**

Unsere kleine Weinreise

4er 23,- / 5er 29,-

**Aperitif Empfehlung:  
Trauben Secco HUGO**

Alkoholfrei

5,-

**Unser  
Vegetarisches  
Menü**

Wildkräutersalat  
mit marinierten Pfifferlingen

\*\*\*

Nudeln  
mit asiatischem Gemüse

\*\*\*

Schokoladen Soufflé  
Kirschen und Vanilleeis

Preis pro Person

32,-

**Weinempfehlung**

**Grauburgunder Weingut Salwey Kaiserstuhl** Fl. 29,-

**Silvaner** vom Meimberg aus Franken 0,1l 3,-

## **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**

**Sine** vom Weingut Aldinger Fellbach

Fl. 29,-

## *Schwäbische Klassiker*

€

**Zwiebelrostbraten,**

handgeschabte Spätzle oder Bratkartoffel

23,-

**Zwiebelrostbraten,**

hausgemachtes Brot

16,-

**Geröstete Maultaschen,**

Ei und Kartoffel-Gurkensalat

12,-

**Gemischter Beilagensalat**

4,-