

## Speisekarte

Vorspeisen: €

---

<b>Pulpo Carpaccio,</b> Paprika-Limetten Salsa und Blattsalat	14,-
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> mit Anti-Pasti-Gemüse und Rucola	11,-
<b>Gemischter Salat</b>	6,-

Suppen:

<b>Flädlesuppe</b>	5,-
<b>Maultaschensuppe</b>	6,-
<b>Spargel Cremesuppe</b> mit Spargeleinlage	7,-
<b>Weißer Fischsuppe</b> mit Fischeinlage	13,-

Große Salate als Hauptgang:

<b>Gemischte Salatplatte mit Pilzen und Paprika</b>	11,-
<u>dazu:</u>	
Gebratene Garnelen	8,-
Gebratenes Fischfilet	12,-
Gebratene Maispouardenbrust	11,-

Fleisch Hauptgänge: €

---

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

**Geschnetzeltes vom Rinderfilet,**  
handgeschabte Spätzle und Blattsalat 26,-

**Rosa gebratene Entenbrust,**  
Chili-Spitzkraut und Knödel Terrine 25,-

**Wiener Schnitzel vom Kalb,**  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 21,-

**Dry Age Entrécôte vom Pommerschen Weiderind,**  
Grillgemüse Rosmarinkartoffeln  
und hausgemachte Kräuterbutter 33,-

Vegetarische Hauptgänge:

**Handgeschabte Käsespätzle**  
und Blattsalat 13,-

**Hausgemachte Nudeln**  
mit grünem und weißem Spargel 15,-

Fisch Hauptgänge:

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

**Black Tiger Riesengarnelen,**  
Spargelragout und Nudeln 28,-

Dessertkarte:

€

---

<b>Schokoladenparfait,</b> Dreierlei von der Heidelbeere	12,-
<b>Gratinierte Erdbeeren,</b> hausgemachter Baumkuchen und Kakaobohneneis	13,-
<b>Mohn Gugelhupf,</b> Aprikosen und Joghurt-Limetten-Eis	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,-
<b>6 unserer hausgemachten Pralinen</b> <i><u>Gerne auch für Zuhause!</u></i>	6,-

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

## **Aperitif Empfehlung:**

**BC Spritz Bitter**

8,-

## **Brunnenstuben Menü**

Pulpo Carpaccio

\*\*\*

Weißer Fischsuppe

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
Chili-Spitzkraut und Knödel Terrine

\*\*\*

Schokoladenparfait  
und Heidelbeere

Preis pro Person

56,-

## **Weinempfehlung zum Menü**

Chablis Albert Bichot 2015

49,-

**Wir bitten um Ihr Verständnis.  
Ab 11 Personen können  
wir nur einheitliche Bestellungen  
zu Ihrer Zufriedenheit  
verwirklichen!**

**Aperitif Empfehlung:  
Pink Hugo**

6,-

**Unser  
Vegitarisches Menü**

Gebratener Ziegenkäse  
mit Anti-Pasti-Gemüse und Rucola

\*\*\*

Hausgemachte Nudeln  
mit Spargelragout

\*\*\*

Gratinierte Erdbeeren,  
Baumkuchen und Kakaobohneneis

Preis pro Person

33,-

**Weingut des Monats**

**LEON GOLD**

3er Weinprobe 18,-

1. Riesling Gundelbach
2. Cuvée Weiß
3. Ida Marie Brut Nature Sekt

07./08./09.07.18

**HOFFEST UNTER DER KASTANIE**

Freuen Sie sich auf ein Hoffest im gemütlichen Ambiente unter unserer Kastanie mit Wein, Essen und Musik!

Samstag Abend und Montag Abend Live Musik!

Veranstaltungsort: Weingut Gold Samstag ab 16.00 Uhr, Sonntag ab 11.00 Uhr, Montag ab 18:00 Uhr.

Und wir kochen für Sie!

**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**

„Cuvée Brüssele“ vom Weingut Graf Adelman Fl. 29,-

Schwäbische Klassiker:

€

**Zwiebelrostbraten,**

handgeschabte Spätzle oder Bratkartoffeln

23,-

**Zwiebelrostbraten,**

hausgemachtes Brot und Beilagensalat

19,-

**Geröstete Maultaschen,**

Ei und Kartoffel-Gurkensalat

13,-

**Beilagensalat**

4,-