



*Verehrte Gäste,  
wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant „BrunnenStube“.  
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Abend und würden uns  
freuen, wenn Sie uns weiter empfehlen.*

*Ihre Familie Schwaninger, Küchenchef Herr Petrovic  
und das Team der BrunnenStube*

## *Suppen*

<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und frischen Gartenkräutern</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum-Ölivenöl und Croûtons</i>	<i>4,50 €</i>

*Sollten Sie auf Lebensmittel allergisch reagieren, können Sie sich in unserer Allergiker-Speisekarte informieren,  
ob und in welchen Gerichten dieses Allergen enthalten ist.  
Mündliche Auskünfte sind uns aus rechtlichen Gründen leider nicht möglich.*



## *Vorspeisen und kleinere Speisen*

<i>Gegrillter Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern der Provence</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti-Ecken und Sahne-Meerrettich</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Karamellisierter Ziegenkäse auf Tomaten-Carpaccio und frischen Kräutern – dazu frisches Baguette</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Unser pikanter "Heidelberger Wurstsalat" <sup>1,2</sup> ...</i>	
<i>... serviert mit Brot</i>	<i>7,50 €</i>
<i>... oder mit Pommes Frites</i>	<i>9,80 €</i>

*Verschenken Sie doch einen Gutschein  
für einen Genießer-Abend in unserem Restaurant.  
Attraktive Geschenk-Gutscheine sind an der Rezeption erhältlich.*



## Salate

- „Mediterran“ - bunter Salatteller in Balsamico-Kräuter-Dressing mit mariniertem Schafskäse, Oliven, Peperoni und Ei, dazu Baguette 9,20 €
- „BrunnenStube“ - verschiedene Salate der Saison in French-Dressing, mit Hähnchenbrust-Streifen und gegrillten Champignons, dazu Baguette 10,80 €
- „Garnelen“ - knackige Marktsalate mit in Knoblauch-Kräuter-Olivenöl gebratenen Garnelen an Balsamico-Dressing, dazu Baguette 11,90 €
- „Beef“ - gemischter Salat in Kräuter-Dressing mit gegrillten Roastbeef-Streifen und gerösteten Kürbis-Kernen, dazu Baguette 12,40 €
- „Räucherlachs“ - Salate der Saison an French-Dressing mit geräuchertem Lachs und Grill-Gemüse, dazu Baguette 11,50 €
- Nur in Verbindung mit einem Hauptgang:  
Vorspeisensalat mit verschiedenen Rohkost-Salaten und Joghurt-Kräuter-Dressing 4,50 €



## *Tagliatelle - Nudelgerichte*

- Tagliatelle in würziger Tomaten-Basilikum-Sauce mit mediterranem Gemüse und geriebenem Parmesankäse* 9,50 €
- Tagliatelle in Burgunder-Rahmsoße mit gebratenen Streifen vom Roastbeef und frischen Champignons* 11,80 €
- Tagliatelle in Hummerschaum mit gegrillten Garnelen und Gemüsestreifen* 11,80 €

*Aktuelle Informationen finden Sie immer auf  
[www.brunnenstube.info](http://www.brunnenstube.info)*



## Hauptgerichte

- Gegrillte Hähnchenbrust auf Grill-Gemüse in  
Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Kartoffelkroketten* 12,50 €
- Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites  
und einem gemischten Beilagen-Salat* 12,80 €
- Gegrilltes Rückensteak vom Landschwein an feiner  
Champignon-Rahmsoße mit Butterspätzle und  
Gemüsebouquet* 13,50 €
- Rinderstreifen „Stroganoff“ in Dijon-Senf-Sauce, mit  
Essiggurken und Champignons, dazu Butternudeln  
und Mandelbrokkoli* 16,50 €
- Rumpsteak vom argentinischen Black-Angus-Rind  
mit Kräuterbutter und Pommes Frites* 18,90 €
- Rumpsteak vom argentinischen Black-Angus-Rind  
mit Pfeffer-Cognac-Sauce, dazu Kartoffelrösti* 18,90 €
- Gegrilltes Zanderfilet auf Hummerschaum, dazu  
Kräuterreis und Gemüsebouquet* 17,90 €



## *Desserts*

<i>Variation von hausgemachtem Amarettini- und Espresso-Parfait auf Waldfrüchten</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Schlagsahne</i>	<i>6,50 €</i>
<i>„Waldbeer-Becher“ - Schokoladen- und Vanille-Eis mit gelierten Waldfrüchten und Schlagsahne</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>4,50 €</i>

*Wenn Sie Ihren "Nachtisch" gerne etwas flüssiger  
hätten, schauen Sie doch mal in unsere Digestif-Karte.*

*Dort haben wir für jeden Geschmack das passende  
„Tröpfchen“.*



## *Kindergerichte*

<i>„Hexe Lilo“</i>	
<i>Tagliatelle in Tomaten-Kräuter-Soße</i>	<i>4,90 €</i>
<i>„Max-und-Moritz“</i>	
<i>Nürnberger Würstchen mit Pommes Frites und Ketchup</i>	<i>5,50 €</i>
<i>„Miss Peggi“</i>	
<i>Kleines, paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup</i>	<i>6,50 €</i>
<i>„Räuberteller“</i>	
<i>Teller und Besteck zum Räubern bei Mama und Papa</i>	<i>0,00 €</i>

*Aktuelle Informationen finden Sie immer auf  
[www.brunnenstube.info](http://www.brunnenstube.info)*



## Offene Weißweine

<i>Heidelberger Burg</i>	0,2 l	4,90 €
<i>Riesling, 2016, Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Weingut Adam Müller, Leimen/Baden</i>		
<i>Deidesheimer Hofstück</i>	0,2 l	4,60 €
<i>Riesling, 2017, Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Winzervereinigung Deidesheim, Deidesheim/Pfalz</i>		
<i>Grauburgunder</i>	0,2l	5,40 €
<i>Qualitätswein, 2017, trocken</i>		
<i>Weingut Georg Nägele, Schlossbergkellerei, Hambach/Pfalz</i>		
<i>Gewürztraminer</i>	0,2 l	4,80 €
<i>Gewürztraminer, Kabinett, 2014, lieblich</i>		
<i>Winzergenossenschaft Laumersheim/Pfalz</i>		
<i>Chardonnay</i>	0,2 l	5,20 €
<i>Vin de Pays D'OC, 2017, trocken</i>		
<i>Caves Lineran à Sète, Frankreich</i>		
<i>Ruppertsberger Reiterpfad</i>	0,2 l	4,60 €
<i>Riesling, 2016, Qualitätswein, halbtrocken</i>		
<i>Winzerverein Deidesheim e.G., Deidesheim/Pfalz</i>		

Oder wie wäre es mit einer ½ Liter-Flasche:

<i>Neuweierer Mauerberg</i>	0,5 l	12,80 €
<i>Riesling, 2014, Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Winzergenossenschaft Baden-Baden, Baden</i>		

*Jahrgangsänderungen vorbehalten. Weine und Schaumweine enthalten Sulfite.*





### Offene Roséweine

<i>Hambacher Schlossberg</i>	0,2 l	5,20 €
<i>Portugieser Weißherbst, 2016, Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Weingut Schäffer, Hambach/Pfalz</i>		
<i>Sasbachwaldener</i>	0,2 l	5,80 €
<i>Spätburgunder Weißherbst, 2016, Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, Sasbachwalden/Baden</i>		

### Offene Rotweine

<i>Sasbachwaldener</i>	0,2 l	5,80 €
<i>Spätburgunder, 2016, Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, Sasbachwalden/Baden</i>		
<i>Heidelberger Dormenacker</i>	0,2 l	5,40 €
<i>Spätburgunder, 2017, Qualitätswein, trocken,</i>		
<i>Weingut Clauer, Heidelberg/Baden</i>		
<i>Haberschlachter Heuchelberg</i>	0,2 l	4,50 €
<i>Rotwein Cuvée, 2016, Qualitätswein, halbtrocken</i>		
<i>Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG/Württemberg</i>		
<i>Tempranillo</i>	0,2 l	5,20 €
<i>Donominacion de Origen Seleccionado, 2015, trocken</i>		
<i>Vinedos y Bodegas Muñoz, Noblejas/Spanien</i>		
<i>Merlot delle Venezie</i>	0,2 l	4,90 €
<i>Indicazione Geografica Tipica, 2016, trocken,</i>		
<i>Weingut Villa Castella, Venezien, Italien</i>		

#### Oder wie wäre es mit einer ½ Liter-Flasche:

<i>Baden-Badener</i>	0,5 l	13,80 €
<i>Spätburgunder, 2012, Qualitätswein, trocken, im Eichenfass ausgebaut</i>		
<i>Winzergenossenschaft Baden-Baden, Baden</i>		

*Jahrgangsänderungen vorbehalten. Weine und Schaumweine enthalten Sulfite.*



## *Flaschenweine Weiß*

<i>Neuweierer Mauerberg</i> <i>Riesling, 2014, Qualitätswein, trocken</i> <i>Winzergenossenschaft Baden-Baden, Baden</i>	<i>0,5 l</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Heidelberger Herrenberg</i> <i>Riesling, 2015, Kabinett, trocken</i> <i>Winzergilde Adam Müller, Baden</i> <i>mit rassisger Säure und dezentem Duft</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,80 €</i>
<i>Hambacher Schlossberg</i> <i>Riesling, 2012, Kabinett, trocken</i> <i>Weingut Schäffer, Hambach, Pfalz</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Heidelberger Dormenacker</i> <i>Grauburgunder, 2015, Kabinett, trocken</i> <i>Weingut Clauer, Heidelberg, Baden</i> <i>fruchtig, spritzig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Silvaner</i> <i>2017, trocken, Weingut Adam-Müller, Baden</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,80 €</i>

## *Flaschenweine Rosé*

<i>Hambacher Schloßberg „Ajooh“</i> <i>Cuvée aus Spätburgunder und Syrah, 2015, Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Schäffer, Hambach, Pfalz</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Heidelberger Burg</i> <i>Spätburgunder Rosé, 2015, Kabinett, trocken</i> <i>Weingilde Adam Müller, Baden</i> <i>erfrischend unaufdringlicher, leichter Wein</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,90 €</i>

*Jahrgangsänderungen vorbehalten. Weine und Schaumweine enthalten Sulfite.*



## Flaschenweine Rot

<i>Baden-Badener</i>	<i>0,5 l</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Spätburgunder, Qualitätswein, 2012, trocken, im Eichenfass ausgebaut Winzergenossenschaft Baden-Baden, Baden</i>		
<i>Baden-Badener</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Regent, 2010, Qualitätswein, trocken Winzergen. Baden-Baden-Neuweier, eG, Baden</i>		
<i>Hambacher Schlossberg „Zartbitter“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,80 €</i>
<i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot, 2013, Qualitätswein, trocken Weingut Schäffer, Pfalz im Holzfass gereift, an einen Bordeaux erinnernd, körperreich und kräftig im Geschmack</i>		
<i>Anselmann</i>	<i>0,75 l</i>	<i>26,80 €</i>
<i>Dornfelder Classic, 2011, trocken Gebrüder Anselmann, Edesheim, Pfalz Dunkles Rubin, Duft nach Brombeeren mit würziger Note Ausgezeichnet mit dem Goldenen Preis der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft und der Silbernen Kammermünze der Landesprämierung Rheinland-Pfalz</i>		
<i>Heidelberger Herrenberg - „Tief-Schwarz“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Komposition aus Dornfelder und Lemberger Trauben, 2014, Qualitätswein, trocken, im Barrique gereift Weingut Adam Müller, Leimen/Baden</i>		
<i>Twin Oaks by Robert Mondavi</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Zinfandel, 2012 Winery Woodbridge, California, USA faszinierende Nuancen nach rauhen Beeren und Gewürzcharakter alter Reben</i>		
<i>Finca Antigua</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,80 €</i>
<i>Tempranillo, 2011 Familia Martinez-Bujanda, La Mancha, Spanien im Gaumen weich und rund, vielschichtig in Duft und Geschmack</i>		

*Jahrgangsänderungen vorbehalten. Weine und Schaumweine enthalten Sulfit.*



<i>Barbera D'Asti</i> <i>Barbera, D.O.C., 2013</i> <i>Icardi Cav. Pierino, Piemont, Italien</i> <i>ausgebaut im Barrique – unterstreicht den würzigen Charakter der Barberatraube</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,60 €</i>
<i>Château De Lisse</i> <i>Saint-Émilion Grand Cru, 2007</i> <i>Saint-Émilion, Bordeaux, Frankreich, weicher, samtiger Geschmack nach reifen, schwarzen Früchten</i>	<i>0,75 l</i>	<i>36,50 €</i>

*Melden Sie sich für unseren Newsletter an! Sie erhalten dann alle 3-6 Woche eine E-Mail mit den Informationen was wir an saisonalen Angeboten gerade auf der Karte haben.*

*Unsere Mitarbeiter nehmen Ihre Anmeldung gerne entgegen.*



## Alkoholfreie Getränke

<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,60 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,95 €
<i>Orangensaftschorle</i>	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
<i>Bionade</i>	0,3 l	3,20 €		
<i>Coca -Cola<sup>3,4</sup></i>	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,90 €
<i>Coca -Cola light<sup>3,4,5</sup></i>	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,90 €
<i>Orangen-<sup>3</sup>/Zitronenlimonade</i>	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
<i>Schweppes Bitter Lemon<sup>6</sup></i>	0,2 l	2,70 €		
<i>Schweppes Tonic Water<sup>6</sup></i>	0,2 l	2,70 €		

## Wasser

<i>Alwa Life classic</i>	0,25 l	2,60 €	0,75 l	4,95 €
<i>Alwa Life medium</i>	0,25 l	2,60 €	0,75 l	4,95 €
<i>Alwa Life still</i>	0,25 l	2,60 €	0,75 l	4,95 €
<i>Tafelwasser</i>	0,20 l	1,75 €	0,4 l	3,20 €

<sup>1</sup>mit Konservierungsstoff <sup>2</sup>mit Phosphat <sup>3</sup>mit Farbstoff <sup>4</sup>koffeinhaltig <sup>5</sup>mit Süßstoff  
<sup>6</sup>chininhaltig <sup>7</sup>enth. Sulfite



## *Kaffee-Getränke*

<i>Tasse Kaffee<sup>4</sup></i>	<i>2,40 €</i>
<i>Kännchen Kaffee<sup>4</sup></i>	<i>4,30 €</i>
<i>Tasse Kaffee Hag</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Cappuccino<sup>4</sup>/Chococino<sup>4</sup></i>	<i>3,40 €</i>
<i>Espresso<sup>4</sup></i>	<i>2,40 €</i>
<i>Latte Macchiato<sup>4</sup></i>	<i>3,90 €</i>
<i>Schokolade mit Sahne</i>	<i>3,60 €</i>

## *Tees*

<i>Glas Schwarztee</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Glas Grüner Tee</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Glas Pfefferminz-Tee</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Glas Kamillen-Tee</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Glas Früchte-Tee</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Glas Kräuter-Tee</i>	<i>2,30 €</i>

*Weitere Tee-Sorten auf Anfrage.*

*Alle Tees auf Wunsch auch mit Zitrone.*



## Biere vom Fass

<i>Rothaus Pilsener - Tannenzäpfle</i>	0,3 l	2,70 €	0,5 l	4,00 €
<i>Heidelberger Hefeweizen</i>			0,5 l	4,00 €
<i>Radler</i>			0,4 l	3,50 €

## Biere in Flaschen

<i>Paulaner Hefeweizen hell</i>	0,5 l	4,00 €
<i>Paulaner Hefeweizen dunkel</i>	0,5 l	4,00 €
<i>Paulaner Kristallweizen</i>	0,5 l	4,00 €
<i>Paulaner Hefeweizen hell (alkoholfrei)</i>	0,5 l	4,00 €
<i>König Pilsener (alkoholfrei)</i>	0,3 l	2,70 €

## Wein-Schorlen

<i>Weisswein-Schorle</i>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
<i>Riesling-Schorle</i>	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,95 €
<i>Weissherbst-Schorle</i>	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,95 €
<i>Rotwein-Schorle</i>	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,95 €

*Weine und Schaumweine enthalten Sulfite.*



## Aperitif

<i>Martini Bianco oder Rosso</i>	5 cl	3,90 €
<i>Sherry</i>	5 cl	3,90 €
<i>Portwein von Sandemann</i>	5 cl	3,90 €
<i>Campari Soda<sup>3</sup></i>	4 cl	6,50 €
<i>Campari Orange<sup>3</sup></i>	4 cl	6,90 €
<i>Pernod</i>	2 cl	3,90 €
<i>Riesling Sekt - trocken<sup>7</sup></i>	0,1 l	4,00 €
<i>Pêcher Royal (Sekt mit Pfirsichlikör)<sup>7</sup></i>	0,1 l	4,70 €
<i>Kir Royal (Sekt mit Cassis)<sup>7</sup></i>	0,1 l	4,70 €
<i>Aperol Sprizz<sup>7</sup></i>	0,2 l	5,90 €
<i>Hugo<sup>7</sup></i>	0,2 l	5,90 €

## Sekt und Champagner

<i>Piccolo<sup>7</sup></i>	0,2 l	6,90 €
<i>Sekt Hausmarke, trocken<sup>7</sup></i>	0,75 l	19,90 €
<i>Riesling-Sekt, trocken<sup>7</sup>, Flaschengärung</i>		
<i>Weingut Schäffer, Hambach/Pfalz</i>	0,75 l	29,50 €
<i>Veuve Clicquot<sup>7</sup>, Champagner</i>	0,75 l	69,00 €

<sup>1</sup>mit Konservierungsstoff    <sup>2</sup>mit Phosphat    <sup>3</sup>mit Farbstoff    <sup>4</sup>koffeinhaltig    <sup>5</sup>mit Süßstoff  
<sup>6</sup>chinhaltig    <sup>7</sup>enth. Sulfite





## *Spirituosen*

<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Asbach uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Cointreau</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Linie</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Malteser</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Metaxa *****</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Sabuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Williams Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>



## Long Drinks

<i>Bacardi Cola</i> <sup>3,4</sup>	2 cl*	5,90 €
<i>Bacardi Orange</i>	2 cl*	5,90 €
<i>Wodka Lemon</i> <sup>6</sup>	2 cl*	5,90 €
<i>Wodka Orange</i>	2 cl*	5,90 €
<i>Batida Kirsch</i>	2 cl*	5,60 €
<i>Whisky Cola</i> <sup>3,4</sup>	2 cl*	5,90 €
<i>Havanna Cola</i> <sup>3,4</sup>	2 cl*	5,90 €
<i>Gin Tonic</i> <sup>6</sup>	2 cl*	5,60 €
<i>Gin Orange</i>	2 cl*	5,90 €
<i>Campari Soda</i> <sup>3</sup>	4 cl*	6,50 €
<i>Campari Orange</i> <sup>3</sup>	4 cl*	6,90 €
<i>Batida de Côco</i>	4 cl	4,90 €
<i>Baileys Irish Cream</i>	4 cl	4,90 €

\* Spirituosen-Anteil

<sup>1</sup>mit Konservierungsstoff <sup>2</sup>mit Phosphat <sup>3</sup>mit Farbstoff <sup>4</sup>koffeinhaltig <sup>5</sup>mit Süßstoff  
<sup>6</sup>chininhaltig <sup>7</sup>enth. Sulfite