



*Verehrte Gäste,
wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant
"BrunnenStube". Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Abend und freuen uns, wenn Sie uns weiterempfehlen.*

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

Suppen

| | |
|--|---------------|
| <i>Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und frischen Gartenkräutern</i> | <i>4,80 €</i> |
| <i>Tomatencremesuppe mit Basilikum-Olivenöl und Croûtons</i> | <i>4,90 €</i> |
| <i>Hummerschaumsuppe mit gegrillten Garnelen und Pernod-Sahnehaube</i> | <i>8,90 €</i> |



Vorspeisen und kleinere Speisen

| | |
|---|---------------|
| <i>Gegrillter Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern der Provence</i> | <i>9,80 €</i> |
| <i>Mild-geräucherter Lachs, dazu Kartoffelröst-Ecken und Sahne-Meerrettich</i> | <i>9,90 €</i> |
| <i>Karamellisierter Ziegenkäse auf Tomaten-Carpaccio und frischen Kräutern – dazu frisches Baguette</i> | <i>8,90 €</i> |
| <i>Schwäbische Käse-Spätzle mit gerösteten Zwiebeln und Salat-Garnitur</i> | <i>9,50 €</i> |
| <i>Vorspeisesalat - Salat mit verschiedenen Rohkost-Salaten an Haus-Dressing</i> | <i>6,90 €</i> |



Salate

- „Mediterran“ - bunter Salatteller in Balsamico-Kräuter-Dressing mit mariniertem Schafskäse, Oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten und Ei, dazu Baguette 10,50 €
- „BrunnenStube“ - verschiedene Salate der Saison in French-Dressing, mit Hähnchenbrust-Streifen und gegrillten Champignons, dazu Baguette 10,80 €
- „Shrimps“ - 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 Kürbiskernen, dazu Baguette 12,40 €
- „Räucherlachs“ – Salate der Saison an French-Dressing mit geräuchertem Lachs und mariniertem Grill-Gemüse, dazu Baguette 11,50 €
- Nur in Verbindung mit einem Hauptgang
Beilagensalat mit verschiedenen Rohkost-Salaten an Haus-Dressing 4,50 €



Tagliatelle – Nudelgerichte

| | |
|--|----------------|
| <i>Tagliatelle in würziger Tomaten-Basilikum- Soße mit mediterranem Grill-Gemüse und geriebenem Parmesankäse</i> | <i>11,50 €</i> |
| <i>Tagliatelle in Burgunder-Rahmsoße mit gebratenen Streifen vom Roastbeef und frischen Champignons</i> | <i>13,80 €</i> |
| <i>Tagliatelle mit Hähnchenbrust-Streifen und Cherrytomaten in Pesto-Sahne-Soße</i> | <i>12,90 €</i> |
| <i>Tagliatelle in Hummerschaum mit gegrillten Garnelen und Gemüsestreifen</i> | <i>13,80 €</i> |



Hauptgerichte

| | |
|---|----------------|
| <i>Gegrillte Hähnchenbrust auf Grill-Gemüse in Tomaten-Kräuter-Soße, dazu Kartoffelkroketten</i> | <i>13,50 €</i> |
| <i>Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und einem gemischten Beilagensalat</i> | <i>16,50 €</i> |
| <i>Paniertes Schnitzel in Champignon-Kräuter- Rahmsoße, dazu Spätzle und Mandelbrokkoli</i> | <i>16,50 €</i> |
| <i>Gegrilltes Rückensteak vom Landschwein an feiner Champignon-Rahmsoße mit Butterspätzle und Gemüsebouquet</i> | <i>16,90 €</i> |
| <i>Rinderstreifen „Stroganoff“ in Dijon-Senf-Soße mit Essiggurken und Champignons, dazu Butternudeln und Mandelbrokkoli</i> | <i>18,80 €</i> |
| <i>Rumpsteak vom argentinischen Black-Angus-Rind mit Kräuterbutter und Pommes frites</i> | <i>23,90 €</i> |
| <i>Rumpsteak vom argentinischen Black-Angus-Rind mit Pfeffer-Cognac-Soße, dazu Kartoffelrösti</i> | <i>23,90 €</i> |
| <i>Rumpsteak vom argentinischen Black-Angus-Rind mit Zwiebeln in Rotweinsoße, dazu Pommes frites</i> | <i>23,90 €</i> |
| <i>Gegrilltes Zanderfilet auf Hummerschaum, dazu Kräuterreis und Gemüsebouquet</i> | <i>21,90 €</i> |



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>6,90 €</i> |
| <i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> | <i>4,50 €</i> |

*Wenn Sie Ihren "Nachtisch" gerne etwas flüssiger hätten,
dann schauen Sie doch mal in unsere Digestif-Karte.
Dort haben wir für jeden Geschmack das passende "Tröpfchen".*