



SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Gemüse, Nudeln
und frischen Gartenkräutern

5,90 €

Tomatencremesuppe

mit Basilikum-Olivenöl und Croûtons

5,90 €

Hummerschaumsuppe

mit gegrillten Garnelen
und Pernod-Sahnehaube

8,50 €

Wie wäre es mit einem Aperitif..?
Unsere Aperitifs finden Sie auf einer der
folgenden Seiten bei den Getränken...



VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Scheiben von geräuchertem Lachs
auf Kartoffelrösti, dazu Sahne-Meerrettich

9,50 €

Karamellisierte Ziegenkäse
auf Tomaten-Carpaccio und frischen Kräutern
dazu knuspriges Baguette

8,90 €

Tomate mit Mozzarella
frisches Basilikumpesto,
Balsamico-Creme und Salat-Garnitur

9,50 €

Gebackene Kartoffelspalten
mit Salsa-Sauce, Avocado-Dip und Sour-Cream

7,90 €

Vorspeisensalat
(wird vor einem Hauptgang serviert)
Salat mit verschiedenen
Rohkost-Salaten an Haus-Dressing

6,90 €



VEGAN & VEGETARISCH

Mild geräucherter Tofu
im Sesammantel an Grill-Gemüse
in würziger Tomatensauce,
dazu Kräuterreis

10,80 €

Kartoffel-Gnocchi
mit frischen Champignons in Weisswein-
Sahne-Creme, verfeinert mit Trüffel-Öl
und Grana-Padano-Käse

11,90 €

Gegrillter Schafskäse
mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln,
Knoblauch und Kräutern der Provence

9,90 €

Schwäbische Käse-Spätzle
mit gerösteten Zwiebeln und Salat-Garnitur

9,90 €

Aktuelle Informationen finden Sie immer auf
www.brunnenstube.info



SALAT- KREATIONEN

Salat „Mediterran“

bunter Salatteller in Balsamico-
Kräuter-Dressing mit mariniertem Schafskäse,
Oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten
und Ei, dazu Baguette

11,90 €

Salat „Räucherlachs“

Salate der Saison an French-
Dressing mit geräuchertem Lachs und
mariniertem Grill-Gemüse, dazu Baguette

11,50 €

Salat „Hähnchenbrust“

verschiedene Salate der Saison
in French-Dressing, mit Hähnchenbrust-
Streifen und gegrillten Champignons,
dazu Baguette

12,90 €

Salat „Garnelen“

knackige Marktsalate mit
in Knoblauch-Kräuter-Olivenöl gebratenen
Garnelen an Balsamico-Dressing,
dazu Baguette

12,60 €



SALAT- KREATIONEN

Salat „Beef“

*gemischter Salat in Kräuter-Dressing
mit gegrillten Roastbeef-Streifen und
gerösteten Kürbiskernen, dazu Baguette*

12,90 €

Salat „Tofu“

*Salate der Saison an Joghurt-Dressing
mit gebratenem Tofu, mediterranem
Gemüse und gerösteten Kürbiskernen*

12,50 €

Beilagensalat

(wird mit einem Hauptgang serviert)

*Beilagensalat mit verschiedenen
Rohkost-Salaten an Haus-Dressing*

4,90 €

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 leider nicht möglich.



NUDELGERICHTE

TAGLIATELLE

Tagliatelle „Tomate-Basilikum“

in würziger Tomaten-Basilikum-
Soße mit mediterranem Grill-Gemüse
und geriebenem Parmesankäse

10,90 €

Tagliatelle „Beef“

in Burgunder-Rahmsoße mit
gebratenen Streifen vom Roastbeef
und frischen Champignons

13,80 €

Tagliatelle „Hähnchen“

mit Hähnchenbrust-Streifen
und Cherrytomaten in Pesto-Sahne-Soße
dazu geriebener Parmesankäse

12,50 €

Tagliatelle „Garnelen“

in Hummerschaum mit gegrillten Garnelen,
Gemüwestreifen und Gartenkräutern

13,80 €



HAUPTGERICHTE

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust

*in pikanter Paprika-Peperoncini-Soße
dazu Butter-Reis und Marktgemüse*

14,80 €

Schnitzel „Wiener Art“

*mit Pommes frites, Zitronenscheibe
und Bratenjus*

14,80 €

Champignon-Rahmschnitzel

*paniertes Schnitzel in Champignon-Kräuter-
Rahmsoße, dazu Butterspätzle und Mandelbrokkoli*

16,90 €

Paprika-Rahmschnitzel

*paniertes Schweineschnitzel in Paprika-
Rahmsoße dazu Kartoffelkroketten und Marktgemüse*

16,50 €

Gebratenes Rückensteak

*vom Landschwein an feiner Champignonrahmsauce
mit Butterspätzle und Gemüsebouquet*

16,90 €



HAUPTGERICHTE

STEAKS

Rumpsteak „Kräuterbutter“

Rumpsteak (ca. 280g) vom südamerikanischen Black-Angus-Rind mit Kräuterbutter und Pommes frites

25,90 €

Rumpsteak „Pfeffer“

Rumpsteak (ca. 280g) vom südamerikanischen Black-Angus-Rind mit Pfeffer-Cognac-Sauce und Kartoffelrösti

26,90 €

Rumpsteak „Zwiebel“

Rumpsteak (ca. 280g) vom südamerikanischen Black-Angus-Rind mit Zwiebeln in Rotweinsauce und Pommes frites

27,90 €

Rumpsteak „Chili-Butter“

Rumpsteak (ca. 280g) vom südamerikanischen Black-Angus-Rind mit Chili-Butter, gebackenen Kartoffelspalten und Grillgemüse

29,90 €

Aktuelle Informationen finden Sie immer auf
www.brunnenstube.info



HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Zanderfilet
auf Hummerschaum mit Kräuterreis
und Gemüsebouquet

22,50 €

Lachsfilet
in Olivenöl gebraten, auf Ratatouille-Gemüse
dazu Pesto-Kartoffel-Gnocchi

26,90 €

Gebackene Calamari-Ringe
mit Ajoli-Soße, Pommes frites
und Salatgarnitur

17,50 €

Verschenken Sie doch einen Gutschein
für einen Genießer-Abend in unserem Restaurant.

Attraktive Geschenk-Gutscheine sind
an der Rezeption erhältlich.



DESSERTS

Dessert-Variation

Variation von hausgemachtem Amarettini-
und Espresso-Parfait auf gelierten Waldfrüchten

7,90 €

Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel mit
Vanilleeis und Schlagsahne

7,50 €

Waldbeer-Becher

Schokoladen- und Vanilleeis
mit lauwarmen Waldfrüchten
und Schlagsahne

7,90 €

Gemischtes Eis

Je eine Kugel Vanille-, Erdbeer-
und Schokoladeneis mit Schlagsahne

5,50 €

Natürlich können wir Ihnen auch eine große Auswahl
an Digestifs anbieten, die Sie bei den Getränken auf
einer der Folgeseiten auswählen können.



FÜR DIE KINDER

„Hexe Lilo“

Tagliatelle in Tomaten-Kräuter-Soße

6,90 €

„Max und Moritz“

Nürnberger Würstchen mit
Pommes frites und Ketchup

7,50 €

„Miss Peggi“

Kleines paniertes Schnitzel
mit Pommes frites und Ketchup

8,50

„Räuberteller“

Ein leerer Teller und Besteck
zum Räubern bei Mama und Papa

0,00 €

Aktuelle Informationen finden Sie immer auf
www.brunnenstube.info