



SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Gemüse, Nudeln
und frischen Gartenkräutern

Tomatencremesuppe

mit Basilikum-Olivenöl und Croûtons

Hummerschaumsuppe

mit gegrillten Garnelen
und Pernod-Sahnehaube

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



VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Karamellisierter Ziegenkäse

auf Tomaten-Carpaccio und frischen Kräutern
dazu knuspriges Baguette

Tomate mit Mozzarella

frisches Basilikumpesto,
Balsamico-Creme und Salat-Garnitur

Gebackene Kartoffelspalten

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

Vorspeisensalat

(wird vor einem Hauptgang serviert)

Salat mit verschiedenen
Rohkost-Salaten an Haus-Dressing



VEGAN & VEGETARISCH

Falafel-Bällchen

gebacken im Sesam-Mantel
an Grill-Gemüse in würziger
Tomatensauce, dazu Kräuterreis

Kartoffel-Gnocchi

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

Gegrillter Feta-Käse

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

Schwäbische Käse-Spätzle

mit gerösteten Zwiebeln und Salat-Garnitur

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*

Salat „Hähnchenbrust“

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

Salat „Garnelen“

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



SALAT- KREATIONEN

Salat „Beef“

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

Salat „Falafel“

*Salate der Saison
in Balsamico-Kräuter-Dressing
mit gebackenen Falafel-Bällchen
dazu Baguette*

Beilagensalat

*(wird mit einem Hauptgang serviert)
Beilagensalat mit verschiedenen
Rohkost-Salaten an Haus-Dressing*

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*

Tagliatelle „Beef“

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

Tagliatelle „Hähnchen“

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

Tagliatelle „Garnelen“

*in Hummerschaum mit gegrillten Garnelen,
Gemüwestreifen und Gartenkräutern*



HAUPTGERICHTE

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust

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

Schnitzel „Wiener Art“

*mit Pommes frites, Zitronenscheibe
und Bratenjus*

Champignon-Rahmschnitzel

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

Paprika-Rahmschnitzel

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

Gebratenes Rückensteak

*vom Landschwein an feiner Champignonrahmsauce
mit Butterspätzle und Gemüsebouquet*



HAUPTGERICHTE

STEAKS

Rumpsteak „Kräuterbutter“

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

Rumpsteak „Pfeffer“

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

Rumpsteak „Zwiebel“

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

Rumpsteak „Chili-Butter“

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

Aktuelle Informationen finden Sie immer auf
www.brunnenstube.info



HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Zanderfilet
auf Hummerschaum mit Kräuterreis
und Gemüsebouquet

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

Garnelen-Ragout
in Tomatenkräuter-Sahnesauce mit Oliven,
rote Zwiebeln und Knoblauch,
dazu mediteranes Grillgemüse und Tagliatelle

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

Attraktive Geschenk-Gutscheine sind
an der Rezeption erhältlich.



DESSERTS

Schokoladen-Soufflé

mit Salz-Karamell-Eiscreme und Schlagsahne

Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel mit
Vanilleeis und Schlagsahne

Waldbeer-Becher

Schokoladen- und Vanilleeis
mit lauwarmen Waldfrüchten
und Schlagsahne

Gemischtes Eis

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



FÜR DIE KINDER

„Hexe Lilo“

Tagliatelle in Tomaten-Kräuter-Soße

„Max und Moritz“

Nürnberger Würstchen mit
Pommes frites und Ketchup

„Miss Peggi“

Kleines paniertes Schnitzel
mit Pommes frites und Ketchup

„Räuberteller“

Ein leerer Teller und Besteck
zum Räubern bei Mama und Papa

Aktuelle Informationen finden Sie immer auf
www.brunnenstube.info