



... für Leute mit Geschmack!

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 und Ihr Küchenchef Peter Betz

Suppen

<i>Kraftbrühe mit Flädle und frischen Gartenkräutern</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croûtons</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Unsere hausgemachte, herzhaft Gulaschsuppe mit Brot</i>	<i>4,90 €</i>

Vorspeisen und kleinere Speisen

<i>Ofenfrischer Flammkuchen mit Crème fraîche, Speck² und Zwiebeln</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Unser pikanter "Heidelberger Wurstsalat"^{1,2}...</i>	
<i>... serviert mit Brot</i>	<i>7,50 €</i>
<i>... oder mit Pommes Frites</i>	<i>8,90 €</i>
<i>3 Rösti-Ecken mit Räucherlachs und Sahne-Meerrettich</i>	<i>8,60 €</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.



... für Leute mit Geschmack!

Salate

- Knackig frischer Marktsalat mit Schafskäse, Eiern und Peperoni
an Balsamico-Honig-Vinaigrette, dazu Stangenweißbrot* 8,50 €
- Gebratene Puten-Medaillons auf buntem Salatteller der Saison, Champignons,
Joghurt-Kräuter-Dressing und frisches Baguette* 9,90 €
- „Edelfisch-Salat“ - Variation von knackigen Marktsalaten mit Zander-, Lachs-
und Buntbarsch-Filets an Balsamico-Dressing, mit Stangenweißbrot* 10,90 €
- Nur in Verbindung mit einem Hauptgang:
Vorspeisensalat mit verschiedenen Rohkost-Salaten und Joghurt-Kräuter-Dressing* 3,80 €

*Verschenken Sie doch einen Gutschein
für einen besonderen Abend in unserem Restaurant.*

Vegetarisch

- Zucchini, mit Kräuter-Tofu gefüllt
und Tomaten überbacken, dazu Butterreis* 8,90 €
- Ofenfrischer Flammkuchen mit Peperoni und Schafskäse* 7,50 €

*In unserem Restaurant kann mit Bargeld und EC-Karte bezahlt werden.
Bei Veranstaltungen ist nach Absprache auch Zahlung auf Rechnung möglich.
Sofern Sie die Bewirtungsausgaben steuerlich geltend machen möchten, teilen Sie uns Ihre Rechnungsanschrift bitte
frühestmöglich mit. Die nachträgliche Ausstellung einer entsprechenden Rechnung ist nicht möglich.*





... für Leute mit Geschmack!

Fisch

- Mit Kräutern gebratener Zander in Olivenöl, dazu Blattspinat
und Kartoffelchen* 17,80 €
- Gebratenes Buntbarsch-Filet an Safransauce, dazu Basmatireis
und kleinem Salatbouquet* 14,80 €

Fleisch und Geflügel

- Gegrilltes Puten-Steak an feiner Champignon-Rahmsauce
mit Gemüse der Saison und feinen Bandnudeln* 12,90 €
- Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
und Salatbouquet* 12,40 €
- Geschmorte Lammhaxe an mediterraner Sauce,
dazu Rosmarin-Kartoffeln* 14,80 €
- Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten - vom argentinischen Rumpsteak -
mit Butterspätzle und einem bunten Salatteller* 18,90 €
- Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, frischem Marktgemüse
und Kartoffel-Rösti* 18,90 €

Desserts

- Mövenpick's Vanille-, Erdbeer- und Schokoladen-Eis mit Waffel und Sahne* 4,50 €
- Mövenpick's Vanille-Eis mit heißen Waldbeeren, Schokowaffel und Sahne* 5,50 €
- Duett von Schokoladen-Mousse, garniert mit frischen Früchten* 6,90 €
- Warmer Apfelstrudel mit Pralinsauce, Mövenpick's Vanille-Eis,
frischen Früchten und Sahne* 7,50 €