

HERZLICH WILLKOMMEN



Unsere Öffnungszeiten:

*Montag bis Samstag
ab 11.30 Uhr*

- durchgehend warme Küche bis 22.30 Uhr -



ÜBER UNS & UNSERE PARTNER

Handwerk. Regionalität. Frisch gezapft.

„Ein froher Wirt macht frohe Gäste.“

Nach diesem Sprichwort leben wir im Brauhaus "Brauart" jeden Tag.

Fröhlichkeit, Geselligkeit und echte Brauhauskultur gehören bei uns einfach dazu.

Freuen Sie sich auf frisch gezapfte Bierspezialitäten und Speisen, die fest in der Region verwurzelt sind.

Wir servieren Ihnen schwäbische Klassiker, von hausgemachten Maultaschen bis zum saftigen Zwiebelrostbraten, mit viel Liebe zur Tradition.

Dabei legt unsere Küche allergrößten Wert auf klassisches Handwerk, das sich nicht nur in unseren traditionellen Gerichten widerspiegelt, sondern auch in der sorgfältigen Auswahl unserer Zutaten und der liebevollen Zubereitung. Gleichzeitig probieren wir uns immer wieder gerne an neuen Ideen und interpretieren bekannte Klassiker auch einmal auf moderne Weise.

Genießen Sie entspannte Stunden in uriger Atmosphäre oder auf unserer Terrasse. Von hier aus lohnt sich auch ein Blick zur beeindruckenden Kaukasischen Flügelhuss, einem der ältesten Bäume in Heilbronn, der schon viele Geschichten erlebt hat.

Wir freuen uns, Sie im Brauart willkommen zu heißen.



BAR 10/42 | 10. STOCK

LUST AUF EINEN DRINK DANACH?

BESUCHEN SIE DOCH UNSERE BAR ÜBER DEN DÄCHERN DER STADT!



WIR SIND FÜR SIE DA!
DIENSTAG -SAMSTAG
AB 18 UHR



@1042.heilbronn



ÜBER UNS & UNSERE PARTNER

Staiger – Regionales Obst & Gemüse

Frisches Gemüse und saisonales Obst aus der Region und der ganzen Welt... täglich direkt frisch vom Stuttgarter Großmarkt. Im Bio-zertifizierten Unternehmen finden wir auch eine große Auswahl an regionalen Produkten mit dem Qualitätssiegel „Bio-Zeichen Baden Württemberg“. Absolute Frische steht hier an erster Stelle und bildet die Grundlage für viele unserer Gerichte.



Metzgerei Nothwang – Fleisch & Wurstspezialitäten

„Qualität ist das einzig Anständige“ Dieser Satz beschreibt den Anspruch der Familienmetzgerei Nothwang sehr gut und ist ein Zitat eines zufriedenen Nothwang-Kunden. Von hier beziehen wir unter anderem unsere Wurstspezialitäten, Maultaschen, Schinken und verschiedene andere Fleisch- und Wurstwaren. – handwerklich hergestellt und mit regionaler Herkunft.



Spatzenhof – Honig und Honig-Produkte

Mit seinen Wäldern und Streuobstwiesen, Weinbergen, Schluchten und Gewässern ist der Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald eine einzigartige Natur- und Kulturlandschaft. Er ist die Heimat und der Ort, an dem dieser kleine Familienbetrieb eine ökologische Imkerei betreibt. Sie lieben die Natur, leben nachhaltig und achten die Artenvielfalt.



Geflügelhof Herrmann – Frische Eier

Frische Eier aus verantwortungsvoller Haltung, die in unserer Küche täglich in den verschiedensten Gerichten Verwendung finden. Zwischen Wiesen und Wäldern leben die Hühner in Boden- und Freilandhaltung, direkt neben den Feldern, auf denen ihr Futter erzeugt wird.



Kohler Delikatessen – Fleischwaren

Erster Ansprechpartner für regionale und internationale Fleischwaren. Unter anderem das Fleisch für unser handgeklopftes Schnitzel und das Schweinefilet auf unserer Karte wird hier sorgfältig für unsere Küche ausgewählt.



Planted – Pflanzliche Spezialitäten

Moderne pflanzliche Alternativen, aus denen wir beispielsweise unseren veganen Zwiebelrostbraten zubereiten. Mit Hilfe hochmoderner Fermentierungsverfahren entsteht hier ein unverwechselbarer Geschmack der auch Fleischliebhaber überzeugt.



Ronnefeldt & Hagen – Tee und Kaffee

Hochwertige Tee- und Kaffeespezialitäten für den perfekten Genuss – ob zum Frühstück, am Nachmittag oder nach dem Essen.



GreenSign – Nachhaltigkeit im "BRAUART"

Unser Haus ist mit dem GreenSign-Zertifikat ausgezeichnet – einem anerkannten Nachhaltigkeitsiegel für Hotels und Gastronomie. Es bestätigt unseren verantwortungsvollen Umgang mit Energie und Ressourcen sowie unseren Fokus auf regionale Produkte, kurze Lieferwege und faire Zusammenarbeit mit Partnern und Mitarbeitenden. So verbinden wir Genuss mit nachhaltigem Handeln.





VORSPEISE & VESPER

HAUSGEMACHTER OBAZDA

nach unserer BrauArt-Rezeptur mit frischem Sauerteigbrot



6,90

M,Gl,SeI,13

UNSER RINDERTATAR –

aus dem Filet VON HAND GESCHNITTEN

mit Schnittlauch-Vinaigrette, Zitronen-Mayonnaise und geröstetem Sauerteigbrot

18,50

M,Gl,SeI,13

WURSTSALAT

mit Gewürzgurken, Senfdressing und roten Zwiebeln, dazu Sauerteigbrot

14,50

Gl,SeI,Sen

SCHWEIZER WURSTSALAT

mit Käse, Gewürzgurken, Senfdressing und roten Zwiebeln, dazu Sauerteigbrot

15,50

Gl,SeI,Sen,M

RINDFLEISCHSALAT

mit frischem Paprika, Frühlingslauch und leichter Paprikamarinade, dazu Sauerteigbrot

16,00

Gl,SeI,Sen



VEGETARISCH



VEGAN

BRAUARTFLADEN

SAFTIG GEBACKENE SAUERTEIGFLADEN

KLASSISCH

mit Schmand, Speck und Frühlingslauch

14,50

M,Gl

VEGAN

mit veganem Kräuterschmand, Kirschtomaten, Kartoffeln und Frühlingslauch

14,50

Gl,So

RÄUCHERLACHS

mit Schmand, gerauchtem Lachs, Frühlingslauch, eingelegten Senfkörnern und Honig-Dill Soße

14,50

Fi,Gl,SeI,Sen,M

FLADEN DER WOCHE

entnehmen Sie bitte unseren Aufstellern am Tisch

14,50

LUFTIGE KARTOFFELWAFFELN

VERSCHIEDEN BELEGT

PILZE

mit gegrillten Pilzen, Emmentaler, Kräutermayonnaise und Frühlingslauch

12,50

Ei,Gl,M,SeI,Sen

WINZER

mit Speck, Käsesauce, Trauben und Schnittlauch

12,50

Ei,Gl,M,SeI,Sen

GEMÜSE

mit Tomatencreme, gegrilltem Gemüse und Basilikumpesto

12,50

Ei,Gl,SeI,Sen

SUPPEN

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Schwarzbrotcroutons



7,90

Gl,M,SeI,So,13

PILZ-CREMESUPPE

mit Schwarzbrotcroutons



7,90

Gl,M,SeI,So,13

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Leberknödeln, Wurzelgemüse und Schnittlauch

8,90

Ei,Gl,SeI,Sen,So

GEMÜSEKRAFTBRÜHE

mit Flädlestreifen, Wurzelgemüse und Schnittlauch



7,90

Ei,Gl,M,SeI,Sen,So

BEILAGEN

PORTION SAUERTEIGBROT

2,50

Gl,Sen,SeI

PORTION SPÄTZLE

4,90

Ei,Gl,M,SeI,Sen

POMMES FRITES

4,90

KARTOFFEL-GURKENSALAT

4,90

SeI,Sen

SOÛE –

Bratensoße, vegane Soße, Pilzrahmssoße

2,50

SeI,Sen,13

BEILAGENSALAT

5,20

SeI,Sen



HAUPTGERICHTE

GROBE BAUERNBRATWURST

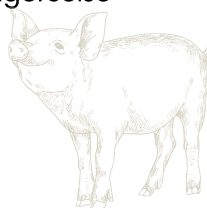
nach unserer Hausrezeptur mit körnigem Senf, Riesling-Rahmkraut, Trollingersoße und Sauerteigbrot

15,50
M,Gl,Sel,Sen,13

MAULTASCHEN auch vegetarisch möglich

von Hand gerollte Maultaschen mit Kartoffel-Gurkensalat, Trollingersoße und dreierlei Zwiebeln

17,50
Gl,M,Sel,Sen,13



SCHWÄBISCHE LINSEN MIT SPÄTZLE auch vegetarisch möglich

gekocht wie bei Großmutter - mit hausgemachten Spätzle und einem Paar Saitenwürstchen

18,50
Gl,Sel,Sen,M

KÄSESPÄTZLE

hausgemachte Käsespätzle aus der Gusseisernen-Pfanne mit dreierlei Zwiebeln



15,90
Gl,Sel,Sen,M

BRAUART BACKHENDL NEW

saftiges Backhendl aus der Keule, mit Kartoffel-Gurkensalat und Kräuter-Honigsenf-Dip

22,50
Gl,Sel,Sen,M

BRAUHAUS SCHNITZEL

paniertes Schnitzel aus der Schweine-Oberschale, dazu kalt gerührte Preiselbeeren, wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle und Trollingersoße

24,50
M,Gl,Sel,13

FORELLE

auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet mit Kartoffel-Gurkensalat, Kartoffelstroh und Kräuterschmand



25,50
M,Gl,Sel,Sen

KALBSLEBER BERLINER ART

saftig gebraten, mit Kartoffelstampf, glasierten Äpfeln und dreierlei Zwiebeln

25,50
Gl,Sel,Sen,M,13

BRAUART PFÄNNLE

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Maultasche

25,50
M,Gl,Sel,13

FILET PFÄNNLE NEW

kleines Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrust mit Bratenjus, hausgemachten Spätzle und Maultasche

29,50
M,Gl,Sel,13

ZWIEBELROSTBRATEN

aus dem Rinderrücken mit dreierlei Zwiebeln, Trollingersoße und hausgemachten Spätzle

29,50
Gl,Sel,Sen,13

RUMPSTEAK VOM GRILL

mit Speckbohnen, Kartoffelgratin, hausgemachter Kräuterbutter und Trollingersoße

32,50
M,Gl,Sel,Sen,13

BEILAGENSALAT



5,20
Sel,Sen





VEGETARISCH & VEGAN

FLADEN VEGAN

mit veganem Kräuterschmand, Kirschtomaten, Kartoffeln und Frühlingslauch



14,50
Gl, Sel, Sen

SALAT PILZE

bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen und frischen Kräutern



18,50
Gl, Sel, Sen

KÄSESPÄTZLE

hausgemachte Käsespätzle aus der Guss-Pfanne mit dreierlei Zwiebeln



15,90
M, Gl, Sel, Sen

PILZ-GULASCH

mit Grünkernrisotto, Paprika, Tomate, gerösteten Zwiebeln und Rucola



18,90
So, Sel, Gl

SCHWÄBISCHE LINSEN

mit hausgemachten Spätzle und geschmorter Karotte



18,50
Gl, M, Sel, Sen

VEGETARISCHE MAULTASCHEN

von Hand gerollte Maultaschen mit Kartoffel-Gurkensalat, veganer Trollingersoße und dreierlei Zwiebeln



17,50
M, Gl, Sel, Sen

planted. ZWIEBELROSTBRATEN

Steak aus Sojaprotein mit dreierlei Zwiebeln, veganer Trollingersoße und hausgemachten Spätzle



24,50
M, Gl, Ei, Sel, So, I3

- AUCH VEGAN MÖGLICH MIT POMMES FRITES anstatt Spätzle -

SALATE

ALLE SALATE SERVIEREN WIR MIT UNSEREM SAUERTEIGBROT

SALAT MAULTASCHEN auch vegetarisch möglich **17,50**

bunter Blattsalat mit Streifen von gebratenen Maultaschen

Gl, M, Ei, Sen, Sel

SALAT PILZE

bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen und frischen Kräutern



18,50
Gl, Sel, Sen

SALAT HÜHNCHEN

bunter Blattsalat mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust

20,50
Gl, Sen, Sel

SALAT GARNELEN

bunter Blattsalat mit gegrillten Garnelen und eingelegten Kirschtomaten

22,50
Gl, Sel, Sen, Kr

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:

3: GESCHWEFELT, 6: KOFFEINHALTIG, I3: MIT ALKOHOL

INHALTSSTOFFE: M: MILCH UND MILCH-ERZEUGNISSE, GL: GLUTEN, KR: KREBSTIERE, EI: EIER, FI: FISCH UND FISCHPRODUKTE, ER: ERDNÜSSE, SO: SOJA, SHA: SCHALENFRÜCHTE, SEL: SELLERIE, SEN: SENF, SES: SESAM, SU: SCHWEFELDIOXID UND SULFITE, LU: LUPINEN, WE: WEICHTIERE

ALLE PREISE IN EURO UND INKLUSIVE GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER.

DESSERT



AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,50
6, M

BAYRISCH CREME

mit Beerenmark und frischen Früchten

8,50
Ei, Gl, M

ZITRONEN CHEESECAKE

mit Baiser und hausgemachtem Himbeersorbet

9,50
Ei, Gl, M

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssigem Kern und Vanilleeis

9,50
Ei, Gl, M

MARILLENKNÖDEL

mit Butterstreuseln und Vanillesoße

9,50
Ei, Gl, M

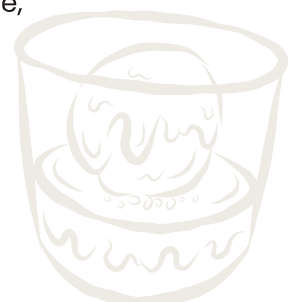
KUGEL EIS

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuß, Stracciatella

2,00
Ei, Gl, M

PORTION SAHNE

1,50
M





APERITIF

RIESLING SEKT TROCKEN	0,1l	6,50
APEROL SPRITZ	0,2l	8,50
BERRY SPRITZ	0,2l	8,50
HEIMAT Johannisbeerlikör mit Prosecco und Tonic		
HUGO	0,2l	8,50
LILLET LOVE TONIC	0,2l	8,50
SARTI SPRITZ	0,2l	8,50

APERITIF- alkoholfrei

APEROL SPRITZ 0%	0,2l	8,00
LILLET 0%	0,2l	8,00
HUGO 0%	0,2l	8,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD LIEBENZELLER MINERALWASSER	0,25l	3,20
classic oder still	0,75l	6,90

SÄFTE & SAFTSCHORLEN		
Apfelsaft naturtrüb, Traubensaft, Orangensaft,	0,3l	3,90
Rhabarbernektar, Maracujanektar, schwarze	0,5l	5,50
Johannisbeere		

COCA-COLA ,COCA-COLA ZERO,	0,3l	3,90
FANTA, SPRITE oder SPEZI	0,5l	5,50

BAD LIEBENZELLER	0,25l	3,50
Bitter Lemon, Ginger Ale, Love Tonic,		
Black Forest Tonic		

HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,3l	4,50
Zitrone- Minze, Grapefruit- Thymian oder Maracuja		
still oder spritzig		

BIERE

PALMBRÄU UNSER BESTES	0,3l	3,90
ODER RADLER	0,5l	5,40
PALMBRÄU ZWICKEL HELL		
PALMBRÄU HEFEWEIZEN		
PALMBRÄU BIER DES MONATS		
MASS BIER	1,0l	9,40



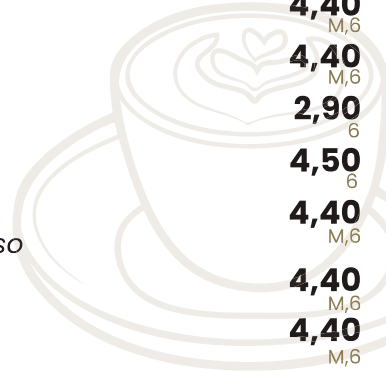
BIERE- alkoholfrei

BLEIFREI-PILS	0,33l	3,90
BLEIFREI-RADLER	0,33l	3,90
MAISELS WEISSE-HEFE	0,5l	5,40

HEISSGETRÄNKE

CAFE CREME		3,50
CAPPUCCINO		4,00
MILCHKAFFEE		4,00
LATTE MACCHIATO		4,40
ICED LATTE MACCHIATO		4,40
ESPRESSO		2,90
DOPPELTER ESPRESSO		4,50
CHOCOCINO		4,40
<i>Heiße Schokolade mit Espresso</i>		
HEISSE SCHOKOLADE		4,40
KALTE SCHOKOLADE		4,40
RONNEFELDT TEE		3,20

HAGEN
KAFFEE RÖSTHANDWERK SEIT 1934



SELECTED TEA SINCE 1823

Bergkräuter, Darjeeling, Earl Grey,
Fruity Camomile, Green Dragon Lung
Ching, Magic Moringa, Morgentau,
Refreshing Mint

SPIRITUOSEN

BRENNEREI AMH HÄUSSER - ZABERFELD

OBSTBRÄNDE	2 cl	4,00
Obstler, Mirabelle, Birne, Zwetschge, Kirsch		
LIKÖRE	2 cl	4,00
Roter Weinbergpfirsich, Quitte, Walderdbeere		
BIERBRAND	2 cl	4,00
Hefeweizen oder dunkles Hefeweizen		
BIERLIKÖR	2 cl	4,00

HEIMAT DESTILLERS

Haselnusslikör, Johannisbeerlikör,	2 cl	4,00
Kräuterlikör, Vodka		

RAMERO RUM	4 cl	7,50
RAMAZOTTI	4 cl	6,00
JÄGERMEISTER	2 cl	4,00
JUBILÄUMSAQUAVIT	2 cl	4,00
BAILEYS	4 cl	6,00



10/42 GIN	4 cl	13,50
mit Black Forest Tonic		
HEIMAT GIN TONIC	4 cl	12,50
mit Black Forest Tonic		
ERNA & DER PINGUIN	4 cl	11,50
<i>alkoholfreier Gin - mit Black Forest Tonic</i>		



FLASCHENWEINE WEISSWEINE

je 0,75 l

- MUSKATELLER AH! FEINHERB** 27,50
Weingut Rolf Heinrich, Heilbronn
- WEISSER BURGUNDER TROCKEN** 29,50
VDP-Gutswein
Weingut Drautz-Able, Heilbronn
- GRAUBURGUNDER JOHANNA TROCKEN** 34,50
Weingut Albrecht-Kiessling, Heilbronn
- JOSEPHINE TRÄGT ORANGE TROCKEN** 36,50
Kerner und Riesling
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn

ROSÉWEINE

- WILDMUSKAT ROSÉ TROCKEN** 26,50
Weingut Amalienhof, Heilbronn
- ROSÉ SAIGNÉE TROCKEN** 27,50
Weingut Christian Hirsch, Leingarten

ROTWEINE

- WILDMUSKAT TROCKEN** 29,50
Weingut Amalienhof, Heilbronn
- SPÄTBURGUNDER TROCKEN** 29,50
Weingut G. A. Heinrich, Heilbronn
- LEMBERGER ALTE REBEN TROCKEN** 33,50
Weingut Albrecht-Kiessling, Heilbronn

SCHON GEWUSST?

Heilbronn ist mit über 1.400 Hektar Rebfläche
eine der größten Weinbaustädte,
mit 1.250 Jahren Weinbaugeschichte die älteste
Weinstadt Württembergs.

OFFENE WEINE WEISSWEINE

je 0,25 l

- WEISSER SOMMER CUVÉE TROCKEN** 6,50
Rivaner, Weißer Burgunder und Scheurebe
Weingut G. A. Heinrich, Heilbronn
- RIESLING TROCKEN** 6,50
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn
- RIESLING HALBTROCKEN** 7,00
Weingut Alexander Bauer, Heilbronn
- CHARDONNAY S TROCKEN** 7,00
Weingut Rolf Willy, Nordheim
- VIOLA TROCKEN** 7,50
Chardonnay & Weißburgunder
Weingut Albrecht-Kiessling, Heilbronn
- WEISSBURGUNDER TROCKEN** 8,00
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn

ROSÉWEINE

- ROSÉ BUSSARD TROCKEN** 7,00
Weingut G. A. Heinrich, Heilbronn
- ROSÉ TROCKEN** 7,00
VDP-Gutswein Weingut Drautz-Able, Heilbronn
- ROSÉ HALBTROCKEN** 7,50
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn

ROTWEINE

- TROLLINGER TROCKEN** 7,00
Weingut Alexander Bauer, Heilbronn
- CUVÉE ROT & WILD TROCKEN** 7,50
Merlot und Cabernet
Weingut Christian Hirsch, Leingarten
- LEMBERGER TROCKEN** 7,50
VDP-Gutswein
Weingut Drautz- Able, Heilbronn
- PINOT NOIR TROCKEN** 8,50
Weingut Rolf Willy, Nordheim
- MERLOT TROCKEN** 8,50
VDP-Gutswein
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn
- WEINSCHORLE** 6,50
weiß, rosé oder rot süß oder sauer