



HERZLICH WILLKOMMEN



VORSPEISE & VESPER

HAUSGEMACHTER OBAZDA M,Gl,Sel,13 6,90€

*hausgemacht nach Brauhaus-Rezeptur
mit unserem frischen Sauerteigbrot*



DOPPELTE PORTION 13,00€

WURSTSALAT Gl,Sel,Sen 14,50€

mit Gewürzgurken, Senfdressing
und roten Zwiebeln, dazu Sauerteigbrot

SCHWEIZER WURSTSALAT Gl,Sel,Sen,M 15,50€

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

RINDFLEISCHSALAT Gl,Sel,Sen 16,00€

mit frischer Paprika, Frühlingslauch
und leichter Paprikamarinade, dazu Sauerteigbrot

LUFTIGE KARTOFFELWAFFEL Gl,Sel,Sen 13,50€

mit gegrillten Pilzen, Käse,
Zitronenmayonnaise und Frühlingslauch



oder

mit eingelegter Rote Bete, Taleggio-Crème,
roten Zwiebeln und Schnittlauch



SUPPEN

ROTE PAPRIKASCHAUMSUPPE M,Sel,13 7,90€

mit Kräuteröl und Kresse



KARTOFFELCREMESUPPE Gl,M,Sel,13 7,90€

mit Schwarzbrotcroûtons



RINDERKRAFTBRÜHE Gl,Sel,Sen 8,90€

mit Leberknödeln, Wurzelgemüse und Schnittlauch

GEMÜSEKRAFTBRÜHE Gl,M,Sel,Sen 7,90€

mit Flädlestreifen, Wurzelgemüse und Schnittlauch



BRAUARTFLADEN

SAFTIG GEBACKENE SAUERTEIGFLADEN

KLASSISCH M,Gl,Sel 14,50€

mit Schmand, Speck und Frühlingslauch

VEGAN Gl,Sel,Sen 14,50€

mit veganem Kräuterschmand, Kirschtomaten,
Kartoffeln und Frühlingslauch



FLADEN DER WOCHE Gl,Sel,Sen,M 14,50€

entnehmen Sie bitte unseren Aufstellern



SALATE

SALAT MAULTASCHEN Gl,M,Ei,Sen,Sel 17,50€

bunter Blattsalat
mit Streifen von gebratenen Maultaschen

SALAT HÜHNCHEN Gl,Ei,Sen,Sel 20,50€

bunter Blattsalat
mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust

SALAT GARNELEN Gl,Sel,Sen,Kr 22,50€

bunter Blattsalat
mit gegrillten Garnelen und eingelegten Kirschtomaten

Alle Salate servieren

wir mit unserem Sauerteigbrot.

BEILAGEN

PORTION SAUERTEIGBROT Gl,M  2,50€

PORTION SPÄTZLE Gl,M,Ei 4,90€

POMMES FRITES  4,90€

KARTOFFELSALAT ODER Sel,Sen  4,90€

KARTOFFEL-GURKENSALAT 4,90€

SOSSE Sel,13 Braten- oder Pilzrahmsöße 2,50€

BEILAGENSALAT Sel,Sen  4,90€

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

FLADEN VEGAN Gl,Sel,Sen  14,50€

mit veganem Kräuterschmand, Kirschtomaten,
Kartoffeln und Frühlingslauch

SALAT PILZE Gl,Sen,Sel  18,50€

bunter Blattsalat
mit gebratenen Pilzen und frischen Kräutern

KÄSESPÄTZLE M,Gl,Sen,Sel  15,90€

hausgemachte Käsespätzle
aus der Guss-Pfanne mit dreierlei Zwiebeln

PILZGULASCH So,Sel,Gl  18,90€

mit Grünkernrisotto, Paprika, Tomate,
gerösteten Zwiebeln und Rucola

SCHWÄBISCHE LINSEN Gl,Sen,Sel,M  18,50€

mit hausgemachten Spätzle
und geschmorter Karotte

PLANT BASED.  26,50€

ZWIEBELROSTBRATEN M,Gl,Ei,Sel,So,13
Steak aus Sojaprotein mit dreierlei Zwiebeln,
veganer Trollingersöße und hausgemachten Spätzle

AUCH VEGAN MÖGLICH MIT POMMES FRITES 



UNSERE KLASSIKER



GROBE BAUERNBRATWURST M,Sel,Gl,Sen,13	15,50€
nach unserer Hausrezeptur mit körnigem Senf, Riesling-Rahmkraut, Trollingersoße und Sauerteigbrot	
GEROLLTE MAULTASCHEN M,Sel,Gl,Sen,Ei,13	17,50€
schwäbische Maultaschen mit Kartoffel-Gurkensalat, Trollingersoße und dreierlei Zwiebeln	
LINSEN MIT SPÄTZLE M,Sel,Gl,Sen,Ei	18,50€
gekocht wie bei Großmutter - mit hausgemachten Spätzle und einem Paar Saitenwürstchen	
BRAUHAUS SCHNITZEL M,Ei,Sel,Gl,13	24,50€
paniertes Schnitzel aus der Schweine-Oberschale - dazu gerührte Preiselbeeren, wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle und Trollingersoße	
FORELLE M,Fi,Sel,Sen,13	25,50€
auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet mit Kartoffel-Gurkensalat, Kartoffelstroh und grüner Soße	
KALBSLEBER BERLINER ART M,Gl,Sen,Sel,13	25,50€
mit Kartoffelstampf, glasierten Äpfeln und dreierlei Zwiebeln	
BRAUART PFÄNNLE M,Gl,Ei,Sel,13	25,50€
Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Maultasche	
ZWIEBELROSTBRATEN M,Gl,Ei,Sel,13 <i>medium gebraten</i>	29,50€
aus dem Rinderrücken mit dreierlei Zwiebeln, Trollingersoße und hausgemachten Spätzle	
RUMPSTEAK M,Gl,Ei,Sel,13 <i>medium gebraten</i>	32,50€
vom Grill - mit Speckbohnen, Kräuterbutter, Trollingersoße und Kartoffelgratin	
BEILAGENSALAT Sen,Sel 	4,90€



DESSERT

AFFOGATO 6,M	4,50€
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
BAYRISCH CREME M,Ei	8,50€
mit Beerenmark und frischen Früchten	
ZITRONEN CHEESECAKE GI,M,Ei,	9,50€
mit Baiser und hausgemachtem Himbeersorbet	
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN GI,M,Ei	9,50€
mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis	
MARILLENKNÖDEL GI,M,Ei,	9,50€
mit Butterstreuseln und Vanillesoße	
KUGEL EIS GI,M,Ei,	2,00€
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss & Stracciatella	
PORTION SAHNE M	1,50€

STRESSED?

**Schreib es einfach rückwärts,
dann bekommst Du:
DESSERTS!**

HEISSGETRÄNKE

CAFE CREME 6	3,50€
CAPPUCCINO 6,M	4,00€
MILCHKAFFEE 6,M	4,00€
LATTE MACCHIATO 6,M	4,40€
ICED LATTE MACCHIATO 6,M	4,40€
ESPRESSO 6	2,90€
DOPPELTER ESPRESSO 6	4,50€
CHOCOCINO 6,M	4,40€
Heiße Schokolade mit Espresso	
HEISSE SCHOKOLADE M	4,40€
KALTE SCHOKOLADE M	4,40€
MONIN FLAVOUR 15,8,Sha,Er	+ 0,50€
Karamell, Vanille, Praline-Nuss, Haselnuss, Weisse Schokolade	
RONNEFELDT TEE	3,20€
Bergkräuter, Darjeeling, Earl Grey, Fruity Camomile, Green Dragon Lung Ching, Magic Moringa, Morgentau, Refreshing Mint	



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD LIEBENZELLER MINERALWASSER	0,25 l	3,20€
<i>classic oder still</i>	0,75 l	6,90€
SÄFTE & SAFTSCHORLEN	0,3 l	3,90€
<i>Apfelsaft naturtrüb, Traubensaft, Orangensaft, Rhabarbernektar, Maracujanektar, schwarze Johannisbeere</i>	0,5 l	5,50€
COCA-COLA ,COCA-COLA ZERO,	0,3 l	3,90€
FANTA, SPRITE OR SPEZI	0,5 l	5,50€
BAD LIEBENZELLER	0,25 l	3,50€
<i>Bitter Lemon, Ginger Ale, Love Tonic, Black Forest Tonic</i>		
HAUGEMACHTE LIMONADE	0,3 l	4,50€
<i>Zitrone- Minze, Grapefruit- Thymian oder Maracuja still oder spritzig</i>		
APERITIF		
RIESLING SEKT TROCKEN	0,1 l	6,50€
APEROL SPRITZ	0,2 l	8,50€
BERRY SPRITZ	0,2 l	8,50€
<i>HEIMAT Johannisbeerlikör mit Prosecco und Tonic</i>		
HUGO	0,2 l	8,50€
LILLET LOVE TONIC	0,2 l	8,50€
SARTI SPRITZ	0,2 l	8,50€

BIERE

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

ALKOHOLFREI

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

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:

3: GESCHWEFELT, 6: KOFFEINHALTIG, 13: MIT ALKOHOL,
M: MILCH UND MILCH-ERZEUGNISSE, SU: SCHWEFELDIOXID UND SULFIT
INHALTSSTOFFE: GL: GLUTEN, KR: KREBSTIERE, EI: EIER, FI: FISCH UND FISCHPRODUKTE,
ER: ERDNÜSSE, SO: SOJA, M: MILCHPRODUKTE, SHA: SCHALENFRÜCHTE,
SEL: SELLERIE, SEN: SENF, SES: SESAM, SU: SCHWEFELDIOXID UND SULFITE, LU: LUPINEN,
WE: WEICHTIERE

ALLE PREISE IN EURO UND INKLUSIVE GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER.



OFFENE WEINE

je 0,25 l

WEISSWEINE

WEISSER SOMMER CUVÉE TROCKEN

Rivaner, Weißer Burgunder und Scheurebe
Weingut G. A. Heinrich, Heilbronn

6,50€

RIESLING TROCKEN

Winzergenossenschaft Heilbronn

6,50€

RIESLING HALBTROCKEN

Weingut Alexander Bauer, Heilbronn

7,00€

CHARDONNAY EDELIS TROCKEN

Winzergenossenschaft Flein-Talheim

7,00€

VIOLA TROCKEN

Chardonnay & Weißburgunder
Weingut Albrecht-Kiessling, Heilbronn

7,50€

WEISSBURGUNDER TROCKEN

Weingut Alexander Bauer, Heilbronn

8,00€

WEINSCHORLE

weiß, rose oder rot süß oder sauer

6,50€

ROSEWEINE

ROSÉ BUSSARD TROCKEN

Weingut G. A. Heinrich, Heilbronn

7,00€

ROSÉ TROCKEN

VDP-Gutswein Weingut Drautz-Able, Heilbronn

7,00€

ROSÉ HALBTROCKEN

Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn

7,50€

ROTWEINE

URSPRUNG TROLLINGER TROCKEN

Winzergenossenschaft Heilbronn

7,00€

CUVÉE ROT & WILD TROCKEN

Merlot und Cabernet
Weingut Christian Hirsch, Leingarten

7,50€

LEMBERGER TROCKEN

VDP-Gutswein
Weingut Drautz-Able, Heilbronn

7,50€

PINOT NOIR TROCKEN

Weingut Rolf Willy, Nordheim

8,50€

MERLOT TROCKEN

VDP-Gutswein
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn

8,50€



FLASCHENWEINE

je 0,75 l

WEISSWEINE

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

ROSEWEINE

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

SPIRITUOSEN

BRENNEREI AMH HÄUSSER - ZABERFELD

OBSTBRÄNDE 2 cl 4,50€

Obstler, Mirabelle, Birne, Zwetschge, Kirsch

LIKÖRE

Roter Weinbergpfirsich, Quitte, Walderdbeere

BIERBRAND *Hefeweizen oder dunkles Hefeweizen*

BIERLIKÖR

HEIMAT DESTILLERS 2 cl 4,00€

Haselnusslikör, Johannisbeerlikör, Kräuterlikör, Vodka

RAMERO RUM 4 cl 7,50€

A BELA ADORMECIDA 5 cl 6,00€

Schwäbischer Portwein, Weingut G. A. Heinrich

RAMAZOTTI 2 cl 4,00€

JÄGERMEISTER 2 cl 4,00€

JUBILÄUMSAQUAVIT 2 cl 4,00€

BAILEYS 2 cl 4,00€

10/42 GIN 4 cl 13,50€

mit Black Forest Tonic

HOPFEN GIN HERTL BRAUMANUFAKTUR 4 cl 14,50€

mit Hopfen Tonic

HEIMAT GIN TONIC 4 cl 12,50€

mit Black Forest Tonic

