

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 Flügelnuss, einem der ältesten Bäume in Heilbronn, der schon viele Geschichten erlebt hat.

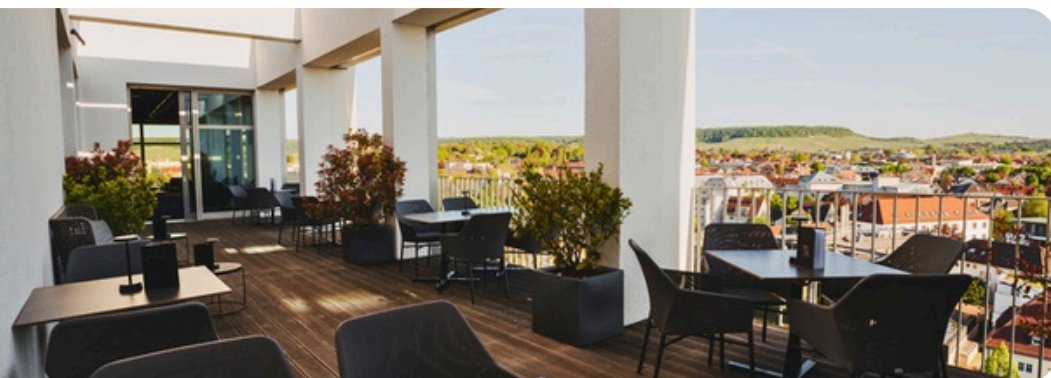
Wir freuen uns, Sie im Brauart willkommen zu heißen.



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



Schmeck den Süden – So schmeckt Baden- Württemberg

Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-Gastronomen.



GreenSign – Nachhaltigkeit im “BRAUART”

Unser Haus ist mit dem GreenSign-Zertifikat ausgezeichnet – einem anerkannten Nachhaltigkeitssiegel 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.



Staiger – Regionales Obst & Gemüse

Frisches Gemüse und saisonales Obst aus der Region und der ganzen Welt. 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. Von hier beziehen wir unter anderem unsere Wurstspezialitäten, Maultaschen, Schinken und verschiedene andere Fleisch- und Wurstwaren. – handwerklich hergestellt und mit regionaler Herkunft.



Bäckerei Hirth– Brot und Backwaren

Handarbeit wird hier gelebt, Zutaten höchster Qualität von regionalen Lieferanten und aufwendige Vor- und Sauerteige bilden die Basis für handgeformte Backwaren, wie unser Brauhausbrot.



Spatzenhof – Honig und Honig-Produkte

Mit seinen Wäldern und Streuobstwiesen, Weinbergen, Schluchten und Gewässern ist der Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald 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 handgeklöpftes 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.



VORSPEISE & VESPER

HAUSGEMACHTER OBAZDA

nach unserer Brauart-Rezeptur mit frischem Brauhausbrot



6,90

M,Gl,Sel,13

UNSER RINDERTATAR –

aus dem Filet VON HAND GESCHNITTEN

mit Schnittlauch-Vinaigrette, Zitronen-Mayonnaise und geröstetem Brauhausbrot

18,90

M,Gl,Sel,13

WURSTSALAT



mit Gewürzgurken, Senfdressing und roten Zwiebeln, dazu Brauhausbrot

14,50

Gl,Sel,Sen

SCHWEIZER WURSTSALAT



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

15,50

Gl,Sel,Sen,M

RINDFLEISCHSALAT

mit frischem Paprika, Frühlingslauch und leichter Paprikamarinade, dazu Brauhausbrot

16,00

Gl,Sel,Sen



VEGETARISCH



VEGAN

BRAUARTFLADEN

SAFTIG GEBACKENE SAUERTEIGFLADEN

KLASSISCH

mit Schmand, Speck und Frühlingslauch

14,90

M,Gl

VEGAN

mit veganem Kräuterschmand, Kirschtomaten, Kartoffeln und Frühlingslauch



14,90

Gl,So

RÄUCHERLACHS

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

16,90

Fi,Gl,Sel,Sen,M

FLADEN DER WOCHE

entnehmen Sie bitte unseren Aufstellern am Tisch



14,90

LUFTIGE KARTOFFELWAFFELN

VERSCHIEDEN BELEGT

PILZE

mit gegrillten Pilzen, Emmentaler, Kräutermayonnaise und Frühlingslauch



12,50

Ei,Gl,M,Sel,Sen

WINZER

mit Speck, Käsesauce, Trauben und Schnittlauch

12,50

Ei,Gl,M,Sel,Sen

GEMÜSE

mit Tomatencreme, gegrilltem Gemüse und Basilikumpesto



12,50

Ei,Gl,Sel,Sen

SUPPEN

KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Schwarzbrotcroutons



7,90

Gl,M,Sel,So,13

PILZ-CREMESUPPE

mit Schwarzbrotcroutons



7,90

Gl,M,Sel,So,13

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Leberknödeln, Wurzelgemüse und Schnittlauch

8,90

Ei,Gl,Sel,Sen,So

GEMÜSEKRAFTBRÜHE

mit Flädlestreifen, Wurzelgemüse und Schnittlauch



7,90

Ei,Gl,M,Sel,Sen,So

BEILAGEN

PORTION BRAUHAUSBROT



2,90

Gl,Sen,Sel

PORTION SPÄTZLE

4,90

Ei,Gl,M,Sel,Sen

POMMES FRITES



4,90

KARTOFFEL-GURKENSALAT



4,90

Sel,Sen

SOSSE –

Bratensoße, vegane Soße, Pilzrahmssoße

3,00

Sel,Sen,13

BEILAGENSALAT



5,20

Sel,Sen



HAUPTGERICHTE

GROBE BAUERNBRATWURST

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

16,50

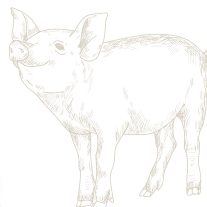
M,Gl,Sel,Sen,13

MAULTASCHEN *auch vegetarisch möglich*

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

17,90

Gl,M,Sel,Sen,13



SCHWÄBISCHE LINSEN MIT SPÄTZLE *auch vegetarisch möglich*

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

18,90

Gl,Sel,Sen,M



KÄSESPÄTZLE



hausgemachte Käsespätzle aus der Gusseisernen-Pfanne mit dreierlei Zwiebeln

16,90

Gl,Sel,Sen,M



BRAUART BACKHENDL

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

22,90

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

24,90

M,Gl,Sel,13

FORELLE

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

25,90

Gl,M,Sel,Sen



KALBSLEBER BERLINER ART

saftig gebraten, mit Kartoffelstampf, glasierten Äpfeln und dreierlei Zwiebeln

25,90

Gl,Sel,Sen,M,13

BRAUART PFÄNNLE

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsoße, hausgemachten Spätzle und Maultasche

25,90

M,Gl,Sel,13

FILET PFÄNNLE

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

29,90

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



JEDES UNSERER, MIT DEM BADEN-WÜRTTEMBERGISCHEN LÖWEN GEKENNZEICHNETEN GERICHTE, KOCHEN WIR AUSSCHLIESSLICH MIT PRODUKTEN AUS UNSERER REGION.





VEGETARISCH & VEGAN

FLADEN VEGAN

mit veganem Kräuterschmand, Kirschtomaten, Kartoffeln und Frühlingslauch



14,90
Gl,Sel,Sen

SALAT PILZE

bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen und frischen Kräutern



18,90
Gl,Sel,Sen

KÄSESPÄTZLE

hausgemachte Käseespätzle aus der Guss-Pfanne mit dreierlei Zwiebeln



16,90
M,Gl,Sel,Sen

PILZ-GULASCH

mit Grünkernrisotto, Paprika, Tomate, gerösteten Zwiebeln und Rucola



19,50
So,Sel,Gl

SCHWÄBISCHE LINSEN

mit hausgemachten Spätzle und geschmorter Karotte



18,90
Gl,M,Sel,Sen

VEGETARISCHE MAULTASCHEN

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



17,90
M,Gl,Sel,Sen

planted. ZWIEBELROSTBRATEN

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



24,50
M,Gl,Ei,
Sel,So,13

- AUCH VEGAN MÖGLICH MIT POMMES FRITES anstatt Spätzle -

SALATE

ALLE SALATE SERVIEREN WIR MIT UNSEREM BRAUHAUSBROT

SALAT MAULTASCHEN auch vegetarisch möglich **17,90**

bunter Blattsalat mit Streifen von gebratenen Maultaschen

Gl,M,Ei,Sen,Sel

SALAT PILZE

bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen und frischen Kräutern



18,90
Gl,Sel,Sen

SALAT HÜHNCHEN

bunter Blattsalat mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust

20,90
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, 13: 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

10,50
Ei,Gl,M

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssigem Kern und Vanilleeis

10,50
Ei,Gl,M

KUGEL EIS

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuß, Stracciatella

2,00
Ei,Gl,M

PORTION SAHNE

1,50
M





APERITIF

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

APERITIF- alkoholfrei

APEROL SPRITZ 0%	0,2 l	8,50
LILLET 0%	0,2 l	8,50
HUGO 0%	0,2 l	8,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

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

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

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

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

BIERE

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

BIERE- alkoholfrei

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

HEISSGETRÄNKE

CAFE CREME	3,50 ⁶
CAPPUCCINO	4,00 ^{M,6}
MILCHKAFFEE	4,00 ^{M,6}
LATTE MACCHIATO	4,40 ^{M,6}
ICED LATTE MACCHIATO	4,40 ^{M,6}
ESPRESSO	2,90 ⁶
DOPPELTER ESPRESSO	4,50 ⁶
CHOCOCINO	4,40 ^{M,6}
Heiße Schokolade mit Espresso	
HEISSE SCHOKOLADE	4,40 ^{M,6}
KALTE SCHOKOLADE	4,40 ^{M,6}
RONNEFELDT TEE	3,20

HAGEN
KAFFEE RÖSTHANDWERK SEIT 1934

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



SELECTED TEA SINCE 1823

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, Kräuterlikör, Vodka	2 cl	4,00
--	------	------

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
alkoholfreier Gin - mit Black Forest Tonic		



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



ENTALKOHOLISIERTE WEINE

je 0,25 l
7,50

NEVERFULL BLANC DE BLANCS 0,0%
Weingut Rolf Willy, Nordheim

ROT & WILD ZERO 0,5% 7,50
Weingut Christian Hirsch, Leingarten

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