



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 Pilzrahmsauce 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

planted. 26,50€

ZWIEBELROSTBRATEN M,Gl,Ei,Sel,So,13

Steak aus Sojaprotein mit dreierlei Zwiebeln,
veganer Trollingersauce 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,Gl	8,50€
mit Beerenmark und frischen Früchten	
ZITRONEN CHEESECAKE Gl,M,Ei,	9,50€
mit Baiser und hausgemachtem Himbeersorbet	
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN Gl,M,Ei	9,50€
mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis	
MARILLENKNÖDEL Gl,M,Ei,	9,50€
mit Butterstreuseln und Vanillesoße	
KUGEL EIS Gl,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€
classic oder still 0,75 l 6,90€

SÄFTE & SAFTSCHORLEN 0,3 l 3,90€
Apfelsaft naturtrüb, Traubensaft, Orangensaft, Rhabarbernektar, Maracujanektar, schwarze Johannisbeere 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€
Bitter Lemon, Ginger Ale, Love Tonic, Black Forest Tonic

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

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€

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

6,50€

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

RIESLING TROCKEN

6,50€

Winzergenossenschaft Heilbronn

RIESLING HALBTROCKEN

7,00€

Weingut Alexander Bauer, Heilbronn

CHARDONNAY EDELIS TROCKEN

7,00€

Winzergenossenschaft Flein-Talheim

VIOLA TROCKEN

7,50€

*Chardonnay & Weißburgunder
Weingut Albrecht-Kiessling, Heilbronn*

WEISSBURGUNDER TROCKEN

8,00€

Weingut Alexander Bauer, Heilbronn

WEINSCHORLE

6,50€

weiß, rose oder rot süß oder sauer

ROSEWEINE

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

URSPRUNG TROLLINGER TROCKEN

7,00€

Winzergenossenschaft 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*



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

