Altes Bräuhaus
HOTEL · EVENTS
RESTAURANT

UNSERE EMPFEHLUNG

Tagesmenü

VORSPEISE

Samtsuppe von der Petersilienwurzel

mit geräucherter Entenbrust

HAUPTGANG

Hirschrücken mit Steinpilzen und Hagebuttensauce

Serviettenknödel und Schwarzwurzelgemüse

DESSERT

Ofenwarmes Schokoladenküchlein

mit Yuzu-Kern und Kaffee-Eis

MENÜPREIS

59,00 €

Vorspeisen

Saisonale Salate 6,50 €
mit Bräuhaus-Bier-Vinaigrette VEGAN

Rustikaler Herbstsalat 14,00 €
mit Bräuhaus-Bier-Vinaigrette und eingemachtem Gemüse VEGAN

wahlweise mit

Streifen von der Landgockelbrust 17,00 €

gegrillten Waldpilzen und Kräutern VEGETARISCH 17,00 €

Der Bräuhaus-Wurstsalat 13,50 €
Kalbslyoner vom Metzger Wieland, rote Zwiebeln, Cornichons, Bergkäse und frisches Bauernbrot

Gebratene Kaspressknödel 15,00 €
auf gegrilltem Hokkaido-Kürbis und Feldsalat VEGETARISCH

Rinder-Carpaccio 16,00 €
mit gebratenen Steinpilzen, geröstetem Knoblauch und Zitronenschmand

Suppen

Kürbissuppe 10,00 €
mit Entenpraline und Kürbiskernöl

Rinderbrühe 10,00 €
mit Flädle und Wurzelgemüse

Hauptspeisen

Rehragout — 24,50 €
mit Cranberrys, Waldpilzen, Serviettenknödeln und Speck-Rosenkohl

Schwäbischer Sauerbraten — 24,00 €
mit Blaukraut und Spätzle

Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Rind — 32,00 €
mit Kalbsjus, Röstzwiebeln, Spätzle und feinem Gemüse

Geschmorte Entenkeule — 23,00 €
mit Entenjus, fermentierten Brombeeren, Pommes Dauphine und Schwarzwurzeln

Schnitzel „Wiener Art“ — 19,50 €
mit Bratkartoffeln und Karotten-Erbsen-Gemüse

Geschmälzte schwäbische Maultaschen — 15,00 €
mit Kartoffelsalat und Schnittlauch

Käsespätzle — 16,00 €
mit Bergkäse, Rahm und Schmorzwiebeln, dazu ein kleiner Blattsalat

VEGETARISCH

FÜR 2 PERSONEN

Rinderfilet „Chateaubriand“
mit Sauce béarnaise, Pommes Dauphine, Herbstgemüse und gebratenen Pilzen

48,00 € pro Person

Fisch & Vegetarisch

Gebratenes Zanderfilet — 25,00 €
mit Kapern und Zitrone, Beurre blanc und Kartoffel-Petersilienwurzel-Püree

Im Ganzen gebackener Hokkaido-Kürbis — 21,50 €
gefüllt mit Äpfeln, Schalotten und Walnüssen, auf Petersilienpesto
VEGAN

Kartoffel-Spitzkohl-Gratin — 15,50 €
mit Kirschtomaten-Sugo VEGAN

Dessert

Apfelstrudel — 9,50 €
mit Salzkaramell-Eis und Kürbiskernöl

Mousse au Chocolat — 9,50 €
mit karamellisierten Äpfeln

Guten Appetit