Altes Bräuhaus
HOTEL · EVENTS
RESTAURANT

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 €

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

Rinder-Carpaccio 16,00 €
mit gebratenen Steinpilzen, geröstetem Knoblauch
und Zitronenschmand
Weinempfehlung: Rosé 2024 · mkquadrat

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
Weinempfehlung: Hommage Rot 2018 · mkquadrat

Schwäbischer Sauerbraten 24,00 €
mit Blaukraut und Spätzle
Empfehlung: Rose Sekt brut nature 2022 · mkquadrat

Zwiebelrostbraten 32,00 €
mit Kalbsjus, Röstzwiebeln, Spätzle und feinem Gemüse
Weinempfehlung: Spätburgunder Pur 2019 · mkquadrat

Geschmorte Entenkeule 23,00 €
mit Entenjus, fermentierten Brombeeren, Pommes Dauphine und Schwarzwurzeln
Weinempfehlung: Hommage Rot 2018 · mkquadrat

Schnitzel „Wiener Art“ 19,50 €
mit Steakhouse Pommes frites und Karotten-Erbsen-Gemüse
Weinempfehlung: Grauburgunder 2021 · mkquadrat

Geschmälzte schwäbische Maultaschen 15,00 €
mit Kartoffelsalat und Schnittlauch

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

Fisch

Gebratenes Zanderfilet 25,00 €
mit Kapern und Zitrone, Beurre blanc und
Kartoffel-Petersilienwurzel-Püree
Weinempfehlung: Grauburgunder 2024

Vegetarisch

Gebratene Kaspressknödel 15,00 €
auf gegrilltem Hokkaido-Kürbis und Feldsalat
Weinempfehlung: Riesling Kreidkeller 2023

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

Wenn Sie ein veganes Gericht wünschen fragen Sie gerne direkt bei unserem Küchenchef Ralph Löbich nach seinem Empfehlungen.

Dessert

Apfelstrudel 9,50 €
mit Salzkaramell-Eis und Kürbiskernöl

Mousse au Chocolat
mit karamellisierten Äpfeln 9,50 €

Guten Appetit!

Weinempfehlungen

Unsere Weinkarte reift noch … 🍷

Bis sie fertig ist, haben wir natürlich schon einmal ausgiebig für Sie getestet. Hier finden Sie unsere persönlichen Weinempfehlungen – vom Bräuhaus-Team probiert und für gut befunden.

Zum Wohl & guten Appetit!

Italien

Weißwein

Pinot Grigio
Anico Casale, 2024
Sehr volles Aroma, fruchtig, nicht zu süss. Passt ideal zu Schalentieren, vegetarischen Gerichten oder zur Vorspeise.

0,1l	4,50 €
0,25l	8,80 €
0,75l	24,00 €

Rosé

Bardolino DOC
Vitis Nostra, 2023
Harmonischer und zart mandeltöniger Geschmack. Leichtes Trinkvergnügen mit fruchtig, frischer Duftfülle.

0,1l	3,50 €
0,25l	7,50 €
0,75l	21,50 €

Rotwein

Primitivo Puglia
Anico Casale, 2024
Mundfülle und ausgewogene Süße sowie Säure. Der Abgang zeichnet sich durch Süße Frucht aus.

0,1l	4,50 €
0,25l	8,80 €
0,75l	24,00 €

Chianti, DOCG
Vitis Nostra 2024
Elegante, leicht und würzig mit Frucht und einem Hauch von Veilchen. Gute Intensität mit feinen Tanninen.

0,1l	4,50 €
0,25l	8,80 €
0,75l	24,00 €

Deutschland

Weißwein

Grauburgunder

mkquadrat, 2024

Perfekte Harmonie aus moderater Säure, feinem, aber gehaltvollem Körper und anhaltendem Abgang. Die Trauben aus der kühleren, steinigen Lage Kreidkeller verleihen dem Wein eine mineralische, feine Stilistik.

0,1l	3,50 €
0,25l	7,50 €
0,75l	21,00 €

Grauburgunder

mkquadrat, 2021

Grauburgunder gereift geht nicht? Oh doch, dieser großartige Grauburgunder aus der Lage Kallstadter Kreidkeller besticht durch Saftigkeit, Finesse und Eleganz.

0,1l	3,50 €
0,25l	7,50 €
0,75l	21,00 €

Sauvignon blanc

mkquadrat, 2024

Ein Teil der Trauben kommt aus der etwas wärmeren Lage Kronenberg, der andere Teil aus der kühlen, speziellen Lage Kreidkeller. Dadurch bietet dieses Sauvignon Blanc eine tolle Vielfallt an sowohl tropischen als auch grasigen Aromen.

0,1l	4,00 €
0,25l	8,00 €
0,75l	23,00 €

Riesling Kreidkeller

mkquadrat, 2023

Ein Pfälzer Riesling mit einem touch Mosel-Style – straff, saftig, langanhaltend, feines Säurespiel und tolle Mineralität.

0,1l	4,00 €
0,25l	8,00 €
0,75l	23,00 €

Roséwein

Rosé

mkquadrat, 2024

Aus Spätburgunder und Merlot, fein, trocken, pur – ein moderner Rosé mit klassischer Farbe

0,1l	3,50 €
0,25l	7,50 €
0,75l	21,00 €

Rotwein

Hommage Rot

mkquadrat, 2018

Aus dem großen Rotweinjahrgang 2018, eine Cuvée aus Merlot, Spätburgunder, Acolon und Syrah, mediterrane Stilistik, feine Tannine, kräftiger Körper, intensive Frucht dunkler Beeren.

0,1l	3,50 €
0,25l	7,50 €
0,75l	21,00 €

Spätburgunder Pur

mkquadrat, 2019

Ein feiner, typischer Spätburgunder vornehmlich aus der Rotweinlage Kallstadter Kroneneberg, feine Kirschfrucht, saftig und weich zugleich.

0,1l	4,50 €
0,25l	8,50 €
0,75l	25,00 €

Spanien

Rotwein

Rioja Crianza D.O.Ca

Contede, 2018

Intensiv kirschrote Farbe. Dichte Aromen von Walbeeren und Kirschen, leichte Röstaromen. Kräftig, elegant mit intensiver Frucht.

0,1l	6,00 €
0,25l	12,00 €
0,75l	34,00 €

Sekt

Altes Bräuhaus Sekt demi-sec Schloss Affaltrach	0,1l 0,75l	5,00 € 32,00 €
Rose Sekt brut nature mkquadrat, 2022 *36 Monate Hefelager, kein Schwefel, aus einer Einzelparzelle Spätburgunder, feine Perlage und eine Aromatik und Struktur in bester Champagner-Stilistik*	0,1 l 0,75 l	6,00 € 35,00 €
Blanc de Noir Sekt extra brut mkquadrat, 2021 *48 Monate Hefelager, ohne Schwefel ausgebaut, saftiges Säurespiel und tolle Aromen von Brioche und Waldbeeren*	0,1 l 0,75 l	7,00 € 39,00 €

Alkoholfrei

Muskateller Zero Secco mkquadrat, 2025 *übertrifft die Erwartungen an einen alkoholfreien Wein, tolle, für Muskateller typische Noten von Grapefruit, Maracuja und Holunderblüte, tolles Säure-Süße-Spiel*	0,1 l 0,75 l	4,00 € 25,00 €
Prickelnder Apfelsaft Groebe	0,1 l	3,50 €

Aperitif

Martini dry, bianco oder rosso	5 cl	4,50 €
Sherry dry	5 cl	4,50 €
Sherry medium	5 cl	4,50 €
Aperol Spritz		7,00 €
Hugo		7,00 €
Lillet Wild Berry		7,00 €
Lillet Tonic		7,00 €
Campari Orange		7,00 €
Campari Soda		7,00 €
Martini Floreale		7,00 €

mit Apfelsaft, alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet	0,25 l	2,50 €
Medium	0,5 l	4,00 €
Still	0,75 l	6,00 €
Afri Cola	0,33 l	3,50 €
Afri Cola ohne Zucker	0,33 l	3,50 €
Afri Bluna Orange / Zitrone	0,33 l	3,50 €
Teinacher Cola Mix	0,33 l	3,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,00 €
Tonic	0,2 l	3,00 €
Säfte		
Apfel / Orange / Johannisbeer	0,2 l	3,00 €
Saftschorle		
Apfel / Orange / Johannisbeer /	0,2 l	3,00 €
Rhabarber	0,4 l	4,20 €

Biere

Häberlen

• **Pils**	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,60 €
• **Spezial**	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,50 €
• **Radler**	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,50 €

Ladenburger

• **Hefeweizen**	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,60 €
• **Alt Schwäbisch, dunkel**	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,60 €
• **Hefeweizen, dunkel**	0,5 l	4,60 €
• **Hefeweizen, kristall**	0,5 l	4,60 €
• **Hefeweizen, alkoholfrei**	0,5 l	4,60 €
• **Bleifrei, alkoholfrei**	0,5 l	4,60 €

Spirituosen & Bitter

	2 cl
Asbach Uralt 8 J	6,00 €
Baileys	3,50 €
Gordon´s Gin	6,00 €
Grappa di Nonino Chardonnay	6,00 €
Henessy VSOP	7,00 €
Linie Aquavit	3,50 €

13 Eichen Distillers 3,50 €

- **Apfelspirituose 34 % vol.**
- **Zwetschgenwasser 38 % vol.**
- **Birnenspirituose 34 % vol.**
- **Streuobst Cuvée 40 % vol.**
- **Bohnapfel 40 % vol.**
- **Aprikose 38 % vol.**
- **Haselnussgeist 40 % vol.**
- **Oaky-Plum, Sherryfass 40 % vol.**
- **Wildkirschbrand 40% vol.**

Ervin Bohn 3,50 €

- **Williams-Christ Birnenbrand 40 % vol.**
- **Mirabellen-Brand 40 % vol.**
- **Himbeer-Spirituose 40 % vol.**

Averna	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Ramazotti	3,50 €
Unicum	3,50 €
Unicum Zwetschke	3,50 €

Heißgetränke

Espresso *	2,50 €
Doppelter Espresso *	4,20 €
Tasse Kaffee *	2,80 €
Cappuccino * **	3,50 €
Milchkaffee * **	3,50 €
Kaffee Latte * **	3,50 €
Schokochino * **	3,50 €
Heiße Schokolade **	3,50 €
Glas Tee	3,00 €

* auch als entkoffeiniert erhältlich

** auch als laktosefrei erhältlich