

An unsere Gäste,

*Aktuell können wir Ihnen aus personellen Gründen
Sonn- und Feiertags nur eine kleinere Speisekarte anbieten.*

*Von Mittwoch bis Samstag können Sie nach wie vor von der
gesamten Speisekarte auswählen.*

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Ihr Team vom Bruckstüble

Bei Gerichten, die mit einem Sternchen* gekennzeichnet sind, kommen die Zutaten teilweise nicht aus Baden-Württemberg. Alle Preise inkl. MwSt.

¹ mit Phosphat, ² mit Geschmacksverstärker, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ konserviert

Herzlich Willkommen bei uns im:



Bruckstüble

einfach schwäbisch quad

Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.
Falls Sie Anregungen haben, etwas vermissen oder wir etwas besser machen können, dürfen Sie uns das sehr gerne mitteilen.

Nun aber genug geschrieben, nun geht's ans Eingemachte oder eher zu Beginn an unsere Vorspeisen und Suppen aus der Region:

Beilagensalat mit Karotten-, Kraut- ⁴ , Rettich- und Kartoffelsalat dazu verschiedene Blattsalate mit unserem Hausdressing angemacht *	€ 4,80
Schwäbische Flädlesuppe	€ 4,40
Rinderkraftbrühe mit einer Maultasche aus eigener Herstellung	€ 4,60

Sie haben eine Vorspeise gefunden, aber befürchten es könnte Ihnen zu viel werden. Hier nun mein Tipp für Sie:

„Bestellen Sie einfach eine kleine Portion von Ihrem Hauptgang.“

Das ist bei dem Großteil der Speisen hier auf der Karte möglich.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Bei Gerichten, die mit einem Sternchen* gekennzeichnet sind, kommen die Zutaten teilweise nicht aus Baden-Württemberg. Alle Preise inkl. MwSt.

¹ mit Phosphat, ² mit Geschmacksverstärker, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ konserviert

Wir legen großen Wert darauf Zutaten mit bester Qualität und möglichst nah aus unserem Umfeld zu beziehen.

Unser Rind kommt aus Baden - Württemberg:

Rinderleber von der Alb-Metzgerei Failenschmid

mit Speckzwiebeln^{3,4}, dazu Bratkartoffeln
und Beilagensalat* € 15,50

Rostbraten vom Rind aus dem Ländle

mit gedämpften Zwiebeln und Bratkartoffeln,
dazu Beilagensalat* € 24,90

Rumpsteak vom Rind aus dem Ländle

mit Pfefferrahmsoße und handgeschabte Spätzle,
dazu Beilagensalat* € 26,90

Vom „Landwirt Sautter“ aus Eningen bekommen wir unsere Kartoffeln.

Unser Schweinefleisch und Koteletts beziehen wir vom Schlachthof der Emil Färber GmbH aus Eningen.

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Beilagensalat* € 14,90

Paniertes Schweinekotelett

mit Kartoffel- Endiviensalat* € 13,90

Cordon Bleu vom Schweinerücken

mit Pommes frites und Beilagensalat^{1,3,4,*} € 16,50

Medaillons vom Schweinefilet mit Albrahmchampignons,

dazu handgeschabte Spätzle und Beilagensalat* € 19,90

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Rahmsoße,

dazu handgeschabte Spätzle und Beilagensalat* € 18,90

Bei Gerichten, die mit einem Sternchen* gekennzeichnet sind, kommen die Zutaten teilweise nicht aus Baden-Württemberg. Alle Preise inkl. MwSt.

¹ mit Phosphat, ² mit Geschmacksverstärker, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ konserviert

Das Geflügel vom „Ab Jagdverkauf Lauchertal“ aus Gammertingen:

Paniertes Albutenschnitzel

mit Pommes Frites und Beilagensalat * € 16,50

Salatplatte „Pute“

mit Rohkostsalaten und mariniertem Blattsalat,
dazu gebratene Albutenmedaillons € 13,90

Fisch direkt vom „Forellenhof Rössle“ aus Honau:

2 Stück geräucherte Forellenfilet vom Echaztal

mit Kartoffel- Endiviensalat * € 12,50

Lachsforellenfilet vom Echaztal auf der Haut gebraten

dazu Butterkartoffeln und Safransoße € 16,90

*Natürlich darf in einer schwäbischen Wirtschaft eine Sache nicht fehlen.
Gerichte mit den „Herrgottsbscheiserle“. Auf gut deutsch Maultaschen:*

2 Maultaschen mit gedämpften Zwiebeln

und Kartoffelsalat € 8,90

3 Maultaschen in der Brühe mit Beilagensalat * € 11,90

„Eninger Maultaschenschmaus“ 2 Maultaschen

auf Albrahmchampignons mit Schinkenstreifen ^{1, 3, 4}
und Käse überbacken, dazu Beilagensalat * € 11,90

*Mehl bekommen wir von der „Getreidemühle Rettenmeier“ aus Horb.
Eier von „Rudis Hühnerhof“ aus Hohenstein-Eglingen, sowie unsere
Albchampignons aus Ehestetten.*

Bei Gerichten, die mit einem Sternchen* gekennzeichnet sind, kommen die Zutaten teilweise nicht aus Baden-Württemberg. Alle Preise inkl. MwSt.

¹ mit Phosphat, ² mit Geschmacksverstärker, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ konserviert

Die Salate und das Gemüse beziehen wir von regionalen Erzeugern, was wir leider über die Wintermonate nicht garantieren können.

*Vegetarisches, natürlich alles selbstgekocht und mit den besten Zutaten aus dem **Schmeck den Süden Ländle**:*

Eninger Kartoffelkäsespätzle

mit handgeschabten Spätzle und geriebenen Kartoffeln,
dazu ein Beilagensalat *

€ 12,90

Damit haben Sie es nun geschafft und ich hoffe, dass Sie ein passendes Gericht für ihren heutigen Geschmack gefunden haben.

Von mir noch „An Guada!“ und natürlich würden wir uns sehr freuen wenn Sie uns wissen lassen, dass es Ihnen geschmeckt hat.

*Es folgt nun noch das Vesperkärtle, das es ab **17 Uhr** gibt.*

Pikanter Wurstsalat ^{1, 2, 3, 4} mit Zwiebeln und Brot *

€ 8,90

Schwäbischer oder Schweizer Wurstsalat

mit Zwiebeln und Brot ^{1, 2, 3, 4, *}

€ 8,90

Gebratener Fleischkäse

mit gedämpften Zwiebeln und Beilagensalat ^{1, 4, *}

€ 9,90

2 Fleischküchle mit Kartoffel- Endiviensalat *

€ 9,90

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
bitte melden Sie sich!“

Gerne gibt unser Serviceteam Ihnen Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten, auf Wunsch
reichen wir Ihnen auch eine separate Allergenen Liste.

Bei Gerichten, die mit einem Sternchen* gekennzeichnet sind, kommen die Zutaten teilweise nicht aus Baden-Württemberg. Alle Preise inkl. MwSt.

¹ mit Phosphat, ² mit Geschmacksverstärker, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ konserviert