



## Öffnungszeiten

Unser Restaurant stil|bruch hat täglich geöffnet:

von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

und 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr.

Küche schließt um 22.00 Uhr

Für Ihre Feier öffnen wir selbstverständlich jederzeit

*Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir als Zahlungsmittel keine Kreditkarten akzeptieren, vielen Dank!*

# stübchen | Aperitif

Sekt „Selektion Walk`sches Haus“	0,1l	3,90
	0,75l	26,00
Alkoholfreier Prosecco rotfruchtig	0,1l	3,60
Vermut Priorat Natur	5cl	3,90
Campari Orange	0,2l	5,20
Aperol Sprizz	0,2l	4,80

Frühlings-Blattsalate

mit Radieschen & Croutons 6,50€

mit mariniertem Spargel 8,20€

mit Hähnchenbrust 9,90€

Salat von geröstetem Olivenbrot mit Basilikum,  
Ziegenkäse, Tomate & Jalapeno 8,60€

Mariniertes Jungschwein, Süßkartoffel,  
Curry & Röstzwiebel 9,90€

Spargelcremesüppchen 4,90€



Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln & Schnittlauch	7,50€
Flammkuchen mit Spargel, gekochter Schinken	8,30€
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Apfel & Walnuss	8,70€
Flammkuchen mit Cambertie-Schinken, Salatspitzen & Parmesan	9,30€
Flammkuchen mit Räucherlachs, Meerrettich & Creme Fraiche	9,90€

# stilbruch | Kleinigkeiten

Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti, Meerrettich & Pflücksalat	11,50€
Bratkartoffeln mit Blutwurst, Apfel & Frühlingslauch	9,50€
Spargelsalat mit Cambertie-Schinken, Serrano Schinken & Olivenbrot	11,50€
Currywurst „stil bruch“, Purple Curry, Ananas & Pommes Frites	7,90€

# stulbruch | Hauptgänge

Hausgemachte Taglierini mit Chili & Knoblauch	10,50€
mit Hähnchenbrust & Pilzen	12,90€
mit Garnelen & Zitronengras	15,90€
Gebackenes Kalbsschnitzel mit Preiselbeere Pommes Frites oder Kartoffel-Gurkensalat	18,90€
Rotbarsch mit Spargel-Spinatragout, Gnocchi & Kapern	17,90€
Hüftsteak vom Rind mit Bohnen, Speck & gebackenen Kartoffeln	19,90€
Ochsenbacke mit Cassiszwiebel und Kartoffelpüree	18,90€

# stirnbruch | Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Passionsfrucht & Mango	7,50€
Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeerragout	7,50€
Karamellierte Vanillecreme mit Limonenblättern & Ingwer	5,50€
Crêpes mit kandierter Zitrone Orangensauce & Zitronensorbet	7,20€



## Kaffeespezialitäten

Espresso	2,30
Cafe Creme	2,30
Latte Macchiato	3,80
Milchkaffee	2,60
Cappuccino	2,60
Portion Tee	2,50





Peterstaler Mineralwasser	0,25l	2,40
	0,75l	5,50
Cola/ Cola Zero/ Fanta/ Spezi	0,2l	2,40
	0,4l	3,40
Saftschorle (Johannisbeere/ Apfel)	0,4l	3,40
Spicy Ginger, Thomas Henry	0,2l	2,80
Mystic Mango, Thomas Henry	0,2l	2,80
Almdudler	0,33l	3,20
Schweppes (Ginger Ale/ Tonic / Bitter Lemon)	0,2l	2,80



## Biere

.... vom Fass	0,3l	0,5l
Pils	2,70	3,50
Hefeweizen	2,70	3,50
Radler	2,70	3,50
..... aus der Flasche		
Edelweizen, Kristall		3,50
Kellerweizen, Dunkel		3,50
Becks, alkoholfreies Bier	0,33l	2,70
Paulaner, alkoholfreies Hefeweizen		3,50



<b>.... Weißwein</b>	0,2l	0,7l Fl.
Grauburgunder, trocken Weingut Schäfer	4,20	15,00
Auxerrois, trocken Weingut Schäfer	4,20	15,00
Morio Muskat Weingut Geiger	4,00	
Riesling, trocken Weinmanufaktur Weingarten	4,40	16,50
<b>..... Rose</b>		
Spätburgunder Weißherbst, trocken Weingut Schäfer	4,00	14,50
Aradon Rioja Rose , trocken	4,00	14,50

<b>.... Rotwein</b>	0,2l	0,75Fl.
Spätburgunder, trocken Weingut Schäfer	5,00	17,00
Schwarzriesling, trocken Weinmanufaktur Weingarten	5,00	17,00
Saint Laurent, trocken Weingut Stadler	5,80	22,00
Cabernet Sauvignon Weingut Stadler		26,00
Merlot Weingut Schäfer, Jöhlingen	4,00	15,00
Aradon, trocken D.O.CA.Rioja	4,00	15,00



## Gerührt und geshaked

<b>Big Buck</b>	5,20
4cl Asbach, 2cl Cointrau, 1cl Zitronensaft, Spicy Ginger	
<b>El Diablo</b>	5,20
4cl Tequila, 1cl Creme de Cassis, 1cl Limettensaft, Ginger Ale	
<b>Moscow Mule</b>	5,20
5cl Vodka, 2cl Limettensaft, Spicy Ginger	
<b>Cuba Libre</b>	4,90
5cl Rum, Limetten, Cola	



## Gin & Tonic

4cl

Bombay Sapphire Gin	47%	4,00
The Duke Dry Gin	45%	5,50
Hendricks Gin	44%	6,50
Monkey 47 Dry Gin	47%	8,00

0,2l

Schweppes Tonic Water		1,50
Thomas Henry Tonic Water		2,00



Williams-Birne, Kirschwasser, Mirabelle, Zwetschge, Himbeergeist Lindenhof, Kaiserstuhl	2cl 2,90
Weinbergpfirsichlikör Weingut Geiger	2,50
Apfelbrand, Eichenfasslagerung Weingut Schneider , Kaiserstuhl	3,20
Tresterbrand vom Riesling Weingut Schneider	3,80
Asbach 15 Jahre Eichenfasslagerung	4,50
Asbach 8 Jahre Eichenfasslagerung	2,90
Ramazzotti	2,90



	2 cl
Ron Matusalem Rum Gran Reserva 23 Jahre, Geschmack: Karamell, Vanille, getrocknete Früchte	4,50
Lagavulin 16 Jahre, Islay Geschmack: rauchig mit feiner Süße und Spuren von Holz, Salz	7,50
Ardberg 10 Jahre Islay Geschmack: ausgewogen tief, Torfrauch, süß, würzig und vollmundig	6,50
Laphroaig 10 Jahre, Islay Geschmack: Rauchig, süßlich-medizinisch-phenolisch, salzig	5,00
Dailuaine 16 Jahre, Speyside Geschmack: Sanft und ölig mit Gewürzen und Eichenaromen.	5,00
Slyrs PX Edition No. 3 Sherry Fasslagerung, würzige und rosinenartige Aromen	7,50



Feiern im Restaurant   
vom Walk`schen Haus

Egal ob es sich um einen **runden Geburtstag**, eine **Hochzeit** oder eine **Firmenfeier** handelt, wir haben die richtige Räumlichkeit für Sie.

Wir unterstützen Sie sehr gerne bei der Planung und Organisation Ihrer Feier. Bei uns im Bistro des Walk`schen Haus können Sie mit bis zu 45 Personen feiern.

Eine exklusive Buchung ist bereits ab 25 Personen möglich.

Unsere traumhafte Bachterrasse lädt zu einem schönen Sektempfang ein und ist ein perfekter Start um Ihre besondere Feier zu beginnen. Anschließend geht es in unser gemütliches Bistro, wo Sie bereits erwartet werden.

**Wir erstellen Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot!**