



Öffnungszeiten

Unser Restaurant stil|bruch hat täglich geöffnet:

Montag bis Freitag von 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen zwischen

12.00 Uhr bis 14.30

17.30 bis 23.00

Küche schließt um 22.00 Uhr

Für Ihre Feier ab 10 Personen öffnen wir selbstverständlich jederzeit

Feiern im Restaurant stil|bruch

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 stil|bruch, wo Sie bereits erwartet werden.

Wir erstellen Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot!



Walk'sches Haus Sekt, brut	0,1l	4,20
	0,75l	26,00
Alkoholfreier Prosecco Weinmanufaktur Jörg Geiger	0,1l	3,90
Martini Bianco	5cl	3,90
Campari Orange	0,2l	5,20
Aperol Sprizz	0,2l	5,20
Himbeer Twist Bacardi Razz, Himbeeren, Spicy Ginger	0,2l	5,20
Winter (D)Rama Hausinfused Ramazzotti Rosato, Tonic, Sekt	0,2l	6,20



Knackiger Feldsalat

mit Radieschen & Nüssen

7,80€

mit Speck & Kracherle

8,50€

Salat von geröstetem Olivenbrot mit Basilikum,

Ziegenkäse, Tomate & Jalapeno

8,80€

Crème brûlée von der Gänseleber mit Feldsalat

7,50€

Schwarzwurzelsuppe

4,90€



Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln & Schnittlauch	7,50€
Flammkuchen mit Blutwurst Apfel & Zwiebel	8,30€
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Apfel & Walnuss	8,70€
Flammkuchen mit Räucherlachs, Meerrettich & Creme Fraîche	9,90€

stilbruch | Kleinigkeiten

Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti, Meerrettich & Salat	11,50€
Bratkartoffeln mit Blutwurst, Apfel & Frühlingslauch	9,50€
Currywurst „stil bruch“, Purple Curry, Ananas & Pommes Frites	7,90€

stillbruch | Hauptgänge

Hausgemachte Taglerini

mit Chili & Knoblauch	12,90€
mit Hähnchen und Pilzen	13,90€
mit Garnelen & Zitronengras & Paprika	15,90€

Gebackenes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren Pommes Frites oder Kartoffel-Gurkensalat	18,90€
---	--------

Saiblingsfilet auf Rahmwirsing und Gnocchi	16,90€
--	--------

Confierte Entenkeule mit Apfel-Rotkraut & Kartoffelknödel	21,50€
---	--------

Ochsenbacke, Rosenkohl und Kartoffelpüree	18,90€
---	--------

Dry Aged Rumpsteak mit Schwarzwurzelgemüse und Drillingen	23,90€
---	--------

stillbruch | Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Passionsfrucht & Mango	7,50€
Lebkuchenmousse mit Zwetschgenragout	7,50€
Karamellierte Vanillecreme mit Limonenblatt & Ingwer	5,80€
Vanilleeis auf Himbeerragout	5,20€



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€
Fuze Eistee	0,3l	3,20€
Saftschorle (Johannisbeere/Apfel/Orange)	0,2l	2,40€
	0,4l	3,40€
Mystic Mango, Thomas Henry	0,2l	2,80€
Almdudler	0,33l	3,20€
Schweppes (Ginger Ale/Tonic /Bitter Lemon)	0,2l	2,80€



Biere

Hoepfner 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	0,5l	3,50€
Kellerweizen, Dunkel	0,5l	3,50€
Becks, alkoholfreies Bier	0,33l	2,70€
Paulaner, alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	3,50€



Aus den Weinbergen

.... Weißwein

	0,2l	0,75l Fl.
Auxerrios, trocken David Klenert, Kraichtal	5,60€	19,50€
Weißburgunder, trocken Weinmanufaktur Weingarten	4,60€	16,00€
Grauburgunder, trocken Weinmanufaktur Weingarten	4,60€	16,00€
Sauvignon Blanc, trocken Weinhaus Pfaffenweiler	4,80€	-----
Riesling, trocken Weinmanufaktur Weingarten	4,60€	16,00€

..... Rose

Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken Weinmanufaktur Weingarten	4,60€	-----
Aradon Rose, trocken D.O.CA.Rioja	4,60€	16,00€

.... Rotwein	0,2l	0,75l Fl.
Spätburgunder, trocken Weinmanufaktur Weingarten	5,00€	17,00€
La Tribu Cabernet, Merlot (Barrique)	5,00€	17,00€
Aradon, trocken D.O.CA.Rioja	5,00€	17,00€
Trollinger, halbtrocken Weingut Lutz	5,00€	----

stubb | Gin & Tonic

		4cl
Bombay Sapphire Gin	47%	4,00€
Hendrick's Gin	44%	6,50€
Monkey 47 dry Gin	47%	8,00€
Ginstr Stuttgart dry Gin	47%	8,00€
Zur Auswahl mit		0,2l
Schweppes Tonic Water		1,50€
Thomas Henry Tonic Water		2,00€



Für den schweren Magen

2cl

Williams-Birne, Kirschwasser, Mirabelle, Zwetschge, Himbeergeist 2,90€

Alde Gott, Sasbachwalden

Weinbergpfirsichlikör

3,20€

Scheibelparadies

Kohlenbacher Apfelbrand

4,20€

Alter Holzapfelbrand Barrique Fassgereift

8,00€

Weingut Helde, Bioland Sasbach-Jechtingen, Kaiserstuhl

Grappa Gewürztraminer/Amarone

4,20€

Glare

Ramazotti 4 cl

4,20€



	2cl
Ron Antiquo Reserva Exclusiva Venezuela, Karamell, Vanille, rauchig	5,00€
Ron Zacapa Centenario 23J Guatemala, Schokolade, Honig, Vanille, süße Früchte	6,20€
Oban 14J Highland Single Malt Whisky Zart torfig-rauchig mit Früchten und einer Spur Salz	6,00€
Bunnahabhain 12J Islay Single Malt Scotch Hauch von Rauch, Nüsse, Karamell, leicht malzig	5,00€
Bowmore 15J Islay Single Malt Scotch Torfrauch, dunkle Schokolade, kräftiger Karamellsirup	6,50€