



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 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!

stüb'bruch | Aperitif

Walk'sches Haus Sekt, brut	0,1l	5,00€
Théophile Champagner brut, blanc / rosé	0,1l	14,00€
Alkoholfreier Prosecco Weinmanufaktur Jörg Geiger	0,1l	4,20€
Martini Bianco	5cl	4,80€
Campari Orange	0,2l	6,20€
Aperol Sprizz	0,2l	6,80€
Himbeer Twist Bacardi Razz, Himbeeren, Spicy Ginger	0,2l	6,20€
Sommer (D)Rama Ramazzotti Rosato, hausgemachter Zitrusirup, Tonic, Sekt	0,2l	6,80€



Knackiger Blattsalat

mit Radieschen & Nüssen	8,60€
mit Speck & Kracherle	9,20€
mit Hähnchen & Pilzen	9,80€

Salat von geröstetem Olivenbrot mit Basilikum,

Ziegenkäse, Tomate & Jalapeño 9,60€

Gebackene Garnelen mit Spitzkohlsalat,

Ananas, Wasabi & Nüsse 13,80€

Tomaten – Paprikasuppe 5,80€



Flammkuchen

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln & Schnittlauch	8,20€
Flammkuchen mit Blutwurst Apfel & Zwiebel	9,20€
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Apfel & Walnuss	9,60€
Flammkuchen mit Räucherlachs, Meerrettich & Creme Fraîche	10,90€

stilbruch | Kleinigkeiten

Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti, Meerrettich & Salat	12,80€
Bratkartoffeln mit Blutwurst, Apfel & Frühlingslauch	10,50€
Currywurst „stilbruch“, Purple Curry, Ananas & Pommes Frites	8,70€
Ochsenmaulsalat mit Paprika & roten Zwiebeln	10,50€

stillbruch | Hauptgänge

Hausgemachte Taglierini

mit Chili & Knoblauch 14,20€

mit Hähnchen & Pilzen 15,20€

mit Garnelen & Zitronengras & Paprika 17,50€

Gebackenes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren

Pommes Frites oder Kartoffel-Gurkensalat 20,90€

Rotbarschfilet auf Paprikagemüse & Gnocchi 18,50€

Sanft gegarte Ochsenbacke mit Cassiszwiebeln & Kartoffelpüree 20,90€

Dry Aged Rumpsteak mit Speckbohnen & Drillingen 26,80€

stilbruch | Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Passionsfrucht & Mango	8,20€
Weißer Schokoladenmousse mit Beerenragout	8,20€
Karamellisierte Vanillecreme mit Kokos & Limone	6,40€
Vanilleeis auf marinierten Himbeeren	5,70€



Kaffeespezialitäten

Espresso	3,00€
Doppelter Espresso	4,60€
Cafe Creme	3,00€
Latte Macchiato	4,40€
Milchkaffee	3,20€
Cappuccino	3,20€
Portion Tee	2,80€



Peterstaler Mineralwasser	0,25l	2,60€
	0,75l	5,80€
Cola/Cola Zero/Fanta/Spezi	0,2l	2,60€
	0,4l	3,80€
Fuze Eistee	0,3l	3,20€
Saftschorle (Johannisbeere/Apfel/Orange)	0,2l	2,60€
	0,4l	3,80€
Mystic Mango, Thomas Henry	0,2l	3,20€
Almdudler	0,33l	3,60€
Schweppes (Ginger Ale/Tonic/Bitter Lemon)	0,2l	3,20€



Biere

Hoepfner Biere vom Fass	0,3l	0,5l
Pils	2,90€	3,90€
Hefeweizen	2,90€	3,90€
Radler	2,90€	3,90€
.... aus der Flasche		
Edelweizen, Kristall	0,5l	3,90€
Kellerweizen, Dunkel	0,5l	3,90€
Becks, alkoholfreies Bier	0,33l	2,90€
Krombacher, alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	3,90€



Aus den Weinbergen

.... Weißwein

	0,2l	0,75l Fl.
Auxerrois, trocken David Klenert, Kraichtal	5,60€	19,50€
Weißburgunder, trocken Weinmanufaktur Weingarten	4,60€	16,00€
Chardonnay, trocken Weinmanufaktur Weingarten	5,00€	17,00€
Sauvignon Blanc, trocken Weinhaus Pfaffenweiler	4,80€	-----
Riesling, trocken Weinmanufaktur Weingarten	4,60€	16,00€

..... Rose

Spätburgunder Weißherbst, mild Weinmanufaktur Weingarten	4,60€	-----
Aradon Rosé, trocken D.O.CA Rioja	4,80€	16,00€

.... Rotwein	0,2l	0,75l Fl.
Spätburgunder, trocken Weinmanufaktur Weingarten	5,00€	17,00€
La Tribu Cabernet, Merlot, 4 Monate Barrique	5,00€	17,00€
Aradon, trocken DOCa Rioja	5,00€	17,00€
Spätburgunder feinherb Weinhaus Pfaffenweiler	5,00€	17,00€
Côtes du Rhône, E. Guigal Syrah, Grenache, 18 Monate Barrique	9,00€	30,00€

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€



2cl

Williams-Birne, Kirschwasser, Mirabelle, Zwetschge, Himbeergeist 3,20€

Alde Gott, Sasbachwalden

Alte Zwetschge, 3 Jahre im Barrique gereift 3,80€

Alde Gott, Sasbachwalden

Weinbergpfirsichlikör 3,40€

Emil Scheibel, Kappelrodeck

Haselnussbrand 3,40€

Otto Lörch, Achern

Grappa Gewürztraminer/Amarone 4,40€

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	6,50€
Auchentoschan 12J Lowland Single Malt Whisky Süß mit Karamell und Toffee sowie einem Hauch getrockneter Orange und Grapefruit	6,50€
Lagavulin 16J Islay Single Malt Whisky Intensiver Torfrauch mit Noten von Jod und Seetang und reicher tiefer Süße	8,50€

***Besondere Bioedelbrände
aus Sasbach-Jechtingen, Kaiserstuhl***

Hollunderbrand	10,00€
Kohlenbacher Apfelbrand	5,50€
Holzapfelbrand Barrique	7,50€
Haferschlehe	7,50€
Sauerkirschbrand	7,50€

Mispelbrand	10,00€
Vogelbeerbrand	10,00€
Haferpflaume	7,50€
Zibartenbrand	7,50€
Edelobstbrand	7,50€