



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

Willkommen zu unserem



Gänseessen

Confierte Gänsekeule

mit Apfel – Rotkraut und Kartoffelknödel

28,50€

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	5,60€
Théophile Champagner brut, blanc / rosé	0,1l	14,00€
Alkoholfreier Prosecco Weinmanufaktur Jörg Geiger	0,1l	4,80€
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€
Herbst (D)Rama Ramazzotti Rosato, hausgemachter Wacholder-Gurkensirup, Tonic, Sekt	0,2l	6,80€



Knackiger Feldsalat

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 Rote-Bete-Salat,

Wasabi & Ingwer 13,80€

Kürbissuppe mit Kernen 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 Waldpilzen in Rahm	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 Kürbisrisotto und Rucola	18,50€
---	--------

Sanft gegarte Ochsenbacke mit Cassiszwiebeln & Kartoffelpüree	20,90€
---	--------

Dry Aged Rumpsteak mit Speck-Rosenkohl & Drillingen	26,80€
---	--------

stilbruch | Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Passionsfrucht & Mango	8,20€
Weißer Schokoladenmousse mit Zwetschgenragout	8,20€
Karamellisierte Vanillecreme mit Kokos & Limone	6,40€
Geeister Cappuccino	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€



Alkoholfreie Getränke

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€

stulbruch | 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	6,20€	21,50€
David Klenert, Kraichtal		
Grauer Burgunder, trocken	5,20€	18,00€
Weinmanufaktur ,Weingarten		
Chardonnay, trocken	5,60€	19,50€
Stiftungsweingut, Freiburg		
Sauvignon Blanc, trocken	5,60€	-----
Weinhaus, Pfaffenweiler		
Riesling, trocken	5,20€	18,00€
Weinmanufaktur, Weingarten		

..... Rose

Spätburgunder Weißherbst, mild	5,20€	-----
Weinmanufaktur, Weingarten		
Aradon Rosé, trocken	5,60€	19,50€
D.O.C. Rioja		

.... Rotwein	0,2l	0,75l Fl.
Spätburgunder, trocken Weinmanufaktur, Weingarten	5,60€	19,50€
La Tribuna Cabernet, Merlot, 4 Monate Barrique	5,60€	19,50€
Aradon, trocken D.O.C. Rioja	5,60€	19,50€
Spätburgunder feinherb Weinhaus, Pfaffenweiler	5,60€	19,50€
Côtes du Rhône, E. Guigal Syrah, Grenache, 18 Monate Barrique	9,00€	30,00€

stillbruch | Gin & Tonic

		4cl
Bombay Sapphire Gin	47%	7,50€
Hendrick's Gin	44%	8,50€
Monkey 47 dry Gin	47%	10,00€
Ginstr Stuttgart dry Gin	47%	10,00€

Ihr Gin wird mit Thomas Henry Tonic Water aufgegossen



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€