



## 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!***

# stirnbruch | Aperitif

Walk'sches Haus Sekt, brut	0,1l	5,60€
Hausgemachter Glühwein mit Sekt	0,1l	6,20€
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€
Drachenzauber Guave-Drachenfrucht, Tonic, Sekt, Haselnuss	0,2l	6,80€



## Knackiger Feldsalat

mit Radieschen & Nüssen

8,60€

mit Speck & Kracherle

9,20€

Salat von geröstetem Olivenbrot mit Basilikum,

Ziegenkäse, Tomate & Jalapeño

9,60€

Gebackene Garnelen mit Rote-Bete-Salat,

Wasabi & Ingwer

13,80€

Schwarzwurzelsuppe

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 „stil bruch“, Purple Curry, Ananas & Pommes Frites	8,70€

# 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 Rote Bete und Rucola	18,50€
---	--------

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

Dry Aged Rumpsteak mit Schwarzwurzelragout & Drillingen	26,80€
---	--------

# stilbruch | Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Passionsfrucht & Mango	8,20€
Weißer Schokoladenmousse mit Zwetschgenragout	8,20€
Karamellierte 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€



## Biere

Hoepfner Biere vom Fass	0,3l	0,5l
Pils	3,20€	4,20€
Hefeweizen	3,20€	4,20€
Radler	3,20€	4,20€
.... aus der Flasche		
Edelweizen, Kristall	0,5l	4,20€
Kellerweizen, Dunkel	0,5l	4,20€
Becks, alkoholfreies Bier	0,33l	3,20€
Krombacher, alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,20€



# Aus den Weinbergen

## .... Weißwein

	0,2l	0,75l Fl.
Auxerrois, trocken David Klenert, Kraichtal	6,20€	21,50€
Weißer Burgunder, trocken Weinmanufaktur ,Weingarten	5,20€	18,00€
Chardonnay, trocken Stiftungsweingut, Freiburg	5,60€	19,50€
Sauvignon Blanc, trocken Weinhaus, Pfaffenweiler	5,60€	-----
Riesling, trocken Weinmanufaktur, Weingarten	5,20€	18,00€

## ..... Rose

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

<b>.... Rotwein</b>	0,2l	0,75l Fl.
<b>Spätburgunder, trocken</b> Weinmanufaktur, Weingarten	5,60€	19,50€
<b>La Tribuna</b> Cabernet, Merlot, 4 Monate Barrique	5,60€	19,50€
<b>Aradon, trocken</b> D.O.C. Rioja	5,60€	19,50€
<b>Spätburgunder feinherb</b> Weinhaus, Pfaffenweiler	5,60€	19,50€
<b>Côtes du Rhône, E. Guigal</b> 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, Himbeergeist

3,20€

Alde Gott, Sasbachwalden

Zwetschgenwasser, 5 Jahre 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
<p><b>Ron Antiguo Reserva Exclusiva</b> Venezuela, Karamell, Vanille, rauchig</p>	5,00€
<p><b>Ron Zacapa Centenario 23J</b> Guatemala, Schokolade, Honig, Vanille, süße Früchte</p>	6,20€
<p><b>Oban 14J</b> Highland Single Malt Whisky Zart torfig-rauchig mit Früchten und einer Spur Salz</p>	6,50€
<p><b>Auchentoschan 12J</b> Lowland Single Malt Whisky Süß mit Karamell und Toffee sowie einem Hauch getrockneter Orange und Grapefruit</p>	6,50€
<p><b>Lagavulin 16J</b> Islay Single Malt Whisky Intensiver Torfrauch mit Noten von Jod und Seetang und reicher tiefer Süße</p>	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€