



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!



Aperitif

Walk'sches Haus Sekt, brut	0,1l	5,60€
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 Hausgemachter Ginsirup, Ramazzotti Rosato, Tonic, Sekt	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€

Crème brûlée von der Gänseleber mit Feldsalat

8,60€

Kürbissuppe mit Kernöl

5,80€



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€
Gebackene Garnelen mit Spitzkohlsalat, Wasabi, Ingwer & Cashew	13,80€

stillbruch | Hauptgänge

Hausgemachte Taglerini

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 & Rucola 18,50€

Sanft gegarte Ochsenbacke mit Cassiszwiebeln & Kartoffelpüree 20,90€

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

Confierte Gänsekeule mit Apfel-Rotkraut & Kartoffelknödel 32,00€

stilbruch | Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Passionsfrucht & Mango	8,20€
Topfenmousse mit marinierten Beerenragout	8,20€
Karamellisierte Vanillecreme mit Kokos & Limone	6,40€
Vanilleeis mit Himbeeren	5,60€




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€



stilbruch | 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€
Alpirsbacher 0,0 , alkoholfreies Bier	0,33l	3,20€
Krombacher, alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,20€



.... Weißwein

Auxerrois, trocken

David Klenert, Kraichtal

Weißer Burgunder, trocken

Weinmanufaktur ,Weingarten

Chardonnay, trocken

David Klenert, Kraichtal

Sauvignon Blanc, trocken

Weinhaus, Pfaffenweiler

Riesling, trocken

Weinmanufaktur, Weingarten

Weißweinschorle

0,2l

6,50€

5,80€

7,80€

6,00€

5,80€

4,80€

0,75l Fl.

22,50€

20,00€

27,00€

20,00€

..... Rose

Spätburgunder Weißherbst, mild

Weinmanufaktur, Weingarten

Aradon Rosé, trocken

D.O.C. Rioja

5,80€

6,00€

20,50€

.... Rotwein	0,2l	0,75l Fl.
Spätburgunder, trocken Weinmanufaktur, Weingarten	6,00€	20,50€
La Tribuna Cabernet, Merlot, 4 Monate Barrique	6,00€	20,50€
Aradon, trocken D.O.C. Rioja	6,00€	20,50€
Spätburgunder feinherb Weinmanufaktur Weingarten	6,00€	20,50€
Syrah, Arboleda Eduardo Chadwick, Santiago, 12 Monate Barrique	9,00€	30,00€

stillbruch | Gin & Tonic

		4cl
Bombay Sapphire Gin	40%	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

Wildpflaume Zibärtl, 5 Jahre gereift

4,80€

Alde Gott, Sasbachwalden

Weinbergpfirsichlikör

3,80€

Emil Scheibel, Kappelrodeck

Haselnussbrand

3,80€

Otto Lörch, Achern

Grappa Gewürztraminer/Amarone

4,80€

Glare

Ramazotti 4 cl

4,40€



Rum & Whisky

	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€