



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!

stulbruch | Aperitif

Walk'sches Haus Sekt, brut	0,1l	5,80€
Alkoholfreier Prosecco Weinmanufaktur Jörg Geiger	0,1l	5,50€
Martini Bianco	5cl	5,00€
Campari Orange	0,2l	6,50€
Aperol Sprizz	0,2l	7,50€
Himbeer Twist Bacardi Razz, Himbeeren, Spicy Ginger	0,2l	7,20€
Frühlings (D)rama Hausgemachter Limetten-Minz, Ramazzotti Rosato, Tonic, Sekt	0,2l	7,50€

stilbruch | Vorspeisen

Knackiger Blattsalat

mit Radieschen & Nüssen

9,60€

mit Speck & Kracherle

9,90€

Salat von geröstetem Olivenbrot mit Basilikum,

Ziegenkäse, Tomate & Jalapeño

10,60€

Bärlauchsuppe

6,40€



Flammkuchen

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln & Schnittlauch	10,20€
Flammkuchen mit Blutwurst Apfel & Zwiebel	10,80€
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Apfel & Walnuss	10,80€
Flammkuchen mit Räucherlachs, Meerrettich & Creme Fraîche	14,00€

stilbruch | Kleinigkeiten

Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti, Meerrettich & Salat	14,80€
Kartoffelrösti mit Blutwurst, Apfel & Frühlingslauch	12,50€
Currywurst „stil bruch“, Purple Curry, Ananas & Pommes Frites	9,90€
Gebackene Garnelen mit Rote-Bete Salat, Wasabi, Ingwer & Cashew	15,80€

stilbruch | Hauptgänge

Hausgemachte Taglierini

mit Waldpilzen in Rahm	15,60€
mit Garnelen & Zitronengras & Paprika	18,90€

Buchweizencurry „stil | bruch“

mit Spinat und Ananas	16,20€
mit Hähnchen	17,20€

Gebackenes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren

Pommes Frites oder Kartoffel-Gurkensalat	22,90€
--	--------

Rotbarschfilet auf Rahmspinat & Gnocchi	19,90€
---	--------

Sanft garte Ochsenbacke mit Bohnen& Kartoffelpüree	22,90€
--	--------

Dry Aged Rumpsteak mit Kohlrabigemüse & Drillingen	29,90€
--	--------

stillbruch | Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Passionsfrucht & Mango	9,00€
Kaffeemousse mit Zwetschgen	8,20€
Karamellierte Vanillecreme mit Kokos & Limone	8,00€
Vanilleeis mit Himbeeren	8,00€



Kaffeespezialitäten

Espresso	3,00€
Doppelter Espresso	4,60€
Cafe Creme	3,00€
Latte Macchiato	4,40€
Milchkaffee	3,50€
Cappuccino	3,50€
Portion Tee	3,20€



Alkoholfreie Getränke

Peterstaler Mineralwasser	0,25l	3,00€
	0,75l	6,50€
Cola/Cola Zero/Fanta/Spezi	0,2l	3,00€
	0,4l	4,20€
Fuze Eistee	0,3l	3,70€
Saftschorle (Johannisbeere/Apfel/Orange)	0,2l	3,00€
	0,4l	4,20€
Mystic Mango, Thomas Henry	0,2l	3,70€
Almdudler	0,33l	4,20€
Schweppes (Ginger Ale/Tonic/Bitter Lemon)	0,2l	3,70€



Biere

Hoepfner Biere vom Fass	0,3l	0,5l
Pils	3,50€	4,60€
Hefeweizen	3,50€	4,60€
Radler	3,50€	4,60€
.... aus der Flasche		
Edelweizen, Kristall	0,5l	4,60€
Kellerweizen, Dunkel	0,5l	4,60€
Alpirsbacher 0,0 , alkoholfreies Bier	0,33l	3,50€
Krombacher, alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,60€



.... Weißwein

Auxerrois, trocken

David Klenert, Kraichtal

Grauer Burgunder, trocken

Weinmanufaktur ,Weingarten

Chardonnay, trocken

Fleur du Cap, Südafrika

Sauvignon Blanc, trocken

Weinhaus, Pfaffenweiler

Riesling, trocken

Weinmanufaktur, Weingarten

Weißweinschorle

0,2l

7,20€

6,00€

8,00€

6,50€

6,00€

4,90€

0,75l Fl.

24,50€

20,00€

27,00€

1,0l 32,00€

20,00€

..... Rose

Spätburgunder Weißherbst, mild

Weinmanufaktur, Weingarten

6,00€

1,0l 28,00€

Aradon Rosé, trocken

D.O.C. Rioja

6,20€

21,50€

.... Rotwein	0,2l	0,75l Fl.
Spätburgunder, trocken Weinmanufaktur, Weingarten	6,20€	21,50€
La Tribuna Cabernet, Merlot, 4 Monate Barrique	6,50€	22,00€
Aradon, trocken D.O.C. Rioja	6,20€	21,50€
Spätburgunder feinherb Weinmanufaktur Weingarten	6,20€	21,50€
Cabernet Sauvignon, Arboleda Eduardo Chadwick, Santiago, 12 Monate Barrique	9,50€	32,00€

stillbruch | Gin & Tonic

		4cl
Bombay Sapphire Gin	40%	8,00€
Hendrick's Gin	44%	9,00€
Monkey 47 dry Gin	47%	10,50€
Ginstr Stuttgart dry Gin	47%	10,50€

Ihr Gin wird mit Thomas Henry Tonic Water aufgegossen



Für den schweren Magen

	2cl
Mirabelle, Kirschwasser, Himbeergeist Alde Gott, Sasbachwalden	3,50€
Alte Haselnuss, Alte Williamsbirne, Alte Zwetschge Scriptor, Karlsruhe	4,60€
Traubenlikör Batseba, Davids Verführung David Klenert, Kraichtal	4,00€
Pistazienlikör Scriptor, Karlsruhe	4,00€
Grappa Gewürztraminer/Amarone Glare Marzadro	5,00€
Ramazotti 4 cl	5,00€



	2cl
<p>Ron Antiquo Reserva Exclusiva Venezuela, Karamell, Vanille, rauchig</p>	5,50€
<p>Ron Zacapa Centenario 23J Guatemala, Schokolade, Honig, Vanille, süße Früchte</p>	6,50€
<p>Oban 14J Highland Single Malt Whisky Zart torfig-rauchig mit Früchten und einer Spur Salz</p>	6,80€
<p>Auchentoschan 12J Lowland Single Malt Whisky Süß mit Karamell und Toffee sowie einem Hauch getrockneter Orange und Grapefruit</p>	6,80€
<p>Lagavulin 16J Islay Single Malt Whisky Intensiver Torfrauch mit Noten von Jod und Seetang und reicher tiefer Süße</p>	9,00€