

stilbruch | Frisch gerupftes

Geflügelleber crème brûlée
mit Feldsalat & Preiselbeeren

10,60€

Confierte Entenkeule
auf Apfel-Rotkohl & Kartoffelknödel

27,90€

Kaffeemousse
mit Zwetschgenragout

8,20€



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	5,80€
Prisecco rotfruchtig alkoholfrei Jörg Geiger, Schlat	0,1l	5,80€
Martini Bianco	5cl	5,00€
Campari Orange	0,2l	6,50€
Aperol Spritz	0,2l	7,50€
Himbeer Twist Bacardi Razz, Himbeeren, Spicy Ginger	0,2l	7,20€
Winter (D)rama Ramazzotti Rosato, weihnachtlicher hausgemachter Johannisbeer-Orangenlikör	0,1l	6,80€



Vorspeisen

Knackiger Feldsalat

mit Radieschen & Nüssen

9,60€

mit Speck und Kracherle

9,90€

Salat von geröstetem Olivenbrot mit Basilikum,

Ziegenkäse, Tomate & Jalapeno

10,60€

Schwarzwurzelsuppe

6,40€



Kleinigkeiten

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln & Schnittlauch	10,20€
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Apfel & Walnuss	10,80€
Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti, Meerrettich & Salat	14,80€
Currywurst „stil bruch“, Purple Curry, Ananas & Pommes Frites	9,90€

stillbruch | Hauptgänge

Hausgemachte Taglierini

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

Gebackenes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren Pommes Frites oder Kartoffel-Gurkensalat	22,90€
---	--------

Rotbarschfilet auf Safranrisotto & Tomaten	19,90€
--	--------

Sanft gegarte Ochsenbacke mit Rosenkohl & Kartoffelpüree	22,90€
--	--------

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

stillbruch | Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Passionsfrucht & Mango	9,00€
Kaffeemousse mit Zwetschgenragout	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 verschiedene Sorten	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€
Thomas Henry (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€
Fürstenberger 0,0 , alkoholfreies Bier	0,33l	3,50€
Krombacher, alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,60€



Aus den Weinbergen

.... Weißwein

Auxerrois, trocken

David Klenert, Kraichtal

Grauer Burgunder, trocken

Weinmanufaktur ,Weingarten

Chardonnay, trocken

Ochagavia / Chile

Sauvignon Blanc, Santa Ema

Maipo Valley, Chile

Riesling, trocken

Weinmanufaktur, Weingarten

Weißweinschorle

0,2l

7,20€

6,00€

7,20€

7,20€

6,00€

4,90€

0,75l Fl.

24,50€

20,00€

24,50€

24,50€

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

Syrah, Monastrell, 4 Monate Barrique

6,50€

22,00€

Aradon, trocken

D.O.C. Rioja

6,20€

21,50€

Trollinger, halbtrocken

Manuel Lutz, Oberderdingen

6,20€

21,50€

Cabernet Sauvignon, Santa Ema

Maipo Valley , 12 Monate Barrique

8,00€

27,00€

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€



Rum & Whisky

2cl

Ron Antiquo Reserva Exclusiva

Venezuela, Karamell, Vanille, rauchig

5,50€

Ron Zacapa Centenario 23J

Guatemala, Schokolade, Honig, Vanille, süße Früchte

6,50€

Oban 14J

Highland Single Malt Whisky

Zart torfig-rauchig mit Früchten und einer Spur Salz

6,80€

Auchentoschan 12J

Lowland Single Malt Whisky

Süß mit Karamell und Toffee sowie einem Hauch getrockneter Orange und Grapefruit

6,80€

Lagavulin 16J

Islay Single Malt Whisky

Intensiver Torfrauch mit Noten von Jod und Seetang und reicher tiefer Süße

9,00€