



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	6,20€
Edelmann Rosé Sekt, alkoholfrei Durbacher Winzer EG	0,1l	6,20€
Martini Bianco	5cl	5,60€
Campari Orange	0,2l	7,50€
Aperol Spritz	0,2l	8,20€
Himbeer Twist (fruchtig scharf) Bacardi Razz, Himbeeren, Spicy Ginger	0,2l	8,00€
Frühlingszauber Hausgemachter zitrischer Sud mit Holunder & Minze – Bobby's Gin & Tonic - Gibt's auch alkoholfrei	0,2l	8,20€



Vorspeisen

Knackiger Blattsalate

mit mariniertem Kürbis & Nüssen	10,50€
mit Speck & Kracherle	10,80€
mit marinierten Kräutersaitlingen	12,00€

Marinierte Rote Beete mit Feldsalat & gebackenen Garnelen 13,20€

Bärlauchcremesuppe 7,00€



Flammkuchen

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln & Schnittlauch	13,00€
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Apfel & Walnuss	13,80€
Flammkuchen mit Räucherlachs, Meerrettich & Creme Fraîche	16,50€
Passend dazu – Beilagensalat	6,00€



Kleinigkeiten

Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti, Meerrettich & Salat	17,00€
Currywurst „stil bruch“, Purple Curry, Ananas & Pommes	10,80€
Matjesfilet mit Dill – Senfsauce & Drillingen	15,80€



Hauptgänge

Hausgemachte Taglierini

mit Waldpilzen in Rahm

17,20€

mit Bärlauch & Chili

15,90€

Gebackenes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren

Pommes Frites oder Kartoffel-Gurkensalat

24,90€

Rotbarschfilet auf Bärlauchrisotto & Rucola

22,90€

Sanft gegarte Ochsenbacke auf Rosenkohl und Kartoffelpüree

25,90€

Geschmorte Rinderroulade mit Rotkraut & Kartoffelknödel

24,90€



Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Passionsfrucht & Mango	9,90€
Weißer Schokomousse mit eingelegten Zwetschgen	9,50€
Karamellisierte Vanillecreme mit Kokos & Limone	8,80€
Vanilleeis mit Himbeeren	8,20€
Affogato	5,00€
Vanilletraum Vanilleeis trifft auf Pistazien- oder Vanillekipferl-Likör (Brennerei Scriptor)	5,00€



Kaffeespezialitäten

Espresso	3,30€
Doppelter Espresso	5,00€
Cafe Creme	3,30€
Latte Macchiato	4,80€
Milchkaffee	4,00€
Cappuccino	3,80€
Portion Tee	4,00€



Alkoholfreie Getränke

Peterstaler Mineralwasser	0,25l	3,20€
	0,75l	6,90€
Cola/Cola Zero/Fanta/Spezi	0,2l	3,20€
	0,4l	4,60€
Fuze Eistee verschiedene Sorten	0,3l	4,20€
Saftschorle (Johannisbeere/Apfel/Orange)	0,2l	3,20€
	0,4l	4,60€
Mystic Mango, Thomas Henry	0,2l	4,00€
Almdudler	0,35l	4,60€
Thomas Henry (Ginger Ale/Tonic/Bitter Lemon)	0,2l	4,00€



Biere

Hoepfner Biere vom Fass	0,3l	0,5l
Pils	3,80€	4,90€
Hefeweizen	3,80€	4,90€
Radler	3,80€	4,90€
.... aus der Flasche		
Edelweizen, Kristall	0,5l	4,90€
Waldhaus, dunkles Pils	0,33l	3,80€
Waldhaus alk.freies Pils	0,33l	3,80€
Krombacher, alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,90€



Aus den Weinbergen

.... Weißwein

Auxerrois, trocken

David Klenert, Kraichtal

Grauer Burgunder, trocken

Weinmanufaktur, Weingarten

Chardonnay, trocken

David Klenert, Kraichtal

Sauvignon Blanc, Pfaffenweiler

Pfaffenweiler, Baden

Riesling, trocken

Weinmanufaktur, Weingarten

Weißweinschorle

0,2l

7,20€

6,20€

7,20€

7,20€

6,20€

5,50€

0,75l Fl.

24,50€

21,50€

24,50€

1,0l 32,00€

21,50€

..... Rose

Spätburgunder Weißherbst, mild

Weinmanufaktur, Weingarten

Aradon Rosé, trocken

D.O.C. Rioja

6,00€

6,20€

1,0l 28,00€

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€
Auggener Schäf ROT, lieblich Winzerkeller Auggener Schäf, Auggen	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	4,20€
Traubenlikör Batseba, Davids Verführung David Klenert, Kraichtal	3,00€
Pistazienlikör Scriptor, Karlsruhe	3,00€
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€