

Zum Brühl

RESTAURANT | TERRASSE

Vorspeisen

Carpaccio <i>zarte Scheiben vom Rind an Rucola mit Parmesanflocken verfeinert mit olio di oliva extra vergine nativo ^G</i>	14,00 €
Antipasto rustico <i>rustikale Vorspeisen-Variationen aus Gemüse vom Grill, italienische Wurstsorten, Käse, Oliven ^{7,A,G,H,I,L,M}</i>	12,90 €
Vitello Tonato <i>zarter Kalbsbraten in Thunfischcreme</i>	14,50 €
Insalata Frutti di Mare <i>Meeresfrüchte-Salat</i>	14,50 €

Zum Brühl

RESTAURANT | TERRASSE

Salate

Kleiner gemischter Salat <i>farbenfroher gemischter Salat mit Hausdressing</i>	4,80 €
Großer gemischter Salatteller <i>gemischte Salate, regional und saisonal, mit Hausdressing</i>	8,90 €
Großer Salatteller mit Thunfisch <i>Thunfisch, Ei, knackige Paprika und Oliven auf farbenfroh gemischtem Salat ^{D,G,M}</i>	12,50 €
Großer Salatteller mit Schafskäse <i>herzhafter Schafskäse, Peperoni, knackige Paprika und Oliven auf farbenfroh gemischtem Salat ^G</i>	12,50 €
Großer Salatteller mit Schafskäse und Thunfisch <i>herzhafter Schafskäse, Thunfisch, Peperoni und Oliven auf farbenfroh gemischtem Salat ^{D, G, M}</i>	14,50 €
Großer Salatteller mit Putenstreifen <i>fein gebratene Putenstreifen und Parmesanflocken ^{G,J}</i>	12,50 €
Großer Salatteller mit Lachs <i>gebratene Lachsstreifen mit Orangenspalten und frischen Champignons ^{2, D}</i>	15,80 €

Zum Brühl

RESTAURANT | TERRASSE

Etwas Schwäbisches

Paniertes Schnitzel <i>mit Pommes</i> ^{A,C,G,I,J,M}	14,00 €
Rahmschnitzel <i>mit Spätzle</i> ^{2,3,5, A,C,G,I,J,M}	15,50 €
Zwiebelrostbraten <i>mit Spätzle</i> ^{2,3,5, A,G,M,I,J,C}	23,50 €
Zwiebelrostbraten <i>mit Bratkartoffeln</i> ^{2,3,5, A,G,M,I,J,C}	24,50 €
Rumpsteak „Madagaskar“ <i>in Pfefferrahmsoße und Pommes</i> ^{G,I,J,M}	25,00 €
Putensteak <i>mit Kräuterbutter und Pommes</i> ^{2,3,5, G,J,M}	14,50 €
Käsespätzle <i>mit geschmelzten Zwiebeln und Salat</i> ^{3,7,G,J}	11,90 €
Maultaschen in der Brühe <i>mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat</i> ^{1,3,6,C,M}	11,50 €
Geröstete Maultaschen mit Ei <i>angerichtet mit Salat der Saison</i> ^{1,3,6,C,M}	11,50 €
Maultaschen geschmelzt mit Zwiebelsöble <i>dazu Kartoffelsalat</i> ^{1,3,6,C,M}	11,50 €
Wurstsalat mit Brot <i>fein garniert mit Zwiebeln</i> ^{2,3,6,7,A}	10,50 €
Schweizer Wurstsalat <i>fein garniert mit Käse, Zwiebeln und Brot</i> ^{2,3,6,7,A,G}	11,50 €

Zum Brühl

RESTAURANT | TERRASSE

Pizza

Pizza Pane <i>Pizzabrot mit Knoblauch</i> ^{A,M}	6,00 €
Margherita <i>mit Tomatensauce und Mozzarella</i> ^{A,G,M}	8,50 €
Siciliana <i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern</i> ^{A,G,M}	10,50 €
Salami <i>mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami</i> ^{3,7,A,G,M}	10,00 €
Prosciutto e funghi <i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons</i> ^{1,7,A,G,M}	10,50 €
Rucola e parmigiano <i>mit Mozzarella, Rucola und Parmesanflocken</i> ^{A,G,M}	12,00 €
Romana <i>mit Mozzarella, Schinken, Salami, Zwiebeln, Champignons, Kapern und Knoblauch</i> ^{1,3,7,A,G,M}	12,50 €
Diavolo <i>mit Mozzarella, Schinken, Salami und Champignons - pikant!</i> ^{1,3,7,A,G,M}	12,00 €

Zum Brühl

RESTAURANT | TERRASSE

Vegetaria <i>mit Mozzarella, frischem Gemüse der Saison, Champignons, Artischocken, Paprika, Oliven und Knoblauch</i> ^{A,G,M}	11,50 €
Calabrese <i>mit Mozzarella, Schinken, Salami, Peperoni, Oliven und Kapern - pikant!</i> ^{1,3,7,A,G,M}	12,00 €
Nordica <i>mit Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i> ^{A,D,G,M}	12,00 €
Marinara <i>mit Mozzarella, Krabben, Sardellen, Muscheln und Knoblauch</i> ^{A,D,G,M,N}	13,50 €
Parmiggiana <i>mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesanflocken</i> ^{1,3,7,A,G,M}	13,50 €

Zum Brühl

RESTAURANT | TERRASSE

Italienische Pasta

Spaghetti pomodoro <i>mit Tomatensauce und frischen Basilikum</i> ^{C, F}	9,50 €
Spaghetti carbonara <i>mit luftgetrocknetem knusprigem Speck und Parmesan</i> ^{1,2,7,C,F,G}	11,50 €
Penne all' arrabbiata <i>in Tomatensauce mit Knoblauch, extra pikant</i> ^{C, F}	10,50 €
Lasagne al forno <i>Lasagne mit cremiger Bechamelesauce und herzhafter Hackfleischfüllung</i> ^{C, F, G}	12,00 €
Tagliatelle al ragù <i>Bandnudeln an feiner Hackfleischsauce</i> ^{C, F}	10,90 €
Spaghetti allo scoglio <i>leckere Meeresfrüchte in Weißweinsauce mit Knoblauch pikant abgeschmeckt oder in Tomatensauce</i> ^{4, B, C, F}	16,50 €
Paccheri vegetariano - vegan <i>mit frischem Gemüse der Saison</i> ^{C, F}	12,50 €

Fleischgerichte – Carni

Scaloppine al limone <i>zarte Schweinemedallions an feiner Zitronensauce mit Nudeln und bunter Gemüse garnitur</i> ^{C,F}	15,90 €
Piccata milanese <i>zarte Schweinemedallions in Parmesan-Ei-Panatsauce an Spaghetti mit würziger Tomatensauce</i> ^{C,F,G}	15,90 €
Saltimbocca alla romana <i>zarte Schweinemedallions an Parmaschinken mit Salbei fein abgeschmeckt in Weißweinsauce an bunter Gemüse garnitur und Rosmarinkartoffeln</i> ^{4,7}	16,90 €
Piastra grill <i>Grillteller mit Rind, Schwein und Putenbrust an bunter Gemüse garnitur und Rosmarinkartoffeln</i>	16,90 €
Rumpsteak al gorgonzola <i>Zartes Rindersteak an feiner Gorgonzolasauce mit Nudeln</i> ^{A,G,M}	24,50 €
Tagliata vom Rind <i>Mit Rucolasalat, Champignons, Parmesan und Bratkartoffeln</i>	25,50 €

Alle Gerichte mit Schweinefleisch werden wahlweise auch mit Putenfleisch serviert.

Zum Brühl

RESTAURANT | TERRASSE

Fisch und Meeresfrüchte

Salmone alla griglia <i>Lachssteak vom Grill an feiner Gemüse garnitur mit Rosmarinkartoffeln</i> ^D	21,50 €
Salmone al pepe verde <i>Lachssteak in einer Sauce von grünem Pfeffer an feiner Gemüse garnitur mit Rosmarinkartoffeln</i> ^D	21,50 €
Dorade alla griglia <i>an feiner Gemüse garnitur mit Rosmarinkartoffeln</i> ^D	23,50 €
Sepia vom Grill mit Spaghetti aglio e olio ^A	20,50 €
Garnelen alla casa <i>mit Nudeln in Cognacsaouce</i> ^{A,B}	19,50 €

Zum Brühl

RESTAURANT | TERRASSE

Desserts

Panna cotta <i>gestürzte Sahnecreme in frischer Früchtesauce der Saison</i> ^{G,H}	6,00 €
Tiramisu <i>Löffelbiskuits mit Creme aus Mascarpone, Eigelb und Zucker</i> ^{G,H,E}	6,00 €
Kugel Eis <i>Verschiedene Sorten</i> ^{1,2,3,5,G}	1,50 €

Zum Brühl

RESTAURANT | TERRASSE

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	2,20 €	3,00 €
Süßer Sprudel	2,20 €	3,40 €
Teinacher Gourmet still oder medium, Flasche 0,5 l		3,50 €
Cola, Fanta, Spezi, Cola zero ^{1,2}	2,50 €	3,60 €
Schweppes Bitterlemon ⁵	3,10 €	
Schweppes Tonic ⁵	3,10 €	
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft, Maracujasaft	2,50 €	3,90 €
Saftschorle	2,50 €	3,60 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹		2,50 €
Espresso ¹		2,50 €
Cappuccino ¹		3,00 €
Latte de Macchiato ^{C, F}		3,50 €
Diverse Teesorten		2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne ⁸		3,00 €

Zum Brühl

RESTAURANT | TERRASSE

Biere

	0,3 l	0,5 l
Weihenstephaner Pils vom Fass	3,00 €	
Weihenstephaner Helles vom Fass	3,00 €	4,00 €
Weihenstephaner Weizen vom Fass	3,00 €	4,00 €
Weihenstephaner Kristallweizen		4,00 €
Weihenstephaner Alkoholfreies Bier	3,00 €	
Weihenstephaner Weizen alkoholfrei		4,00 €
Maisel's Weisse Leicht		4,00 €
Radler	3,00 €	4,00 €
Hefe-Radler	3,00 €	4,00 €

Zum Brühl

RESTAURANT | TERRASSE

Weine

0,25 l

Rotweine

Collegium Württemberg Trollinger Lemberger	4,80 €
Primitivo	5,80 €
Merlot	5,80 €
Nero d'Avola	5,80 €
Weinschorle rot	3,90 €

Weißweine

Collegium Württemberg Riesling trocken	4,80 €
Pinto Grigio	5,80 €
Chardonnay	5,80 €
Weinschorle weiß	3,90 €
Hauswein vom Fass	4,20 €

Roséweine

Hauswein rosé vom Fass	4,20 €
Ihringer Spätburgunder Weißherbst	4,80 €
Weinschorle rosé	3,90 €

Zum Brühl

RESTAURANT | TERRASSE

Aperitif

Prosecco	0,1	4,50 €
Prosecco Flasche	0,75	30,00 €
Aperol spritz	0,25	5,80 €
Prosecco Schorle	0,25	5,20 €
Prosecco Hugo	0,25	5,80 €
Campari Orange	0,2	5,50 €
Campari Soda	0,2	5,50 €

Spirituosen

Obstler	2 cl	2,60 €
Williams Birne	2 cl	3,00 €
Himbeergeist	2 cl	3,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	3,00 €
Diverse Longdrinks		5,50 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Hinweis für Allergiker: Bitte beachten Sie die Allergenkezeichnung hinter den Speisen:

A) Getreide, B) Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae), C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulphit, M) Lupinen, N) Weichtiere (Mollusken).

1) Antioxidationsmittel, 2) Konservierungsstoff, 3) Geschmacksverstärker, 4) geschwefelt, 5) Farbstoff, 6) Phosphat, 7) Nitritpökelsalz, 8) Distickstoffoxid.