

DER TREFFPUNKT IN DER REGION MIT DEM BIER VON HIER.

SPEISEN & GETRÄNKE



UNSER BRAUHAUS BIER

Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516

Kellerpils / Hefeweizen	0,3l	2,80
	0,5l	3,50
Maß	1l	6,90
Pitcher	1,5l	9,90
Meterbier	10 x 0,3l	24,00
Meterbier	10 x 0,5l	30,00

Saisonbiere / Dunkles Märzen	0,3l	2,90
	0,5l	3,80
Maß	1l	6,80
Pitcher	1,5l	10,70
Meterbier	10 x 0,3l	26,00
Meterbier	10 x 0,5l	32,00

Pilsradler / Weizenradler	0,3l	2,80
	0,5l	3,50
	1l	6,90

Colabier / Colaweizen	0,3l	2,90
	0,5l	3,80

Bananenweizen / Kirschweizen oder Grapeweizen	0,3l	3,20
	0,5l	3,90

Alkoholfrei		
Bitburger	0,33l	2,80
Paulaner Weizen	0,5l	3,50
Weizen-/Pilsradler	0,5l	3,50

ZUM MITNEHMEN

Sixpack Kellerpils (zum Mitnehmen)	6 x 0,33l	5,90
------------------------------------	-----------	------

Einmaliger Kaufpreis (Flasche leer)	2,00
Füllung je Liter	3,00
Holzbox für 3x 1 Liter Flasche	6,00
Preis für die leere Kiste, hergestellt von der Beschützende Werkstätte Heilbronn	
5 Liter Partyfass (Pils oder Hefeweizen)	15,00

BRAUHAUS FASSBIER

Fässer auf Vorbestellung von mindestens einem Werktag. Ausschließlich für den Verzehr außer Haus.

10 Liter Nostalgiefass	32,00
20 Liter Nostalgiefass	63,00
40 Liter Nostalgiefass	126,00
Pfand pro Fass	100,00
Pils oder Weizen. Saisonbiere auf Anfrage.	

Für Events können Sie unser Fassbier mit Ausschanktechnik, Durchlaufkühler und Bierwagen mieten. Sprechen Sie uns an.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Afri Cola (1,2), Cola-Mix (1,2), Bluna (1,2), Apfelschorle	0,2l	2,50
	0,4l	3,40
Afri Cola light (1,2,4)	0,33l	2,90
Schweppes Bitter Lemon (2), Ginger Ale (2), Tonic Water (2)	0,2l	2,50
Tafelwasser	0,2l	2,00
Tafelwasser	0,4l	3,00
Bad Liebenzeller Gourmet medium / still	0,25l	2,50
	0,5l	3,50

Säfte (Beil Fruchtsaft) Apfel, Traube, Orange, Kirsch, Multi Nektar (Beil Fruchtsaft) Maracuja, Banane, Johannisbeere, Rhabarber

	0,2l	2,80
	0,4l	4,80
Saftschorle	0,2l	2,50
	0,4l	3,40
KiBa (Kirsch-Banane)	0,2l	2,90
	0,4l	4,90

WÜRTEMBERGER WEINE & SEKT

Weine vom Weingut Berthold

WEISS		
Riesling - trocken od. halbtrocken	0,25l	3,60
Grauburgunder trocken	0,25l	4,50

ROSÉ		
Schwarzriesling	0,25l	3,60
Muskattrollinger Rosé	0,25l	4,30

ROT		
Lemberger trocken	0,25l	4,00
Trollinger-Lemberger	0,25l	3,60
Weinschorle	0,25l	3,00
	0,5l	5,50

SEKT Schlosskellerei Affaltrach		
Flasche Sekt	0,75l	18,90
Glas Sekt	0,1l	3,40

HEISSE GETRÄNKE

Café Creme (2)	2,40
Café Baileys (2)	3,80
Latte Macchiato (2)	2,80
Espresso (2)	1,90
Espresso doppelt (2)	2,90
Cappuccino (2)	2,80
Heiße Schokolade	3,00
Heiße Schokolade mit Baileys	3,80
Tasse Tee Ceylon, Hagebutte, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Grüner Tee	2,60

APERITIFS & LONGDRINKS

Campari Soda (1)	4 cl	4,40
Campari Orange (1)	4 cl	4,60
Wodka Lemon (3)	4 cl	5,20
Aperol Spritz (1,3)	4 cl	5,60
Jack Daniels Cola (1,2)	4 cl	5,80
Gin Tonic (3)	4cl	5,80

SPIRITUOSEN

Obstbrand Kirsch- und Zwetschgenwasser, Himbeergeist, Obstler	2cl	2,70
Williams Christ	2cl	2,90
Grappa	2cl	2,90
Fernet Branca	2cl	2,70
Jägermeister	2cl	2,70
Ramazotti	2cl	2,70
	4cl	4,80
Wodka, Tequila silver	2cl	2,70
Jack Daniels Whiskey	4cl	5,20
Baileys Irish Cream	4cl	3,70

WAS DER SCHWABE MAG

Geräucherte Bauernbratwürste vom Grill, mit Kartoffelsalat und Bratensoße (1,2,3)	8,50
Käsespätzle mit Beilagensalat (2)	9,50
Maultaschen (1,2,3) mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	9,60
Linien mit Spätzle und Saiten (2,3)	9,60
Fleischküchle mit geschmälzten Zwiebeln und Bratkartoffeln	9,80
Schwäbischer Biergulasch mit hausgemachten Spätzle	14,90

VOM GRILL / AUS DER PFANNE

Putensteak mit Kräuterbutter und Pommes	12,50
an Champignonrahmsauce mit Spätzle	12,90
Schweineschnitzel paniert, mit Soße u. Pommes	12,50
Champignonrahmschnitzel natur, m. Spätzle	12,80
Schweinschaxe mit Sauerkraut und Semmelknödel	12,90
mit Brot	10,50

Cordon Bleu mit Bratensoße und Pommes	14,90
Schwaben Pfännle (1,2,3) Schweinemedallions, gebr. Maultasche, auf Spätzle m. Rahmsauce	15,80
Zwiebelrostbraten an Zwiebelsoße mit Spätzle mit Brot	17,80
14,20	
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes	19,20
mit Kräuterbutter und Brot	15,90

FÜR DIE KLEINEN (BIS 12JAHRE)

Pommes Frites mit Ketchup o. Mayonnaise (1,2)	3,50
Portion Spätzle mit Soße	3,50
Sindbad Schnitzel paniert, mit Pommes und Soße	5,80
Max & Moritz Putensteak m. Champignonrahmsauce u. Spätzle	5,80

AUS DEM SUPPENTOPF

Tomatencremesuppe	4,50
Schwäb. Maultaschensuppe	4,70
Elsässische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	4,90
Gulaschsuppe	5,50

SALAT-ECKLE

Kleiner gemischter Salat	4,50
Großer gemischter Salat	7,50
Salat Försterin mit gebratenen Champignons	10,60
Brauhaus Salat mit gebratenen Putenstreifen	10,80
Salat Schwaben (1) mit gebratenen Maultaschen	10,80

NACHSPEISEN

Stück Kuchen	2,30
Stück Torte	2,70
Gemischtes Eis	4,40
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
Heiße Liebe Vanilleis m. heißen Himbeeren u. Sahne	6,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne und Eis	6,90

VESPERKARTE

Ofenfrische Brezel	1,20
Ofenfrische Butterbrezel	1,70
1 Paar Saitenwürste (2,3) warm, mit Salatgarnitur und Brot	4,90
1 Paar Weißwürste (3) mit süßem Senf und Brezel	6,20
Obazda mit Brot (2,3)	6,80
Portion Käsewürfel	6,80
Wurstsalat mit Brot (1,2,3)	7,80
Schweizer Wurstsalat (1,2,3) mit Käse und Brot	8,50
Fleischkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	9,50
Flammkuchen (1,2,3) mit frischem Rahm, gekochtem Schinken und Zwiebeln	8,20
mit frischem Rahm, Speck und Zwiebeln	8,20
mit frischem Rahm, Käse und Zwiebeln	8,10
Spezial mit Allem	8,90

Zünftiger Vesperteller mit Sülze, Brat-, Blut- und Leberwurst, Pfefferbeißer, Mini-Frikadellen, Obazda, Käsewürfel und reichhaltiger Garnitur	8,90
Zünftiges Vesperbrett (für 4 bis 6 Personen) mit Sülze, Brat-, Blut- und Leberwurst, Pfefferbeißer, Mini-Frikadellen, Obazda, Käsewürfel und reichhaltiger Garnitur	32,00

VEGETARISCHE GERICHTE

2 Semmelknödel in Champignonrahmsauce	8,60
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark u. Salatgarnitur	8,70
Tagliatelle „mediterran“ mit Grillgemüse	8,90

(1) mit Farbstoff (2) mit Koffein (3) mit Chinin (4) mit Süßstoff (5) mit Antioxidationsmitteln.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

BESUCHEN SIE UNSEREN NEUEN

HOF-BIERGARTEN mit dem Bier von hier Neckar Summer BRAUHAUS

auf dem

KÜFFNERHOF TAGUNGS- UND SEMINARZENTRUM GASTRO | EVENTS | CATERING Neudeck 21 · 74243 Langenbrettach · 07946.91600 www.kueffner-hof.de