



WELCOME GET TOGETHER

SCHLACHTERS
BRENNER
ESTD **STUBE** 2006

Hauptspeisen

Schwabentöpfe Schweinefiletmedaillons mit Kässpätzle, Rahmsoße, Röstzwiebeln	24,40 €
Schladeburger aus Rindfleisch Tomate, Gurke, Zwiebel, Speck, Käse und Pommes	17,80 €
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze mit Kartoffelsalat	15,90 €
Brennerfleisch (Schäufele vom Schwein) mit Kartoffelsalat	17,10 €
Salat Zander paniertes Zanderfilet & Zitronen-KräuterCrème-Fraîche	16,80 €
Quattro Schladilido (kalt) Saurer Käs, Schweizer, Wurstsalat, Schwarzwurst	11,70 €
Veggiburger^V Patty aus Erbsenprotein, mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Käse und Pommes	17,80 €
Weißes Curry^V mit Paprika, Zucchini, Karotte, Pak Choi dazu Basmatireis (glutenfrei/vegan)	13,90 €



WELCOME GET TOGETHER

SCHLACHTERS
BRENNER
ESTD **STUBE** 2006

Main Courses

Schwabentöpfe Pork fillet medallions with Kässpätzle, cream sauce, and fried onions	24,40 €
Schladeburger with beef Tomato, cucumber, onion, bacon, cheese, and fries	17,80 €
Homemade Maultaschen with melted onions With potato salad	15,90 €
Brennerfleisch (Pork Schäuferle) With potato salad	17,10 €
Zander Salad Breaded pike-perch fillet with lemon-herb crème fraîche	16,80 €
Quattro Schladilido (cold platter) Sour cheese, Swiss-style sausage salad, sausage salad, blood sausage	11,70 €
Veggie Burger ^V Pea-protein patty with tomato, cucumber, onion, cheese, and fries	17,80 €
White Curry ^V With bell pepper, zucchini, carrot, pak choi, served with basmati rice. (Gluten-free / vegan)	13,90 €



WELCOME GET TOGETHER

Für unsere Zukunft

Kinderportion Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes oder hausgemachten Spätzle	12,80€
--	--------

Dessert

Warmes Schokoküchle mit flüssigem Kern auf Mangofruchtspiegel mit Vanilleeis	6,90 €
Hausgemachte Apfelküchle (2 St.) mit Vanilleeis & Vanillesoße	8,20 €
Tartufo Nocciola Haselnusseis mit flüssigem Schokokern und karamellisierten Haselnussstückchen	5,90€
Affogato	5,60 €
Becher Eis, 135 g (Yammi Bio-Eis) verschiedene Sorten	3,90 €



SCHLACHTERS
BRENNER
ESTD **STUBE** 2006

For Our Future Ones

Children's portion: breaded pork schnitzel 12.80€
With fries or
homemade spaetzle

Dessert

Warm chocolate cake 6.90€
With a molten center, served on a
mango fruit coulis with vanilla ice cream

Homemade apple fritters (2 pieces) 8.20€
With vanilla ice cream and vanilla sauce

Tartufo Nocciola 5.90€
Hazelnut ice cream with a molten
chocolate center and caramelized hazelnut pieces

Affogato 5,60 €

Cup of ice cream, 135 g (Yammi organic ice cream) 3.90 €
Various flavors



WELCOME GET TOGETHER

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser, Spezi,
Coca Cola, Cola light,
Fanta, Süßer Sprudel

0,3l ————— 3,10 €
0,5l ————— 3,80 €

SÄFTE &
SAFTSCHORLEN

Apfel naturtrüb, Rhabarber,
Johannisbeere, Orange,
Holunder

0,3l ————— 3,20 €
0,5l ————— 3,90 €

ARONIA
Schorle

Aronia oder 3,50 €
Apfel-Aronia
0,3 l

Aronia oder 4,10 €
Apfel-Aronia
0,5 l

HEISSE · GETRÄNKE

Kaffee 3,20 €
Cappuccino 3,50 €
Latte Macchiato 3,50 €
Milchkaffee 3,50 €
Espresso 3,30 €
Doppelter Espresso 4,90 €
Bio-Tee 4,00 €
Kräuter, Schwarzer, Grüner, Früchte,
Pfefferminze, Ingwer-Zitrone, Kamille

BIERE

	0,3l	0,5l
Farny Kristallweizen	-	4,70 €
Farny Hefeweizen	-	4,70 €
Farny Leichtes Hefe	-	4,70 €
Colaweizen	-	4,90 €
Weizen-Russ	-	4,90 €
Leibinger Spezial	4,10 €	4,70 €
Farny Pils	4,70 €	-
Leibinger Radler	4,10 €	4,70 €
Farny Weizen (Hefe/Kristall) alkoholfrei	-	4,70 €
Meckatzer Weiss-Gold, alkoholfrei	-	4,70 €

WEINE

WEISS

	0,2l	0,75l
Müller-Thurgau, trocken, Steinhauser	5,20 €	-
Grauburgunder, trocken, Aufricht	8,50 €	30,00 €
Seehas – Weissburgunder, trocken, Aufricht	7,40 €	25,00 €

ROSÉ/WEISSHERBST

Spätburgunder, trocken, Steinhauser	5,20 €	-
Seegucker, trocken, Aufricht	7,90 €	26,00 €

ROT

Spätburgunder, trocken, Steinhauser	5,40 €	-
Primitivo Anticaia, trocken, San Donaci	5,60 €	23,00 €

WEINSCHORLE

Aus Weinen vom Steinhauser
mit Rotwein, Weißwein
oder Weißherbst
0,2l 4,30 €

ROTER & WEISSER MOST

Apfel & Kirsch
oder Apfel & Birne
0,3l 3,90 €
0,5l 4,30 €

RESERVIERUNGEN

Gerne reservieren wir Ihnen
einen Platz in der Brenner Stube.
+49 (0) 75 41 - 9 41 58 99
Email: reservierung@brenner-stube.de

TRINK M'R OIN ZAMM?

So oder so ähnlich hört es sich bei uns im Süden an, wenn jemand Durst hat und nicht alleine trinken möchte. OIN GIN – Ein überzeugender Gin, hergestellt aus 43 Botanicals nach klassischer London-Dry-Destillation von Martin Schlachter in Baumgarten am schönen württembergischen Bodensee.

Als Variante gibt es unseren Oin Gin Aronia: Hopfenblüten und Aroniabeeren sorgen für einen frischen, spannenden Geschmack.



OIN CLASSIC

6 cl Oin Gin handcrafted
Tonic Water
Zitrone

OIN LEMON

6 cl Oin Gin handcrafted
Bitter Lemon
Limette

OIN SPECIAL

6 cl Oin Gin Aronia
Tonic Water
Orange & Aroniabeeren

OIN WILD

6 cl Oin Gin handcrafted
Wild Berry
Beeren



ALLE OIN-GIN LONGDRINKS _____ 9,00 €

FLASCHENPREIS _____ 29,90 €