

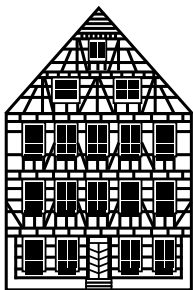
Schweizerhof Bretten

Schweizerhof Bretten • Nadja Oberdorfer • Melanchthonstraße 24 • 75015 Bretten

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im historischen Baudenkmal aus dem 17. Jahrhundert, dem **Schweizerhof Bretten**. Lassen Sie sich von unserer kulinarischen Vielfalt in rustikalem Ambiente verwöhnen.

Um immer auf dem neuesten Stand zu sein, freuen wir uns auch über Ihren Besuch auf unserer Website www.schweizerhofbretten.com oder folgen Sie uns auf Facebook **Schweizerhof Bretten**.



Schweizerhof Bretten

Wir legen stets Wert auf Frische, Qualität und Vielfalt: Damit wir Ihnen dies gewährleisten können, finden Sie im gesamten Restaurant täglich wechselnde Vielfalt auf unseren großen Angebots-Tafeln.

Nachhaltig, marktorientiert, regional, bio:



Eier, Mehl und
Getreideerzeugnisse
Störmühle, Knittlingen



Fleisch- und Wurstwaren
**Schwäbisch-Hällische
Erzeugergemeinschaft**



Salat, Obst, Gemüse
und BIO-Eis
Blanc-Hof, Kleinvillars



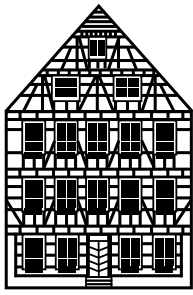
Obst, Gemüse und Salat
**Gerweck
Neibsheim**



Fleisch- und Wurstwaren
**Hohenlohe
Qualitätsfleisch**



Backwaren
**Bäckerei Leonhardt
Bretten**

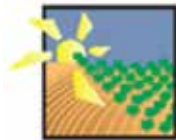


Schweizerhof Bretten

Die Privatbrauerei Hoepfner bietet eine Vielfalt an Fassbieren bei uns im offenen Ausschank. Fruchttige Säfte, teilweise von Streuobstwiesen der Region, bietet uns Zumbach aus Unteröwisheim. Auserlesene Weine der Qualitäts-Weingüter Philipp Plag, Klenert und Weingut Sonnenhof laden zum Verweilen ein. Abrundend empfehlen wir Ihnen Edelbrände der Brennerei Scheibel.



Bier
Brauerei Hoepfner
Karlsruhe



Saft und Nektar
Zumbach
Unteröwisheim



Edelbrände
Scheibel
Kappelrodeck



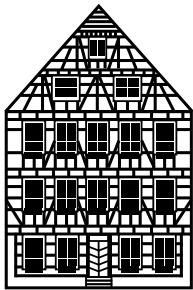
Wein und Sekt
Weingut Plag
Kürnbach



Wein
Klenert
Kraichtal-Münzesheim



Wein
Weingut Sonnenhof
Gündelbach



Vorspeisen

Klare Rinderkraftbrühe 4,80€
mit Fadennudeln und Grießnocken

Bitte beachten Sie auch die Suppen auf unseren Saison- & Tagesangebotstafeln.
Sprechen Sie das Service-Personal bei Fragen gerne an.

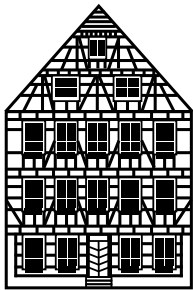
Bunter Beilagensalat 4,80€

Saison- und Tagesgemüse 5,80€

Wir servieren Ihnen gerne fast alle Gerichte auch als kleine Portion.

Bitte beachten Sie auch die große Auswahl an wechselnden Tagesangeboten
und vegetarischen Gerichten auf unseren Tafeln.

Sollten Sie Allergiker sein, fragen Sie bitte nach der Speisekarte mit der
Auszeichnung der Allergene.



Hauptspeisen

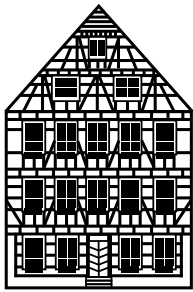
Hausgemachte Semmelknödel 15,50€
mit frischen Pilzen in Kräuterrahm, an gemischter, saisonaler Salatgarnitur

Käsespätzle 9,80€
mit Bergkäse, Pfannenzwiebeln, an gemischter, saisonaler Salatgarnitur

Zarte Bio-Leber vom Hohenloher Jung-Rind 16,90€
mit Apfelscheibe, Zwiebeln, Bratensoße, dazu hausgemachte Spätzle

Schweinefilets vom Grill 18,90€
an Portweinsoße, gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle

Hausgemachte Maultaschen 11,90€
„geschmelzt“, mit Pfannenzwiebeln und Kartoffelsalat



Hauptspeisen

Paniertes Bio-Schnitzel vom Schwäbisch-Haller Landschwein 14,90€
mit Pommes und Zitrone

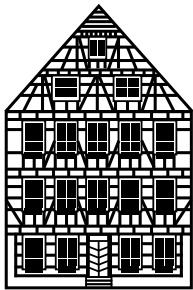
Schwäbisch-Haller Bio-Kotelette 18,90€
mit Senfsoße und gebackenen Kartoffelscheiben

Rumpsteak vom Grill (250 g) 23,50€
medium, mit Kräuterbutter, dazu Pommes

Zwiebelrostbraten vom Rind „klassisch“ 23,90€
medium, mit Pfannenzwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle

Gegrilltes Rinderfilet 28,50€
an Portweinsoße mit Kartoffel-Karottenstampf

Putensteak vom Grill 15,80€
„natur“, mit Gemüsereis und Kräutersoße



Hauptspeisen

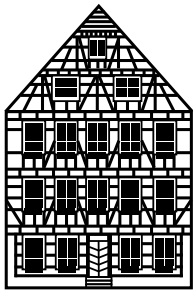
Ihr Wunsch-Salat

Wir servieren bunte Blattsalate, hausgemachte Rohkostsalate der Saison an leckerem Himbeer-Dressing und Sie wählen Ihre Wunsch-Dreingabe aus:

Putenstreifen vom Grill
Schinken
Käse
Shrimps
Balkan-Käse „natur“
Balkan-Käse „gebacken“
Oliven
gegrillte Peperoni
Zwiebelringe
gekochtes Ei

kleiner Salatteller - mit 2-3 Wünschen.....10,90€

großer Salatteller - mit 3-4 Wünschen.....13,90€



Schweizerhof Bretten

Beilagenänderung.....1,00€

Qualität und Frische kosten Zeit und Liebe. Daher berechnen wir Ihnen für eine Beilagenänderung von einer nicht hausgemachten Beilage zu einer „zeitaufwändig-produzierten“ hausgemachten Beilage einen kleinen Aufpreis.

Soßenbestellung.....

Die zusätzliche Bestellung von Soßen wird separat berechnet.

Burgundersoße.....1,00€

Pilzrahmsoße.....2,00€

Portweinsoße.....1,50€

Ketchup, Mayo, Senf.....0,50€

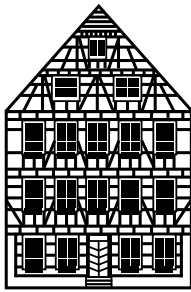
Die zusätzliche Bestellung von Ketchup, Mayo oder Senf ist ebenfalls nicht in unseren Speisen kalkuliert und wird separat berechnet.

Brot/Baguette.....1,00€

Frische, hausgebackene Brot- und Backwaren sind nicht in allen Speisen kalkuliert und werden separat berechnet.

Bitte beachten Sie auch die Auswahl an wechselnden Tagesangeboten und vegetarischen Gerichten auf unseren Tafeln.

Sollten Sie Allergiker sein, fragen Sie bitte nach der Speisekarte mit der Auszeichnung der Allergene.



Alkoholfreie Getränke

CocaCola^{0, 6}

CocaCola light^{0, 4, 6} Fanta^{0, 2,}

Spezi^{0, 2, 6}, Sprite

0,3l.....2,60€

0,5l.....3,80€

Apfelsaftschorle

0,3l.....2,60€

0,5l.....3,80€

Ensinger Mineralwasser

Classic oder Still

0,25l.....2,00€

0,5l.....3,50€

0,75l.....4,50€

Schweppes Bitter Lemon^{2, 5}

0,2l.....2,80€

Zumbacher Apfelsaft

0,2l.....2,60€

Zumbacher Orangensaft

0,2l.....2,60€

Zumbacher

Johannisbeernektar

0,2l.....2,90€

Kumpf: Maracujanektar

0,2l.....3,20€

Saft-/ Nektarschorle

0,3l.....2,90€

0,5l.....4,20€
S

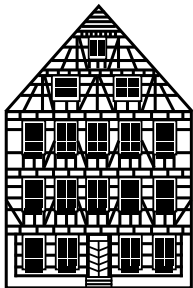
Brettener Leitungswasser

0,3l.....1,00€

0: mit Farbstoff
3: mit Phosphat
6: koffeinhaltig

1: mit Konservierungsstoff
4: enthält eine Phenylalaninquelle

2: mit Antioxidationsmittel
5: chininhaltig



Alkoholische Getränke

Fassbier

Hoepfner Pils¹³

0,2l.....2,20€

0,3l.....2,60€

0,5l.....3,80€

Hoepfner Goldköpfe¹³

0,3l.....2,60€

0,5l.....3,80€

Hoepfner Hefeweizen hell¹³

0,3l.....2,70€

0,5l.....3,90€

Radler süß/sauer^{12, 13}

0,3l.....2,60€

0,5l.....3,80€

Aktionsbier/Saisonbier^{12, 13}

0,3l.....2,60€

0,5l.....3,80€

Flaschenbier

Hoepfner

Hefeweizen dunkel^{12, 13}

0,5l.....3,80€

Hoepfner Kristallweizen^{12, 13}

0,5l.....3,80€

Hoepfner Kräusen^{12, 13}

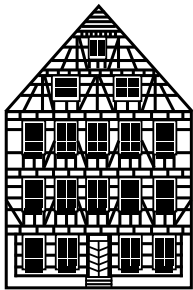
0,5l.....3,80€

Hoepfner Pils alkoholfrei¹³

0,33l.....2,60€

Hoepfner Hefe alkoholfrei¹³

0,5l.....3,90€



Flaschenweine

Weißweine 0,75l

Riesling.....19,50€
trocken, Klenert

Grauburgunder.....23,90€
trocken, Philipp Plag

Auxerrois.....19,50€
trocken, Klenert

Rosé-Weine 0,75l

Rosé.....20,50€
Klenert

Rosé.....22,90€
Lemberger & Schwarzriesling,
trocken, Philipp Plag

Rotweine 0,75l

Schwarzriesling.....20,50€
trocken, Klenert

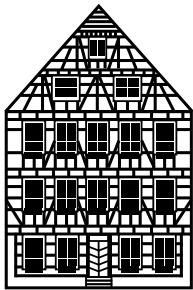
Cuvée Rot.....22,90€
trocken, Klenert

Lemberger Spätlese.....29,50€
trocken, Gündelbacher
Wachtkopf, Sonnenhof

Red.....38,50€
Syrah, Cabernet, Merlot
Philipp Plag

Alle unsere Weine sind aus Qualitätsanbaugebieten und enthalten Sulfite.

Riesling Sekt 0,75l.....24,80€
Riesling Sekt 0,1l.....4,90€
extra trocken, Philipp Plag



Offene Weine

Weißweine

Cuvée Weiß, Rivaner mit
Scheurebe, Philipp Plag

0,1l.....2,70€

0,25l.....4,80€

Riesling

trocken, Klenert

0,1l.....3,30€

0,25l.....6,50€

0,75l.....19,50€

Auxerrois

trocken, Klenert

0,1l.....3,30€

0,25l.....6,50€

0,75l.....19,50€

Grauburgunder

trocken, Sonnenhof

0,1l.....2,90€

0,25l.....5,50€

Rosé-Weine

Rosé

Klenert

0,1l.....3,60€

0,25l.....6,90€

0,75l.....20,50€

Rosé, halbtrocken, Lemberger
& Schwarzriesling, Philipp Plag

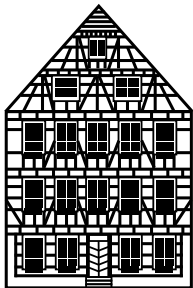
0,1l.....2,70€

0,25l.....4,90€

Weinschorle.....2,80€

weiß, rosé, rot

Philipp Plag



Offene Weine

Rotweine

Spätburgunder

trocken, Sonnenhof

0,1l.....2,70€

0,25l.....4,90€

Schwarzriesling

trocken, Klenert

0,1l.....3,60€

0,25l.....6,90€

0,75l.....20,50€

Lemberger

trocken, Sonnenhof

0,1l.....2,90€

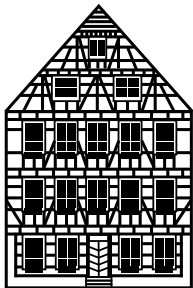
0,25l.....5,50€

Kavalier, Lemberger & Schwarzriesling, halbtrocken, Plag

0,1l.....2,70€

0,25l.....4,90€

Winzer-Glühwein.....4,50€
Lemberger und Schwarzriesling, Weingut Klenert, 0,2l



Warme Getränke

Tasse Kaffee.....2,20€

Kännchen Kaffee.....3,80€

Milchkaffee.....2,60€

Cappuccino Original.....2,60€

Cappuccino mit Sahne.....3,20€

Latte Macchiato.....3,20€

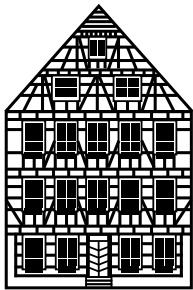
Espresso.....2,20€

Espresso doppelt.....3,80€

Heiße Schokolade.....2,40€

Heiße Schokolade
mit Sahne.....2,80€

Glas Tee.....2,00€



Edelbrände

Premium.....

Ausgereifte Früchte werden in der Brennanlage „neue zeit“ über vergoldeten Platten zweifach destilliert.

Premium Williams Brand
40 % Vol., Scheibel
2 cl.....3,50€

Premium Wald-Himbeer Geist
41 % Vol., Scheibel
2cl.....3,50€

Finesse.....

Die „Vermählung“ der Fruchtauszüge mit dem Destillat macht die Finesse aus. Es entstehen besonders fruchtige, vollkommene und runde Spirituosen.

Finesse Gold-Quitte
40 % Vol., Scheibel
2 cl.....3,60€

Finesse Rosen-Apfel
40 % Vol., Scheibel
2 cl.....3,80€

Edles Fass.....

Unser Edles Fass reift in neuen Barrique-Fässern, die aus 200 Jahre alten, französischen und amerikanischen Eichen in Handarbeit hergestellt werden.

Edles Fass 350 Gold-Marille
41 % Vol., Scheibel
2cl.....3,90€

No. 1.....

Frische Haselnüsse werden mild geröstet, zerkleinert und über Gold destilliert. Dieser Haselnuss zeichnet sich durch seine Nuss- und Karamellnote aus.

No. 1 Haselnuss
38 % Vol., Scheibel
2cl.....3,80€

Altes Fass.....

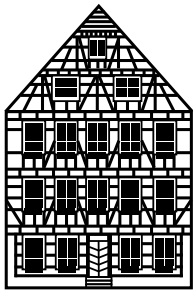
Um solche Charakterbrände zu brennen, bedarf es von Allem etwas mehr: Mehr Volumen. Mehr Frucht. Längere Reifezeit. Und vor allem mehr Zeit.

Alte Zeit Gelbe Bergpflaume
44 % Vol., Scheibel
2cl.....5,90€

Ginie, 2 cl, 35 %.....4,20€

Mystic, Touch, Tropical, Gin Liqueur

Eine Kombination aus verschiedenen Botanicals, veredelt mit der Calamansi-Zitrusfrucht. So entsteht ein exotischer Gin-Liqueur, begleitet von einem Hauch Wacholder und Tonic.



Spirituosen

Ramazotti, 4cl.....2,80€

Jägermeister, 2cl.....2,80€

Malteser, 2cl.....2,80€

Martini, 5cl.....3,60€

hausgemachter Likör, 2cl..2,80€

Remy Martin, 2cl.....4,20€

Jack Daniels, 2cl.....3,80€

Campari, 2cl.....2,80€

Glas Riesling Sekt, 0,1l.....4,90€

Riesling Sekt, 0,75l.....24,80€

Haus-Aperitif, 0,2l.....4,90€
Sekt mit Eiswürfeln und
hausgemachtem Fruchtlikör
