

Weinstube Braun

Deutsche und thailändische Küche

Unsere deutsche Seite



Suppen

Rinderkraftbrühe	4,20	€
mit Kräuterflädle		
mit Maultaschen		

Salate, Beilagen und Vesper

Gemischter Salatteller		
klein	3,50	€
groß	6,50	€
Kartoffelsalat		
„Die Spezialität des Hauses“	3,50	€
Chefsalat		
mit Schinken und Käse	8,50	€
Nizzasalat		
mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln	8,50	€
Wurstsalat		
mit Schinkenwurst, feinen Zwiebelringen und Brot 2, 4, 7	6,90	€
Schweizer Wurstsalat		
mit Schinkenwurst, feinen Zwiebelringen, Käse- streifen und Brot 2, 4, 7	7,50	€
Salatteller mit Garnelenspießen	11,50	€

Angaben:

2 mit Konservierungsstoff 4 mit Geschmacksverstärker 4 Phosphat

Alle Preise beinhalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

Weinstube Braun

Deutsche und thailändische Küche

Unsere deutsche Seite



Hauptspeisen

Schweinerückensteak

mit Brot ₂	10,90	€
mit Pommes und Salat	14,50	€

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken *)

mit Brot ₂	9,90	€
mit Kartoffelsalat	11,50	€
mit Pommes und Salat	13,50	€

Jägerschnitzel

mit hausgemachten Spätzle und Salat	14,50	€
-------------------------------------	-------	---

Cordon Bleu

mit Pommes und Salat	15,50	€
----------------------	-------	---

Zwiebelrostbraten 220g *)

mit Brot ₂	13,50	€
mit hausgemachten Spätzle und Salat	17,50	€

Rumpsteak 250g

mit Kräuterbutter sowie Pommes <u>oder</u> Salat	17,50	€
mit Pfeffer-Rahmsöße, Kroketten und Salat	21,50	€

*) Von diesen Hauptgerichten bieten wir auch kleine Portionen an. Der jeweilige Preis reduziert sich dabei um 2,50 €. Der kleine Rostbraten hat ein Gewicht von 150g.

Die Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Angaben:
2 mit Konservierungsstoff

Alle Preise beinhalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

Weinstube Braun

Deutsche und thailändische Küche

Unsere deutsche Seite



Für unsere kleinen Gäste

Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	3,00	€
Hausgemachte Spätzle mit Soße	3,00	€
Kleines Schnitzel mit Pommes	6,50	€
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei -mild-	7,50	€

Beilagen

Hausgemachte Spätzle	3,00	€
Pommes	3,00	€
Kroketten	3,00	€

Weinstube Braun

Deutsche und thailändische Küche

unsere thailändische Seite



Suppen

Tom Kha Gai (27)

Hühnersuppe mit Kokosnussmilch,
Kalankawurzeln, Champignons, Chili -scharf-

5,50 €

Tom Yam Gung (28)

Garnelensuppen in Thai-Gewürze und
Champignons -säuerlich -scharf-

5,50 €

Giau Nam (29)

Wantan-Suppe, mit Schweinehackfleisch und
Gemüse gefüllte Teigtaschen -mild-

4,90 €

Vorspeisen

Gung Thoad (38)

Garnelen in Kartoffelnetz
mit süß-saurer Soße -4 Stück-

4,90 €

Poh Pia Jee (39)

Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, und
Glasnudeln mit süß-saurer Soße -4 Stück-

4,90 €

Poh Pia Toad (40)

Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Hackfleisch
und Glasnudeln mit süß-saurer Soße -4 Stück-

5,50 €

Satè Muh (41)

Schweinefleischspieß mit Erdnusssoße -4 Stück-

5,50 €

Vorspeisenvariation (42)

verschiedene Vorspeisen „nach Wahl der Küche“

7,50 €

Weinstube Braun

Deutsche und thailändische Küche

Unsere thailändische Seite



Hauptgerichte

Gerichte mit Curry-Paste

Teller-
gericht

Auf
Platte *)

Gaeng Phed Gai (53)

Geschmortes Hühnerfleisch mit rotem Curry, Paprika, Bohnen, Bambus, Auberginen und - Kokosmilch -scharf-4

12,90 €

16,90 €

Panang Gai (54)

Panang Curry mit Kokosmilch, Hühnerfleisch, Paprika, Bohnen, Erdnusssoße und Reis -scharf-4

14,50 €

18,50 €

Gaeng Kiau Waan Gung (55)

Grünes Curry mit Kokosmilch, Garnelen, Paprika, Bambus, Bohnen, Auberginen, Thai-Basilikum und Reis -scharf-4

14,50 €

18,50 €

Gaeng Khua Ped (56)

Ente mit Gaeng Khua-Curry, Kokosmilch, Lychee, Ananas, Kürschtomaten, Paprika, Thai-Basilikum, und Reis -leicht scharf-4

13,50 €

17,50 €

Nuer Pad Priggäng (57)

Rotes Curry mit Rindfleisch, Bohnen, Paprika, frischen Thai-Kräutern und Reis -scharf-4

13,50 €

17,50 €

Gaeng Phed Pak Ruam (58)

Rotes Curry, Kokosmilch und Gemüse -scharf-4

9,50 €

*) Entspricht der 1/2-fachen Portion des Tellergerichts. Zu jeder Platte servieren wir als Beilage auf einem separaten Teller eine Portion thailändischen Duftreis. Für jede zusätzliche Portion berechnen wir 2,00 €.

Angaben:
4 mit Geschmacksverstärker

Alle Preise beinhalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

Weinstube Braun

Deutsche und thailändische Küche

Unsere thailändische Seite



Hauptgerichte

Gerichte mit Soja-Soße

	Teller-gericht	Auf Platte *)
Muh Pad Prík (47) <i>Gebratenes Schweinefleisch mit Peperoni, Paprika, Lauch, Zwiebeln und Reis -mild oder scharf-4</i>	11,50 €	15,50 €
Ped Pad Bai Kapao (48) <i>Knusprige Ente mit gebratenen Bohnen, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Bambus und Reis -leicht scharf oder scharf-4</i>	12,50 €	16,50 €
Pla Muek Pad Bai Kapao (49) <i>Gebratener Tintenfisch, Bohnen, Zwiebeln, Chili, Paprika, Bambus, Knoblauch und Reis -leicht scharf oder scharf-4</i>	12,50 €	16,50 €
Pad Pak Ruamit (50) <i>Gebratenes Gemüse mit Reis -mild-</i>	8,50 €	
Pad Mii (51) <i>Gebratene Nudeln mit Gemüse und Ei -mild-</i>	8,50 €	
Khau Pad Gung (52) <i>Gebratener Reis mit Garnelen, Gemüse und Ei -mild-</i>	12,50 €	

*) Entspricht der 1 ½-fachen Portion des Tellergerichts. Zu jeder Platte servieren wir als Beilage auf einem separaten Teller eine Portion thailändischen Duftreis. Für jede zusätzliche Portion berechnen wir 2,00 €.

Angaben:
4 mit Geschmacksverstärker

Weinstube Braun

Deutsche und thailändische Küche

Dessert

Gemischtes Eis

pro Kugel (Schokolade / Vanille / Erdbeere) 1,50 €
Portion Sahne 0,30 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,90 €

Gebackene Banane 4,90 €
mit Vanilleeis, Honig und Sahne

Gebackenes Vanilleeis 5,90 €
mit Früchten und Sahne

Warme Getränke

Espresso 1,70 €

Espresso doppelt 3,00 €

Tasse Kaffee 1,90 €

Tasse Cappuccino 2,40 €

Tee verschiedene Sorten 1,70 €

Weinstube Braun

Deutsche und thailändische Küche

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser von Teusser Mineralbrunnen

Gourmet Classic	0,25 l	2,20	€
	0,75 l	3,20	€
Gourmet Medium	0,50 l	2,90	€
Gourmet Naturell	0,25 l	2,20	€

Coca-Cola^{1,2,3}, Fanta^{1,2,3}

Cola-Light ^{1,2,5} Spezi ^{1,2,3}	0,2 l	1,70	€
	0,4 l	2,70	€

Zitronenlimonade

	0,2 l	1,70	€
	0,4 l	2,70	€

Gunkel Natursäfte

Apfel-, Orangen-, Johannisbeeren-	0,20 l	2,40	€
Kirsch- und Traubensaft	0,40 l	3,80	€
Saftschorle	0,20 l	1,90	€
	0,40 l	2,90	€

Biere vom Fass / Radler

Paulaner

Hefe-Weißbier -NATURTRÜB-	0,50 l	3,30	€
	0,30 l	2,60	€

Fürstenberg

Edel Export	0,50 l	3,30	€
	0,30 l	2,60	€

Radler

	0,50 l	3,30	€
	0,30 l	2,60	€

Angaben:

1 mit Farbstoff 2 mit Antioxidationsmittel 3 koffeinhaltig 5 mit Süßungsmittel

Alle Preise beinhalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

Weinstube Braun

Deutsche und thailändische Küche

Flaschenbiere

Paulaner			
Weißbier -KRISTALLKLAR-	0,50 l	3,30	€
Weißbier -DUNKEL-	0,50 l	3,30	€
Hefe-Weißbier -ALKOHOLFREI-	0,50 l	3,30	€
Rothaus Pils			
-Tannenzäpfle-	0,33 l	2,60	€
Fürstenberg			
Alkoholfrei -pilstypisch-	0,33 l	2,40	€
Thai-Bier			
Singha	0,3 l	2,80	€

Aperitif / Liköre

Campari Orangez	5 cl	4,50	€
Ramazotti / Fernet Branca / Averna	2 cl	2,50	€
Jägermeister	2 cl	2,50	€
Ouzo / Sambuca	2 cl	2,50	€

Obstbrände / Aquavit / Grappa

Obstler	2 cl	2,00	€
Himbeere oder Kirsch	2 cl	2,50	€
Williams Birne oder Mirabellenwasser	2 cl	3,00	€
Tiroler Haselnuss-Schnaps	2 cl	3,50	€
Linie Aquavit / Malteser Aquavit	2 cl	3,00	€
Grappa	2 cl	3,00	€
Grappas von Gutsbrennerei Destillerie Alfons Walcher Südtirol	2 cl	5,00	€
Chardonnay / Sauvignon Blanc / St. Magdalena Barrique			

Angaben:
1 mit Farbstoff

Alle Preise beinhalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.



WEINGUT

DRAUTZ

HEILBRONN



Gutsweine

	€/0,25L	€/1,0L
Riesling Heilbronner Stiftsberg QbA. trocken oder halbtr. spritzig, frisch - für's tägliche Viertel.	3,60	13,00
Grauburgunder Heilbronner Stiftsberg QbA. trocken Aromen von gelben Früchten, zarter Schmelz.	3,90	13,50
Lemberger Weissherbst Heilbronner Stiftsberg QbA. halbtr. Weissherbst aus der Lembergertraube, vollmundig mild.	3,60	13,00
Trollinger Heilbronner Wartberg QbA. trocken aromatisch, unkompliziert - für's tägliche Viertel.	3,40	12,50
Trollinger mit Lemberger Heilbronner Stiftsberg QbA. halbtr. fruchtiger Trollinger, kräftiger Lemberger- der typische Schwabe.	3,40	12,50
Lemberger Heilbronner Stiftsberg QbA. trocken rubinrote Farbe, kräftiges Bukett.	3,90	13,50
Alle Gutsweine erhalten Sie auch als Zehnteile	0,10L	2,00 €

Alle Preise beinhalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.



WEINGUT

DRAUTZ

HEILBRONN



EDITION

Kleine Trauben an alten Reben fangen in steilen Weinbergen viel Sonne ein. Durch einen individuellen Ausbau, erhalten die Weine ihren besonderen Charakter.

	€/0,25L	€/0,75L
RIESLING STAHLBÜHL Heilbronner Stahlbühl QbA. trocken elegante Säure mit einer ausgeprägten Frucht.	4,60	13,00
CHARDONNAY Heilbronner Stiftsberg QbA. trocken typischer Duft, voll im Geschmack, rund im Abgang.	4,80	13,50
ROSE Heilbronner Staufenberg QbA. trocken fruchtiger Duft, lebendig im Geschmack	4,60	13,00
SAMTROT Heilbronner Wartberg QbA. trocken rubinrote Farbe, duftig mit geschmeidiger Süße im Abgang.	4,60	13,00
LEMBERGER Heilbronner Wartberg QbA. trocken dunkle Farbe, typisch und gehaltvoll im Abgang.	4,80	13,50
MERLOT Heilbronner Wartberg QbA. trocken rubinrote Farbe, reife Kirscharomen, kraftvoller Charakter.	5,60	15,50
Alle EDITIONS-Weine erhalten Sie auch als Zehntele	0,10L	2,40 €

Alle Preise beinhalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.



WEINGUT

DRAUTZ

HEILBRONN



SONNENGASSE

Besondere Weine für besondere Anlässe.
Jede Rebsorte hat ihren eigenen Charakter,
das Cuvée ist ein gebündeltes Erlebnis im Glas.

€/0,75L

RIESLING 0,75L

QbA. trocken

tiefdunkle Farbe, gehaltvoller Körper, kraftvoller Abgang

19,80

DOLIUM 0,75L

Lemberger, Cabernet Mitos, Merlot QbA. trocken

tiefdunkle Farbe, gehaltvoller Körper, kraftvoller Abgang

19,80

Oxhoft 0,75L

im 225l Fass gereift QbA. trocken

facettenreicher Duft, kraftvoll im Körper,
gut eingebundenes Barrique mit langem Abgang.

28,80



WEINGUT

DRAUTZ

HEILBRONN



SCHORLE

Rot, Weiss, Weissherbst

€/0,25L

2,40

APERITIF

Sekt

€/0,1L

€/0,75L

Riesling brut
traditionelle Flaschengärung.

3,50

19,50

Troll
Weinhaltiger Cocktail
fruchtig – beerig – frech.

€/0,33L

4,00

Bauernschorle
Weissherbst, Sekt und Mineralwasser

€/0,25L

4,20

Aperol Spritz

5,00

Hugo

5,00