



Fleckenbühler Brasserie

Innovation durch Tradition

Speisekarte

Zum Einklang

Brot mit hausgemachter Butter	gratis
Fleckenbühler Genusssuppe Bitte fragen Sie nach	8 €
Winterlicher Blattsalat Rohkost, Sanddorn-Dressing, Kerne Wahlweise mit gebratenem Rind	14 € plus 5 €
Kleiner winterlicher Blattsalat Rohkost, Sanddorn-Dressing, Kerne	6 €
Geflämmte Aubergine Gebeiztes Eigelb, Heumilch, Kala Namak Salz, Brot	13,5 €
Veganes Tatar Rote Bete, Nusschaum, Tofu, Hafer, Röst-Baguette	15 €
Ziegenkäse Honig, geräucherter Pumpernickel, gebratene Pilze, Speckchips, Feldsalat, Sanddorn	16 €
Schwarzwurzel-Holz Getreide-Soufflé, Sauerteigbrot-Crunch	12 €



Hauptgänge

Zwiebelrostbraten 2.0	32€
Premium Roastbeef vom Fleckenbühler Rind, Pilzcreme, Zwiebelschaum, Pommes Soufflé, Jus	
Reh-Ravioli	24 €
Preiselbeeren, Schalotten, Salbei, Parmesan	
Lackierte Entenbrust	29,5 €
Karotten-Orangen-Emulsion, Kartoffelbaumkuchen, Kirsche	
Kalbsfilet aus dem Heu	35 €
Dulce de Leche, Petersilienwurzel, Steinpilz-Asche	
Linguine in Kürbissauc	21,5 €
Frischkäse, Karamellisierte Kerne, Kernöl, Ingwer	
Orientalisches Orangen-Vanille-Curry	27 €
Fischfilet „Catch of the Day“	
Schweinebauch „Sous Vide“	26,5 €
Apfel, Honig, Kürbiskernöl, Kartoffelkrapfen, Sellerie	

Zum Ausklang

Käsevariation	12 €
Feigensenf, Brot	
Rosmarin-Orangen-Crème brûlée	6 €
Für die Kleinen	
Kartoffelecken mit Quark	5 €
Nudeln mit Tomatensauce	7 €



Zum Frühstück (nur sonntags 9-11 Uhr)

Hoffrühstück

reichlich garniert, mit Brot, Brötchen, Fleckenbühler Käse, Wurst,
Schinken und Butter
Portion Rührei

14 €

plus 4 €

Wiesenfrühstück

reichlich garniert, mit Brot, Brötchen, Käse, Kräuterfrischkäse,
Gemüsepaste, Butter
Portion Rührei

13 €

plus 4 €

Süßes Frühstück

Ein Croissant und Brötchen mit Butter, Marmelade, Honig
Portion Rührei

11 €

plus 4 €

Heißgetränke

Kaffee	3 €
Espresso	2,4 €
Cappuccino	4,2 €
Latte Macchiato	4,5 €
Milchkaffee	4,2 €
Entkoffeinierter Kaffee	3,5 €
Heiße Schokolode	3,5 €
Tee	3 €
Kännchen Tee	6 €
Haus-Punsch	4 €
Goldene Milch	4,5 €



Getränke

Wasser			
mit oder ohne	0,25 l	2,5 €	
	1 l	6,5 €	
Saftschorle	0,25 l	3,5 €	
Hausschorle	0,3 l	3,5 €	
Soft-Drinks			
Voelkel, nach Angebot	0,33 l	3,2 €	
Demeter Säfte			
Apfelsaft	0,25 l	4,2 €	
Orangensaft	0,25 l	4,2 €	
Traubensaft, rot	0,25 l	4,2 €	

Essenbegleiter von „Manufaktur Jörg Geiger“

Die Begleiter von Geiger bestehen aus verschiedenen Trauben und Fruchtmosten, verfeinert mit Kräuterextrakten und Destillaten

AECHT (KIMMEL)	0,2 l	6,2 €
Herber Begleiter auf Basis von Birne und Stachelbeere, mit Wiesenkümmel und feiner Dillnote. Passt zum Orangen-Vanille Curry und zur Käsevariation.		
Pinot Meunier	0,2 l	6,2 €
Flasche 18,7 €		
Trockene Cuvée von Pinot Meunier und Dornfelder, mit fruchtig feiner Ergänzung von Apfel, Birne und Johannisbeere. Sehr gut in Kombination mit dem Ziegenkäse und dem Schweinebauch.		
Grenache	0,2 l	6,2 €
Flasche 18,7 €		
Kräftiger, von Beeren und Trauben der Rebsorte Grenache dominierter Begleiter mit feinen Noten von mediterranen Kräutern. Harmoniert mit kräftigen, gereiften Gerichten, wie den Rehavioli und dem Zwiebelrostbraten.		
Teasecco	0,2 l	6,2 €
Flasche 18,7 €		
Prickelnde Alternative aus gelbem Wiesenobst, mit feinem indischen grünen Darjeeling. Ergänzt hervorragend die geblämmte Aubergine.		



ALLERGENE

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE

Die VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 tritt am 13. Dezember 2014 in Kraft.

Die 14 kennzeichnungspflichtige Allergene sind:

1• Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (folgend: s.d.h.E.) 2• Krebstiere und Krebstiererzeugnisse 3• Eier und Eierzeugnisse 4• Fisch und Fischerzeugnisse 5• Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 6• Soja und Sojaerzeugnisse 7• Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) 8• Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) s.d.h.E. 9• Sellerie und Sellerieerzeugnisse 10• Senf und Senferzeugnisse 11• Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse 12• Süßlupine und Süßlupinenerzeugnisse 13• Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter) 14• Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse A• Kann alle Allergene enthalten. Bitte fragen Sie unseren Service.

Zum Einklang

Brot 1 7

Genusssuppe A

Carpaccio 1 7 8 10

Salat 5 8 10

Aubergine 1 3 6 7 9 10

Tatar 1 6 8 10

Ziegenkäse 1 7 8 10

Schwarzwurzel 1 6 7 10

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten 7 9 10 13

Ravioli 1 3 7 9 13

Entenbrust 3 6 7 8 9 13

Gemüsecurry A

Kalbsfilet 7 9 13

Linguine 1 3 7 8

Schweinebauch 1 3 6 7 9 10 13

Für die Kinder

Kartoffelecken 7

Nudeln 1 3 13

Zum Ausklang

Käse 1 7 10

Crème Brûlée 3 7

Frühstück

Süßes 1 7

Hoffrühstück 1 7 13

Wiesenfrühstück 1 7 8 13

Getränke

Latte Macchiato 7

Milchkaffee 7

Cappuccino 7

Heiße Schokolade 7