



Braustube Schloßturm

Speisen

Food



– Suppe –
Soup

Gulaschsuppe mit viel Rindfleisch und Bauernbrot^{1, 3, 5, 11}
Gulasch soup with beef and bread 4,90 €

– Vesper –
Vesper

2 Weißwürste mit Brezel und süßem Senf¹²
2 Bavarian white sausages with a pretzel and sweet mustard 5,60 €

3 Weißwürste mit Brezel und süßem Senf¹²
3 Bavarian white sausages with a pretzel and sweet mustard 6,90 €

Obatzda mit Zwiebeln, Salatgarnitur und Brot^{9, 15}
Bavarian mix of cream cheese and camembert with onions, salad garnish and bread 8,10 €

Brezel¹¹
Pretzel 1,00 €

– Salate –
Salads

Beilagensalat⁹
Side salad 3,50 €

Brauhausalat: Blattsalat mit Emmentaler, gekochtem Schinken, gekochtem Ei und Croûtons^{1, 2, 9, 11, 14, 15}
Salad with grated cheese, ham, boiled egg and croûtons 8,50 €

Schlosssturmsalat: Blattsalat mit Mozzarella und Mango^{9, 15}
Salad with Mozzarella cheese and mango 8,70 €

Blattsalat mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln^{4, 7, 9, 11, 12}
Salad with tuna, olives and onions 8,90 €

Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln^{1, 9, 11, 12, 14}
Sliced Lyonnaise sausage with gherkins and onions 8,50 €

Schweizer Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Käsestreifen^{1, 9, 11, 12, 14, 15}
Sliced Lyonnaise sausage with gherkins, onions and grated cheese 8,90 €



– Hauptgerichte –

Main dishes

Hausgemachte Serviettenknödel mit Champignonrahmsauce ^{11, 15} <i>Homemade dumplings with mushroom cream sauce</i>	7,80 €
Käs'spätzle mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur ^{9, 11, 15} <i>Swabian pasta with melted cheese, fried onions and salad garnish</i>	9,30 €
2 Rostbratwürste mit Bratensauce und Kartoffelsalat ^{3, 9, 12, 14} <i>2 bratwursts with gravy and potato salad</i>	9,90 €
Maultaschen mit Bratensauce und Kartoffelsalat ^{2, 3, 9, 12} <i>Swabian style "ravioli" with gravy and potato salad</i>	9,80 €
Spießbraten, gefüllt mit Speck und Zwiebeln dazu Bratensauce, Sauerkraut und Spätzle ^{1, 2, 3, 11, 12, 14} <i>Pork roast stuffed with bacon and onions, served with gravy, Sauerkraut and Spätzle</i>	12,80 €
Holzfällersteak vom Schweinenacken mit Kräuterbutter, Speck und Pommes ^{1, 2, 9, 11, 12, 14, 15} <i>Grilled pork steak with herb butter, bacon and French fries</i>	14,40 €
Paniertes Schweineschnitzel serviert mit Pommes oder Kartoffelsalat ^{6, 8, 9, 12} <i>Breaded pork escalope, served with French fries or potato salad</i>	13,80 €
Schwabenteller: Schweinemedallions in Pfefferrahm mit Käs'spätzle und Röstzwiebeln ^{3, 11, 15} <i>Pork medallions in pepper sauce with "Käs'spätzle" and fried onions</i>	14,50 €
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Spätzle ^{11, 15} <i>Strips of turkey in a mushroom cream sauce, served with Spätzle</i>	10,90 €
Putensteak mit Kräuterbutter und Pommes ^{9, 15} <i>Turkey steak with herb butter and French fries</i>	13,10 €
Hähnchenbrust auf Ratatouillegemüse mit Kräuterkartoffeln ⁵ <i>Chicken breast on Ratatouille with boiled potatoes</i>	11,80 €
Zander in Zitronensauce mit Kräuterkartoffeln und Rote-Beete-Salat ^{5, 8, 9, 15} <i>Pikeperch in lemon sauce with herb potatoes and beetroot salad</i>	14,10 €



– Hauptgerichte –

Main dishes

Grillpfanne:

Putensteak, Schweinesteak, Bratwurst, Kräuterbutter, Pommes und Krautsalat^{1, 9, 14, 15}

Grilled turkey and Pork steak, bratwurst, herb butter, fries and coleslaw 19,30 €

Zu den Hauptgängen empfehlen wir Ihnen einen Beilagensalat

Side salad 3,50 €

– Beilagen* –

Side orders

Portion Pommes⁹

French fries 2,80 €

Portion Kartoffelsalat⁹

Potato salad 2,80 €

Portion Kräuterkartoffeln⁵

Herb potatoes 2,80 €

Portion Spätzle¹¹

„Spätzle“ (swabian pasta) 2,80 €

Aufpreis Käs'spätzle^{11, 15} als Alternativbeilage

Additional charge for Käs'spätzle as substitutional side dish 1,20 €

Portion Knödel^{11, 15}

Dumplings 2,80 €

Portion Specksauerkraut^{1, 11, 12, 14}

Sauerkraut with bacon 2,80 €

Portion Rote-Beete-Salat⁹

Beetroot salad 2,80 €

Champignonrahmsauce¹⁵

Mushroom cream sauce 1,20 €

Bratensauce³

Gravy 1,20 €

*Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht. / Only accompanying a main dish.

Die Deklaration der Inhaltsstoffe finden Sie im hinteren Teil der Karte. Eine detaillierte Auflistung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal.



– Dessert –
Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce^{4, 11, 12, 15}

Warm apple strudel with vanilla sauce

5,80 €

Schokobrownies mit Walnüssen und weißer Schokosauce^{1, 3, 11, 12, 15}

Chocolate brownies with walnuts and white chocolate sauce

5,60 €



– Inhaltsstoffe –

ingredients

- | | |
|--|--|
| ¹ Konservierungsmittel preservatives | ¹⁰ Phenylalanin amino acid |
| ² Antioxidationsmittel antioxidants | ¹¹ Säuerungsmittel acidulants |
| ³ Farbstoff colouring | ¹² Stabilisatoren stabilizers |
| ⁴ Geschmacksverstärker flavour enhancer | ¹³ Phosphorsäure phosphorous acid |
| ⁵ Geschwefelt sulfurized | ¹⁴ Nitritpökelsalz nitrite salt |
| ⁶ Phosphat phosphate | ¹⁵ Laktose lactose |
| ⁷ Geschwärzt blackened | ¹⁶ Koffein caffeine |
| ⁸ Gewachst waxed | ¹⁷ Chinin Quinine |
| ⁹ Süßungsmittel artificial sweetener | |



Eine detaillierte Auflistung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal.

Alle Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer
All Prices include service and vat

Inhaber: Watchicks GmbH, Plieninger Str. 100, 70567 Stuttgart