RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN

Zehn-Brunnen

RENNINGEN

Herzlich willkommen im Restaurant Zehn Brunnen Liebe Gäste,
wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Sie mit unserer Küche kulinarisch verwöhnen zu können.
Mit viel Leidenschaft verbinden wir die traditionelle schwäbische Küche mit ausgewählten internationalen Spezialitäten. Unser Anspruch ist es, Ihnen mit jedem Gericht besondere Genussmomente zu schenken.
Frische Zutaten, sorgfältige Zubereitung und höchste Qualität stehen bei uns an erster Stelle. Besonders bei der Auswahl unserer Fleischprodukte legen wir großen Wert auf Herkunft und Qualität. Fleisch aus Massentierhaltung kommt für uns nicht infrage. Wir sind überzeugt, dass sich unsere hohen Ansprüche in Geschmack, Qualität und Zartheit unserer Speisen widerspiegeln.
Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Zeit bei uns und lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!
Ihre Familie Taherkhani
und das gesamte Team vom Restaurant Zehn Brunnen

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“ (Winston Churchill)

Allergen-Legende Allergenkennzeichnung

a = Glutenhaltiges Getreide
b = Krebstiere
c = Eier
d = Fisch
e = Erdnüsse
f = Soja
g = Milch / Laktose
h = Schalenfrüchte
I = Sellerie
j = Senf
k = Sesam
l = Sulfite
m = Lupinen
n = Weichtiere
O = Schwefeldioxid

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst

Saison-Empfehlung





Entenleber-Parfait auf Kirschsülze,
mit eingelegtem Rettich
& Mirabelle
14,90 € G

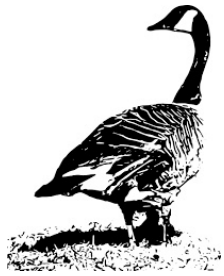
saftige Gänsekeule
an kräftiger Gänse-Jus mit Kartoffelknödel
und Rotkraut
35,90 € G, I, H

zarter Rehrücken
an dunkler Jus mit Kartoffelstampf
und Bohnen im Speckmantel
44,90 € G, I

erlesenes Wildragout
mit Kartoffelknödel, Rotkraut
& Wildpreiselbeeren
28,90 € C, G, I



Barberie-Entenbrust
an Orangen-Jus, dazu Rosmarinkartoffeln
und Bohnen im Speckmantel
30,90 € I



RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN
Zehn-Brunnen
RENNINGEN

Vorspeisen

Salatvariation VEGAN
an Kräuter-Balsamico-Vinaigrette
7,90 €

Entenleber-Parfait auf Kirschsülze,
mit eingelegtem Rettich
& Mirabelle
14,90 € G

leckere
Maronen-Creme-
Suppe
9,90 € G, I

Tapas

gemischte Tapasplatte als Vorspeise
(ab 2 Personen)
22,90 € /pro Person B, F, G, M, 3, 8

Tapas einzeln :

Chorizo (spanische Paprikawurst) - 8,90 € 1, 3
Gambas al Ajillo (Garnelen in Knoblauch) - 11,90 € B, M
Queso Manchego & Oliven (span. Hartkäse aus Schafsmilch) - 10,90 € G
Datiles con bacon (Datteln im Speckmantel) - 9,90 € G, 8
Pimientos asados (gegrillte Paprika) - 7,90 € VEGAN

zu allen Tapasgerichten servieren wir frisches Baguette

RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN
Zehn-Brunnen
RENNINGEN

unsere Klassiker

Sirloin-Steak tranchiert
an cremigem Gorgonzolasößle,
dazu Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse

34,90 € G, I, 2

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
an kräftigem Sößle mit Zwiebelchutney & Röstzwiebeln,
dazu selbstgemachte Spätzle

33,90 € A, C, I, 2

Wiener Schnitzel vom Milchkalb in der Panko-Kruste (jap. Brotmehl)
mit knusprigen Pommes Frites
& Wildpreiselbeeren

31,90 € A,C

feines Brustfilet vom Premium-Hähnchen im Sesammantel
an feiner Jus mit blanchiertem Blattspinat & konfierten Tomaten,
dazu selbstgemachtes Kartoffelgratin

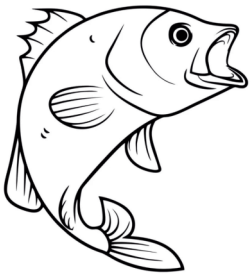
26,90 € G, I, K, 2

zarte Ochsenbäckchen
an feiner Jus,
dazu selbstgemachten Spätzle

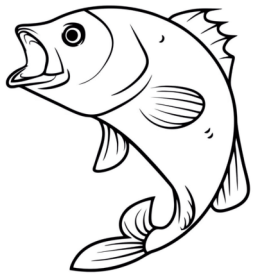
28,90 € A, C, I, 2

saftige Rinderroulade
gefüllt mit Speck, Schalotten, Gurke, Senf
dazu Kartofflegratin & Rotkraut

28,90 € J, G, M, 3



Fisch & mehr



Thunfisch-Steak
(Gelbflosse, Sashimiqualität)
an mildem Meerrettichsößle, dazu Gemüserisotto
38,90 € D, G, I

vegetarisch & vegan

feines
Gemüserisotto
an Salatbouquet
21,90 € I

gebackene Avocado
mit Kräuter-Frischkäse-Füllung, dazu selbstgemachtes Kartoffelgratin,
getrocknete Tomaten & Käsechip
23,90 € A, C, G, I

VEGAN gebackene Avocado
mit Hummus-Füllung, dazu Rosmarinkartoffeln
& getrocknete Tomaten
23,90 € A, H, I, K

"VEGAN-Meisterburger"
feines Vegan-Patty mit BBQ-Soße,
Röstzwiebeln & French Fries
23,90 € A, E, F, I, M

RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN
Zehn-Brunnen
RENNINGEN

Steak & Burger

"Meisterburger"
100% feinstes Beef vom Weidetier mit Dijonsenf-Aioli,
Cheddar-Cheese, Röstzwiebeln & French Fries

24,90 € A, C, G

" VEGAN -Meisterburger"
feines Vegan-Patty mit BBQ-Soße,
Röstzwiebeln & French Fries

23,90 € A, E, F, I, M

"Vegi-Meisterburger"
feines Vegan-Patty mit Dijonsenf-Aioli,
Cheddar-Cheese, Röstzwiebeln & French Fries

23,90 € A, C, E, G, I

feinstes Rinderfilet-Steak
ca. 200g Filet vom Weiderind mit Kräuterbutter,
Rosmarinkartoffeln & Blattspinat

34,90 € G, I

feinstes Rinderfilet-Steak
ca. 300g Filet vom Weiderind mit Kräuterbutter,
Rosmarinkartoffeln & Blattspinat

47,90 € G, I

hausgemachte Dips :

Aioli	C, I, J	2,90 €
BBQ-Soße	A, E, L	2,90 €
Chilli-Dip (sehr scharf !)		2,90 €
Kräuterbutter	C, I, J	2,90 €

RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN
Zehn-Brunnen
RENNINGEN

Desserts

feines Schokoladensoufflé
mit Ragout von Waldbeeren
und Vanilleeis

10,90 € A, C, F, G

dreierlei Sorbét VEGAN
mit
frischen Beeren

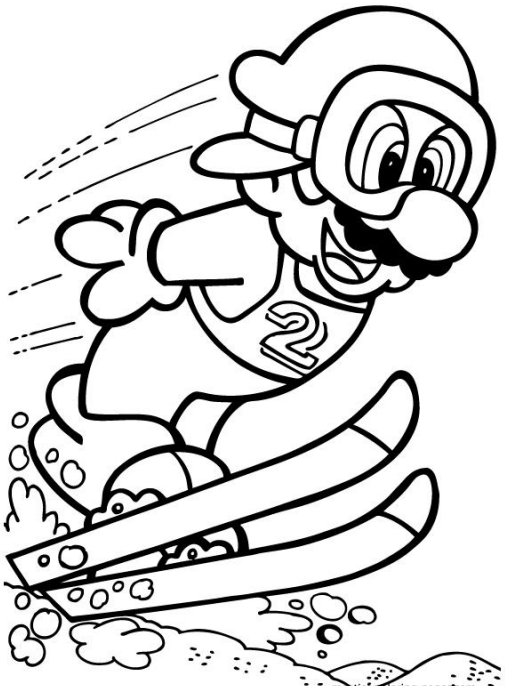
10,90 € 2

Lebkuchenparfait
mit
Glühweinzwetschgen

12,90 € A, C, G

Dessertplatte (ab 2 Personen)
lassen Sie sich verwöhnen
von unseren Dessertvariationen

19,90 € pro Person A, F, G, H, 2



für unsere kleinen Gäste



Kinderschnitzel
mit Pommes oder Spätzle
16,90 €

selbstgemachte Spätzle
mit Soße
7,90 €



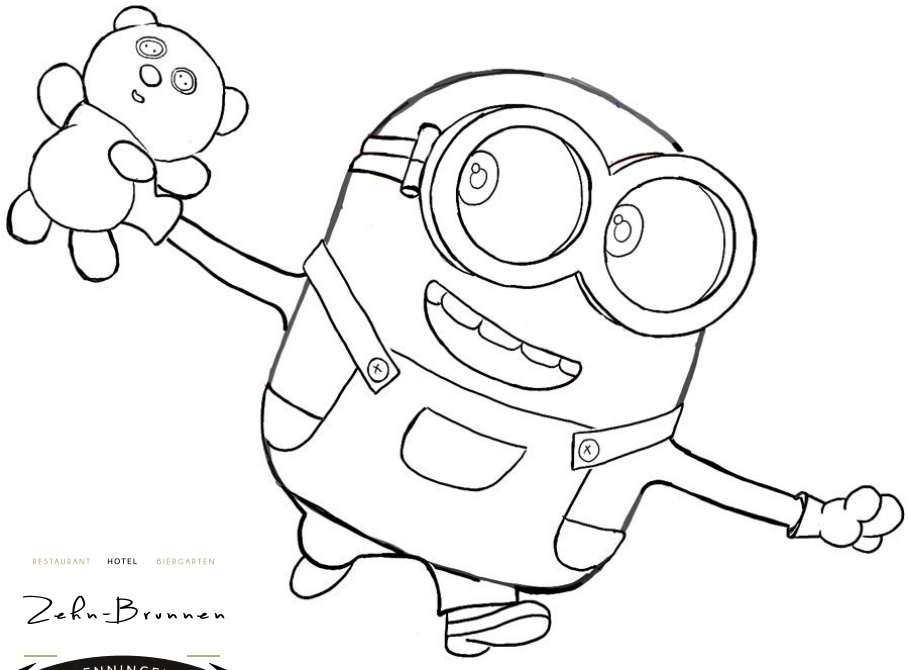
selbstgemachte Chicken Nuggets
mit Pommes und Ketchup
13,90 €

Portion Pommes
mit Ketchup und Mayo
7,90 €



leckeres Eis
verschieden Sorten
2,90 € / Kugel





RESTAURANT HOTEL BIERGARTEN
Zehn-Brunnen
RENNINGEN