

Regionale Speisen

Odenwälder Rindfleischsuppe mit Markklößchen	€ 3,00
Odenwälder Champignoncrèmesuppe	€ 3,00
Hausmacher Wurstbrot	€ 4,00
Sandbacher Schinkenbrot mit rohem <u>oder</u> gekochtem Schinken	€ 5,50
Strammer Max (Schinkenbrot mit Odenwälder rohem oder gekochtem Schinken und Spiegelei)	€ 6,00
Salatteller "Breuberger Stuben" mit gebratenen Putenbruststreifen und Toast	€ 8,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toast	€ 8,50
Rühreier mit Blutwurst, Bratkartoffeln und Salat	€ 8,50
Toast "Breuberger Stuben" (Schweinelendchen auf Toast mit Salat garniert)	€ 8,50
Odenwälder Rinderbraten mit Kartoffelknödel und Salat	€ 9,20
"Odenwälder Hochzeitsschmaus" Odenwälder Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Preiselbeeren	€ 8,50
Schweinelendchen mit frischen Odenwälder Champignons, Kroketten und Salat	€ 12,50
Odenwälder Pfeffersteak nach Art des Hauses mit Kroketten und Salat (sehr scharf !!!)	€ 14,50
Breuberger Rehbraten "Försterin Art" mit Preiselbeeren, Kartoffelknödel und Salat	€ 14,00

Für den kleinen Hunger:

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast € 6,00

Unser Vegetarisches Gericht:

Blumenkohl-Käse-Medaillon mit frischen
Odenwälder Rahmchampignons, Reis und Salat € 8,00

Fischgericht:

Lachsfilet in Kräuterrahmsauce mit Reis und Salat € 13,00

Von der Pute:

Putenschnitzel mit Pommes frites und Salat € 9,80

Putensteak in Rahmsauce mit Reis und Salat € 10,20

Pfannengerichte:

Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat € 8,80

Schweineschnitzel mit frischen Odenwälder Champignons,
Kroketten und Salat € 9,50

Zigeunerschnitzel mit Pommes frites und Salat € 9,50

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat € 14,00

Pfeffersteak „Mexikanische Art“ mit Kroketten und Salat € 14,50

Wir empfehlen:

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Salat € 11,00

Für unsere kleinen Gäste:

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Salat € 5,50

Aktuelle Informationen finden Sie im Internet unter:
www.breuberger-stuben.de

Getränkekarte:

Orangensaft	0,2 l	€ 1,70
-------------	-------	--------

Coca-Cola	0,3 l	€ 2,00
Coca-Cola light	0,3 l	€ 2,00
Frischa Orangenlimonade	0,3 l	€ 2,00
Frischa Zitronenlimonade	0,3 l	€ 2,00
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,10
Odenwaldquelle Mineralwasser	0,25l	€ 1,60

1 Tasse Kaffee		€ 1,80
1 Kännchen Kaffee		€ 3,50
1 Espresso		€ 1,90
1 Cappuccino (mit Milch oder Sahne)		€ 2,20
1 Glas Tee		€ 1,80
1 Glas Glühwein		€ 2,80

Pfungstädter Pils vom Fass	0,2 l	€ 1,60
Pfungstädter Pils vom Fass	0,3 l	€ 2,00
Pfungstädter „frei“ alkoholfrei (Flasche)	0,33l	€ 2,00
Pfungstädter Schwarzbier "1831" vom Fass	0,3 l	€ 2,10
Pfungstädter Justus Hefeweizen Hell (Flasche)	0,5 l	€ 2,80
Pfungstädter Justus Hefeweizen Dunkel (Flasche)	0,5 l	€ 2,80
Pfungstädter Justus Weizen alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	€ 2,80

Aperitif:

Sandeman Sherry -medium- oder -dry-	0,05l	€ 2,50
Kir Royal -Sekt mit Cassislikör-	0,1 l	€ 3,00
Campari Orange*	0,1 l	€ 3,00
Sekt Orange	0,1 l	€ 3,00
Apfelwein-Aperitif "Bohnelle"	0,05l	€ 3,00

Sekt:

Deinhard Piccolo	0,2 l Fl.	€ 5,00
Deinhard Kabinett	0,75 l Fl.	€ 13,00
Freixenet Carta Nevada Seco	0,75 l Fl.	€ 14,50

(Der fruchtig-frische Genuss, trocken und mit einer samtigen Honignote)

Digestif:

Malteser Kreuz	2 cl	€ 2,00
Fernet Branca	2 cl	€ 2,00
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,50
Ramazzotti	2 cl	€ 2,20
Waldhimbeergeist	2 cl	€ 1,90
Williams Christ	2 cl	€ 1,90

Edelbränd "Walz" Glashütte Fürth

Bascus (Brand aus Apfelwein im Eichenfaß gereift)	2cl	€ 3,20
Mirabelle	2cl	€ 3,20
Schlehengeist	2cl	€ 3,60

Weitere Digestife auf Anfrage

- Alle Preise in €, inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer -

* Farbstoff

Unser Regionales Wein- und Getränkeangebot

2008er	Umstädter Herrenberg Müller-Thurgau -Qualitätswein b.A.- <u>trocken</u> Odenwälder Winzergenossenschaft	0,2 l	€ 3,20
2007er	Weinheimer Rittersberg Spätburgunder -Qualitätswein b.A.- <u>trocken</u> Bergsträßer Winzergenossenschaft, Heppenheim	0,2 l	€ 3,50
2005er	Weisser Burgunder -Qualitätswein b.A.- <u>feinherb</u> Hessische Bergstraße	0,75l	€ 11,50
	Odenwälder Apfelwein (Dölp, Brensbach)	0,25l	€ 1,60
	Odenwälder Apelsaft (Dölp, Brensbach)	0,3 l	€ 2,00
	Odenwaldquelle Wasser	0,25l	€ 1,60
	Odenwaldquelle Wasser	0,75l	€ 3,40
	Pfungstädter Pils vom Fass	0,3 l	€ 2,00
	Pfungstädter Schwarzbier "1831" vom Fass	0,3 l	€ 2,10
	Breuberger Kräuterschnaps (klar)	42% 2 cl	€ 1,90
	Breuberger Golden-Delicious Brand	40% 2 cl	€ 1,90
	Breuberger Obstler	42% 2 cl	€ 1,70

Weinkarte

Weißwein Pfalz

2007er	Deidesheimer Hofstück	0,2 l	€ 3,00
	Müller-Thurgau -Qualitätswein b.A.- <u>lieblich</u>		
	Weingut Schloss Friedelsheim		

Weißweine Hessische Bergstraße

2008er	Umstädter Herrenberg	0,2 l	€ 3,20
	Rivaner -Qualitätswein b.A.- <u>halbtrocken</u>		
	Odenwälder Winzergenossenschaft e.G.		
2008er	Umstädter Riesling	0,2 l	€ 3,30
	Riesling Kabinett <u>trocken</u>		
	Odenwälder Winzergenossenschaft e.G.		
2008er	Heppenheimer Schloßberg	0,2 l	€ 3,30
	Grauer Burgunder -Qualitätswein b.A.- <u>trocken</u>		
	Bergsträsser Winzer eG, Heppenheim		

Rosé Hessische Bergstraße

2008er	Heppenheimer Schloßberg Spätburgunder Rosé -Qualitätswein b.A.- Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim	0,2 l	€ 3,30
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------

Rotwein Pfalz

2007er	Dürkheimer Feuerberg -Qualitätswein b.A.- <u>lieblich</u> Weincontor Schloss Friedelsheim	0,2 l	€ 3,00
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------

2008er	Dornfelder -Qualitätswein b.A.- <u>trocken</u> Weincontor Schloss Friedelsheim	0,2 l	€ 3,20
--------	--------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------

Rotwein Württemberg

2007er	Großbottwarer Wunnenstein Trollinger -Qualitätswein- <u>trocken</u> Bottwartal Kellerei	0,2 l	€ 3,50
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------

Rotwein Frankreich

2007er	Vin de Pays Pyrenees Orientals Rouge -Landwein- <u>trocken</u> abgefüllt durch Wein-Schulz, Darmstadt	0,2 l	€ 3,00
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------

Flaschenweine

Weißwein Hessische Bergstraße

2008er	Weisser Burgunder <u>feinherb</u> Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim	0,75l	€ 11,50
2008er	Umstädter Steingerück Riesling Kabinett -Qualitätswein mit Prädikat- Odenwälder Winzergenossenschaft	0,75 l	€ 12,00

Rosé Hessische Bergstraße

2006er	Laudenbacher Sonnemberg Spätburgunder Weissherbst - Qualitätswein b.A.- Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim	0,75 l	€ 12,00
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

Rotwein Hessische Bergstraße

2004er	Heppenheimer Schloßberg Spätburgunder -Qualitätswein b.A.- <u>trocken</u> Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim	0,75 l	€ 12,50
2006er	Umstädter Dornfelder Dornfelder -Qualitätswein b.A.- <u>trocken</u> -Silberne Kammerpreismünze- Odenwälder Winzergenossenschaft e.G., Groß-Umstadt	0,75 l	€ 12,50
2005er	Heppenheimer Centgericht Spätburgunder -Qualitätswein b.A.- <u>trocken</u> Hessisches Staatsweingut Kloster Eberbach	0,75 l	€ 13,00

Unsere Lieferanten:

Bäckerei Stapp	Backwaren	Sandbach
Metzgerei Heil	Odenwälder Fleisch- und Wurstwaren	Sandbach
Molkerei Kohlhage KG	Odenwälder Milch, Butter und Käse	Hüttenthal
Odenwälder Schäfer	Odenwälder Lammfleisch	Odenwald
Forstgut Breuberg	Odenwälder Wild	Breuberg
Kohlbacher Hof	Odenwälder Kartoffeln	Wersau
Geflügelhof Strauß	Odenwälder Geflügel und Eier	Georgenhausen
Weberhof	Odenwälder Champignons	Groß-Umstadt
Odenwälder Winzergenossenschaft	Weine und Sekt	Groß-Umstadt
Helferich und Schilling	Odenwälder Bub Edelbrände	Fürth
Dieter Walz	Edelbrände und Apfelwalzer	Fürth
Kelterei Dölp	Apfelsaft & Apfelwein	Brensbach
Pfungstädter Brauerei	Bier	Pfungstadt
Odenwald Quelle	Mineralwasser	Heppenheim
Burkhard und Heilmann	Forellen und Karpfen	Hüttenthal
Bergsträßer Winzer	Wein und Sekt	Heppenheim

Speisegaststätte "Breuberger Stuben"

64747 Breuberg/Sandbach Höchster Straße 27 Telefon (06163) 912316

www.breuberger-stuben.de info@breuberger-stuben.de

Auflistung der Speisen und Getränke mit Zusatzstoffen

Wir versuchen so wenig wie möglich Zusätze in unseren Produkten zu verwenden. Leider lässt es sich nicht immer vermeiden, wie z. B. bei der Herstellung von Schinken und Wurst. Hierbei wird immer **Nitritpöckelsalz** zum Umröten und für bessere Haltbarkeit verwendet.

Folgende Gewürze werden in unserer Küche verwendet:

Kochsalz, Zucker, natürliche Gewürze wie Pfeffer, Paprika, Wacholder, Nelken, Curry, Safran usw., frische und getrocknete Kräuter

Die folgenden Produkte, die nicht aus unserer eigenen Produktion stammen, sind zum Teil mit **Nitritpöckelsalz** hergestellt:

Schwartenmagen, Leberwurst, Blutwurst, Odenwälder Schinken, Dörrfleisch, geräucherte Hähnchenbrust, geräucherte Entenbrust

Gewürzgurken werden aus folgenden Zutaten hergestellt:

Gurken, Branntweinessig, Speisesalz, **Konservierungsstoff Bencoesäure**, natürliche Aromen, **Süßstoffe Saccharin**

In unseren Saucen sind zum Teil **Geschmacksverstärker** enthalten, die auch zur Haltbarkeit der Saucen beitragen.

Getränke mit Zusatzstoffen:

Coca Cola	Wasser, Zucker, Kohlensäure, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel Phosphorsäure , Aromen, Koffein
Limonade	Wasser, Zucker, Erfrischungsgetränkegrundstoff (mit Säuerungsmittel Zitronensäure , Aromen, Antioxisationsmittel Ascorbinsäure , Stabilisator Johanniskernmehl, Farbstoff Carotin) Kohlensäure, Konservierungsstoff E 211
Bitter- Lemon	Wasser, Zucker, Limonadengrundstoffe mit Säuerungsmittel Citronensäure , Vitamin C, natürliche Aromen und Chinin , Kohlensäure
Campari	Bitter mit Farbstoff
Pernod	Spirituose mit Anis, Farbstoff
Apfelwein	Alle Apfelweine sind geschwefelt. Dies allerdings nur mit der geringst-notwendigen Menge. Oft ist dies noch geringer als in Traubenweinen, hier muss das Schwefeln allerdings nicht angegeben werden

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben im Sinne einer gesunden Ernährung hilfreich sein zu können. Wenn Sie noch Fragen zu verwendeten Zusatzstoffen (z.B. bei bekannten Allergien o.ä.) haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir werden versuchen, Ihr Gericht dementsprechend zuzubereiten.