

BRUDDLER MURR



ANKOMMEN UND GENIESSEN

Herzlich Willkommen

Seit 1836 bietet der "Bruddler" (ehemals Gasthaus "Krone") als traditioneller Dorfgasthof einen Platz für gutes, regionales Essen und eine gemütliche, familiäre Atmosphäre. Nach inzwischen 40 Jahren in Familienhand tun wir alles dafür, um Sie als unsere Gäste jeden Tag mit leckeren Gerichten aus der Region, saisonalen Angeboten und mit unseren Balkanspezialitäten zu verwöhnen. Das altherwürdige Haus an der Steinheimer Strasse 1 hält viele Geschichten über die Eigentümer, Menschen, das Leben, Traditionen sowie den Genuss für Sie bereit. Der „Bruddler“ ist Treffpunkt für jedermann aus Nah und Fern. Für Arbeiter und Reisende bieten wir des Weiteren auch Fremdenzimmer zu guten Konditionen an.

Gasthaus Bruddler

Familie Dajic, Steinheimer Strasse 1, 71711 Murr
www.gasthaus-bruddler.de

Reservierungen

Tel. 07144 20 92 64 / Fax. 07144 339 88 75
gasthaus_bruddler@yahoo.com

Unsere Preise verstehen sich in EUR und inkl. MwSt | Wir akzeptieren Barzahlung

 Vegetarisch

*Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter*

Vorspeisen

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle

Euro
4.50

Rinderkraftbrühe
mit Maultaschen

4.80

Salat

 **Gemischter Salat**
bunte Salatvariation

Euro
5.00

Kinder-/Senioren

Cevapcici
5 hausgemachte Cevapcici mit Djuvec Reis oder Pommes

Euro
11.50

Schnitzel
ein kleines Schnitzel mit Pommes

11.50

Butterschnitzel (Schweinerückensteak)
*kleine Portion mit Champignon-Rahmsauce
und hausgemachten Spätzle*

13.50

Schweinefiletmedaillons
kleine Portion mit hausgemachten Spätzle

15.50




*Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker / 2 Konservierungsmittel /
3 Farbstoffe / 4 Phosphat / 5 Koffein / 6 Chinin*

Hauptgerichte

Ebbes vom Ländle – *heftig & deftig*

	Euro
Rinderleber <i>in Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln</i>	17.80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten <i>mit hausgemachten Spätzle und Salat</i>	24.50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten <i>mit Brot</i>	18.50
Murrer Butterschnitzel <i>mit Champignon-Rahmsauce und hausgemachten Spätzle sowie Salat</i>	19.00

Schwäbische Maultaschen

	Euro
 Geröstete Maultaschen <i>gefüllt mit Gemüse, dazu ein Spiegelei und Salat</i>	15.50
 Gebratene Maultaschen <i>gefüllt mit Gemüse, dazu Champignon-Rahmsauce und Salat</i>	15.50
 Geschmälzte Maultaschen <i>gefüllt mit Gemüse, dazu Kartoffelsalat</i>	15.50

*Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker / 2 Konservierungsmittel /
3 Farbstoffe / 4 Phosphat / 5 Koffein / 6 Chinin*

Balkan-Grill-Spezialitäten





	Euro
Cevapcici	16.50
<i>hausgemacht mit Djuvec Reis, Ajvar, Zwiebeln und Pfefferoni</i>	
Pola-Pola	17.00
<i>Raznici und Cevapcici, Djuvec Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebeln und Pfefferoni</i>	
Raznici	18.00
<i>mit Djuvec Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebeln und Pfefferoni</i>	
Balkanteller	22.00
<i>Raznici, Schweinesteak, 4 Cevapcici, Speck, Pommes, Djuvec Reis, Ajvar, Zwiebeln und Pfefferoni</i>	
Gourmetteller³	23.50
<i>Raznici, Schweinesteak, 4 Cevapcici, kleine Pljeskavica, Rinderleber, Djuvec Reis, Pommes, Ajvar, Zwiebeln, Schafskäse und Oliven</i>	
Pljeskavica	16.50
<i>mit Djuvec Reis, Ajvar, Zwiebeln und Pfefferoni</i>	
Gefüllte Pljeskavica	18.50
<i>gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvec Reis, Ajvar, Zwiebeln und Pfefferoni</i>	
Rinderleber «Balkan Art»	17.80
<i>mit Knoblauch, Djuvec Reis, Ajvar und Zwiebeln</i>	

*Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker / 2 Konservierungsmittel /
3 Farbstoffe / 4 Phosphat / 5 Koffein / 6 Chinin*

Grosse Platten (*Gerichte für 2 Personen*)

	Euro
Balkanplatte	44.00
<i>Raznici, Cevapcici, Schweinerückensteak, Speck, Pommes, Djuvec Reis, Ajvar, Zwiebeln und Pfefferoni</i>	
Dalmatinerplatte	51.00
<i>Raznici, Cevapcici, Pljeskavica, Knoblauchsteak (Rumpsteak), Speck, Zwiebeln, Pommes, Djuvec Reis, Ajvar und Pfefferoni</i>	
Gourmetplatte³	47.00
<i>Raznici, Schweinerückensteak, Cevapcici, kleine Pljeskavica, Rinderleber, Djuvec Reis, Pommes, Schafskäse, Oliven, Ajvar und Zwiebeln</i>	

Vegetarisch

	Euro
 Maultaschen	15.50
<i>gefüllt mit Gemüse, dazu Champignon-Rahmsauce und Salat</i>	
 Käsespätzle	15.50
<i>mit Salat</i>	
 Grosser Gemüse Teller	14.50
<i>saisonales Gemüse mit Käse überbacken</i>	
 Kartoffel Teller	10.80
<i>Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern</i>	

*Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker / 2 Konservierungsmittel /
3 Farbstoffe / 4 Phosphat / 5 Koffein / 6 Chinin*

Fleischgerichte

	Euro
Putensteak <i>mit Kräuterbutter, Kroketten und Salat</i>	19.50
Schweinefiletmedaillons <i>in Champignon-Rahmsauce, mit hausgemachten Spätzle und Salat</i>	22.00
Schweinelendchen <i>mit Kräuterbutter, Pommes und Salat</i>	21.00
Schweinsschnitzel paniert <i>mit Bratkartoffeln und Salat</i>	18.00
Cordon bleu <i>vom Schwein, mit Pommes</i>	19.80

Rumpsteaks 250g vom argentinischen Black Angus

Knoblauchsteak (Rumpsteak) <i>mit Pommes und Salat</i>	24.50
Rumpsteak <i>mit Kräuterbutter, Pommes und Salat</i>	24.50
Pfeffersteak Madagaskar <i>mit Bratkartoffeln und Grilltomaten</i>	25.50

*Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker / 2 Konservierungsmittel /
3 Farbstoffe / 4 Phosphat / 5 Koffein / 6 Chinin*

Salatvariationen

Euro

Grosser Salatteller ‚Pute‘

16.80

bunte Salatvariation mit Putenstreifen

 **Grosser Salatteller ‚Maultaschen‘**

15.50

bunte Salatvariation mit gebratenen Maultaschen

Grosser Salatteller ‚Garnelen‘

21.00

bunte Salatvariation mit Garnelen

Grosser Salatteller ‚Thunfisch‘

15.50

bunte Salatvariation mit Thunfisch und Zwiebeln garniert

Wurstsalate

Wurstsalat einfach⁴

9.80

mit Brot

Wurstsalat plus⁴

11.50

mit Bratkartoffel

Wurstsalat ‚Schweizer Art‘ einfach⁴

10.80

mit Brot

Wurstsalat ‚Schweizer Art‘ plus⁴

12.50

mit Bratkartoffeln

*Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker / 2 Konservierungsmittel /
3 Farbstoffe / 4 Phosphat / 5 Koffein / 6 Chinin*

Beilagen - *Supplement*

	Euro
✓ Kleiner gemischter Salat <i>bunte Salatvariation</i>	5.00
Champignon-Rahmsauce <i>hausgemacht und eingekocht</i>	2.20
Zigeunersauce <i>rassige Sauce mit Paprika</i>	2.00
Bratensauce <i>kräftig eingekochter Rinderfonds</i>	1.80

Sonstiges

Vegan, laktose- oder glutenfrei?

Unser Küchenteam stellt Ihnen gerne ein feines Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Fragen Sie einfach danach.



*Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker / 2 Konservierungsmittel /
3 Farbstoffe / 4 Phosphat / 5 Koffein / 6 Chinin*

Dessert

Süsse Verführungen

	Euro
Hausgemachter Eisgugelhupf (<i>Eisparfait</i>) <i>mit heissen Beeren</i>	8.80
Hausgemachter Eisgugelhupf (<i>Eisparfait</i>) <i>mit Schokoladensauce</i>	7.80
Gemischtes Eis mit Sahne <i>ohne Sahne</i>	6.50 5.50
Palatschinken <i>mit Eis und Sahne</i>	8.80
Palatschinken <i>mit Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme</i>	7.80

***Eine gesunde Ernährung und das Wohlergehen
unserer Gäste liegen uns am Herzen. In diesem
Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit.***

IHR BRUDDLER TEAM

*Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker / 2 Konservierungsmittel /
3 Farbstoffe / 4 Phosphat / 5 Koffein / 6 Chinin*

Getränkekarte



*Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker / 2 Konservierungsmittel /
3 Farbstoffe / 4 Phosphat / 5 Koffein / 6 Chinin*

Warme Getränke

	Euro
Café Crème ⁵ , Espresso ⁵	2.20
Milchkaffee ⁵ , Cappuccino ⁵	3.50
Tee (div. Sorten, fragen Sie nach unserem Angebot)	1.80
Tee mit Rum	4.80

Kalte Getränke

Mineralwasser im Offenausschank

	<i>0.2l</i>	<i>0.4l</i>
Mineralwasser	1.80	2.60
Fanta	2.20	4.00
Coca-Cola ⁵	2.20	4.00
Spezi (<i>Coca-Cola & Fanta</i>) ⁵	2.20	4.00
Apfelschorle	2.20	4.00

Mineralwasser in Flaschen

Mineralwasser (<i>Teinacher 25cl</i>)	0.25l	2.60
Mineralwasser Classic	0.7l	3.90
Mineralwasser Gourmet (<i>Medium</i>)	0.7l	4.30
Mineralwasser Gourmet (<i>Still</i>)	0.7l	4.30
Coca-Cola Light ⁵	0.33l	3.90
Bitter Lemon Schorle ⁶	0.2l	2.80
Bitter Lemon Schorle ⁶	0.4l	4.80

Fruchtsäfte

	<i>0.2l</i>	<i>0.4l</i>
Apfelsaft	2.30	4.20
Orangensaft	2.40	4.60
Johannisbeersaft	2.40	
Johannisbeersaftschorle	2.40	4.60
Kirschnektar	3.20	

Bier vom Fass

			Euro
	0.3l	0.4l	0.5l
Dinkelacker CD Privat	3.20		4.20
Dinkelacker CD Pils		4.20	
Radler			4.20

Flaschenbier

		0.33l	0.5l
Franziskaner Hefe-Weissbier Naturtrüb			4.50
Franziskaner Hefe-Weissbier Dunkel			4.50
Franziskaner Weissbier Kristallklar			4.50
Franziskaner Alkoholfrei			4.50
Clausthaler Original (<i>alkoholfrei</i>)	3.90		
Tannenzäpfle	3.90		
Radler	3.20		

Weine im Offenausschank

Weissweine

		0.25l
Riesling Großbottwarer Wunnenstein trocken		4.80
Altùris Chardonnay IGP Venezia Giulia (<i>Udine IT</i>)		9.80
Altùris Sauvignon IGP Venezia Giulia (<i>Udine IT</i>)		9.80

Rosé

		0.25l
Spätburgunder Weissherbst Großbottwarer Wunnenstein halbtrocken		4.80
Schwarzriesling Rosé Großbottwarer Wunnenstein halbtrocken		4.80

Rotweine

		0.25l
Trollinger Großbottwarer Wunnenstein halbtrocken		5.20
Trollinger Großbottwarer Wunnenstein trocken		5.20
Trollinger mit Lemberger Großbottwarer Wunnenstein halbtrocken		5.20
Weinschorle		3.20
Plantaže Vranac «Schwarzer Hengst» - trocken (<i>Montenegro</i>)		6.80
Vinarija Dingač Plavac - fruchtig / trocken (<i>Kroatien</i>)		5.80

Flaschenweine

Weissweine

	Euro
	<i>1l</i>
Riesling Großbottwarer Wunnenstein trocken	19.20

Rosé

	<i>1l</i>
Spätburgunder Weissherbst Großbottwarer Wunnenstein halbtrocken	19.20
Schwarzriesling Rosé Großbottwarer Wunnenstein halbtrocken	19.20

Rotweine

	<i>1l</i>
Spätburgunder Weissherbst Großbottwarer Wunnenstein halbtrocken	19.20
	0.75l
Vinarija Dingač Pelješac - halbtrocken (<i>Kroatien</i>)	16.50
Vinarija Dingač Plavac - fruchtig / trocken (<i>Kroatien</i>)	17.40
Plantaže Vranac «Schwarzer Hengst» - trocken (<i>Montenegro</i>)	20.40
Plantaže Vranac «Pro Corde» - trocken (<i>Montenegro</i>)	25.00

Schaumweine / Sekt

	<i>0.75l</i>
Haussekt	18.00
Henkell Trocken	19.00

***Haben Sie den passenden Wein nicht gefunden? Wir führen
zusätzlich eine separate Karte für unsere Gäste mit
ausgewählten Weinen. Fragen Sie das Servicepersonal
danach.***

Apéritif

		Euro
		0.4l
Sherry trocken	15%	3.80
Martini bianco	15%	3.50
Campari Orange / Soda	25%	4.50
Aperol Spritz	11%	6.90
Henkell trocken Piccolo (2cl)	11.5%	7.50

Digestif und Spirituosen

		0.2l
Schwarzwälder Kirschwasser / Himbeergeist	40%	3.50
Schwarzwälder Williams-Christ Birnenbrand	40%	3.50
Slivovic (<i>Obstbrand aus Zwetschge</i>)	40%	3.50
Kruskovac (Birnenlikör)	25%	3.50
Juliska (<i>Obstbrandmischung aus Pflaume und Birne</i>)	25%	3.50
Pelinkovac Bitter (<i>Kräuterlikör</i>)	28%	3.50
Grappa di Lucia (<i>Tresterbrand</i>)	40%	4.50
Ramazzotti	30%	3.50
Jägermeister	35%	3.50
Fernet-Branca	40%	3.50
Rémy Martin Cognac	40%	5.50
Malteserkreuz Aquavit	40%	3.50
Linie Aquavit / Aalborg Aquavit	40%	5.50
Bacardi Cola		5.50
Wodka	40%	4.50
Uzo	38%	3.50
Whisky	40%	6.50