


SUPPEN UND VORSPEISEN | SOUPS AND APPETIZERS

1200 MAULTASCHENSUPPE  6,20€
mit Gemüsestreifen und frischem Bauernbrot ^(13,15) 
"Maultaschen" (Swabian ravioli) soup with vegetable strips served with fresh German farmhouse bread

1310 KLEINER GEMISCHTER SALAT 5,20€
Essig-Öl Dressing ^(1,2,12)
Small mixed salad, oil and vinegar dressing



1300 GROSSER BRAUHAUS SALAT 9,50€
mit Blattsalat, Kraut-, Karotten- und Kartoffelsalat
Essig-Öl Dressing ^(1,2,12)   (außer im Brot)
Large salad plate with leaf lettuce, cabbage, carrots and potato salad, oil and vinegar dressing

1301 – MIT GEBRATENEN MAULTASCHEN + 5,50€
Essig-Öl Dressing ^(1,2,12,13,14,15) 
with sautéed "Maultaschen" (Swabian ravioli), oil and vinegar dressing

1302 – MIT STREIFEN VON DER LANDHÄHNCHENBRUST + 6,90€
Essig-Öl Dressing ^(1,2,12)
with country chicken breast strips, oil and vinegar dressing

Alle Salate servieren wir mit frischem Bauernbrot
All salads are served with fresh German farmhouse bread



PRO BIERERLE & VESPER | »PRO BIERERLE« AND SNACKS

1404 WURSTSALAT  10,90€
aus dünn geschnittener Schinkenwurst mit Radieschen, Zwiebeln, Essiggurke und Bauernbrot ^(1,2,12,13,14)   (außer im Brot)
German sausage salad. Thin strips of ham luncheon meat, radishes, onions, pickles, served with German farmhouse bread


1405 WURSTSALAT MIT WÜRZIGEM BERGKÄSE  12,90€
German sausage salad with aged Alpine cheese ^(1,2,12,13,14)  (außer im Brot)


1411 EIN PAAR KESSELFISCHE WEISSWÜRSTE 8,20€
mit süßem Senf und einer frisch gebackenen Brezel ^(1,12) 
Two fresh Bavarian white sausages with sweet mustard and a freshly baked pretzel

1414 WÜRZIG GEBACKENE KARTOFFELECKEN 6,90€
mit Sour Cream ⁽³⁾
Spicy potato wedges with sour cream

1418 ZWEI FLEISCHMAULTASCHEN AUS DEM SUD  13,90€
mit geschmälzten Speck-Zwiebeln, Bratensoße und schwäbischem Kartoffelsalat ^(12,13,14,15) 
Two pieces of meat "Maultaschen" (Swabian ravioli) with sautéed onions and bacon bits, gravy and Swabian potato salad

TYPISCH BRAUHAUS | BRAUHAUS SIGNATURE DISHES

1501 SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND 23,90€
mit Bratensoße und Röstzwiebeln, dazu Eierspätzle 
Swabian roast beef with gravy and fried onions, served with „Spätzle“ (Swabian pasta)

 Bierempfehlung: Dunkles Hefeweizen

1510 SCHWABEN-TELLER MIT GESCHNETZELTEM VOM SCHWÄBISCHEN LANDSCHWEIN 16,80€
in Champignon-Rahmsoße mit Eierspätzle
Swabian Plate with tender pork strips in a mushroom cream sauce, served with „Spätzle“ (Swabian pasta)

1505 DEFTIGES BRAUER-GULASCH VOM WEIDERIND 18,20€
mit schwäbischen Eierspätzle 
Hearty beef goulash with „Spätzle“ (Swabian pasta)

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL
1520 mit Rustica-Pommes 13,80€
Breaded pork schnitzel with rustic fries
1524 mit Salat ^(1,2,12) 14,50€
Breaded pork schnitzel with mixed salad

1511 »BRAUHAUS SPEZIAL« 18,80€
Schweinebraten vom schwäbischen Landschwein mit Bratensoße, eine Fleischmaultasche mit geschmälzten Speck-Zwiebeln und Käserahmspätzle ^(13,14,15,16)
Swabian pork roast with gravy, one meat „Maultaschen“ (Swabian ravioli) topped with sautéed onions and bacon bits, served with creamy cheese „Spätzle“ (Swabian pasta)

1410 FLAMMKUCHEN 11,50€
mit Rahm, Speck und Zwiebeln ^(1,2,3,12,13)
French tarte flambée with cream, bacon and onions

VEGETARISCH | VEGETARIAN

1602 PFANNENFRISCHE KÄSERAHMSPÄTZLE  12,80€
mit Röstzwiebeln
Fresh creamy cheese „Spätzle“ (Swabian pasta) with fried onions

1604 GRIECHISCHER FLAMMKUCHEN 11,50€
mit Schafskäse und Peperoni ⁽³⁾
Greek tarte flambée with feta cheese and hot peppers

1605 VEGANER FLAMMKUCHEN 13,90€
mit frischem Gemüse und roten Zwiebeln  
Vegan tarte flambée with fresh vegetables and red onions

BELAGEN | SIDE DISHES

In Verbindung mit einem Hauptgericht

1810 EIERSPÄTZLE, 1818 KARTOFFELECKEN 4,00€
„Spätzle“ (Swabian pasta), potato wedges, rice

1814 RUSTICA-POMMES 4,00€
Rustic fries

1815 KARTOFFELSALAT, 1803 KRAUTSALAT ⁽¹²⁾ 4,00€
Potato salad, coleslaw

1819 KÄSESPÄTZLE 4,90€
Cheese „Spätzle“ (Swabian pasta)

DESSERTS | DESSERTS

1900 OFENFRISCHER APFELSTRUDEL 6,40€
mit Vanillesoße, Rosinen, Sahne, Mandelblättchen und Puderzucker ⁽¹²⁾
Freshly baked apple strudel with raisins, topped with vanilla sauce, whipped cream and almonds

1901 – MIT EINER KUGEL BOURBON-VANILLEEIS + 2,00€
served with a scoop of vanilla ice cream

1903 SCHOKOLADENSOUFFLÉ 7,80€
Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokokern, dazu eine Kugel Bourbon-Vanilleeis
German „Schoko-Souffle“ – chocolate cake with a scoop of Vanilla ice-cream

1904 KAISERSCHMARRN »DAS ORIGINAL WIE IN ÖSTERREICH« 7,20€
Große Portion mit Rosinen und Apfelmus ⁽¹²⁾
Traditional Austrian „Kaiserschmarrn“ (sliced sugared pancakes) with raisins and apple sauce

Zur Orientierung haben wir die gluten- und laktosefreien Speisen direkt in der Karte gekennzeichnet. Für alle anderen in unseren Gerichten enthaltenen Lebensmittel, die möglicherweise Allergien auslösen können, fragen Sie bitte unseren Service nach der kompletten Allergen-Karte.

 = laktosefrei | lactose-free,  = glutenfrei | gluten-free


Zusatzstoffe: (1) Konservierungsmittel, (2) Antioxidationsmittel, (3) Geschmacksverstärker, (4) Saccharin, (6) Aspartam, (8) Koffein, (9) Farbstoff, (10) Chinin, (11) Taurin, (12) geschwefelt (Sulfit), (13) Nitritpökelsalz, (14) Stabilisatoren, (15) Phosphat (16) Rauch

LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM BRAUHAUS BÖBLINGEN.

Im größten Brauhaus der Region finden Sie zeitgemäße Bierkultur. Neben regionalen Spezialitäten servieren wir Ihnen auch saisonale, leichte sowie vegane und vegetarische Gerichte.

REGIONAL GENIESSEN.

Unser Bier kommt aus Böblingen. Das wissen Sie. Auch bei allen anderen Produkten und Waren bevorzugen wir regionale Anbieter mit höchster Qualität. Deshalb sind wir den »Schmeck den Süden«-Gastronomen beigetreten.

Jedes unserer Gerichte, das mit dem Symbol  gekennzeichnet ist, besteht ausschließlich aus Rohstoffen unserer Region. Nachweislich und kontrolliert! Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte der »Schmeck den Süden«-Philosophie. Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt. Probieren Sie es aus!

FEEDBACK ERWÜNSCHT!

Als Ihr Gastgeber sind wir stets motiviert und bestrebt, Sie glücklich zu machen. Deshalb freuen wir uns über Ihr Feedback an unseren Speisen, unseren Getränken und an unserer Arbeit – im »Erfolgsfall« natürlich, aber ganz besonders, wenn Sie einmal nicht wunschlos glücklich waren.

IHR BRAUHAUS-TEAM


DEAR GUESTS,

WELCOME TO BRAUHAUS BÖBLINGEN.

At the largest »Brauhaus« in the region you'll find modern contemporary beer culture at its best. Here we serve regional specialties as well as light, seasonal and vegetarian dishes.

ENJOY REGIONAL QUALITY.

Our beer isn't the only thing that comes directly from the region. All our products are of superior quality and bought from local suppliers. This is why we've become part of the »taste the south« restaurants.

All our dishes marked with the symbol , are made from 100 % local products. Tested and certified! Regionally grown products, shorter transport routes and freshness are the key aspects of the »taste the south« philosophy. Regional cuisine is seasonal cuisine: only food that is in season is served on your plate. Come and try it out!

YOUR FEEDBACK AND RECOMMENDATIONS ARE IMPORTANT TO US!

As your hosts we strive for the best and your satisfaction is our top priority. That's why your feedback and recommendations regarding our food and drink quality as well as our service are highly appreciated.

YOUR BRAUHAUS TEAM

BRAUHAUS BÖBLINGEN • Lange Straße 20 • 71032 Böblingen

ÖFFNUNGSZEITEN • Täglich 11.00 - 24.00 Uhr

Opening hours • Daily 11.00 am - midnight

BRUNCH • jeden Sonntag 11.00 - 14.00 Uhr


Brunch • every Sunday 11.00 am - 2.00 pm


RESERVIERUNG • Tischreservierungen Brauhaus Böblingen:

Reservations • Table reservations Brauhaus Böblingen:

Telefon: 07031 681323 • info@brauhaus-bb.de • www.brauhaus-schoenbuch.de

BRAUEREIBESICHTIGUNG • Führungen der Schönbuch Braumanufaktur in Böblingen online buchen unter www.braumanufaktur.com/erlebnistour

 brauhausbb

 brauhauschoenbuch



ACHTUNG BAUSTELLE!



SO SCHÖN KANN BIER SEIN.

www.brauhaus-schoenbuch.de


Brauhaus
BÖBLINGEN