

# SOPHIE'S BRAUHAUS

## **Herzlich willkommen in der größten Lokalbrauerei Stuttgarts**

Unsere naturtrüben, selbstgebrauten Biere und bierbegleitenden Speisen werden Ihnen den Aufenthalt in unserem Hause unvergesslich machen.

## **Das Bierbrauen in Sophie's Brauhaus**

**Malzkammer:** zuerst wird das Malz in einer Zweiwalzenmühle zu Schrot vermahlen und in Säcke abgefüllt.

**Sudwerk (Pfanne):** Nach dem das Schrot in die Pfanne geschüttet und mit Wasser vermengt wurde, entsteht eine Maische, in der Malz-Enzyme bei Temperaturen von 45° - 80° C die Stärke in Zucker verwandeln. Anschließend wird die Maische in den Läuterbottich gepumpt. Wenn die gesamte Maische zur Ruhe gekommen ist, bilden die Kornspelzen auf dem Siebboden eine natürliche Filterschicht, durch die die Würze langsam in die Sudpfanne abfließt. Der mineral- und ballaststoffreiche Treber wird dadurch zurückgehalten. Nachdem sich die ganze Würze in der Pfanne gesammelt hat wird Hopfen zugegeben und anschließend ca. 60 – 90 Minuten gekocht.

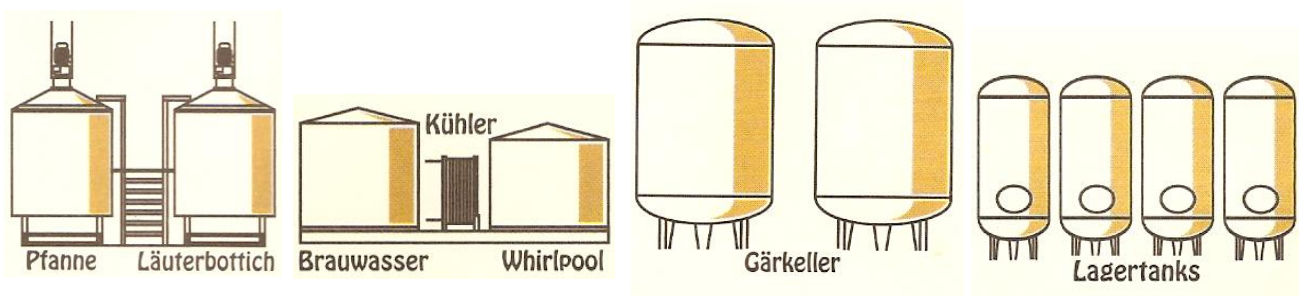
**Whirlpool:** Die heiße Würze wird jetzt tangential in den Whirlpool gepumpt. Dabei entsteht in der Mitte ein Sog, in dem sich unlösliche Hopfenbestandteile und Eiweißpartikel als Kegel am Boden absetzen.

**Würzekühlung:** Die Würze wird auf eine Temperatur von 7° - 9° C herabgekühlt, damit sie vergoren werden kann.

**Gärkeller:** Die gekühlte Würze gelangt anschließend in die Gärtanks, wo reine Bierhefe zugesetzt wird und die Gärung beginnt. Fast der ganze Zucker der Würze wird in Alkohol und Kohlendioxyd umgewandelt. Dieser Prozess dauert ca. 5 Tage bei einer Temperatur von 7° - 10° C.

**Lagerkeller:** Nachdem die Gärung nun weitgehend abgeschlossen ist, gelangt das Jungbier in die Lagertanks, wo es ca. 4 Wochen bei 0° C nachgärt und ausreift.

**Ausschankkeller:** nach dem Umpumpen in die Ausschanktanks wird das fertige Sophie's Bier ins Glas eingeschenkt und Ihnen frisch serviert, natürlich naturtrüb!



## **Hausgebrautes Bier** House brew beer specialities

Naturtrüb und Vollmundig

<b>Sophie's Helles</b> <sub>(A)</sub> <i>house brew bright</i>		0,2 l	3,00 €
<b>Sophie's Helles</b> <sub>(A)</sub> <i>house brew bright</i>		0,4 l	4,80 €
<b>Sophie's Schwarzbier</b> <sub>(1,A)</sub> <i>house brew dark beer</i>		0,2 l	3,00 €
<b>Sophie's Schwarzbier</b> <sub>(1,A)</sub> <i>house brew dark beer</i>		0,4 l	4,80 €
<b>Sophie's Hefeweizen</b> <sub>(A)</sub> <i>yeast wheat beer</i>		0,5 l	5,30 €
<b>Sophie's Hausbräu im Pitcher</b> <sub>(A)</sub> <i>house brew pitcher</i>		1,5 l	17,00 €
<b>Sophie's Radler</b> <sub>(A)</sub> <i>house brew beer with sprite</i>		0,4 l	4,60 €
<b>Alkoholfreies Weizen</b> <sub>(A)</sub> <i>non-alcoholic wheat beer</i>		0,5 l	5,30 €
<b>Sophie's Colaweizen</b> <sub>(A,1)</sub> - <b>oder Bananenweizen</b> <sub>(A,3)</sub> <i>house brew beer mixed with Cola or banana juice</i>		0,5 l	5,40 €

## **Alkoholfrei** Non-alcoholic

<b>Pepsi Cola</b> <sub>(1,3,)</sub> <b>Pepsi Cola Light</b> <sub>(1,3,8)</sub> , <b>Fanta</b> <sub>(1,3)</sub> <b>Seven Up</b> <sub>(1,3,)</sub>	0,3 l	3,30 €
	0,4 l	4,40 €
<b>Schweppes, Tonic Water, Bitter Lemon</b> <sub>(3,11)</sub>	0,2 l	3,60 €
<b>Mineralwasser</b> <i>mineral water</i>	0,5 l	4,70 €
<b>Stilles Wasser</b> <i>mineral water without gas</i>	0,5 l	4,70 €
<b>Apfelnektarschorle</b> <i>Apple juice mixed with mineral water</i>	0,3 l	3,10 €
<b>Apfelnektarchorle</b> <i>Apple juice mixed with mineral water</i>	0,4 l	4,20 €
<b>Holunderblütensaftschorle</b> <i>Eldeflower juice mixed with mineral water</i>	0,3 l	3,80 €
<b>Holunderblütensaftschorle</b> <i>Eldeflower juice mixed with mineral water</i>	0,4 l	4,80 €
<b>Johannisbeernektarschorle</b> <i>Currantjuice mixed with mineral water</i>	0,3 l	3,80 €
<b>Johannisbeernektarschorle</b> <i>Currantjuice mixed with mineral water</i>	0,4 l	4,80 €
<b>Orangensaft, Johannisbeernektar</b> <i>Orange juice or currant juice</i>	0,3 l	3,90 €

## **Wein & Sekt**   Wine & Sparkling wine

<b>Fellbacher Trollinger</b> <small>(L)</small> red wine	0,25 l	6,00 €
<b>Fellbacher Riesling</b> <small>(L)</small> white wine	0,25 l	6,00 €
<b>Fellbacher Weißherbst</b> <small>(L)</small> rose wine	0,25 l	6,00 €
<b>Weinschorle</b> <small>(L)</small> wine mixed with mineral water	0,25 l	5,00 €
<b>Merlot I.G.T</b> <small>(L)</small> Italian red wine	0,20 l	6,90 €
<b>Primitivo</b> <small>(L)</small> Italian red wine	0,20 l	7,90 €
<b>Chardonnay</b> <small>(L)</small> Italian white wine	0,20 l	6,90 €
<b>Sekt Hausmarke</b> <small>(L)</small> sparkling wine	0,1 l	5,90 €
<b>Sekt Hausmarke</b> <small>(L)</small> sparkling wine	0,75 l	28,90 €

## **Aperitif**   Aperitif

<b>Sekt Hausmarke mit Cassis</b> <small>(1,L)</small> sparkling wine with cassis	0,1 l	5,90 €
<b>Aperol Spritz</b> Aperol mit Prosecco <small>(1,L)</small> Aperol sparkling mix	0,25 l	7,50 €
<b>Sarti Spritz</b> Sarti Rosa mit Prosecco und Sprudelwasser <small>(1,L)</small> Sarti sparkling mix	0,25 l	7,50 €

## Suppen Soups

**Flädlesuppe** Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle<sub>(A,F,C)</sub>  
*Clear swabian style meat soup with omelette – slices*

**Maultaschen Suppe**<sub>(A,F,C)</sub>  
*Soup with swabian pasta squares*



6,90 €

6,90 €

## Vorspeisen Startes

**Hausgemachte Gebackene Kartoffelecken** mit Knoblauchsoße<sub>(2,C,G)</sub>-  
*Homemade Fried potatoes with a garlic or herb sauce*

7,40 €

**Griebenschmalz** nach Oma`s Rezept mit Bauernbrot<sub>(2,6,A,-)</sub>-  
*Pork lard spread with cracklings, served with bread*

6,90 €

**Obazda Käse** würzig angemachter Weichkäse mit Zwiebelringe und Bauernbrot<sub>(A,G)</sub>  
*Bavaria chees with onion rings and fresh bread*

8,90 €

**Knoblauchshrimps-Pfännle** Shrimps gebraten in Knoblauch-Olivenöl<sub>(2,5,A,B,N)</sub>  
*Garlic Shrimp Skillet – shrimps gratinated in garlic olive oil*

10,90 €

**Herzhafter Wurstsalat** in Bieressigmarinade mit Brot<sub>(5,6,7,A,G,J)</sub>  
*Swabian sausage salad with fresh bread*

13,70 €

**Schweizer Wurstsalat** in Bieressigmarinade mit Käse und Brot<sub>(5,6,7,A,G,J)</sub>  
*Swiss sausage salad with fresh bread*

14,40 €

**Herzhafter Wurstsalat** in Bieressigmarinade mit Bratkartoffeln<sub>(,5,6,7,,A,G)</sub>  
*Swabian sausage salad with roasted potatoes*

16,60 €

**1 Paar Weißwürste** mit süßem Senf und frischer Ofenbrezel<sub>(5,6,7,A,G)</sub>  
*Pair of Bavarian style pork and veal sausage with sweet mustard and pretzel*

10,90 €

**Panierter Fetakäse** mit Bauernbrot<sub>(A,C,G)</sub>  
*Breaded feta cheese with salad bouquet*

11,40 €

**Ofenkartoffel** mit Kräuter-Crème-fraiche, Räucherlachs und Salat-Bouquet<sub>(C,D,G,J)</sub>  
*Baked potato with herbal cream, smoked salmon and salad*

17,90 €

## **Unsere Spezialitäten** *Our specialities*

<b>Hausgemachte Käs`spätzle</b> mit Beilagensalat <small>(3,A,C,F)</small> <i>Käsespätzle with roasted onions and mixed salad</i>	<b>15,40 €</b>
<b>Linsen mit Spätzle</b> und ein Paar Saitenwürstchen <small>(1,6,A,F,K,J)</small> <i>Lentil dish with spätzle and sausages</i>	<b>17,60 €</b>
<b>Geschmälzte Maultaschen</b> in SchwarzbiersöÙle mit glasierten Zwiebeln und Kartoffelsalat <small>(A,C,F,J,I,L)</small> <i>Pasta squares with onions, served with potatoes salad</i>	<b>16,30 €</b>
<b>Geröstete Maultaschen</b> mit Ei und Salat <small>(A,C,F,I)</small> <i>Roasted pasta squares with egg and mixed salad</i>	<b>16,60 €</b>
<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Ofenkartoffel und Kräuter-Creme-fraiche <small>(F,G,J)</small> <i>Fried chicken breast with baked potato and herb crème fraiche</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Pommes frites, Kräuterbutter und Salat-Bouquet <small>(2,4,C,F,G)</small> <i>Fried chicken breast with french fries and herb butter</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Putensteak</b> mit Kräuterbutter und hausgemachten Kartoffelecken <small>(C,D)</small> <i>Turkey steak with herbal butter and homemade fried potatoes</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Schweinerückensteak</b> mit Kräuterbutter und hausgemachten Kartoffelecken <small>(G)</small> <i>Saddle of pork steak with herbal butter and homemade fried potatoes</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> mit Gemüse <small>(D)</small> <i>Fried salmon fillet with vegetables</i>	<b>24,50 €</b>
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit glasierten Zwiebeln, wahlweise mit Spätzle <small>(A,L)</small> oder Bratkartoffeln <small>(A,L)</small> <i>Swabian beef steak with roasted onions and spätzle or roasted potatoes</i>	<b>28,90 €</b>
<b>Cevapcici</b> mit Pommes frites, frischen Zwiebeln, Ajvar <small>(A,,I,F)</small> <i>Cevapcici with French fries, fresh onions and Ajvar</i>	<b>18,50 €</b>
<b>Grillteller</b> kleines Schweinesteak, 1 Hähnchenspieß, Rinderleber und 2 Cevapcici dazu Pommes frites und Ajvar <small>(A,I,F)</small> <i>Mixed grill plate: Small pork steak, grilled chicken skewer, liver of beef, Cevapcici served with French fries, and Ajvar</i>	<b>27,60 €</b>
<b>Rinderleber</b> mit Pommes frites, Zwiebeln, Ajvar und Beilagensalat <small>(2,4,C,F,I)</small> <i>Liver of beef with French fries and Salat</i>	<b>17,90 €</b>

## **Sophie's Schnitzel-Spezialitäten** Sophie's schnitzel

- Tellerschnitzel** vom Schwein mit Pommes frites und Schwarzbiersoße <sub>(1,A,,C,G,L)</sub> **17,90 €**  
*Breaded escalope of pork whit French fries and black beer sauce*
- Rahm-Schnitzel (Natur)** vom Schwein mit Spätzle, Rahmsoße und Beilagensalat <sub>(A,C,G,J)</sub> **18,90 €**  
*Escalope of pork, spätzle and room sauce with salad*
- Putenschnitzel (Natur)** mit Spätzle, Rahmsoße und Beilagensalat <sub>(A,C,G,J)</sub> **19,90 €**  
*Natural turkey escalope with spätzle and room sauce with salad*
- Bauernschnitzel** mit Kartoffelecken, Spiegelei und geschmelzten Zwiebeln in Bratensoße <sub>(4,A,,C,G,,J,L)</sub> **19,90 €**  
*Breaded escalope of pork, whit Potatos and egg*
- Braumeisterschnitzel** in Schwarzbiersößle gefüllt mit Zwiebeln und Speck, Salat <sub>(4,A,C,G,,J,L)</sub> **19,90 €**  
*"Master brewer schnitzel" breaded escalope of pork filled with onions and bacon, mixed salad*
- Wiener Schnitzel** vom Kalb mit Pommes frites und Preiselberen <sub>(A,C,)</sub> **24,90 €**  
*"Viennese Schnitzel", breaded escalope of veal, served with French fries*

## **Flammkuchen Elsässer Art**

- Flammkuchen** mit Rahm, Speck und Zwiebeln <sub>(6,7,A,G,)</sub> **13,60 €**  
*Tarte Flambee thin pizza bread with cream, bacon and onions*
- Flammkuchen** mit Rahm, Weißkäse und Peperoni <sub>(A,G)</sub> **13,20 €**  
*Tarte Flambee thin pizza bread with cream, white cheese and pepperoni*



## **Leckeres im Pfännle** [Delicious in the pan](#)

<b>Bauernfrühstück</b> Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Eier und Gurke (C,6,7) <i>Farmers Breakfast, roasted potatoes, bacon, onions, eggs and gherkin</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Maultaschenpfännle</b> mit Champignons-Rahm-Soße und Käse überbacken, Salat (A,,G,J,I, <i>Filled pasta squares with cheese, mushrooms and mixed salad</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Brauhauspfännle</b> Fleischkäs´ mit SchwarzbiersöÙle, Bratkartoffeln und Spiegelei(1,A,,L,C, <i>Bavarian style meat-loaf with a sunny side up egg and roasted potatoes</i>	<b>16,60 €</b>
<b>Spätzlepfännle</b> mit gebratenen Schweinerückenstreifen und BratensoÙe (A,C,LL, <i>Spätzle pan with roasted pork strips, leeks and gravy</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Jägerpfännle</b> Schweinerückensteak mit ChampignonrahmsoÙe, Spätzle und Speck (A,,C,L,6,7) <i>Pan with pork steak and champignon sauce, spätzle and bacon</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Cannstatter Pfännle</b> Maultäschle, Rostbrätle, Spätzle und ChampignonrahmsoÙe (A,C,L) <i>Pan with pasta squares, roast beef, spätzle and champignon sauce</i>	<b>22,90 €</b>

## **Nudelgerichte** [Noodle dishes](#)

<b>Tagliatelle</b> mit Tomaten-Sahne-SoÙe (A,C,G) <i>Tagliatelle (Italian noodle) with tomato creamy sauce</i>	<b>13,20 €</b>
<b>Tagliatelle</b> mit Lachswürfeln in Tomaten-Sahne-SoÙe (A,C,G,D) <i>Tagliatelle (Italian noodle) with salmon pieces in tomato creamy sauce</i>	<b>16,90 €</b>



## **Marktfrische Salate** Salads

**Hirtensalat** Grünersalat, Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Fetakäse (C,G,J)

**16,50€** *Farmer salad: olives, tomatoes, cucumber, onions and feta cheese*

**Maultaschensalat** ein Berg frische Salate der Saison mit gebratenen Maultaschenstreifen<sub>(A,C,G,J,I)</sub> **16,80 €**  
*fresh salads of the season with fried pasta squares strips*

**Brauhausalat** ein Berg frische Salate der Saison, garniert mit Hähnchenbrust (C,G,J) **18,90€**  
*Salad with slices of sautéed chicken breast*

**Mediterrane** frische Salatvariation mit gebratenen Lachsstreifen<sub>(C,G,D)</sub> **19,80 €**  
*fresh salads of the season with salmon strips*

**Gemischter Beilagensalat** frische Salatvariation als Beilage (C,G,J) **5,50 €**  
*Fresh mixed side salad*



## **Vegetarisches** For vegetarians

**Hausgemachte Käs`spätzle** mit Beilagensalat (A,C,G,J) **15,40 €**  
*Shwabianpasta with cheese onions and mixed salad*

**Tagliatelle** mit Tomaten-Sahne-Soße (A,C,G) **13,20 €**  
*Tagliatelle (Italian noodle) with tomato creamy sauce*

**Panierter Fetakäse** mit Salat-Bouquet (A,C,G,J) **15,90 €**  
*Breaded feta cheese whit salad*

**Gemüsemaultaschenpfännle** mit Champignons-Rahm-Soße und Käse überbacken, Salat<sub>(A,C,G,J,I)</sub> **16,90 €**  
*Filled pasta squares with cheese, mushrooms and mixed salad*

**Geschmälzte Gemüsemaultaschen** in Champignon-Rahm-Soße **16,30 €**  
mit glasierten Zwiebeln und Kartoffelsalat (A,F,C,I,I)  
*Vegetarian pasta squares with onions, served with potatoes salad*

**Geröstete Gemüsemaultaschen** mit Ei und Salat (2,4,A,C,I) **16,60 €**  
*Roasted vegetarian pasta squares with egg and mixed salad*

**Kartoffel-Cordon Bleu** gefüllt mit Spinat und Käse, dazu frischen Salat (A,C,G,J) **17,40 €**  
*Potato-Cordon Bleu filled with spinach and cheese and fresh salad*



## **Desserts** Desserts

**Apfelstrudel** mit Vanillesoße und Sahne (A,C,G)

*Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream*

**Eisbecher** gemischtes Eis mit Sahne und Schokosoße (1,G,C)

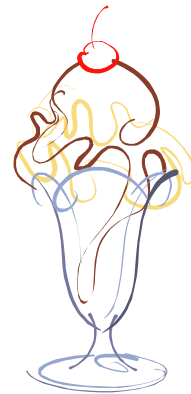
*Mixed ice cream with whipped cream and chocolate sauce*

**Schokosouffle** mit Vanillesoße, frischen Früchten und Sahne (A,C,G)

*Chocolate souffle with vanilla sauce, fresh fruits and whipped cream*

**Kaiserschmarrn** mit Apfelmuß (A,C,G)

*Kaiserschmarrn with applesauce*



**6,90 €**

**5,90 €**

**7,90 €**

**9,90 €**

## **Für unsere kleine Gäste** For childrens

**Mickey- Mouse-Teller** Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup (A,C,G,L)

*Escalope of pork with French fries and ketchup*

**Pumuckl-Teller** Fischstäbchen mit Pommes frites oder Kartoffelsalat (A,C,G,J,D)

*Fish-sticks with French fries or potato salad*



**7,50 €**

**7,50 €**

**Gratis für Kinder bis 6 Jahre**

**free of cost for children until 6 years**

**Spätzle mit Bratensoße** (A,C,G,L)

*spätzle with gravy*

## **Öffnungszeiten**

**Montag bis Donnerstag**  
von 11.30 bis 23.00 Uhr

**Freitag und Samstag**  
von 11.30 bis 00.00 Uhr

**Sonntag und Feiertage**  
Von 12.00 bis 22.00 Uhr

## **Warme Küche**

**Montag bis Donnerstag**  
von 11.30 bis 21.30 Uhr

**Freitag und Samstag**  
von 11.30 bis 22.00 Uhr

**Sonntag und Feiertage**  
Von 12.00 bis 20.30 Uhr

## **Reservierungen**

Telefon: 0711/90797286

Fax: 0711/90797287

Felbergasse 7

70372 – Stuttgart

[www.sophies-brauhaus-badcannstatt.de](http://www.sophies-brauhaus-badcannstatt.de)

sophies-brauhaus-badcannstatt@web.de

**Wir verarbeiten überwiegend frische Produkte ohne Zusatzstoffe.  
Doch einige Lebensmittel sind ohne zulässige Zusatzstoffe nicht erhältlich.**

*Ein Ordner mit allen Informationen zu Allergenen  
und Zusatzstoffen steht Ihnen jederzeit zur Einsicht  
zu Verfügung. Bitte sprechen Sie uns an.*

### Zulässige, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenen

1 = mit Farbstoff  
2 = mit Konservierungsstoff  
3 = mit Antioxidationsmittel  
4 = mit Geschmacksverstärker  
5 = geschwefelt  
6 = mit Nitrat  
7 = mit Phosphat  
8 = mit Süßungsmittel  
9 = enthält eine Phenylalaninquelle  
10=geschwärzt  
11=chininhaltig  
12=gewachst

A = glutenhaltiges Getreide  
B = Krebstiere  
C = Eier  
D = Fisch  
E = Erdnüsse  
F = Soja  
G = Milch (einschl. Laktose)  
H = Schalenfrüchte (Nüsse)  
I = Sellerie  
J = Senf  
K = Sesamsamen  
L = Schwefeldioxid und Sulfite  
M = Lupinen  
N = Weichtiere