

SOPHIE`S BRAUHAUS

Herzlich willkommen in der größten Lokalbrauerei Stuttgarts

Unsere naturtrüben, selbstgebräuten 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.

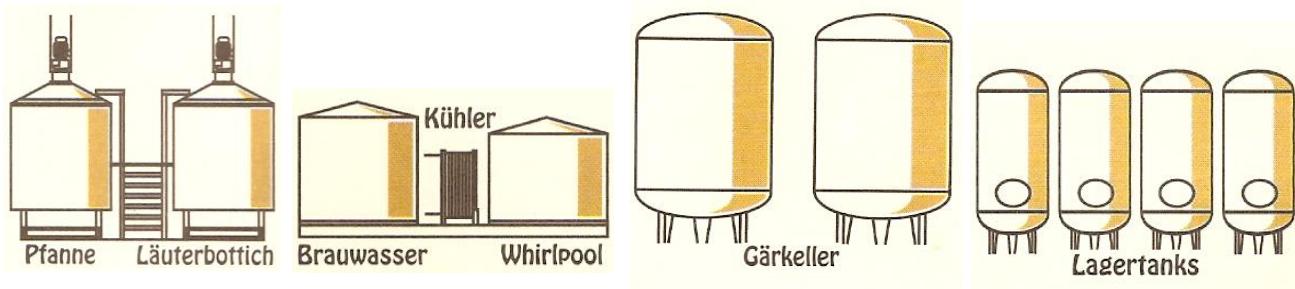
Whirlpool: Die heiße Würze wird jetzt tangential in den Whirlpool gepumpt. Dabei entsteht in der Mitte ein Sog, in dem sich unlösliche Hopfenbestandteile und Eiweißpartikel als Kegel am Boden absetzen.

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



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

Alkoholfrei **Non-alcoholic**

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

Wein & Sekt Wine & Sparkling wine

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

Aperitif Aperitif

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

Suppen Soups

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle_(A,F,C)
Clear swabian style meat soup with omelette – slices

6,90 €



Maultaschen Suppe_(A,F,C)
Soup with swabian pasta squares

6,90 €

Vorspeisen Startes

Hausgemachte Gebackene Kartoffelecken mit Knoblauchsoße_(2,C,G)
Homemade Fried potatoes with a garlic or herb sauce

7,40 €

Griebenschmalz nach Oma's Rezept mit Bauernbrot_(2,6,A).
Pork lard spread with cracklings, served with bread

6,90 €

Obazda Käse würzig angemachter Weichkäse mit Zwiebelringe und Bauernbrot_(A,G)
Bavaria cheese with onion rings and fresh bread

8,90 €

Knoblauchshrimps-Pfännle Shrimps gebraten in Knoblauch-Olivenöl_(2,5,A,B,N)
Garlic Shrimp Skillet – shrimps gratinated in garlic olive oil

10,90 €

Herzhafter Wurstsalat in Bieressigmarinade mit Brot_(5,6,7,A,G,J)
Swabian sausage salad with fresh bread

13,70 €

Schweizer Wurstsalat in Bieressigmarinade mit Käse und Brot_(5,6,7,A,G,J)
Swiss sausage salad with fresh bread

14,40 €

Herzhafter Wurstsalat in Bieressigmarinade mit Bratkartoffeln_(5,6,7,A,G)
Swabian sausage salad with roasted potatoes

16,60 €

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

10,90 €

Paniertes Fetakäse mit Bauernbrot_(A,C,G)
Breaded feta cheese with salad bouquet

11,40 €

Ofenkartoffel mit Kräuter-Crème-fraiche, Räucherlachs und Salat-Bouquet_(C,D,G,J)
Baked potato with herbal cream, smoked salmon and salad

17,90 €

Unsere Spezialitäten Our specialities

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

Sophie's Schnitzel-Spezialitäten [Sophie's schnitzel](#)

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



Flammkuchen Elsässer Art

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

Leckeres im Pfännle *Delicious in the pan*

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

Nudelgerichte *Noodle dishes*

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

Marktfrische Salate Salads

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

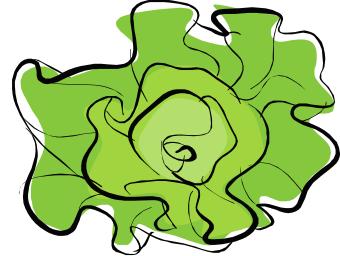
16,50€ *Farmer salad: olives, tomatoes, cucumber, onions and feta cheese*

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

Brauhaussalat 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_(C,G,D) **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 Kä's'pätzle 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

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

Gemüsemaultaschenpfännle mit Champignons-Rahm-Soße und Käse überbacken, Salat_(A,C,G,J,I) **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

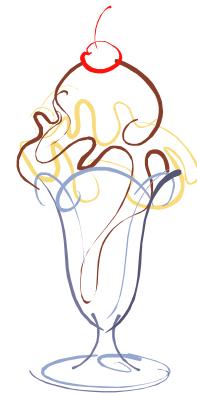
Kartoffel-Cordon Bleu gefüllt mit Spinat und Käse, dazu frischen Salat (A,C,G,J) **17,40 €**
Potato-Cordon Bleu filled with spinach and cheese and fresh salad

Desserts Desserts

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

Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

6,90 €



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

Mixed ice cream with whipped cream and chocolate sauce

5,90 €

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

Chocolate souffle with vanilla sauce, fresh fruits and whipped cream

7,90 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A,C,G)

Kaiserschmarrn whit applesouce

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

7,50 €



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

Fish-sticks with French fries or potato salad

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

Reservierungen

Telefon: 0711/90797286

Fax: 0711/90797287

Felbergasse 7

70372 – Stuttgart

www.sophies-brauhaus-badcannstatt.de

sophies-brauhaus-badcannstatt@web.de

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

**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 | A = glutenhaltiges Getreide |
| 2 = mit Konservierungsstoff | B = Krebstiere |
| 3 = mit Antioxidationsmittel | C = Eier |
| 4 = mit Geschmacksverstärker | D = Fisch |
| 5 = geschwefelt | E = Erdnüsse |
| 6 = mit Nitrat | F = Soja |
| 7 = mit Phosphat | G = Milch (einschl. Laktose) |
| 8 = mit Süßungsmittel | H = Schalenfrüchte (Nüsse) |
| 9 = enthält eine Phenylalaninquelle | I = Sellerie |
| 10=geschwärzt | J = Senf |
| 11=chininhaltig | K = Sesamsamen |
| 12=gewachst | L = Schwefeldioxid und Sulfite |
| | M = Lupinen |
| | N = Weichtiere |