



SOPHIE's BRAUHAUS

Brauhaus- Herbstliche Pfifferlingskarte

Vorspeisen

- Pfifferlingsrahmsuppe** ^(G) **8.90 €**
- Obazda mit Brezel** würziger Käseaufstrich nach Brauhaus-Art, serviert mit ofenfrischer Brezel^(A,G) **8.90 €**
- Herzhafter Flammkuchen** ^(A,G) **16.40 €**
belegt mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen knusprig aus dem Ofen^(2,A,G)
- Herbst-Brotzeitbrett** Deftige Brauhaus-Brotzeit: 11 Monate gereifter, luftgetrockneter Schinken, dazu kräftiger Albkäse, knackige Sauergurken und frisches Bauernbrot. Mit Salat dekoriert^(2,3,A,G) **19.80 €**

Hauptgerichte

- Pfifferlinge-Brauhausalat** frische Salate der Saison, garniert mit gebratenen, frischen Pfifferlinge ^(F,I) **18,90€**
- Pfifferlingrahm-Schnitzel** Schnitzel **natur**, serviert in feiner Pfifferlings-Rahmsoße, ^(A,C,G) **19.90 €**
dazu hausgemachten Spätzle
- Schupfnudel-Pfanne „Brauhaus-Art“** goldbraun gebratene Schupfnudeln, **21,90 €**
deftigem Sauerkraut, Speckwürfeln und frischen Pfifferlingen ^(2,A,C,G)
- Herbstliche Brauhaus-Pfanne** zarte Schweinelendchen und Speckwürfeln **24.90 €**
in cremiger Pfifferlinge-Rahmsoße, serviert in der Pfanne mit Röstkartoffeln^(2,A,C,G)
- Braumeister Pfifferlingsfännle** Maultäschle, Rostbrätle, Spätzle und Pfifferlingsrahmsoße ^(A,,C,G) **24,90 €**

Dessert

- Kaiserschmarrn**
Luftig-lockerer, in Butter goldbraun gebackener Pfannenschmarrn, mit feinem Puderzucker bestäubt, dazu servieren wir cremiges Apfelmus^(2,C,,A,G) **10.90 €**

SOPHIE'S BRAUHAUS

Hausgebrautes Bier House brew beer specialities

Naturtrüb und Vollmundig

Sophie's Helles _(A) <i>house brew bright</i>	0,2 l	3,00 €
Sophie's Helles _(A) <i>house brew bright</i>	0,4 l	4,80 €
Sophie's Schwarzbier _(1,A) <i>house brew dark beer</i>	0,2 l	3,00 €
Sophie's Schwarzbier _(1,A) <i>house brew dark beer</i>	0,4 l	4,80 €
Sophie's Hefeweizen _(A) <i>yeast wheat beer</i>	0,5 l	5,30 €
Sophie's Hausbräu im Pitcher _(A) <i>house brew pitcher</i>	1,5 l	17,00 €
Sophie's Radler _(A) <i>house brew beer with sprite</i>	0,4 l	4,60 €
Alkoholfreies Weizen _(A) <i>non-alcoholic wheat beer</i>	0,5 l	5,30 €
Sophie's Cola- oder Bananenweizen _(3,9,1,A) <i>house brew beer mixed with Cola or banana juice</i>	0,5 l	5,40 €



Alkoholfrei Non-alcoholic

Pepsi Cola _(3,1) , Pepsi Cola Light _(3,8,1) , Fanta _(3,1) , Seven Up _(1,3)	0,3 l	3,30 €
	0,4 l	4,40 €
Schweppes, Tonic Water, Bitter Lemon	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 ₍₈₎ <i>Apple juice mixed with mineral water</i>	0,3 l	3,10 €
Apfelnektarschorle ₍₈₎ <i>Apple juice mixed with mineral water</i>	0,4 l	4,20 €
Kirschnektarschorle ₍₈₎ <i>Cherry juice mixed with mineral water</i>	0,3 l	3,90 €
Holunderblütenschorle ₍₈₎ <i>Eldeflower mixed with mineral water</i>	0,3 l	3,90 €
Holunderblütenschorle ₍₈₎ <i>Eldeflower juice mixed with mineral water</i>	0,4 l	4,80 €
Johannisbeernektarschorle ₍₈₎ <i>Currantjuice mixed with mineral water</i>	0,3 l	3,80 €
Johannisbeernektarschorle ₍₈₎ <i>Currantjuice mixed with mineral water</i>	0,4 l	4,80 €
Orangensaft, Johannisbeernektar ₍₈₎ <i>Orange juice or currant juice</i>	0,3 l	3,90 €

SOPHIE'S BRAUHAUS

Wein & Sekt Wine & Sparkling wine

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

Aperitif Aperitif

Sekt Hausmarke mit Cassis oder Holunder _(1,L) sparkling wine with cassis	0,1 l	6,90 €
Aperol Spritz Aperol mit Prosecco _(1,L) Aperol sparkling mix	0,25 l	7,50 €
Sarti Spritz Sarti Rosa mit Prosecco und Sprudelwasser _(1,L) Sarti sparkling mix	0,25 l	7,50 €

SOPHIE'S BRAUHAUS

Suppen Soups

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle_(2,7,A,F,C)
Clear swabian style meat soup with omelette – slices

6,90 €

Maultaschen Suppe_(2,7,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,A,-)
Pork lard spread with cracklings, served with bread

6,90 €

Portion Oliven _(1,2)
Portion olives,

6,50 €

Obatzter Käse würzig angemachter Weichkäse mit Zwiebelringe und Bauernbrot _(A,G)
Bavaria chees with onion rings and fresh bread

8,90 €

Knoblauchshrimps-Pfännle Shrimps überbacken in Knoblauch-Olivenöl _(2,3,A,D,N)
Garlic Shrimp Skillet – shrimps gratinated in garlic olive oil

10,90 €

Herzhafter Wurstsalat in Bieressigmarinade mit Brot _(2,5,A,G)
Swabian sausage salad with fresh bread

13,70 €

Schweizer Wurstsalat in Bieressigmarinade
mit Käse und Brot_(2,5,A,G)
Swiss sausage salad with fresh bread

14,40 €

Herzhafter Wurstsalat in Bieressigmarinade mit Bratkartoffeln _(2,5,A,G)
Swabian sausage salad with roasted potatoes

16,60 €

1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und frischer Ofenbrezel _(2,5,A,G)
Pair of Bavarian style pork and veal sausage with sweet mustard and pretzel

10,90 €

Panierter Fetakäse mit Bauernbrot _(A,C,G)
Breaded feta cheese with salad bouquet

11,40 €

Burrata, Salat, Rucola, Tomaten, Sonnenblumen-Kerne und Balsamico-Creme_(2,5,A,G,K)
Burrata, arugula, tomatoes, sunflower seeds, olive oil, and balsamic glaze

15,90 €

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

17,90 €

SOPHIE'S BRAUHAUS

Unsere Spezialitäten Our specialties

Hausgemachte Käs`spätzle mit Beilagensalat (3,A,C,G) <i>Käsespätzle with roasted onions and mixed salad</i>	15,40 €
Linsen mit Spätzle und ein Paar Saitenwürstchen(2,A,C,J) <i>Lentil dish with spätzle and sausages</i>	17,60 €
Geschmälzte Maultaschen in SchwarzbiersöÙle mit glasierten Zwiebeln und Kartoffelsalat(1,2,,A,F,L,C) <i>Pasta squares with onions, served with potatoes salad</i>	16,30 €
Geröstete Maultaschen mit Ei und Salat(2,A,G,C) <i>Roasted pasta squares with egg and mixed salad</i>	16,60 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Ofenkartoffel und Kräuter-Creme-fraiche (2,C,G) <i>Fried chicken breast with baked potato and herb crème fraiche</i>	18,90 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Pommes frites, Kräuterbutter und Salat-Bouquet (2,C,G) <i>Fried chicken breast with french fries and herb butter</i>	18,90 €
Putensteak mit Kräuterbutter und hausgemachten Kartoffelecken (G) <i>Turkey steak with herbal butter and homemade fried potatoes</i>	21,90 €
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und hausgemachten Kartoffelecken (G) <i>Saddle of pork steak with herbal butter and homemade fried potatoes</i>	19,90 €
Gebratenes Lachsfilet mit Gemüse (D) <i>Fried salmon fillet with vegetables</i>	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit glasierten Zwiebeln, wahlweise mit Spätzle(A,C) oder Bratkartoffeln (L) <i>Swabian beef steak with roasted onions and spätzle or roasted potatoes</i>	28,90 €
Cevapcici mit Pommes frites, frischen Zwiebeln, Ajvar (2,3,4,7,A) <i>Cevapcici with French fries, fresh onions and Ajvar</i>	18,50 €
Grillteller kleines Schweinesteak, 1 Hähnchenspieß, Rinderleber und 2 Cevapcici dazu Pommes frites und Ajvar (2,3,4,7,A) <i>Mixed grill plate: Small pork steak, grilled chicken skewer, liver of beef, Cevapcici served with French fries, and Ajvar</i>	27,60 €
Rinderleber mit Pommes frites, Zwiebeln, Ajvar und Beilagensalat (2,4,G) <i>Liver of beef with French fries and Salat</i>	17,90 €

SOPHIE'S BRAUHAUS

Sophie's Schnitzel-Spezialitäten Sophie's schnitzel

Tellerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Schwarzbiersoße (1,A,G,L,C) <i>Breaded escalope of pork whit French fries and black beer sauce</i>	17,90 €
Rahm-Schnitzel (Natur) vom Schwein mit Spätzle, Rahmsoße und Beilagensalat (A,C) <i>Escalope of pork, spätzle and room sauce with salad</i>	18,90 €
Putenschnitzel (Natur) mit Spätzle, Rahmsoße und Beilagensalat (A,C) <i>Natural turkey escalope with spätzle and room sauce with salad</i>	19,90 €
Bauernschnitzel mit Kartoffelecken, Spiegelei und geschmelzten Zwiebeln in Bratensoße (A,G,C,L) <i>Breaded escalope of pork, whit Potatos and egg</i>	19,90 €
Braumeisterschnitzel in Schwarzbiersöfle gefüllt mit Zwiebeln und Speck, Salat (1,A,G,C,L) <i>"Master brewer schnitzel" breaded escalope of pork filled with onions and bacon, mixed salad</i>	19,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselberen (2,A,G,C,L) <i>"Viennese Schnitzel", breaded escalope of veal, served with French fries and mixed salad</i>	24,90 €

Flammkuchen Elsässer Art

Flammkuchen mit Rahm, Speck und Zwiebeln (2,A,C) <i>Tarte Flambee thin pizza bread with cream, bacon and onions</i>	13,60 €
Flammkuchen mit Rahm, Weißkäse und Peperoni (2,A,C) <i>Tarte Flambee thin pizza bread with cream, white cheese and pepperoni</i>	13,20 €



SOPHIE'S BRAUHAUS

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

- Bauernfrühstück** Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Eier und Gurke (2,3,L,G) **14,90 €**
Farmers Breakfast, roasted potatoes, bacon, onions, eggs and gherkin
- Maultaschenpfännle** mit Champignons-Rahm-Soße und Käse überbacken, Salat (A,G,C) **16,90 €**
Filled pasta squares with cheese, mushrooms and mixed salad
- Brauhauspfännle** Fleischkäs' mit SchwarzbiersöÙle, Bratkartoffeln und Spiegelei(2,4,1,L,A) **16,60 €**
Bavarian style meat-loaf with a sunny side up egg and roasted potatoes
- Spätzlepfännle** mit gebratenen Schweinerückenstreifen und BratensoÙe (4,G,L,C) **16,90 €**
Spätzle pan with roasted pork strips, leeks and gravy
- Jägerpfännle** Schweinerückensteak mit ChampignonrahmsoÙe, Spätzle und Speck (2,3,G,L,A) **21,90 €**
Pan with pork steak and champignon sauce, spätzle and bacon
- Cannstatter Pfännle** Maultäschle, Rostbrätle, Spätzle und ChampignonrahmsoÙe (4,I,A,L,C) **22,90 €**
Pan with pasta squares, roast beef, spätzle and champignon sauce

Nudelgerichte [Noodle dishes](#)

- Tagliatelle** mit Tomaten-Sahne-SoÙe (2,3,G,A,C) **13,20 €**
Tagliatelle (Italian noodle) with tomato creamy sauce
- Tagliatelle** mit Lachswürfeln in Tomaten-Sahne-SoÙe (2,3,G,A,C) **16,90 €**
Tagliatelle (Italian noodle) with salmon pieces in tomato creamy sauce

SOPHIE'S BRAUHAUS

Marktfrische Salate [Salads](#)

- Hirtensalat** Grünersalat, Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Fetakäse (C,A,I) **16,50€**
Farmer salad: olives, tomatoes, cucumber, onions and feta cheese
- Maultaschensalat** ein Berg frische Salate der Saison mit gebratenen Maultschenstreifen **16,80 €**
fresh salads of the season with fried pasta squares strips
- Brauhausalat** ein Berg frische Salate der Saison, garniert mit Hähnchenbrust (F,I) **18,40€**
Salad with slices of sautéed chicken breast
- Mediterrane** frische Salatvariation mit gebratenen Lachsstreifen (B,F,I) **19,80 €**
fresh salads of the season with salmon strips
- Gemischter Beilagensalat** frische Salatvariation als Beilage (F,I) **5,50 €**
Fresh mixed side salad



Vegetarisches [For vegetarians](#)

- Hausgemachte Käs'spätzle** mit Beilagensalat (3,A,G,C) **15,40 €**
Shwabianpasta with cheese onions and mixed salad
- Tagliatelle** mit Tomaten-Sahne-Soße (2,3,G,A,C) **13,20 €**
Tagliatelle (Italian noodle) with tomato creamy sauce
- Panierter Fetakäse** mit Salat-Bouquet (3,A,G,C) **15,90 €**
Breaded feta cheese whit salad
- Gemüsemaultaschenpfännle** mit Champignons-Rahm-Soße und Käse überbacken, **16,90 €**
Filled pasta squares with cheese, mushrooms and mixed salad
- Geschmälzte Gemüsemaultaschen** in Champignon-Rahm-Soße **16,30 €**
mit glasierten Zwiebeln und Kartoffelsalat(3,A,G,C)
Vegetarian pasta squares with onions, served with potatoes salad
- Geröstete Gemüsemaultaschen** mit Ei und Salat(3,A,G,C) **16,60 €**
Roasted vegetarian pasta squares with egg and mixed salad
- Kartoffel-Cordon Bleu** gefüllt mit Spinat und Käse, dazu frischen Salat (3,A,G,C) **17,40 €**
Potato-Cordon Bleu filled with spinach and cheese and fresh salad

SOPHIE'S BRAUHAUS

Desserts Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne 2,3,4,8,1,A,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,G,C)
Chocolate souffle with vanilla sauce, fresh fruits and whipped cream



6,60 €

5,90 €

7,90 €

Für unsere kleine Gäste For childrens

Mickey- Mouse-Teller Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup (5,A,F,I)
Escalope of pork with French fries and ketchup

Pumuckl-Teller Fischstäbchen mit Pommes frites oder Kartoffelsalat (5,A,F,I)
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 (5,A,F)
spätzle with gravy

SOPHIE'S BRAUHAUS

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

sophies-brauhaus-badcannstatt@web.de

Kartenzahlungen

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihren Besuch!

Bitte haben Sie Verständnis,

dass **Kartenzahlungen bei uns erst ab 15 € möglich** sind.

Der Grund dafür ist, dass uns für jede Transaktion Gebühren entstehen, die bei kleineren Beträgen leider unverhältnismäßig hoch ausfallen.

Mit dieser Regelung können wir unsere Preise fair und für alle Gäste attraktiv halten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung

wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

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

Zulässige, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenen

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Süßungsmittel
- 9 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 = Andere Zusatzstoffe (z. B. Säureregulatoren, Antbackmittel)

- 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