

RESTAURANT GRÜNSTOLZ

Melanchthonstr.80 I 75015 Bretten I Email: info@gruenstolz.de I Tel: 01523 2752451

SPEISEKARTE

ÖFFNUNGSZEITEN

DINNER

DIENSTAG - SAMSTAG

17 - 22UHR

KÜCHENZEITEN

DIENSTAG - SAMSTAG

17 - 21UHR

MONTAG & SONNTAG

RUHETAG



Willkommen

im **Grünstolz in Bretten** –

Hier geht’s nicht um Schnickschnack.
Sondern um echtes Essen.
Mit Herz, Handwerk und Haltung.

Unser Team kocht nicht einfach –
wir überraschen, fordern heraus und feiern Geschmack.
Modern gedacht, regional gemacht.

Was auf den Teller kommt, hat Charakter.
Mal frech, mal fein. Aber immer ehrlich.

Und unser Service?
Der nimmt euch mit – charmant, aufmerksam und persönlich.
Wir erzählen, empfehlen und begleiten euch gern auf dieser kleinen kulinarischen Reise.

Also: zurücklehnen, probieren, genießen.
Und ruhig ein bisschen Stolz sein, hier zu sein.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt.
Euer Grünstolz Team



UNSERE MENÜ-KOMPOSITIONEN

Empfehlung des Hauses.

MENÜ TRADITION & SIGNATUR | 56
Für Fleischliebhaber.

Eingelegter Tafelspitz I Geschmorte Ochsenbäckchen I Zwetschgentarte

MENÜ GRÜNSTOLZ NATUR | 46
Unsere feine Auswahl für vegetarischen und veganen Genuss.

Rote-Bete-Carpaccio I Gebratene Aubergine I Sorbet-Variation

KORRESPONDIERENDE WEINBEGLEITUNG | 24
Drei ausgewählte Weine (je 0,1 l), perfekt abgestimmt auf die Gänge Ihres Menüs.



Davor

Feine Aromen, frische Zutaten – ein leichtes Vergnügen für den Gaumen.

Herbstliche Tagessuppe | 11
Täglich frisch kreiert aus dem aktuellen Marktangebot der Saison

Marinierter Tafelspitz | 19
An Salatbouquet, mit knusprig geröstetem Baguette und Senf-Vinaigrette

Rote-Bete-Carpaccio | 16
Mit Ziegenfrischkäse, gerösteten Walnüssen und Kräutermarinade

Beilagensalat | 8
Frischer Blattsalat der Saison an Limetten-Kräuter-Dressing



Währenddessen

Herzhaft raffiniert und mit Leidenschaft zubereitet – unsere Hauptgerichte bieten Geschmackserlebnisse, die begeistern.

Geschmorte Ochsenbäckchen | 29
Saftig geschmort in kräftigem Rotweinsud,
mit Buttergemüse und Selleriemousseline

Zwiebelrostbraten „Grünstolz Art“ | 30
Mit feiner Jus, an Fondant-Kartoffeln und krossen Goldzwiebeln

Gebratene Aubergine | 23
Auf cremigem Sesam-Hummus mit frischen Granatapfelkernen

Hausgemachte Pappardelle | 36
Mit geschmortem Entenragout und Preiselbeeren

Gebratenes Zanderfilet | 34
Mit leichtem Beurre-Blanc-Schaum und feinem Zitronenrisotto

Danach

Ein süßer Tanz auf der Zunge – zum Genießen und Träumen.

Zwetschgentarte | 13
Mit einer Kugel Vanilleeis

Sorbet-Variation | 12
Dreierlei saisonales Sorbet mit marinierten Früchten

Schokoladentrilogie | 13
Mousse au Chocolat, warmer Brownie und hausgemachtes Eis

APERITIF - DER FEINE START

Einstimmung auf einen genussvollen Abend. Ob klassisch prickelnd oder modern - hier beginnt der Geschmack.

SCHAUM & SPRITZ

Secco | Weiß **0,1l 5,5 | 0,75l** **| 29**
Weingut Lutz, Oberderdingen –
Frisch, fruchtig und feinperlig

Crémant d'Alsace **0,1l 7,5 | 0,75l** **| 42**
Arthur Metz, Elsass – Elegant und lebendig

Sarti Rosa Spritz **| 9**
Fruchtiger Wodka-Likör mit Blutorange, Mango & Maracuja –
spritzig, frisch, perfekt zum Anstoßen

Aperol Spritz **| 9**
Mit Prosecco und Soda, der Klassiker – bittersüß und sonnig

Yuzu Spritz **| 11**
Japanische Zitrusfrucht trifft prickelnde Frische –
zitronig klar mit leichter Säure

Italicus Spritz **| 11**
Bergamotte und Rosmarin vereint in italienischer Eleganz –
florale Frische mit Zitruscharakter

Amalfi Spritz **| 9,5**
Campari aus Italien vereint mit Blutorange und Bitter Lemon

Campari trifft Orange **| 8**
Der italienische Bitterklassiker mit frischer Orangennote –
charaktervoll und belebend

Lavendel Spritz **| 9**
Ein modern blumig-frischer Aperitif, ideal als Sommergetränk



ALLE SPRITZ GETRÄNKE WERDEN IN 0,2L SERVIERT

ALKOHOLFREI & ERFRISCHEND

Unsere alkoholfreien Getränke bieten Genuss ohne Promille- ob klassisch, fruchtig oder hausgemacht.

KLASSISCH & KLAR

Mineralwasser Purezza Premium Water

Laut I Leise	**0,75l | 0,3l**	**6 I 3**
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	**0,2l**	**3**
Paulaner Spezi	**0,33l**	**4**
Saftschorle Johannisbeer I Apfel I Orange	**0,3l**	**4**
Pur Saft	**0,3l**	**4**
Grüni Spritz Herb frisch mit Crodino und Tonic, elegant alkoholfrei & stilvoll bitter	**0,2l**	**8**



HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Nachhaltig, hausgemacht und einzigartig – verlesen für den besten Geschmack im Grünstolz Bretten.

Grüni Limo Holunder I Zitrone I Minze	**0,3l**	**| 6**
Yuzu Limo Japanische Zitrusfrucht I Zitrone I Minze	**0,3l**	**| 6**
Frischekick Limo Limetten I Ingwer I Rosmarin	**0,3l**	**| 6**

HOPFENKUNST

Leckere Biere aus der Region – frisch, natürlich und mit viel Geschmack.

FLASCHENBIER

Tief im Südschwarzwald verwurzelt, steht Waldhaus für höchste Qualität und kompromisslose Frische. Wir servieren Ihnen diese prämierten Spezialitäten direkt aus der Region.

Pils	**0,3l**	**| 4**
Helles Weizen	**0,5l**	**| 5,5**
alkoholfreies Pils	**0,3l**	**| 4**
alkoholfreies Weizen	**0,5l**	**| 5,5**





CHARMANTE REGIONALE WEINE

Ob Weiss, Rose oder Rot - Unsere Weine kommen direkt aus den sonnenverwöhnten Steilagen unserer Heimat und dem Herzen der Toskana und Apuliens.

WEISSWEIN

GLAS 0,2l | FLASCHE 0,75l

CHARDONNAY RESERVE, VDP.ORTSWEIN **9 I 32**
WEINGUT HEITLINGER, BADEN KRAICHGAU
Seit Jahrhunderten prägt der Weinbau den Kraichgau. Als Mitglied des VDP steht das biologisch-dynamisch arbeitende Weingut Heitlinger für herausragende Burgunder von kalkreichen Böden. Heute vereint das Haus modernste Kellertechnik mit tiefer Naturverbundenheit. Ein tiefgründiger Chardonnay aus erstklassigen Reblagen. Elegante Aromen von weißen Blüten, reifer Birne und kalkiger Mineralität treffen auf dezenten Holzschmelz. Ein charaktervoller Premium-Weißwein mit erfrischender Struktur und großer Länge.

RIESLING TROCKEN, VDP.GUTSWEIN **9 I 39**
WEINGUT ROBERT WEIL, KIEDRICH-RHEINGAU
Die Visitenkarte des weltberühmten Hauses mit dem tiffany-blauen Etikett. Ein Rheingauer Klassiker, der durch brillante Frische, Eleganz und feine Mineralität besticht. In der Nase entfalten sich klare Aromen von weißem Pfirsich, grünem Apfel und Zitrusblüte. Am Gaumen präzise strukturiert mit belebender Säure und nachhaltigem Körper.

WEISSBURGUNDER TROCKEN, QUALITÄTSWEIN **8 I 29**
WEINGUT LUTZ, OBERDERDINGEN-KRAICHGAU
Wer durch die sanften Hügel rund um Oberderdingen spaziert, spürt es sofort: Hier schlägt das Herz des Kraichgaus.In dieser sonnenverwöhnten Ecke lässt Familie Lutz ihrem Wein Zeit zum Reifen. Feine Aromen von Birne und Aprikose treffen auf elegante Frische. Ein Schmeichler, der sich filigran auf die Zunge legt.



GRAUBURGUNDER TROCKEN, QUALITÄTSWEIN **8 I 29**
WEINGUT LUTZ, OBERDERDINGEN-KRAICHGAU
Das Kraftpaket der Kollektion. Dieser Wein erzählt von Handarbeit, Geduld im Keller und der tiefen Verbindung zum Boden. Vollmundig, stoffig und mit spürbarem Schmelz. Kräftige Noten von gelbem Apfel und reifer Birne kleiden den Mundraum herrlich aus. Die sanfte Säure macht ihn besonders harmonisch – ein langes, warmes Finale mit dezenter Nussnote.

ROSÉ **GLAS 0,2l | FLASCHE 0,75l**

ROSÉ „CLARETTE“ TROCKEN **9 I 36**
WEINGUT KNIPSER, LAUMERSHEIM-PFALZ
Ein anspruchsvoller Rosé-Klassiker, der weit über einen einfachen „Terrassenwein“ hinausgeht. Die Cuvée aus Cabernet-Sorten und Merlot begeistert mit einem animierenden Duft nach frischen Beerenfrüchten und pikanter Würze. Am Gaumen zeigt er sich saftig und charakterstark strukturiert.

HEITLINGER ROSÉ, VDP.GUTSWEIN **9 I 30**
WEINGUT HEITLINGER, BADEN KRAICHGAU
Ein biologisch erzeugter VDP-Rosé aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Blaufränkisch. Betörende Aromen von frischer Erdbeere, Himbeere und Kräutern treffen auf eine animierende Säure und zarten Schmelz. Ein herrlich saftiger und frischer Terrassenwein – die Leichtigkeit des Sommers im Glas.

ROTWEIN **GLAS 0,2l | FLASCHE 0,75l**

LEMBERGER TROCKEN, QUALITÄTSWEIN **8 I 29**
WEINGUT LUTZ, OBERDERDINGEN-KRAICHGAU
Wenn man in Oberderdingen über Wein spricht, spricht man über den Lemberger. Auf den schweren Keuperböden rund um das Dorf findet diese Rebe ihre wahre Bestimmung. Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Noten von Brombeeren, dunkler Kirsche und einem Hauch schwarzem Pfeffer. Er zeigt ordentlich Grip und Struktur. Die Gerbstoffe (Tannine) sind präsent, aber fein geschliffen. Ein kräftiger, herb-würziger Wein mit langem, markantem Abgang.

„AMTSCHREIBER“ TROCKEN, QUALITÄTSWEIN 8 I 29
WEINGUT LUTZ, OBERDERDINGEN-KRAICHGAU

Der Name ist eine Verbeugung vor der Geschichte des Ortes und erinnert an den historischen Amthof in Oberderdingen. Während der Amtschreiber einst wichtige Dokumente versiegelte, steht dieser Wein heute für ein „besiegeltes“ Qualitätsversprechen. Eine meisterhafte Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder, Cabernet und Dornfelder. Der Wein reift 9 Monate im Eichenfass, was ihm zusätzliche Struktur und Langlebigkeit verleiht. Fruchtige Eleganz mit Noten von dunklen Beeren.

ROTE CUVEE TROCKEN „HEITLINGER-FOUR“ D.Q., 9 I 30
WEINGUT HEITLINGER, ÖSTRINGEN-TIEFENBACH, KRAICHGAU, BADEN

Mitgliedsbetrieb im Verband der Prädikatsweingüter - VDP
FOUR ist eine kraftvolle Rotwein-Cuvée aus Pinot Noir, Pinot Meunier, Lemberger und Cabernet, die das Aromenspektrum dunkler, reifer Beeren ins Glas bringt. In der Nase zeigen sich Noten von Schwarzkirsche, Pflaume und Waldbeeren, dazu ein Hauch dunkler Fruchtkonfitüre. Am Gaumen fruchtbetont mit weichen Tanninen, harmonischer Struktur und einem angenehm langen Finish.

PRIMITIVO TROCKEN 9 I 30
„ MASSERIA ALTEMURA-SASSEO“
I.G.P., MASSERIA ALTEMURA, SALENTO, APULIEN, ITALIEN

Ein sonnenverwöhnter Rotwein aus dem tiefen Süden Italiens, der durch seine außergewöhnliche Weichheit und Fülle besticht. In der Nase entfaltet er ein intensives Bouquet von reifen Kirschen, Brombeeren und getrockneten Früchten, fein untermalt von einer würzigen Pfeffernote. Am Gaumen präsentiert er sich rund und harmonisch mit samtenen Tanninen und einem lang anhaltenden, fruchtbetonten Finale.

BADILANTE SANGIOVESE IGT 9 I 34
WEINGUT PODERE 414, TOSKANA-ITALIEN

Ein charakterstarker Sangiovese aus der wilden Maremma im Süden der Toskana. Das Anwesen „Podere 414“ von Simone Castelli steht für pure Authentizität. Der Wein besticht durch intensive Frucht von saftigen Kirschen und dunklen Waldbeeren, gepaart mit feinen Noten von mediterranen Kräutern und Leder. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und wunderbar strukturiert mit weichen, perfekt eingebundenen Tannieren.

WEINE ENTHALTEN SULFIDE - JAHRGANG AUF ANFRAGE



HEIß UND ENTSPANNT

Unsere Kaffeespezialitäten werden mit viel Liebe und Sorgfalt serviert – perfekt, um entspannt zu genießen.

Cafe	**4**
Espresso I Doppelter Espresso	**3 I 4,5**
Cappuccino I Latte Macchiato I Milchkaffee	**4,5**

ZUM ABSCHLUSS EIN HAUCH MAGIE - BIS BALD

Unsere Digestifs runden Ihren Genuss perfekt ab und bringen den Abend mit einem besonderen Moment zum Leuchten.
Bis bald und auf ein nächstes Mal.

SCHEIBEL SELECTION I PREMIUM GOLD
Handwerk aus dem Schwarzwald- über Gold destilliert.

EDLE HIMBEERE **2cl** **I 8**
Intensives Walbeeren-Aroma,
im 22 karätigen Gold-Destilationsverfahren veredelt.
Samtig & fruchtstark

MOOR-BIRNE **2cl** **I 8**
Über Torffeuer getrocknete Birnen.
Rauchige Noten treffen auf reife Frucht.
Kräftig & charaktervoll.

GOLD WILLI **2cl** **I 8**
Das Meisterstück aus dem Schwarzwald.
In der „Alten Zeit“ Anlage über 22 karatigen Goldplatten destilliert.
Eine Williams-Birne von extremer Reinheit und Fruchtintensität.
Kräftig & würzig

GRAPPA SELCTION **2cl** **I 7**
IL BACIO DELLE MUSE I RISERVA
18 Monate in Eichenholzfässern gereift.
Ein harmonischer Blend aus edlen Trestern u.a. Merlot, Moscato, Chardonnay.
Verführerische Noten von Vanille, Karamell und einer feinen Holzwürze.
Weich, vollmundig und mit langem, elegantem Nachhall.

Cocktailkarte

Espresso Martini | 14
Der Wachmacher
Premium Wodka und edler Kaffeelikör, kräftig geschüttelt mit frisch gebrühtem Arabica-Espresso. Serviert mit einer perfekt cremigen Schaumkrone.

Whiskey Sour | 14
Der perfekt Ausbalancierte
Ein zeitloser Bar-Klassiker aus gereiftem Bourbon Whiskey, frisch gepresstem Zitronensaft und feiner Süße. Ausbalanciert und charakterstark.

Paloma | 13
Der Erfrischende
Mexikos heimlicher Favorit: Fruchtiger Tequila Blanco (100% Agave) und ein Spritzer frische Limette, aufgegossen mit herber Pink Grapefruit Premium-Limonade und einer Prise Meersalz.

Negroni | 12
Der bittere Klassiker
Ein intensiv-herber, reiner Alkohol-Drink für Kenner. Aus feinstem London Dry Gin, rotem italienischem Wermut und Campari, kalt gerührt auf großen Eiswürfeln.

Premium Gin Tonic | 13
Der zeitlose Standard
Wacholderbetonter Premium Gin trifft auf die herbe Frische von eiskaltem, kohlensäurereichem Tonic Water. Serviert mit passender Botanischer Garnitur.

Vodka Sour | 12
Der spritzige Allrounder
Die pure Eleganz aus klarem, mehrfach gefiltertem Wodka, frisch gepresstem Zitronensaft und einem Hauch von Süße. Extrem frisch, geradlinig und spritzig.