

Herzlich Willkommen in



Bruni`s Seestuben

Restaurant und Biergarten



Über Ihren Besuch freut sich Bruni Mettendorf mit Team.

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag bis Samstag ab 15 Uhr

warme Küche täglich 17 Uhr - 21 Uhr

Sonntag ab 10 Uhr

warme Küche 11.30 Uhr - 14 Uhr und 17 Uhr - 21 Uhr

Reservierungen auf Anfrage auch
außerhalb der Öffnungszeiten möglich.

Mit unserer langjährigen Erfahrung stehen wir Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer individuellen Feier gerne zur Verfügung. Für größere Veranstaltungen stehen Ihnen auch die Seehalle und das Foyer zur Verfügung.

Holzstraße 39, 89233 Neu-Ulm / Pfuhl

Telefon 07 31/72 23 49 · brunhilde-mettendorf@t-online.de

Donnerstag ist Schnitzeltag

ab 17 Uhr

jedes Gericht 9,50 EUR

gilt nicht an Feiertagen

Paniertes Schnitzel A,C,G,

Holzfällersteak C,G,I,J,3,4,8

mit Speckscheiben, Schmelzzwiebeln und Spiegelei

Naturschnitzel „Jäger Art“ G,I,J,4

mit frischen Rahmchampignons

Rahmschnitzel an cremiger Rahmsoße G,I,J,4,5

Putenschnitzel Natur mit Rahmsoße G,I,J,4,5

Naturschnitzel „Hawaii“ (Pute oder Schwein) G,I,J,2,3,4,5

mit Ananas, Schinken und Käse überbacken

Schweineschnitzel „Mailänder Art“, paniert A,C,G,I,2

auf Tomatensoße und Spaghetti

Schweineschnitzel natur „Budapest“ I,J

mit pikanter Paprikasoße

Eine Beilage zum wählen:

Spätzle A,C, Pommes, Kroketten A,
Kartoffelsalat I,J,12, Bratkartoffeln 2,3,4



Suppen

Flädlessuppe mit Wurzelgemüse <small>A,C,G,I,4</small>	3,60 €
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze <small>A,C,G,I,4</small>	4,80 €
Schwäbische Hochzeitssuppe <small>A,C,I,4</small> mit Brät, Grießnockerln, Leberspätzle und Backerbsen	5,20 €

Salate

Beilagensalat <small>I,J,12</small>	4,20 €
Blattsalate	3,00 €
Gurkensalat <small>I,J,12</small>	3,50 €
Tomatensalat	3,50 €
Kartoffelsalat <small>I,J,12</small>	3,50 €

Dressing zur Auswahl: Balsamico J,4,12, Essig und Öl J,4,12, Joghurt G,J,4,12

Bunte Salatplatten

Rhodos <small>A,G,I,J,4,12</small> Salatplatte mit frischen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Weißkraut, mediterraner Salat, Tzatziki, Oliven, Peperoni, Schafskäse und würziges Rinder-Gyros	12,90 €
Bunte Salatplatte <small>A,C,G,I,J,4,12</small> mit gebackenem Schafskäse	11,80 €
Bunte Salatplatte <small>A,C,G,I,J,4,12</small> mit in Salbeibutter gebratenen Steinpilztaschen	12,50 €

Kids bis 12 Jahre

Mickey Maus <small>A,C,G,4</small> kleines Schnitzel mit Pommes oder Spätzle	6,50 €
Kikeriki <small>A,C</small> Chicken Nuggets mit Pommes	5,80 €
Pipi-Langstrumpf <small>A,C,G,I,J,4</small> Rahmschnitzel mit Spätzle	6,50 €
Spätzle <small>A,C</small> mit Soße oder Pommes	3,50 €
Räuberteller	0,00 €

Vesper / kleiner Hunger

	Normale Portion	Kleinere Portion
1 Paar Wiener mit Brot und Senf <small>A,J,2,3,4,5</small>	4,20 €	–
1 Paar Debrecziner mit Brot und Senf <small>A,I,2,3,4,5,8</small>	4,50 €	–
Wurstbrot <small>A,2,3,4,5</small> oder Käsebrot <small>A,G</small> reichlich garniert	4,50 €	–
Rauchfleischbrot mit Garnitur <small>A,2,3,4</small>	5,50 €	–
Wurstsalat mit Gurke, Zwiebeln und Brot <small>A,2,3,4,5,8,12</small>	7,00 €	5,50 €
Schwäbischer Wurstsalat <small>A,2,3,4,5,8,12</small> Schinkenwurst, Schwarzwurst, Gurke, Zwiebeln und Brot	7,80 €	6,50 €
Schweizer Wurstsalat <small>A,G,I,J,2,3,4,5,8,12</small> Schinkenwurst, Emmentaler, Gurke, Zwiebeln und Brot	7,80 €	6,50 €
gebackener Camembert <small>A,C,G,I,J,2,5,4,12</small> mit kleiner Salatgarnitur, Preiselbeeren, Butter und Toast	7,50 €	–
Lumpensuppe <small>A,G,J,2,3,4,5,8,12</small> - saisonbedingt - Schinkenwurst, Presssack rot und weiß, Schwarzwurst, Romadur, Gurke, Zwiebeln und Brot	8,50 €	7,00 €
Saurer Käs <small>A,G,J,2,4,12</small> - saisonbedingt - Romadur St. Mang, Portion 200 gr., mit Zwiebeln und Brot	7,50 €	–

Fischgerichte

	Normale Portion	Kleinere Portion
Seelachs <small>A,C,D,I,J,2,4,12</small> mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,80 €	–
Zanderfilet <small>A,D,I,J</small> mit Rösti und marktfrischem Gemüse	16,90 €	14,90 €

Schwäbische Gerichte

	Normale Portion	Kleinere Portion
Original Äbler Leisa <small>A,C,I,2,3,4,5,8</small> mit Eierspätzle und Saitenwürstle	9,80 €	8,50 €
Schwäbische Genüsse <small>A,C,G,I,J,4,12</small> Maultasche, Käsespätzle und Kartoffelsalat	11,50 €	–
Saures Leberle vom Rind <small>A,I,J,4,5,8,12</small> mit Bratkartoffeln und Blattsalat	12,50 €	11,00 €
Allgäuer Käsespätzle <small>A,C,G,I,J,4,12</small> mit würzigem Bergkäse und Romadur, Schmelzzwiebeln und grünem Blattsalat	9,90 €	8,50 €
Bratwurst (Oberländer) mit Kartoffelsalat <small>I,J,5,8,12</small>	8,90 €	7,90 €
Maultaschen geschmälzt <small>A,C,G,I,J,12</small> mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat	9,50 €	8,00 €
Fleischkäse mit Spiegelei <small>C,I,J,2,3,4,5,8,12</small> auf Bratkartoffeln, mit Schmelzzwiebeln und kleiner Salatgarnitur	8,50 €	–

Vom Grill / Pfanne

	Normale Portion	Kleinere Portion
Schwäbischer Rostbraten <small>A,C,G,I,J,4,5,12</small> an feiner Bratenjus mit Schmelzzwiebeln, Butterspätzle und Blattsalat	19,80 €	17,80 €
Gemischtes vom Grill <small>G,I,J,3,4,5</small> Putensteak, Rindersteak, Schweinelende, Speck, Schmelzzwiebeln und Pommes	18,50 €	–
Lendenpfännle <small>G,I,J,4,5</small> zarte Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsoße, dazu Gemüse vom Markt und Käsespätzle	16,50 €	14,50 €
Cordon Bleu vom Schwein <small>A,C,G,3,4,5</small> mit Pommes oder Spätzle	13,90 €	–
Schnitzel „Wiener Art“ <small>A,C,J,4,5,12</small> wahlweise mit Butterspätzle, Pommes oder gemischtem Salat	10,90 €	8,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb <small>A,C,G,I,2,4,5</small> mit Petersilienkartoffeln oder Pommes, Preiselbeeren	18,50 €	16,50 €
Putensteak <small>A,I,J,4,5,12</small> mit Kroketten und kleinem Salat	13,90 €	11,90 €
Filetspitzen vom Schwein <small>A,C,G,I,J,4,5</small> mit frischen Champignons im Cognacsöble, dazu hausgemachte Butterspätzle und kleinem Salat	14,50 €	13,50 €
Jägerschnitzel <small>A,C,G,I,J,5</small> mit frischen Rahmchampignons, Kroketten oder Spätzle	11,90 €	8,90 €
Rahmschnitzel <small>A,C,G,I,J,5</small> mit Kroketten oder Spätzle	10,90 €	8,90 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,3 l	1,90 €	0,5 l	2,70 €
Mineralwasser spritzig		0,25 l	2,50 €	0,75 l	4,20 €
Mineralwasser still		0,25 l	2,50 €	0,75 l	4,20 €
Mineralwasser medium		0,25 l	2,50 €	0,75 l	4,20 €

Bitter Lemon ¹¹		0,2 l	2,80 €		
Red Bull ^{1,10,15}		0,25 l	3,00 €		

 ^{1,4,8,10}		0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,60 €
---	--	-------	--------	-------	--------

 ohne Zucker ^{1,8,10,12,13}		0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,60 €
---	--	-------	--------	-------	--------

Bluna Orange ^{1,4}		0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,60 €
Bluna Zitrone ^{1,4}		0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,60 €
Bluna Cola-Mix ^{1,4,10}		0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,60 €



Säfte

Apfelsaft naturtrüb	100 % Fruchtgehalt	187 KJ / 43 kcal	0,3 l	3,10 €	0,5 l	3,90 €
Johannisbeernektar	Direktsaft	230 KJ / 51 kcal	0,3 l	3,10 €	0,5 l	3,90 €
Maracujanektar		281 KJ / 66 kcal	0,3 l	3,10 €	0,5 l	3,90 €
Orangensaft	100 % Fruchtgehalt	185 KJ / 43 kcal	0,3 l	3,10 €	0,5 l	3,90 €
Traubensaft weiß	Direktsaft	286 KJ / 67 kcal	0,3 l	3,10 €	0,5 l	3,90 €

Saftschorlen

Apfelsaft		0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,60 €
Johannisbeernektar		0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,60 €
Maracujanektar		0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,60 €
Orangensaft		0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,60 €
Traubensaft weiß		0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,60 €

Biere ^A

Fassbiere

Hacker Pschorr Kellerbier 14/7	0,3 l	2,20 €	0,5 l	3,40 €
Paulaner Original Münchner hell	0,3 l	2,20 €	0,5 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,20 €	0,5 l	3,40 €

Flaschenbiere

Fürstenberg Pils			0,33 l	3,20 €
Paulaner Hefeweizen dunkel			0,5 l	3,40 €
Paulaner leichtes Hefeweizen			0,5 l	3,40 €
Paulaner Kristallweizen			0,5 l	3,40 €
Paulaner alkoholfreies Hefeweizen			0,5 l	3,40 €
Paulaner Original Münchner dunkel			0,5 l	3,40 €
Paulaner alkoholfreies Bier			0,5 l	3,40 €
Hacker Pschorr Sternweise naturtrübes Hefeweizen			0,5 l	3,40 €
Gold Ochsen Original			0,5 l	3,40 €

Bier-Mischgetränke

Radler	0,3 l	2,10 €	0,5 l	3,20 €
Russ	0,3 l	2,10 €	0,5 l	3,20 €
Colaweizen ^{1,4,8,10}	0,3 l	2,20 €	0,5 l	3,20 €
Gois ^{1,4,8,10}	0,5 l	4,80 €	1,0 l	9,00 €
Maß Bier			1,0 l	6,50 €

Weine (enthalten Sulphite)

Weiß

Pinot Grigio , Imbottigliato da C.V.Z, S.p.A. Weingut Gambellara, Italien, trocken	0,25 l	4,50 €	0,125 l	2,40 €
Chardonnay , Imbottigliato da C.V.Z, S.p.A. Weingut Gambellara, Italien, trocken	0,25 l	4,50 €	0,125 l	2,40 €
Wachenheimer Königswingert , Riesling Anbaugebiet Wachenheim, Deutschland Prädikatswein, Kabinett, halbtrocken	0,25 l	4,50 €	0,125 l	2,40 €
Verrenberger Qualitätswein Württemberg, trocken	0,25 l	4,50 €	0,125 l	2,40 €

Rot

Merlot , Vino Varietale, Imbottigliato da C.V.Z, S.p.A., Weingut Gambellara, Italien, trocken	0,25 l	4,50 €	0,125 l	2,40 €
Montepulciano D`Abruzzo Imbottigliato da C.V.Z, S.p.A., Weingut Gambellara, Italien, trocken	0,25 l	4,50 €	0,125 l	2,40 €
Verrenberger Lindelberg , Trollinger Qualitätswein Württemberg, trocken Weingut Weingärtner Obersulm – Affaltrach	0,25 l	4,50 €	0,125 l	2,40 €
Haberschlachter - Heuchelberg Trollinger mit Lemberger Qualitätswein Württemberg, trocken	0,25 l	4,50 €	0,125 l	2,40 €
Scavi & Ray al Cioccolata Scavi & Ray, Tarzo, Italien, lieblich	0,25 l	5,00 €	0,125 l	2,50 €

Rose

Wachtenburg Winzer Spätburgunder Qualitätswein Pfalz, Wachtenburger Winzer, Anbaugebiet Wachenheim, halbtrocken	0,25 l	4,50 €	0,125 l	2,40 €
Dornfelder Rose Qualitätswein Pfalz, Wachtenburger Winzer, Anbaugebiet Wachenheim, halbtrocken	0,25 l	4,50 €	0,125 l	2,40 €

Weinschorle rot/weiß	0,5 l	5,90 €	0,25 l	3,00 €
-----------------------------	-------	--------	--------	--------

Most	0,5 l	3,20 €	0,25 l	2,10 €
-------------	-------	--------	--------	--------

Spirituosen, Sekt & Mixgetränke

Sekt

Sekt Hausmarke L	0,1 l	2,00 €	0,75 l	14,50 €
Prosecco Zonin "Special Cuvè" D.O.C. 11 % VoL L dezent trocken, sortentypische Mandeltöne	0,1 l	2,90 €	0,75 l	18,50 €

Schnäpse & Liköre

Remy Martin 40 % VoL	2 cl	3,50 €
Prinz „Alte Marille“ 41 % VoL	2 cl	3,00 €
Prinz „Alte Williams Birne“ 41 % VoL	2 cl	3,00 €
Prinz „Alte Kirsche“ 41 % VoL	2 cl	3,00 €
Prinz „Alte Pflaume“ 41 % VoL	2 cl	3,00 €
Prinz „Alte Haselnuss“ 41 % VoL	2 cl	3,00 €
Pircher Williams 40 % VoL	2 cl	2,40 €
Obstler 38 % VoL	2 cl	2,00 €
Malteser 40 % VoL	2 cl	2,00 €
Sambuca 40 % VoL	2 cl	2,20 €
Ouzo 38 % VoL	2 cl	2,20 €
Saurer Joster 15 % VoL	2 cl	1,50 €
Jägermeister 35 % VoL	2 cl	2,00 €
Ramazotti 30 % VoL	4 cl	3,50 €
Fernet Branca 39 % VoL	4 cl	3,50 €
Rhoner Grappa 40 % VoL	2 cl	3,00 €
Bailey's 17 % VoL G,1	4 cl	3,50 €
Feller „Ulmer Butter-Birne“ 40 % VoL	2 cl	3,50 €
Amaretto Disaronno 28 % VoL	2 cl	3,00 €

Longdrinks

Jacky Cola 40 % VoL 1,4,8,10	4 cl	5,50 €
Havana Cola 40 % VoL 1,4,8,10	4 cl	5,50 €
Cuba Libre 40 % VoL 1,4,8,10	4 cl	5,50 €
Wodka Red Bull 40 % VoL 1,4,8,10	4 cl	5,50 €
Gin „Tanqueray“ Tonic 47,3 % VoL	4 cl	5,50 €

Mixgetränke

Hugo L	0,25 l	4,80 €
Aperol Sprizz (mit Sekt) L,1,11	0,25 l	4,80 €
Aperol Sprizz (mit Weißwein) L,1,11	0,25 l	4,80 €
Lillet Citrose (Lillet Rosé mit Zitronenlimonade)	0,25 l	4,80 €
Lillet Wild berry	0,25 l	4,80 €
Ramazotti Rosato (mit Prosecco)	0,25 l	4,80 €
Martini Sprizz L	0,25 l	4,80 €

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Nitritpökelsalz
4. mit Antioxidationsmittel
5. mit Geschmackverstärker
6. geschwefelt
7. geschwärzt
8. mit Phosphat
9. mit Milcheiweis (bei Fleischerzeugnissen)
10. koffeinhaltig
11. chininhaltig
12. mit Süßungsmittel(n)
13. enthält eine Phenylalaninquelle
14. gewachst
15. mit Taurin
16. enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Deklarationspflichtige Allergene

- A) Glutenhaltiges Getreide
- B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H) Schalenfrüchte
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxid und Sulphite
- M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse