



**SPEISEN
&
GETRÄNKE**

Durchgehend warme Küche



HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrte Mitglieder und Gäste des Golfclub Reutlingen Sonnenbühl,

im Namen des gesamten Teams unseres Restaurants darf ich Sie herzlich begrüßen. Mein Name ist Bruno Casola – manche von Ihnen kennen mich und mein Catering-Unternehmen vielleicht schon als »Bruno der Butler«.

Für mein Team und mich steht Ihr persönliches Wohl an erster Stelle – egal, ob Sie zum Speisen, auf einen Espresso am Tresen oder auf ein Glas Wein zu uns gekommen sind. In entspannter und angenehmer Atmosphäre nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise mit regionalen Produkten aus unserer deutsch-italienischen Küche.

Unser Ziel ist es, Sie auf höchstem Niveau zu verwöhnen. Vom frischen Salat bis zum herzhaften Zwiebelrostbraten bieten wir Ihnen eine breit gefächerte Auswahl an leckeren Speisen.

Genießen Sie zu unseren Gerichte einen unserer erlesenen Weine.

In unseren Räumen und auf unserer großen Terrasse richten wir auch gerne Ihre individuelle Feierlichkeit aus – egal, ob Familienfeier, Firmenfeier oder Weihnachtsfeier. Selbstverständlich statten wir auch gerne Ihre Feier zu Hause mit allem Notwendigen aus, so dass es Ihren Gästen an nichts fehlen wird.

Wir freuen uns, Sie heute in unserer schönen Lokalität begrüßen zu dürfen.

Bruno Casola und sein Team

SCHWÄBISCHE KARTE

SUPPEN

»Golfersuppe« mit kleiner Maultasche, Flädle und Grießklößchen ^{ABD} 6,00 €

SALATE

Kleiner Salatteller mit hauseigenem Dressing ^L 3,90 €

Schweizer oder Schwäbischer Wurstsalat mit Maggiore-Brot ^{ABDL} 8,90 €

Großer Salatteller mit gebratenen Maultaschen oder mit Putenstreifen ^{ABDL} 10,80 €

»Golfer-Täschle« (Maultasche auf Kartoffelsalat) ^{ABD} 5,50 €

HAUPTSPEISEN

Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern ^B 7,80 €

Bio-Kalbsbratwurst mit Kartoffelsalat 9,80 €

Geschmälzte Maultaschen mit Zwiebeljus und Kartoffelsalat ^{ABD} 10,80 €

Schwäbische Käsespätzle mit Bergkäse, geschmälzten Zwiebeln und frischen Blattsalaten ^{ABDL} 9,80 €

»Straight Down« (Paniertes Schweineschnitzel) oder »Birdy« (Putenschnitzel) mit Pommes Frites oder Spätzle ^{ABD} 10,80 €

Schwabentöpfele: 2 Schweinelendchen, Maultasche und Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{ABD} 13,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit feiner Sahnesauce und Kroketten ^{AB} 19,80 €

Rostbraten mit Zwiebeln in Rotwein-Jus und Bratkartoffeln 19,80 €

***** IMMER FREITAGS – UNSERE FISCEMPFEHLUNG *****
Bitte fragen Sie nach.

MEDITERRANE KARTE

VORSPEISEN

Bruschetta mit feinen Tomaten, Basilikum und Knoblauch ^A 5,50 €

Antipasti misti: Gebratenes Gemüse, Parmschinken, Parmesankäse und Baguette-Brot ^{ABD} 9,80 €

PASTA UND HAUPTSPESIEN

Spaghetti Aglio e Olio ^{AL} 8,50 €

Spaghetti mit Tomatensauce ^A 8,50 €

Rigatoni Bolognese al Forno (überbacken) ^{ABD} 8,50 €

Farfalle mit Broccoli und Thunfisch ^{AI} 8,50 €

Penne mit Käse-Sahne-Sauce ^{AD} 8,50 €

Lasagne alla Bruno (mit Fleisch) ^{ABD} 10,00 €

Tagliatelle mit Lachs, Tomaten-Sahne-Sauce und grob geriebenem Parmesan ^{ABDI} 11,50 €

Linguini mit Steinpilzen und gebratenen Rinderstreifen ^{ABD} 15,50 €

Putencurry-Geschnetzertes mit Butterreis ^{ABD} 11,50 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

***** IMMER FREITAGS – UNSERE FISCEMPFEHLUNG *****
Bitte fragen Sie nach.

PIZZA UND FLAMMKUCHEN

Pizzabrot mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl ^A	6,00 €
Pizza Margherita (Tomaten, frischer Mozzarella und Basilikum) ^{AD}	8,50 €
Pizza Salami (Tomaten, frischer Mozzarella und Salami) ^{AD}	8,50 €
Pizza Prosciutto e Funghi (Tomaten, frischer Mozzarella, Schinken und Pilze) ^{AD}	8,50 €
Pizza Tonno (Tomaten, frischer Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln) ^{ADI}	8,50 €
Pizza Vegetaria (Tomaten, frischer Mozzarella und Medi-terrane Gemüse) ^{AD}	8,50 €
Pizza Arabbiata (Tomaten, frischer Mozzarella, scharfe Salami und scharfe Peperoni) ^{AD}	8,50 €
Pizza Bruno (Tomaten, frischer Mozzarella, Rucola, Parmesan und Parmaschinken) ^{AD}	10,50 €

(Alle Pizzen sind 30 cm groß)

Flammkuchen mit Speck ^{AD}	8,50 €
Mediterraner Flammkuchen (vegetarisch) ^{AD}	8,50 €
Flammkuchen mit Mozzarella und Tomaten ^{AD}	8,50 €
Flammkuchen mit Lachs und Shrimps ^{ADI}	9,50 €

***** IMMER FREITAGS – UNSERE FISCEMPFEHLUNG *****
Bitte fragen Sie nach.

KUCHEN UND DESSERT

Kuchen nach Wahl	3,30 €
Sahne ^D	1,00 €
Golfer-Gedeck (Kuchen nach Wahl mit Kaffee, Cappuccino, Tee oder Espresso)	5,00 €
Affogato di Caffè (Kleiner Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis) ^D	3,90 €
Eiskaffee mit Sahne ^{BD}	5,50 €
»Heiße Liebe« Vanilleeis mit Himbeeren und Sahne ^{BD}	7,00 €
Coup Dänemark mit Sahne ^{BD}	7,00 €
Bananensplit mit Sahne ^{BD}	7,00 €

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

WEIN (OFFEN)

WEISSWEINE ^N

0,1 l **0,2 l**

Riesling, QBA, trocken <i>Pfaffmann, Pfalz</i>	3,00 €	5,50 €
Querciantica Verdicchio dei Castelli di Jesi, DOC <i>Velenosi, Italien</i>	3,50 €	6,00 €
Sauvignon Blanc »Constantia« <i>Buitenverwachting, Constantia, Südafrika</i>	3,00 €	5,50 €
Grauburgunder »Hand in Hand« <i>Meyer-Näkel & Klumpp, Pfalz</i>	4,50 €	8,00 €

ROSÈWEINE ^N

0,1 l **0,2 l**

Spätburgunder Rosé, Kabinett feinherb <i>Wassmer, Baden</i>	3,00 €	5,50 €
Laroche Rosé <i>Pays d'Oc, Frankreich</i>	3,00 €	5,50 €

ROTWEINE ^N

0,1 l **0,2 l**

Shiraz <i>Gratl, Österreich</i>	3,00 €	5,50 €
Medusa Cuvee <i>Gratl, Österreich</i>	3,00 €	5,50 €
Primitivo di Manduria <i>Feudi di San Gregorio, Italien</i>	3,50 €	6,00 €

Weine für Viertelesschlotzer siehe Karte für Flaschenweine.

WEIN (FLASCHE)

WEISSWEINE 0,75 l^N

Querciantica Verdicchio dei Castelli di Jesi, DOC <i>Velenosi, Italien</i>	22,00 €
Grüner Veltliner »Federspiel Terrassen« <i>Domäne Wachau, Österreich</i>	24,00 €
Grauburgunder »Hand in Hand« <i>Meyer-Näkel & Klumpp, Pfalz</i>	28,00 €
»Molin« Lugana, DOP <i>Cà Maiol, Lombardei, Italien</i>	30,00 €

ROSÈWEINE 0,75 l^N

<i>Laroche Rosé</i> <i>Pays d'Oc, Frankreich</i>	18,00 €
Spätburgunder Rosé, Kabinett feinherb <i>Wassmer, Baden</i>	20,00 €
Roseri Valtenesi, DOP <i>Cà Maiol, Lombardei, Italien</i>	26,00 €

WEIN (FLASCHE)

ROTWEINE ^N

Primitivo di Manduria <i>Feudi di San Gregorio, Italien</i>	22,00 €
Shiraz <i>Gratl, Österreich</i>	22,00 €
Medusa Cuvee <i>Gratl, Österreich</i>	24,00 €
Meria <i>Serpaia Endrizzi, Italien</i>	30,00 €
Spätburgunder »Hand in Hand« <i>Meyer-Näkel & Klumpp, Pfalz</i>	30,00 €
Montessu Isola dei Nuraghi, IGT <i>Sardinien, Italien</i>	30,00 €
Chianti Classico Riserva <i>Marchese Antinori, Toskana, Italien</i>	56,00 €

FÜR VIERTELESSCHLOTZER

Riesling (0,25 l) ^N <i>Collegium Wirtemberg</i>	3,90 €
Trollinger (0,25 l) ^N <i>Collegium Wirtemberg</i>	3,90 €
Schiller (0,25 l) ^N <i>Collegium Wirtemberg</i>	3,90 €
Glas Weinschorle weiß/rosé/rot – süß/sauer (0,25 l) ^N	3,50 €
Karaffe Weinschorle weiß/rosé/rot – süß/sauer (1 l) ^N	12,00 €

GETRÄNKE

WASSER & SÄFTE

Mineralwasser Teinacher Gourmet medium oder naturell	0,5 l 3,60 € 0,75 l 4,90 €
Afri-Cola ^{1,9} / Afri-Cola Light ^{1,9,11} / Bluna Orange ¹ / Bluna Zitrone ¹ / Cola-Mix ^{1,9}	0,2 l 2,40 €
Afri-Cola ^{1,9} / Afri-Cola Light ^{1,9,11} / Bluna Orange ¹ / Bluna Zitrone ¹ / Cola-Mix ^{1,9}	0,4 l 3,40 €
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ¹	0,2 l 2,80 € 0,4 l 3,80 €
Holunder-Wunder-Schorle	0,2 l 2,40 € 0,4 l 3,60 €
Säfte »Burkhardt von der Alb«: Orange, Apfel, Johannisbeer, Kirsch, Rhabarber-Nektar, Maracuja-Nektar, Grapefruit, Johannisbeere	0,2 l 2,60 € 0,4 l 4,00 €
Saft-Schorle: Orange, Johannisbeer, Kirsch, Apfel	0,2 l 2,60 € 0,4 l 4,20 €
Golfer (Grapefruit-Schorle mit Eiswürfeln)	0,2 l 2,60 € 0,4 l 4,20 €

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso ⁹	3,60 €
Cappuccino ⁹	3,00 €
Tasse Kaffee ⁹	2,60 €
Milchkaffee ⁹	3,20 €
Pott Kakao	3,00 €
Latte Macchiato ⁹	3,20 €
Holunderblütenwunder heiß	3,00 €
Pott Tee ⁹	3,00 €

GETRÄNKE

BIERE

Fürstenberg alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Fürstenberg Pils vom Fass	0,3 l	3,20 €
Paulaner Original Export vom Fass	0,3 l	3,20 €
Paulaner Original Export vom Fass	0,5 l	3,60 €
Weihenstephan Hefeweizen vom Fass	0,3 l	3,20 €
Weihenstephan Hefeweizen vom Fass	0,5 l	3,60 €
Weihenstephan Hefe Leicht	0,5 l	3,60 €
Weihenstephan Hefe Dunkel	0,5 l	3,60 €
Weihenstephan Hefe Kristall	0,5 l	3,60 €
Weihenstephan Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,60 €

LONGDRINKS

Hugo (mit Holundersirup)	0,4 l	5,50 €
Lillet Spritz	0,4 l	5,50 €
Aperol Spritz ¹ auf Eis	0,4 l	5,50 €
Campari-Soda ¹ oder Campari-Orange ¹	0,4 l	5,50 €
»Golfer-Dudler« (Sekt, Ginger Ale, Wasser, Kirschlikör, Wodka) ¹	0,4 l	5,50 €

GETRÄNKE

SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco vom Fass ^N	0,1 l	3,90 €
Franciacorta Brut	0,1 l	6,00 €
	0,75 l	35,00 €
Secco Rot (Perlwein) <i>Gratl, Österreich</i>	0,75 l	18,00 €
Uhudler Uhuzante (Perlwein) <i>Gratl, Österreich</i>	0,75 l	18,00 €

SCHNÄPSE, LIKÖRE & BITTERS

Williams Christ von »Maier«	2cl	4,00 €
Kirschwasser von »Maier«	2cl	4,00 €
Zwetschgenwasser von »Maier«	2cl	4,00 €
Limoncello	2cl	4,00 €
Grappa del Chef	2cl	4,00 €
Ramazotti oder Averna	2cl	4,00 €
Ramazotti oder Averna	4cl	6,00 €

LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

- 1: Farbstoffe
 - 2: Konservierungsstoffe
 - 3: Antioxidationsmittel
 - 4: Geschmacksverstärker
 - 5: Schwefeldioxid
 - 6: Schwärzungsmittel
 - 7: Phosphat
 - 8: Milcheiweiß
 - 9: koffeinhaltig
 - 10: chininhaltig
 - 11: Süßungsmittel
 - 12: Phenylalaninquelle
 - 13: gewachst
 - 14: Nitritpökelsalz
-
- A: Glutenhaltiges Getreide
 - B: Eier
 - C: Erdnüsse
 - D: Milch
 - E: Sellerie
 - F: Sesam
 - G: Weichtiere
 - H: Krebstiere
 - I: Fisch
 - J: Soja
 - K: Schalenfrüchte
 - L: Senf
 - M: Lupine
 - N: Schwefeloxid und Sulfit

BESTE WEINE

Die besten Weine aus Italien und aus aller Welt – bei mir haben Sie die Auswahl.

Passend zu jedem Anlass, für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel. Und, was am wichtigsten ist: zu jedem Gericht.



KREATIVE GERICHTE

Kreativer Genuss zu jedem Anlass, ob klein oder groß – vom Candle Light Dinner bis zur Firmenfeier. Menüs, Buffets, Fingerfood, Glassfood, Canapés.



30 JAHRE ERFAHRUNG

Mit mehr als 30 Jahren Erfahrung Sorge ich für den reibungslosen Ablauf verschiedenster Anlässe. Dabei spielt die Größe Ihrer Veranstaltung keine Rolle: Ich koche für Sie, egal ob Sie alleine sind oder eine Gesellschaft von 120 Personen. Mein Team aus professionellen Köchen und Servicekräften steht mir dabei schon seit vielen Jahren zur Seite.

Kochen ist meine Leidenschaft, mein Leben – und das werden Sie schmecken!

DAS CATERING FÜR SCHWABEN

MENÜ I (18,00 €)

Ofenfrischer Krustenbraten
Geschnetzeltes von der Pute
Kleines paniertes Schweineschnitzel

Beilagen:

Spätzle, Kartoffelgratin, Zuckerschoten und
Mörchen

MENÜ II (23,50 €)

- (I) Hochzeitssuppe oder Kartoffelcremesuppe
- (II) Schweinefilet in Kräuterbutter
Gefüllte Putenbrust
Rinderschmorbraten vom Sonnenbühler Rind

Beilagen:

Bio-Gemüse, Spätzle und hausgemachte
Semmelknödel

MENÜ III (33,00 €)

- (I) Cremesuppe von Herbstpilzen
oder Maultaschensuppe
- (II) Gemischter Salatteller
- (III) Schweinefilet im Speckmantel
Hirschgulasch mit Preiselbeeren
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter
Wintergemüse
Butternudeln
Knödel
Schupfnudeln
- (IV) Eisbombe mit frischen Früchten

Passend zu allen festlichen Gelegenheiten

Natürlich bieten wir Ihnen auch viele Variationen zu diesen Gerichten. Erläutern Sie uns einfach Ihre persönlichen Wünsche.

Falls Sie Geschirr-, Teller- oder Besteck-Service benötigen, bieten wir Ihnen eine angemessene Pauschale für den Verleih. Inklusive Reinigungsservice oder mit Reinigung durch Sie.

Mieten Sie unsere Räumlichkeiten für Ihre Feier

Sie können unsere Räumlichkeiten als Location für Ihre Feier mieten. Ob Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Konfirmationen oder Weihnachtsfeier – wir richten Ihre Party aus und sorgen mit unserem Service dafür, dass alles perfekt läuft und Ihre Gäste sich noch lange an eine wunderbare Feier erinnern werden.

Wir bieten Raum und Service für bis zu 120 Personen.

Bruno der Butler in Sonnenbühl am Golfplatz

Ob kleine oder große Feier, wir bieten Ihnen puren Genuss und die Vielfalt der deutschen Küche. Unsere Speisen bereiten wir für Sie mit viel Liebe zum Detail und mit Produkten der Region zu.

Unser Ziel ist es, Sie auf höchstem Niveau zu verwöhnen. Vom frischen Salat bis zu herzhaftem Rinderschmorbraten bieten wir Ihnen eine breit gefächerte Auswahl an leckeren Speisen.

Genießen Sie zu unseren Gerichte und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Events und Veranstaltungen

Freuen Sie sich auf Veranstaltungen wie Weinproben, kulinarische Abende und vieles mehr.

Bleiben Sie auf dem Laufenden und besuchen Sie unsere Website unter www.bruno-der-butler.de



Information, Beratung & Buchung:

Fon: 07121 - 30 176 88

Mobil: 0171 - 179 98 28

Web: www.bruno-der-butler.de

E-Mail: info@bruno-der-butler.de



BRUNO DER BUTLER

Bruno Casola

Burgstr. 14

72800 Eningen u. Achalm