

UNSERE HAUSGEBRAUTEN, NATURTRÜBEN BIERSPZIALITÄTEN

Seit 1987 das Calwer Eck eröffnete, brauen wir hier unverändert – nach eigenem Rezept – das Calwer-Eck-Bräu, ein untergäriges, Kellerfrisches, naturtrübes Bier.

Es unterliegt zwar streng dem deutschen Reinheitsgebot von 1516, aber dennoch ist es anders als die meisten Biere, denn es ist weder stabilisiert noch pasteurisiert, da es direkt aus der Produktion frisch auf den Tisch kommt.

Somit ist das Calwer-Eck-Bräu eine vollwertige, unfiltrierte Bierspezialität in der alle wertvollen Inhaltsstoffe wie Hefe, Eiweiß, Fermente, Vitamine und natürliche Aromen noch enthalten sind.

Calwer-Eck-Bräu naturtrübes Pils	0,2 l	2,40 €	0,3 l	3,40 €
Calwer-Eck-Bräu Braumeisterbier			0,3 l	3,40 €
Calwer-Eck-Bräu Saisonbier			0,3 l	3,60 €
Calwer-Eck-Bräu helles Hefeweizen	0,3 l	3,60 €	0,5 l	4,80 €
Calwer-Eck-Bräu Schwarzbier			0,3 l	3,60 €
Calwer-Eck-Bräu Radler			0,3 l	3,40 €
Calwer-Eck-Bräu Pitcher	1,5 l	14,50 €		

1,5-Liter-Krug, frisch gezapft, wahlweise naturtrübes Pils, Saisonbier, helles Hefeweizen, Braumeisterbier, Schwarzbier oder Radler



BIERE NUR ZUM MITNEHMEN

5-Liter-Partyfässchen Calwer-Eck-Bräu mit eingebautem Zapfhahn, naturtrübes Pils		13,50 €
Calwer-Eck-Bräu Nostalgie-Biersiphones 2 Liter		24,50 €
1-Liter-Bügelflasche mit Braumeisterbier oder aktuellem Saisonbier		7,30 €
Calwer-Eck-Bierschnaps aus Bier destilliert	(weiß & pikant)	0,1 l 4,80 € 0,2 l 8,80 € 0,5 l 17,30 €
	(braun & mild)	0,1 l 4,80 € 0,2 l 8,80 € 0,5 l 17,30 €

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1) mit Konservierungsstoff; 2) mit Nitritpökelsalz; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker
5) mit Süßstoff (oder Säuerungsmittel); 6) chininhaltig; 7) mit Phosphat; 8) Phenylalaninquelle; 9) mit Koffein
10) mit Farbstoff; 11) mit Taurin; 12) mit Aspartam

Alle Grammangaben dieser Karte beziehen sich auf das Rohgewicht.

ALLE HAUSGEBRAUTEN BIERE GIBT'S AUCH ZUM MITNEHMEN!

„ALL YOU CAN EAT“-BRUNCH

Immer Sonntags von 10:00–14:00 Uhr für nur 12,90 € pro Person.

Kinder bis 6 Jahre kostenlos, Kinder von 6 bis 12 Jahre 5,00 €.

(Der Preis enthält keine Getränke)

FUSSBALL LIVE

Bei uns sehen Sie alle Spiele der Fußball Bundesliga sowie der UEFA Champions League live auf zwei LCD-Fernseher und einer Großbildleinwand!



CATERING-SERVICE

Sie veranstalten eine Feier mit mehr als 50 Personen?
Dann buchen Sie den Catering-Service des Brauhaus Calwer-Eck!

Appetitlich und frisch zubereitet liefern wir Ihnen für alle Anlässe ausgesuchte, lokale Leckereien in vielfältiger Auswahl.

Zusätzlich verwöhnen wir Ihre Gäste mit unseren hausgebräuten, naturtrüben Bierspezialitäten – frisch gezapft aus der mobilen Calwer-Eck-Zapftheke.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.–Do. 11:00 – 24:00 Uhr
Fr. + Sa. 11:00 – 01:00 Uhr
So. 10:00 – 24:00 Uhr
Feiertage 17:00 – 24:00 Uhr
Am Abend vor Feiertagen bis 01:00 Uhr geöffnet.
Durchgehend warme Küche bis 23:30 Uhr!

KONTAKT & RESERVIERUNGEN

Brauhaus Calwer-Eck
Calwer Straße 31
70173 Stuttgart
Tel. (0711) 22249440
Fax (0711) 50484422
info@calwerek.de
www.calwerek.de

Calwer-Eck-Bräu GmbH
Geschäftsführer: Marcus Montalbano



Stuttgarts erste Lokalbrauerei

BRAUHAUS CALWER-ECK

so kann Bier!

SPEISEN & GETRÄNKE

SALATE

Großer bunter Salatteller	6,90 €
mit Ofenkartoffel und Kräutersauerrahm	8,70 €
mit gebratenen Champignons, Zucchini und Kräutersauerrahm	9,60 €
mit gebratenen Putenstreifen	11,80 €
mit gebratenen Rostbratenstreifen	13,10 €
<i>Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Baguette.</i>	

VEGETARISCHES

O'batzter Kä's – würzig angemachter Weichkäse mit Zwiebelringen und gemahlenem Paprika, dazu Hausbrot (3,4,5,10)	6,80 €
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmälze und Allgäuer Bergkäse	9,90 €
Gebratenes Saisongemüse auf Reibekuchen mit frischen Gartenkräutern	9,90 €
<i>Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen gerne einen bunten Beilagensalat für nur 3,90 €</i>	

FISCH

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln	12,90 €
--	---------

ECHT SCHWÄBISCH & HERZHAFT

Flädlesuppe in der Terrine	3,90 €
Stuttgarter Maultaschensuppe in der Terrine mit einer ganzen hausgemachten Maultasche in Kraftbrühe mit Schnittlauch (2,7)	4,80 €
1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und hausgebackener Brezel (2,7)	6,90 €
Calwer-Eck-Wurstsalat mit Schinkenwurststreifen, Essigurken und Zwiebelringen, dazu Hausbrot (2,7)	8,90 €
Schweizer Wurstsalat, zusätzlich mit Käsestreifen vom Emmentaler (2,7)	9,80 €
Warmer Fleischkäse mit hausgemachtem, schwäbischen Kartoffelsalat (2,7)	8,90 €
Warmer Fleischkäse mit Spiegelei überbacken, dazu hausgemachte Bratkartoffeln (2,7)	9,80 €
Geschmälzte Maultaschen (hausgemacht) mit Zwiebelschmälze, dazu hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat	10,50 €
Geröstete Maultaschen (hausgemacht) mit Ei, dazu hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat	11,50 €
Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurstle (1,2,3,4,7)	11,80 €
Braumeister-Schmaus mit ofengebackenem Fleischkäse, hausgemachter Maultasche und Käsespätzle, dazu Bratensauce und Zwiebelschmälze (2,7)	14,50 €

AUS'M PFÄNNLE

Unsere Pfannen sind eine besonders gesellige Möglichkeit, ungezwungen zusammenzusitzen und eine Vielzahl von Leckereien aus unserer Küche zu genießen. Serviert wird in einer großen, gusseisernen Pfanne am Tisch. Daraus kann sich jeder nach Gusto bedienen und auf gut schwäbisch „von ällem ebbes“ probieren.	
Stuttgarter-Pfännle – Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmpfannen, dazu Spätzle	pro Person 17,50 €
Calwer-Eck-Pfännle mit vielen schwäbischen Leckereien „Querbeet durchs Ländle“ Rostbraten, Maultasche, Bauernknacker, Käsespätzle und Sauerkraut (2,4,7)	pro Person 18,20 €
Schwaben-Pfännle mit Calwer-Eck-Kringel, Speck, gebratenem Fleischkäse, dazu Bratkartoffeln und Spiegelei (2,7)	pro Person 18,50 €
Brauhaus-Pfännle – Filets vom Rind und Schwein in Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelrösti (3,4,5)	pro Person 19,80 €
<i>Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen gerne einen bunten Beilagensalat für nur 3,90 €</i>	

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Rückseite.

UNSERE KLAISIKER

Putensteak natur (200 g) mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	13,50 €
Calwer-Eck-Kringel – Pikante Bratwurst vom Rind mit Krautschupfnudeln	13,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	13,80 €
Knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel in Biersauce	13,90 €
Hausgemachtes Gulasch vom Rind mit Hausbrot	13,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit feinem Bratensaft und Hausbrot oder mit feinem Bratensaft und Spätzle	16,90 € 19,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb (250g) mit Pommes frites	19,80 €
Argentinisches Rumpsteak (250 g) mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sauerrahm (in einer gusseisernen Pfanne serviert)	23,50 €
Rumpsteak „Madagaskar“ (250g) mit grüner Pfefferrahmsauce und Pommes frites (in einer gusseisernen Pfanne serviert)	24,50 €
Rinderfilet (250g) in Kräuterbutter mit gebratenen Champignons, dazu Pommes frites	27,50 €
Rib-Eye-Steak vom Argentinischen Black Angus Rind (400g), dazu nach Wahl: Pommes frites, Wilde Kartoffeln oder Reibekuchen	29,80 €
<i>Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen gerne einen bunten Beilagensalat für nur 3,90 €</i>	

FINGERFOOD

Servierbar bis eine halbe Stunde vor Feierabend.

Wilde Kartoffeln – Kartoffelecken mit Schale cross frittiert, dazu Kräuter-Sauerrahm-Dip (3,5,8)	5,50 €
Knusprige Chicken Wings pikant mariniert, mit knackigen Karottensticks und Hausbrot, dazu Barbecue- und Kräuter-Sauerrahm-Dip (1,4,5)	8,90 €
Knusprige Spare Ribs mit Wilden Kartoffeln und zwei Dipsaucen (1,3,4,5)	12,40 €
Fingerfood-Pfanne – Chicken Wings, Spare Ribs, Cheddar Poppers und Wilde Kartoffeln, dazu knackige Karottensticks und verschiedene Dips (1,3,4,5) ab 2 Personen – pro Person 14,80 €	

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen gerne einen bunten Beilagensalat für nur 3,90 €

BEILAGEN

Bratkartoffeln	3,50 €
Hausgebackene Brezel	1,50 €
Hausgebackene Butterbrezel	1,90 €
Kartoffelrösti	3,50 €
Kartoffelknödel	3,50 €
Pommes frites	3,50 €
Spätzle	3,50 €
Kartoffelsalat	3,50 €
Bunter Beilagensalat	3,90 €

KINDERTELLER

Nur für Kinder unter 14 Jahren.

Pommes frites	3,50 €
„Cinderella“ (Spätzle mit Bratensauce)	3,50 €
„Fix und Foxi“ (Schnitzel mit Pommes frites)	6,50 €

DESSERT

Eiskaffee / Eisschokolade (1,10)	3,80 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne (1,3,4,5,10)	4,80 €
Ofenschlupfer mit Vanillesauce (1,3,4,5,10)	4,90 €
Apfelküchle mit Vanillesauce (1,3,4,5,10)	5,50 €
Apfelküchle mit Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne (1,3,4,5,10)	6,40 €

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der Rückseite.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ensinger Gourmet – medium	(Fl.) 0,5 l	3,90 €
S.Pellegrino / Acqua Panna	(Fl.) 0,5 l	3,90 €
Tafelwasser – offen	0,3 l	2,80 €
Apfelschorle	0,3 l	3,20 €
Orangen-, Maracujanektar-, Kirschnektarschorle	0,3 l	3,50 €
Apfelsaft aus Nektar	0,3 l	3,30 €
Orangensaft, Maracujanektar, Kirschnektar	0,3 l	3,80 €
Pepsi (9,10), Pepsi light (3,8,9,10,12), Mirinda (3,10), Spezi (3,9,10), Seven Up (1,3,9)	0,3 l	3,20 €
Beck's alkoholfrei	(Fl.) 0,33 l	3,50 €
Franziskaner helles Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Red Bull (6,11)	0,25 l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water (6)	0,3 l	4,00 €

WARME GETRÄNKE

Große Tasse Kaffee – jede Tasse frisch gebrüht		2,90 €
Große Tasse Milchkaffee		3,40 €
Große Tasse Cappuccino		3,60 €
Latte Macchiato		3,80 €
Espresso		2,20 €
Doppelter Espresso		3,50 €
Tee – verschiedene Sorten		2,90 €

WEIN & SEKT

<i>Fragen Sie gerne nach unserer separaten Weinkarte.</i>		
WEISS		
Fellbacher „Schiefer“ – Riesling trocken, QbA	0,1 l	2,50 €
	0,25 l	4,90 €
ROSÉ		
Fellbacher „Schiefer“ – Weißherbst, QbA	0,1 l	2,50 €
	0,25 l	4,90 €
ROT		
Fellbacher „Schiefer“ – Trollinger trocken, QbA	0,1 l	2,50 €
	0,25 l	4,90 €
Weinschorle	0,25 l	3,90 €
SEKT		
Kessler Sekt (Brut oder Rosé) / Prosecco	0,1 l	4,50 €
	(Fl.) 0,7 l	29,00 €
Zonin Prosecco Spumante Brut DOC	0,1 l	4,50 €