



Twinglemenü

Im Januar:

3-Gänge-Steakmenü für zwei Personen
inkl. 0,1l Rotwein oder Weißwein 39,90 €

Im Februar:

3-Gänge-Fischmenü für zwei Personen
inkl. 0,1l Rotwein oder Weißwein 39,90 €

Am Valentinstag, 14. Februar 2012:

„Menü für Verliebte“ für zwei Personen p.P. 29,90 €

Twinglemenü

Weiß Liebe durch den
Magen geht.



Fotos: Daniel Nasse, Nasse-Design.de



1 + 1 = 1

Genuss vom 10. Januar bis zum 2. März 2012:
„Internationale Schnitzelwochen“ im Brunnenstüble

1+1=1 Gutschein 1+1=1
Gutscheine vorlegen, zwei leckere Schnitzel bestellen –
und das günstigere geht auf Kosten des Pfandes.
Angebot gilt vom 10. Januar bis
zum 2. März 2012, ausgenom-
men Samstage, Sonnt-
ag und Feiertage.



Brettacher Straße 13
74196 Cleversulzbach

Öffnungszeiten:
Dienstag - Sonntag
11.00 - 14.00 Uhr &
17.00 - 21.30 Uhr
Montag Ruhetag
Mittwochabend geschlossen
Termine nach Absprache

Jetzt reservieren:
Telefon: 07139 / 45 20 86
Telefax: 07139 / 45 20 89
mail@brunnenstueble.net
www.brunnenstueble.net



Unsere „Schnitzelwochen“

Unsere Schnitzelwochen bieten unter anderem:

- **Allgäuer Käseschnitzel** mit Käse überbacken dazu Käs'spätzle 9,50 €
- **Schweineschnitzel** mit Pommes und buntem Salatteller 11,80 €
- **XXXL-Schnitzel** für 4 Personen, ca. 1000g, mit Country-Potatos 29,90 €



Feste feiern im Winter

Feiern zum Festpreis

3-Gänge-Menü inklusive Deko und Getränke
für die ersten zwei Stunden, gültig im
November, Januar und Februar.

Weitere Angebote auf Anfrage.

p. P. 27,50 €

Im kleinen Cleversulzbach wird Gastlichkeit groß geschrieben. Seit 25 Jahren besticht das Brunnenstüble mit einem sauberen gastronomischen Dreiklang: Frische, Qualität, Service.

„Unsere gute, flexible Küche ist die Basis für Erfolg“, weiß Christian Seebold, Inhaber und Küchenchef. „Aber wer sich abheben möchte, muss noch mehr bieten, darunter Aktionen wie die Schnitzelwochen oder das Twinglemenü.“ Einen sehr guten Ruf hat das Brunnenstüble als Schauplatz für Feiern. Gemäß dem Motto „Wir geben Ihren Wünschen Raum“ wird jedes private oder geschäftliche Event zum Erlebnis. Auch Catering vom Brunnenstüble wird immer häufiger nachgefragt. „Das ist ganz schön viel“, lacht Christian Seebold, „aber noch nicht alles.“