



BESENKLASSIKER

Zwiebelkuchen	3,50 €
Grießnockerlsuppe	4,90 €
Handkäs mit Musik	6,50 €
(Limburger Käse mit Sc. Vinaigrette) und Bauernbrot	
Gebackener Camembert	8,50 €
mit Petersilie, Pfirsich, Preiselbeeren	
Paar Bauerbratwürste	7,50 €
heiß mit Sahnemeerrettich, Gurke und Kartoffelsalat, Bauernbrot	
Angemachter Camembert von Hand	8,50 €
mit der Gabel gedrückt, mit Butterzwiebeln, Paprika, Bauernbrot	
Fleischkäse gebacken	9,50 €
mit Zwiebeln, Bratenjus und Pommes frites	
Feine Kalbsbratwürste	9,90 €
mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut	
„Besen Vesperbrett“	9,90 €
Schwartenmagen, Leber-Blutwurst und Schinkenwurst mit Gurke, Bauernbrot	
„Besen Gourmet Vesper“	12,90 €
Räucherschinken, Bündnerfleisch, Käsewürfel, Bauernbratwurst	
Angemachter Schwartenmagen	10,90 €
mit Ei, Gürkle, Tomate, Walnussdressing und Bauernbrot	
Wurstsalat	10,90 €
mit Ei, Gürkle, Tomate, Walnussdressing und Wurzelbrot	
Straßburger Wurstsalat	11,90 €
mit Käse, Ei, Gürkle, Tomate und Wurzelbrot	
Schwäbischer Wurstsalat	11,90 €
(Griebenwurst, Lyoner) mit Hausdressing und Bauernbrot	
Käseteller Käsewürfel	12,50 €
Trauben, Bauernbrot	
Ripple (vom Schweinehals)	11,50 €
mit Sauerkraut	

Kassler vom Schweinerücken	11,50 €
mit Kartoffelsalat	
Schlachtplatte	14,00 €
Leberwurst, Griebenwurst, kleines Ripple mit Sauerkraut	
Maultaschen in der Fleischbrühe	14,00 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat	
Maultaschen geschmolzt	14,00 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat	
Maultaschen gebacken mit Ei	14,00 €
und hausgemachtem Kartoffelsalat	
Maultaschen mit Steinpilzsöble	15,90 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat	
Maultaschen Duo	15,90 €
mit Steinpilzsöble, Zwiebelschmelze, hausgemachter Kartoffelsalat	
Beefsteak Tartar	17,90 €
mit Cognac, Zwiebelwürfel, Kapern, Gurkenwürfel, Eigelb, Butter, Bauernbrot	
Tafelspitz (vom Rind)	16,90 €
mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Kartoffelknödel	
Gefüllte Kalbsbrust	14,90 €
(Rezept Alois Eichelmann) mit Kartoffelsalat	
Gefüllte Kalbsbrust	16,90 €
(Rezept Alois Eichelmann) mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut	
Käseschnitzel (vom Schweinelachs)	14,90 €
paniertes Schnitzel, m. Emmentaler Käse überbacken, Jus, Kartoffelsalat	
Paniertes Schnitzel (vom Schweinelachs)	15,90 €
in Butterschmalz gebraten, Jus, Preiselbeeren, Pommes frites	



GOURMET BESEN

Kartoffelrahmsüpple **5,90 €**
„nach dem Rezept von Oma Daudert“ mit Speckwürfel

Salatteller klein **5,90 €**

Veganer Feldsalat **9,90 €**
an Walnussdressing, mit Quinoa, gebackenen Falafelbällchen, vegane Sauercreme

Feldsalat
- mit gebratenen Speckwürfeln und Brotcroutons **9,90 €**
- mit Putenstreifen in Olivenöl gebraten und Mangodip **12,90 €**
- mit Lachsforellenfilet in Olivenöl gebraten und Mangodip **15,90 €**
- mit gebratenen Riesengarnelen, Tomatenpesto und Mangodip **15,90 €**

Bündner Fleisch **15,90 €**
angemacht mit Olivenöl, Zitrone, dazu Bauernbrot, Butter

Fischsüpple **13,90 €**
mit Lachs, Lachsforelle und Riesengarnelen im Safransud und Knoblauchtoast

Lauwarmer Meeresfrüchte-Lachs-Salat **15,90 €**
Riesengarnelen, Shrimps, Lachs, Lachsforelle, Champignons, Sellerie in der Pfanne sautiert an Balsamico-Olivenöl-Dressing mit Butter und Bauernbrot

Käsespätzle **9,90 €**
mit Zwiebelschmelze und Feldsalat

Reibeküchlein **9,90 €**
mit Emmentaler Käse überbacken und Feldsalat

Bandnudeln mit Steinpilzrahmsöble **11,90 €**

Lachs „Knusperli“ **13,90 €**
Fjordlachsstücke in Bierteig gebacken, Safran-Mayonnaise, Kartoffel-Gurkensalat

Zwei Garnelenspieße **11,90 €**
mit Knoblauch-Cocktail-Dip, Reibekuchen, Farmersalat

„Hähnchenkörbli“ **12,90 €**
Panierte Hähnchenbrustfilet, gebackene Hähnchenschlegel, Chicken Wings, Pommes frites, im Körbchen dazu Mangodip

Flammkuchen (alle mit Käse außer Flamm-Apfel)
- mit Champignons und Tomaten **9,50 €**
- mit Speck und Zwiebeln **9,50 €**

Besen-Cheeseburger (120g) **9,90 €**
mit Pommes frites, Bacon, Sauce Bearnaise, Farmersalat

Lachstartar **16,90 €**
mit Reibeküchle, Sauercreme und Feldsalat

Pfannengyros (vom Schweinefilet) **15,50 €**
mit Tzatziki, Pommes frites und Krautsalat

„Walliser Raclette“ **16,90 €**
geräucherter Schinken, Mixed Pickles, Butterkartoffele, Sauerrahm und Bauernbrot

Duo von Schweinefilet **18,90 €**
mit Steinpilzsöble, Sauce Bearnaise und hausgemachten Spätzle

Lachsforellenfilet **24,90 €**
(Fischzucht Zordel) an Beurre Blanc, mit Nüdeli

Riesengarnelen **26,90 €**
an Beurre Blanc mit Nüdeli

Kalbsschnitzel „Old Swiss House Luzern“ **26,90 €**
dünnes zartes Kalbfleisch mit Ei, Parmesan in Weißbrot gewendet, in Butterschmalz gebraten, Rahmnüdeli

Zwiebelrostbraten mit Spätzle **26,90 €**

Rumpsteak **26,90 €**
mit Steinpilzrahmsöble, Pommes frites und Krautsalat

Rumpsteak „Café de Paris“ **26,90 €**
Butter nach Rezept von Brice aus Annecy, Pommes frites, Antipasti

Kalbsrahmgeschnetzeltes **26,90 €**
mit Steinpilzrahmsöble und Reibeküchlein

Kalbs Cordon Bleu „Bad Ragaz“ **26,90 €**
gefüllt mit Schinken und Raclette, Pommes frites

Rinderfilet Mignon **29,90 €**
mit Pfefferrahmsöble und Pommes frites

Getränke

Weißweine

Besen Fasswein weiß 0,25 l	5,00 €
Weingut Häußermann	
Grauburgunder trocken 0,25 l	6,50 €
Weingut Häußermann 2024, kräftig, mild, feines Sortenaroma	
Riesling trocken 0,25 l	6,50 €
Weingut Häußermann 2024, fruchtig, frisch animierend	
Weißburgunder trocken 0,25 l	6,50 €
Weingut Plag 2024, Ananas-Aprikosen-Aroma	
Riesling trocken 0,75 l	22,90 €
Weingut Häußermann 2024, edle Traube, volle Frucht, harmonisch	
Gewürztraminer 0,75 l	22,90 €
Weingut Plag 2024, liebliches würziges Aroma,	
Chardonnay trocken 0,75 l	22,90 €
Weingut Häußermann 2024, elegant, kräftig	
Sauvignon Blanc 0,75 l	22,90 €
Weingut Häußermann 2024, ausgeprägte Fruchtaromen	

Rosé

Besen Fasswein Rosé 0,25 l	5,00 €
Weingut Häußermann	
Trollinger Rosé 0,25 l	6,50 €
Weingut Häußermann 2024, halbtrocken, Qualitätswein, fruchtig, Weißherbst	
Rosé trocken 0,25 l	6,50 €
Weingut Häußermann 2024, fein, fruchtig, elegant, Rosenduft	
Rosé trocken 0,75 l	22,90 €
Weingut Häußermann 2024, Lemberger, Spätburgunder, Muskattrollinger	
Lemberger Rosé 0,75 l	22,90 €
Weingut Plag, 2024, fruchtig, Cassis, Waldbeeren und Zitrus	
Muskattrollinger 0,75 l	22,90 €
Weingut Häußermann 2024, animierende Süße, Holunderblütenduft	

Rotweine

Besen Fasswein rot 0,25 l	5,00 €
Weingut Häußermann	
Lemberger trocken 0,25 l	6,50 €
Weingut Häußermann 2023, Qualitätswein, kräftig, dunkel, vollmundig	
Trollinger Lemberger 0,25 l	6,50 €
Weingut Häußermann 2024, vollendeter Rotwein halbtrocken, vollmundig, elegant	
Schwarzriesling trocken 0,25 l	6,50 €
Weingut Plag 2023, dunkles Beerenfrüchtearoma	
Schwarzriesling 0,75 l	22,90 €
Weingut Häußermann 2024, halbtrocken, fruchtig, Duft nach roten Beeren	
Lemberger trocken 0,75 l	22,90 €
Weingut Plag 2023, dunkle Beeren, kräftiger Körper, ausdrucksstark	
Merlot trocken 0,75 l	26,90 €
Weingut Plag 2022, trocken, vollmundig-kräftig, Waldbeerig	
Neuer Süßer Wein 0,25 l	3,90 €
Qualitätsweinschorle 0,25 l	4,50 €
weiß rot rose	

Besen Biere

Fl. Maulbronner Klosterbier hell 0,33 l	4,20 €
Fl. Maulbronner Klosterbier dunkel 0,33 l	4,20 €
Fl. Brauhaus Happiness Naturradler 0,33 l	4,20 €
Fl. „Bleifrei“ alkoholfreies naturtrübes Pils 0,33 l	4,20 €
Fl. Ketterer Weg Bier hell 0,5 l	4,90 €

Apfelwein

„Cidre“ Apfelmost	4,50 €
--------------------------------	--------

Es prickelt

Sekt 0,1 l	4,00 €
weiß rose	
Sekt 0,7 l	23,90 €
weiß rose	
Aperol Spritz	7,50 €
Hugo	7,50 €
Sekt, Holunder, Soda, Minze	
Lillet Wild Berry	7,50 €
Prosecco auf Eis	7,50 €
Sommerschorle	7,50 €
Rose, Holunder, Soda, Minze, Limette	

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 0,33 l (Flasche)	3,90 €
Coca Cola Zero 0,33 l (Flasche)	3,90 €
Mezzo mix 0,33 l (Flasche)	3,90 €
Fanta 0,33 l (Flasche)	3,90 €
Liebenzeller Gourmet Wasser 0,5 l (Flasche)	4,50 €
Liebenzeller Gourmet Stilles Wasser 0,5l	4,50 €
Bad Liebenzeller	
Liebenzeller Gourmet Wasser 0,75 l (Flasche)	6,50 €
Liebenzeller Apfel-Schorle Gourmet 0,5 l (Flasche)	4,50 €
Liebenzeller Johannisbeer-Schorle Gourmet 0,5 l (Flasche)	4,50 €

Long Drinks 4cl

Jägermeister mit Energy	6,90 €
Wodka mit Energy / Orange	6,90 €
Jack Daniel's Cola* / Bacardi Cola* / Gin Tonic	6,90 €
Campari **Soda/Orange	6,90 €

Kurze 2cl

Bett (Jostabeerenlikör)	3,50 €
Jägermeister oder Avera	3,50 €
Williams von Schladerer	3,50 €
Williamine von Morand	6,90 €
Grappa Brunello	4,50 €

Allergene AFG Getränke siehe Flasche. Alle Weine/Sekt können Sulfide und Schwefeldioxid enthalten.
Preise in Euro inkl. Ges. MwSt., Bedienung. Betreiber: Gastrosyst GmbH

Heißgetränke

Haferl Darboven Kaffee	3,20 €
Espresso	3,00 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
Milchkaffee	3,60 €
Tee	3,20 €
(Schwarz, Pfefferminz, Früchte)	

Die Weine in Dauderts Besen

Ein Besen lebt auch in ganz entscheidendem Maße von den regionalen Weinen, die begleitend zum deftigen Essen auf den Tisch kommen. Hierbei arbeiten wir mit zwei etablierten Größen unserer Region: dem Weingut Häußermann aus Sternenfels-Diefenbach und dem Weingut Plag aus Kürnbach im Kraichgau. Beide sind traditionelle Familienbetriebe mit hohem Qualitätsanspruch und einem hohen Standard an Nachhaltigkeit und regionaler Verbundenheit.

 **Volksbank Haus**

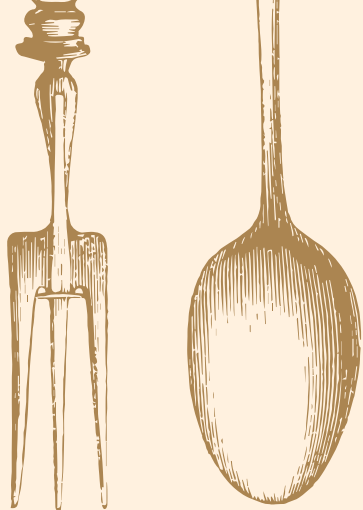
Events mit Wow Effekt

Die Location für Ihr Event
im Herzen Pforzheims

Kontaktieren Sie uns

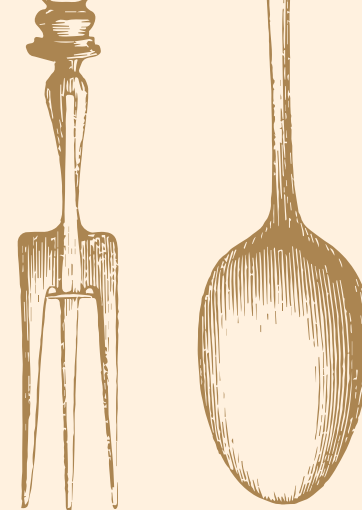
E-Mail: info@volksbank-haus.de
Telefon: 07231 78 33 0 34
www.volksbank-haus.de

 **Volksbank pur**
persönlich und regional



Tagesessen

Täglich bis 15:00 Uhr



Donnerstag, 09.10.

Paniertes Schnitzel mit Spätzle und Kartoffelsalat 12,90 €

Freitag, 10.10.

Gebackenes Fischfilet mit Remouladensoße und Kartoffel-Blattsalat 10,90 €

Samstag, 11.10.

Zwiebelrostbraten (130 g) mit Spätzle 13,90 €

Montag, 13.10.

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Kartoffel-Gurkensalat 12,90 €

Dienstag, 14.10.

Saiten mit Linsen und Spätzle 12,90 €

Mittwoch, 15.10.

Fleischküchle mit Kartoffelpüree und Buttererbsen 10,90 €

Donnerstag, 16.10.

Rinderhüftstreifen mit Champignons und Nudeln 12,90 €

Freitag, 17.10.

Garnelenspieße in Provençalsöble und Basmatireis 12,90 €

Samstag, 18.10.

Zürcher Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Tagliatelle 13,90 €

Montag, 20.10.

Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Erbsen 9,90 €

Dienstag, 21.10.

Filetstreifen in Calvadossahne mit Tagliatelle 12,90 €

Mittwoch, 22.10.

Paniertes Kotelett mit Kartoffel-Gurkensalat 12,90 €

Donnerstag, 23.10.

Cevapcici mit Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites 12,90 €

Freitag, 24.10.

Norwegischer Lachs mit Dillsahne und Kartoffelchen 12,90 €

Samstag, 25.10.

Schweinefilet mit Pfeffersöble und Tagliatelle 13,90 €

Montag, 27.10.

Saiten mit Linsen und Spätzle 12,90 €

Dienstag, 28.10.

Cordon Bleu mit Kroketten und Rahmerbsen 12,90 €

Mittwoch, 29.10.

Rumpsteak mit Pfeffersöble und Steakhouse Pommes frites 13,90 €

Donnerstag, 30.10.

„Piccata Milanese“ Käseschnitzel auf Tomatennudeln 12,90 €

Freitag, 31.10.

Filetgulasch „Stroganoff“ mit Bandnudeln 9,90 €

Immer sonntags (und am Samstag, 01.11.25)

„Frische Ente vom Grill mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut“
- ¼ Ente 16,90 €
- ½ Ente 19,90 €

Ofenfrischer Spießbraten mit Kartoffelsalat 14,90 €

Ofenfrischer Spießbraten mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut 16,90 €

—  SO LANGE DER VORRAT REICHT

DESSERT



Crème brûlée

mit frischen Früchten, Schattenmorellen und Vanilleeis

6,50 €

Wiener-Kaiserschmarrn

dazu Apfelmus, Vanillesöble, Vanilleeis

7,50 €

Weißes Schokomousse

mit Schattenmorellen Himbeersorbet

6,50 €

Crêpes

- Zimtzucker 5,50 €

- Vanillesoße 6,50 €

- Nougatcreme 6,50 €

- Eierlikör 6,50 €

- Grand Marnier 6,50 €

- Schattenmorellen und Schmand 6,50 €

- Banane und Nougat 6,50 €

- „à la Chef“ (Banane, Nougat, Grand Marnier, Vanillesoße) 7,00 €

Warmer Apfelstrudel

mit Rum-Vanillesoße und Vanilleeis

7,50 €

Panna Cotta

mit Schattenmorellen und Vanilleeis

6,50 €

Landfrauenkuchen

Käse-Kirsch mit Sahne

3,90 €

Apfelküchle

in Zimtzucker und Vanilleeis

7,50 €

Gourmet Apfeltorte

mit Sahne

3,90 €

