



Liebe Gäste,

*seit 1968 begrüßen wir Sie als Gastgeber in unserem Restaurant
Wir möchten Sie begeistern und Ihnen
einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant bieten,
der Ihnen in guter Erinnerung bleiben soll!*

*Falls Sie dennoch einmal eine Anmerkung oder eine Reklamation
haben, scheuen Sie nicht, unseren Service anzusprechen, damit
wir sofort reagieren können.*

*Wir freuen uns über Ihren Besuch
und wünschen Ihnen guten Appetit*

Ihr Brunnenhof-Team

WIR HABEN IMMER EIN LÄCHELN FÜR SIE ÜBRIG



APERITIF

Sherry Sandeman Medium Dry ^(6,6.1)	5 cl	4,50 €
Sherry Sandeman Fino Secco ^(6,6.1)	5 cl	4,50 €
Portwein Niepoort Dry White ^(6,6.1)	5 cl	4,90 €
Portwein Delaforce Fine Ruby Port ^(6,6.1)	5 cl	4,90 €
Campari Soda ⁽¹⁾	5 cl	6,00 €
Campari Orange ⁽¹⁾	5 cl	6,50 €
Pernod Soda ⁽¹⁾	5 cl	4,00 €

KLASSIKER

Aperol Sprizz ^(1,1)	0,2 l	6,20 €
<i>Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis</i>		
Hugo ^(6,6.1)	0,2 l	6,20 €
<i>Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, frische Minze, Eis</i>		
Martini Bianco / Rosso ^(6,6.1)	5cl	4,90 €

SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

Silterra ProseccoDOC Spumante Brut ^(6,6.1)	0,1 l	5,00 €
<i>Genagricola</i>		
Silterra ProseccoDOC Spumante Brut ^(6,6.1)	0,75 l	28,00 €
<i>Genagricola</i>		
Champagne Brut Intuition	0,75 l	85,00 €
<i>Champagne Legras & Haas</i>		
Pommery Brut Royal ^(6,6.1)	0,75 l	85,00 €

VORSPEISEN

Gourmet Etagere ^(A,C,D,F,G,H,I,J,K,L,M,4,6,14,15)	14,50 €
<i>Tatar vom hausgebeizten Lachs, Fetzen von der Landsau & Salat von Tomate & Mozzarella mit Basilikum-Pesto</i>	
Kleiner Blattsalat ^(A,D,J,K,L,M,4,6,14,15)	5,50 €
Großer Blattsalat ^(A,D,F,G,H,I,J,K,4,6,14,15)	12,50 €
<i>mit Kirschtomaten, Karottenraspeln, Croûtons, weißem Balsamico Dressing, offenfrischem Baguette und gebratener Hähnchenbrust</i>	
Weinbergschnecken im Bierteig gebacken ^(2,D,G)	12,00 €
<i>auf Blattspinat mit Tomatensugo und frischem Baguette</i>	

SUPPEN

Tagessuppe <i>(beim Service/Küche erfragen)</i>	5,90 €
Kräftige Leberknödelsuppe ^(A,D,J,K)	6,00 €
<i>mit Pfannkuchenstreifen, Schnittlauchröllchen und Wurzelgemüse</i>	

FISCHGERICHTE

Spessartforelle aus dem Hafenlohrtal ^(2,6,13,14,15)	18,50 €
<i>„Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Gurken-Meerrettich-Salat</i>	
Skreifilet auf der Haut gebraten ^(D,G)	
<i>mit buntem Kartoffelragout und glacierten Karottenbündchen</i>	20,50€

Zusatzstoffe:

1: Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe 3. Natrium-oder Kaliumnitrit 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. Schwefeldioxid / Sulfite; 7. E579 oder E585 bei geschwärzten Oliven 8. E901 904 oder E914 auf Oberfläche von gewachsenen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen 9. E338 -E341, E450-E452 bei Fleischerzeugnissen mit Phosphat 10. Süßungsmittel 11. Tafelsüßer: E420, E421, E953, E965, E966, E967, 12. E262, E331 mit Stabilisatoren 13. E472c Emulgatoren 14. Verdickungsmittel, 15. Säuerungsmittel

BRUNNENHOF-KLASSIKER



Hausgemachte Kartoffelrösti^(G) **13,00 €**
*auf gebratenen Austernpilzen
 mit frischen Kräuter und glacierten Karottenbündchen*

Fränkischer Schlachtteller^(2,G) **11,90 €**
*mit gekochtem Wammerl, hausgemachten Blut- und Leberwürstchen
 Weinsauerkraut und Kartoffelstampf*

Fränkischer Malzbierbraten^(A,G,I,J,K,2,6,14,15) **15,90 €**
*mit frischem Wirsinggemüse und
 hausgemachten Kartoffelknödeln*

Paniertes Jägerschnitzel^(A,D,F,G,H,I,J,K,L,M4,6,14,15) **15,90 €**
*mit frischen Champignons, Kartoffelkroketten
 und kleinem Salat*

Wiener Schnitzel vom Kalb^(A,D,G,H,I,J,K,2,4,6,14,15) **24,50 €**
*mit kalt angerührten Preiselbeeren, glasiertem Gemüse
 und Bratkartoffeln*

Gekochte Mastochsenbrust^(G,2) **14,50 €**
*mit Meerrettichsauce,
 Zwiebelkartoffeln und Rote Bete-Salat*

Pikant gefüllte Rinderroulade^(2,3,6,J,K,G) **16,50 €**
auf Karotten-Kartoffelstampf und Zuckererbsen

Hirschbraten aus heimischen Wäldern^(A,D,G,H,J,K,14) **21,50 €**
*mit Wacholderrahmsauce,
 Rotkrautstrudel und Serviettenklößen*

Allergene:

A. Eier B. Erdnüsse C. Fisch (Anchovis und Kaviar) D. Gluten (Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer) E. Krebstiere/Krusten- und Schalentiere F. Lupine G. Milch H. Schalenfrüchte I. Schwefeloxid E220 bis E228 J. Sellerie K. Senf L. Sesam M. Soja N. Weichtiere

UNSERE EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF



Kaspess-Knödel auf Champignon-Ragôut^(A,D,G)
und mariniertem Rucola

13,50 €



Kartoffelgnocchi auf Kräuterschaum^(A,D,J,1,4)
auf buntem Pfannengemüse

13,00 €

Rosa gebratenes Schweinefilet^(D,G,J,A,6)
mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelrösti und kleinem Salat

19,50 €

Rumpsteak vom Black Angus Rind ^(3,J)
mit Fettrand gebraten,
serviert mit Pommes-frites und Speckbohnen

25,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“ ^(J,D,K,G)
mit Zwiebelsauce, gebratener Apfelscheibe,
Kartoffelpüree und Beilagensalat

17,00 €

* * * * *

DESSERT:

Warmer Apfelstrudel^(D,G,2)
mit Vanilleeis und Schlagsahne

9,50 €

Zwetschgenauflauf ^(A,D,G,4,13)
mit Vanillesauce und Blutorangesorbet

8,50 €

Weißer Schokoladenkuchen^(A,D,12,14)
mit flüssigem Kern und Pfirsichsorbet

11,50 €

Kinderkarte

Dick & Doof ^(2,5,9)

Rostbratwurst mit Pommes frites

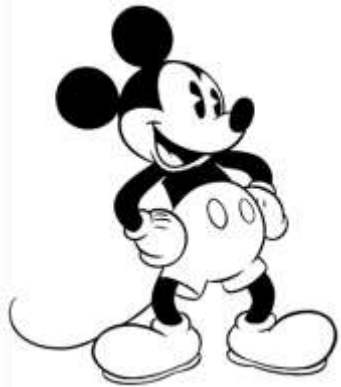
Ketchup oder Mayonnaise

5,50 €

Portion Pommes frites ⁽²⁾

mit Ketchup oder Mayonnaise

3,50 €



Spätzle oder 2 Knödel ^(A,D,J,1)

mit Sauce

3,50 €

Max & Moritz ^(A,J,2)

Hähnchen-Nuggets

mit Pommes frites

Ketchup oder Mayonnaise

7,00 €

Onkel Otto ^(A,D,J,2)

Kleines paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites

Ketchup oder Mayonnaise

8,00 €

Susi & Strolch ^(A,D,J,2)

Spagetti Bolognese

7,00 €

Kindereis ^(A,G,1)

Zwei Kugeln Eis mit bunten Schokostreuseln

Sahne und Waffeltüte

2,80 €

HEISSE GETRÄNKE

<i>Tasse Kaffee Creme</i> ⁽¹⁸⁾	3,00 €
<i>Espresso</i> ⁽¹⁸⁾	2,30 €
<i>Doppelter Espresso</i> ⁽¹⁸⁾	4,00 €
<i>Espresso Macchiato</i> ^(18,G)	2,50 €
<i>Cappuccino</i> ^(18,G)	3,50 €
<i>Milchkaffee</i> ^(18,G)	3,80 €
<i>Latte Macchiato</i> ^(18,G)	3,80 €
<i>Pott Schokolade mit geschäumter Milch</i> ^(G)	3,50 €
<i>Glas Tee (Althaus)</i>	3,00 €

Apfelwein

<i>Apfelwein (pur, gespritzt)</i>	0,25l	3,00 €
	0,5l	4,50 €

OBSTBRÄNDE / LIKÖRE AUS DER REGION

<i>Spessarter Wildsautropfen</i>	2cl	3,00 €
<i>Gölles Williamsbirnenbrand</i>	2cl	4,50 €
<i>Gölles Marillenbrand</i>	2cl	4,50 €
<i>Gölles Obstbrand</i>	2cl	4,50 €
<i>Dirker Feldzwetschge</i>	2cl	4,00 €
<i>Dirker Mirabelle</i>	2cl	4,50 €
<i>Dirker Waldhimbeere</i>	2cl	4,50 €
<i>Dirker Williams</i>	2cl	4,50 €
<i>Dirker Haselnussgeist</i>	2cl	5,50 €
<i>Ziegler Wildkirsch No. 1</i>	2cl	12,00 €

ÜBERREGIONALE EDELBRÄNDE

<i>Vallendar Weinbergpfirsich</i>	2cl	5,50 €
<i>Lantenhammer Waldhimbeergeist</i>	2cl	6,00 €
<i>Vallendar Weinbergpfirsich</i>	2cl	5,50 €

HOPFEN UND MALZ

Goldspecht vom Fass ^(D)	0,4l	4,00 €
Spessart Brauerei	0,3l	3,20 €
Specht dunkel vom Fass ^(D)	0,5l	4,90 €
Spessart Brauerei	0,3l	3,20 €
Pils vom Fass ^(D)	0,5l	4,90 €
Radeberger Brauerei	0,3l	3,20 €
Alkoholfreies Pils ^(D)	Fl. 0,33l	3,50 €
Clausthaler Brauerei		
Hefeweizen vom Fass ^(D)	0,5l	4,90 €
Weihenstephaner Brauerei		
Hefeweizen dunkel ^(D)	Fl. 0,5l	4,90 €
Weihenstephaner Brauerei		
Alkoholfreies Hefeweizen vom Fass ^(D)	0,5l	4,90 €
Weihenstephaner Brauerei		
Vitamalz	Fl. 0,33l	3,70 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,50 €
Naturell, Medium, Classic	Fl. 0,75l	5,50 €
Weibersbrunner Tafelwasser	0,2l	2,00 €
Still oder spritzig	Fl. 0,75l	4,00 €
Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, ^(1,4,18)	0,2l	3,00 €
7 Up, Colamix^(1,4,18)	0,4l	4,50 €
Thomas Henry Tonic Water ⁽⁴⁾	0,2l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon ^(1,4)	0,2l	3,50 €
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft	0,2l	3,00 €
Schwarzer Johannisbeernektar ⁽⁴⁾	0,2l	3,00 €
Saftschorlen	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €

LIKÖRE / GRAPPA

<i>Grappa Marzadro Diciotto Lune</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>

GIN

<i>Bombay Sapphire</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Tanqueray No.10</i>	<i>4cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Monkey 47 Schwarzwald Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Ferdinand Saar Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>9,50 €</i>
<i>wir servieren den Gin mit Thomas Henry Tonic water</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,50 €</i>

WHISKY

<i>Chivas Regal 12 years^(D1-5)</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Jack Daniels^(D1-5)</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Glenmorangie Highlands 10 years^(D1-5)</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Talisker 10 years^(D1-5)</i>	<i>4cl</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Slyrs Bavarian^(D1-5)</i>	<i>4cl</i>	<i>8,80 €</i>

WODKA UND AQUAVITE

<i>Absolute Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Adler Berlin Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Grey Goose Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>wir servieren den Wodka mit Thomas Henry Tonic water</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>

RUM

<i>Havana Club 3 Jahre</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bacardi Rum Carta Blanca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Pyrat XO</i>	<i>2cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Pott Rum</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>

WEINBRAND /COGNAC /BRANDY

<i>Martell VSOP ^(D1-5)</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Martell XO ^(D1-5)</i>	<i>2cl</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Carlos I Brandy ^(D1-5)</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Calvados Papidoux Fine ^(D1-5)</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Hennessy ^(D1-5)</i>	<i>2cl</i>	<i>8,00 €</i>

WEISSWEINE IM AUSSCHANK

<i>Riesling QbA, trocken ^(6,6.1)</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Weingut Alte Grafschaft, Franken</i>	<i>0,75l</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Müller - Thurgau QbA, trocken^(6,6.1)</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Weingut Alte Grafschaft, Franken</i>	<i>0,75l</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Lugana“l Frati“, trocken ^(6,6.1)</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,60 €</i>
<i>Tenuta Ca die Frati, Lombardei, Italien</i>	<i>0,75l</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Pinot Grigio delle Venezie Guisepppe ^(6,6.1)</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>trocken, Campagnola, Veneto, Italien</i>	<i>1,0l</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Bourgogne Chardonnay, trocken ^(6,6.1)</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,10 €</i>
<i>Maison Louis Latour, Burgund Frankreich</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,00 €</i>
<i>FASS 9 Weissweincuvèe, feinherb^(6,6.1)</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Weingut Alte Grafschaft, Tauberfranken</i>	<i>0,75l</i>	<i>20,00 €</i>

ROTWEINE IM AUSSCHANK

Spätburgunder QbA, trocken ^(6,6.1) 0,2l 5,40 €
Weingut Alte Grafschaft, Franken 0,75l 20,00 €

Merlot „Vignes Nobles“ trocken ^(6,6.1) 0,2l 4,90 €
Aimery Maître Vignerons, Südfrankreich 1,0l 24,00 €

Primitivo DOC, trocken ^(6,6.1) 0,2l 5,00 €
di Puglia Barocco Apulien, Italien 1,0l 25,00 €

Tempranillo Merlot&Syrah, trocken ^(6,6.1) 0,2l 4,70 €
Finca Valdorada, Tierra de Castilla, Spanien 1,0l 23,00 €

ROSEWEINE IM AUSSCHANK

Rosa Frati, trocken ^(6,6.1) 0,2l 6,60 €
Tenuta Ca die Frati, Lombardei, Italien 0,75l 24,00 €

WEISSWEINE FLASCHEN 0,7 l

2018 Der Wilde „WildWildWhite“ ^(6,6.1)
Cuvée aus Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus
Andreas Weigand, Iphofen 22,00 €
Wild und sehr fruchtig! Ein beliebter Weißweincuvée vom Aufsteiger des Jahres aus den Rebsorten Silvaner und Bacchus, gepaart mit einer spritzigen und lebhaften Note. Wunderbar klar und frisch, ein süffiger Wein für alle Gelegenheiten.

Weingut Bassermann – Jordan Sauvignon Blanc, Pfalz 29,00 €
Mehr elegante Frische geht nicht! Der saftige und aromatische Sauvignon aus einem der ältesten und besten Weingüter Deutschlands begeistert mit deutlichen Anklängen von Grapefruit und Stachelbeeren, dabei spritzig und voller Vitalität. ^(6,6.1)

Dr. Bürklin Wolf Riesling Premier Cru, Pfalz 39,00 €
Der Hoheburg P.C. Riesling: ein Obstkorb voller Aromen nach Pfirsich, Aprikose, Mango, aber auch wundervoll mineralische Noten, vollmundige Fülle und Dichte; erfrischendes Säuregerüst mit saftigem Schmelz, animierend und lang. ^(6,6.1)

Stagard Grüner Veltiner "Urban" Bio-Vegan, Kremstal, Österreich 23,00 €
Bio, Vegan und lecker! Von einem der jungen Wilden in Österreich präsentiert sich dieser unkomplizierte und frische Weißwein mit grüngelber Farbe und strahlend klarem Ausdruck im Glas. In der Nase nach gelbem Apfel und feiner Würze mit zarten Nuancen nach Grapefruit und Limette. ^(6,6.1)

ROTWEINE FLASCHEN 0,7 l

2017 Königshofen Kirchberg (6,6.1)

Dornfelder, feinherb

Weingut Johann August Sack, Lauda, Tauberfranken 27,00 €

Für Liebhaber von samtigen Rotweinen, die mit einer dezenten Süße den Gaumen schmeicheln, ist dieser Rotwein wie geschaffen. Dieser Dornfelder duftet nach dunklen heimischen Waldfrüchten. Abgerundet wird das Bouquet mit einem Hauch von Vanille. Im Geschmack ist der Wein weich und samtig.

Weingut Knipser Cuvée "Gaudenz", Pfalz

27,00 €

Deutlicher Cassis, am Gaumen weich, nach dunklen Beeren wie Brombeere und schwarzer Johannisbeere. Sanfte Anklänge von eingekochten Pflaumen, dabei mit einer schönen mineralischen frischen Paprikawürze unterlegt. Wunderbar harmonisch, elegant, mit saftigem Biss und eleganter Struktur. (6,6.1)

Weingut Knipser Cuvée "X", Pfalz

59,00 €

Einer der großen Rotweine in Deutschland. Vollmundiges Aroma von Cassis mit reifen Schwarzkirschen, einem sanften Hauch nach Tabak und Kaffee sowie dunkler Schokolade. Fülliger, umschmeichelnder Körper. Der Ausklang zeigt sich als langanhaltendes und erinnerungswürdiges Finale, der die Liebe zum guten Wein genussvoll zum Ausdruck bringt. (6,6.1)

Thomas Hensel Cuvée Aufwind Cabernet, St. Laurent, Pfalz

26,00 €

In dichtem Purpurrot glitzert dieses Kult-Cuvée im Glas. Anfangs kühl und jung, mit deutlichen Paprika-Anklängen verrät er seinen hohen Cabernet Sauvignon-Anteil. Im Mund offenbart der Cuvée seine ganze Fruchtigkeit mit Noten von reifen dunklen Kirschen, saftigen Zwetschgen und einem Hauch von rotem Pfeffer. Kraftvoll und geschmeidig, wohl ausbalanciert, zeigt es sein ganzes Potenzial. (6,6.1)

Rafale Syrah I.G.P. D'OC Languedoc- Roussillon, Frankreich

16,00 €

Saftige, blumige Aromen, dabei weich und rund mit viel süffiger Frucht. Genussvoller, ausgewogener und mittelkräftiger Wein mit sortentypischem Nachhall. (6,6.1)

Château Martinon Bordeaux Superieur, Frankreich

19,00 €

Weicher, runder und süffiger Bordeaux mit samtigen Tanninen und ansprechender Frucht nach dunklen Kirschen und reifen Beerenfrüchten. Ein perfekter Allrounder mit unkompliziertem Charakter aus dem Herzen des Bordeaux. (6,6.1)

Allergene und Inhaltsstoffe

Allergene:

- A. Eier
- B. Erdnüsse
- C. Fisch (Anchovis und Kaviar)
- D. Gluten (Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer)
D1: Weizen / D2: Roggen / D3: Gerste / D4: Hafer / D5 Dinkel
- E. Krebstiere/Krusten-und Schalentiere
- F. Lupine
- G. Milch
- H. Schalenfrüchte
- I. Schwefeloxid E220 bis E228
- J. Sellerie
- K. Senf
- L. Sesam
- M. Soja
- N. Weichtiere
- O. Schwefeldioxid und Silfit

Zusatzstoffe:

- 1. Farbstoffe,
- 2. Konservierungsstoffe
- 3. Natrium-oder Kaliumnitrit
- 4. Antioxidationsmittel
- 5. Geschmacksverstärker
- 6. Schwefeldioxid / Sulfite
- 6.1 geschwefelt
- 7. E579 oder E585 bei geschwärzten Oliven
- 8. E901 904 oder E914 auf Oberfläche von gewachsenen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen
- 9. E338 -E341, E450-E452 bei Fleischerzeugnissen mit Phosphat
- 10. Süßungsmittel
- 11. Tafelsüßer: E420, E421, E953, E965, E966, E967,
- 12. E262, E331 mit Stabilisatoren
- 13. E472c Emulgatoren
- 14. Verdickungsmittel,
- 15. Säuerungsmittel
- 16. mit Phosphat
- 17. chinihaltig
- 18. koffeinhaltig