BRUNNENHOF
RESTAURANT

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

BRUNNENHOF
RESTAURANT

WIR HABEN IMMER EIN LÄCHELN FÜR SIE ÜBRIG

BRUNNENHOF
RESTAURANT

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) Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis	0,2 l	6,20 €
Hugo (6,6.1) Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, frische Minze, Eis	0,2 l	6,20 €
Martini Bianco / Rosso (6,6.1)	5c l	4,90 €

SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

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

BRUNNENHOF
RESTAURANT

VORSPEISEN

Gourmet Etagere *(A,C,D,F,G,H,I,J,K,L,M,4,6,14,15)* **14,50 €**
Tatar vom hausgebeizten Lachs, Fetzen von der Landsau &
Salat von Tomate & Mozzarella mit Basilikum-Pesto

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 €**
mit Kirschtomaten, Karottenraspeln, Croûtons, weißem Balsamico
Dressing, ofenfrischem Baguette und gebratener Hähnchenbrust

Hausgemachte Kartoffelrösti mit
Räucherlachs und Sauerrahmdip *(2,D,G)* **13,00 €**

SUPPEN

Tagessuppe ***(beim Service/Küche erfragen)*** **5,90 €**

Kräftige Leberknödelsuppe ***(A,D,J,K)*** **6,00 €**
mit Pfannkuchenstreifen, Schnittlauchröllchen
und Wurzelgemüse

FISCHGERICHTE

Spessartforelle aus dem Hafenlohrtal *(2,6,13,14,15)* **18,50 €**
„Müllerin Art“
mit Petersilienkartoffeln und Gurken-Meerrettich-Salat

Gebratenes Zanderfilet auf hausgemachten
Bandnudeln ***(A,D,J,2),*** ***Tomatensugo und Beilagensalat*** **20,50€**

Zusatzstoffe:
1: *Farbstoffe,* ***2.*** *Konservierungsstoffe* ***3.*** *Natrium-oder Kaliumnitrit* ***4.*** *Antioxidationsmitel* ***5.*** *Geschmacksverstärker* ***6.*** *Schwefeldioxid / Sulfite;****7.*** *E579 oder E585 bei geschwärzten Oliven* ***8.*** *E901 904 oder E914 auf Oberfläche von gewachsten 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.*** *Säurungsmittel*

BRUNNENHOF
RESTAURANT

BRUNNENHOF-KLASSIKER

Fränkischer Krautwickel *(16,J,G,D)* **12,80 €**
mit pikanter Specksauce und hausgemachtem Kartoffelstampf

Spessarter Käseschnitzel *(2,16,G,D)* **16,00 €**
paniertes Schweineschnitzel mit Speckchampignons und Käse überbacken
Kartoffelkroketten und Beilagensalat

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

Kalbsleber „Berliner Art“ *(J,D,K,G)* **17,00 €**
mit Zwiebelsauce, gebratener Apfelscheibe,Kartoffelpüree und Beilagensalat

Aus heimischen Wäldern:
In Rotwein geschmorter Hirschkalbsbraten *(J,2,G,D,A)*
mit Rahmpilzen, Rotkrautstrudel und Serviettenknödel **22,00 €**

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

Fränkische Rostbratwurst *(16,2,G,S)* **10,80 €**
mit Sauerkraut und Kartoffelbrei

VEGAN

Hausgemachte Kartoffelrösti *(,G)* **13,00 €**
auf gebratenen Austernpilzen, geschmortes Frühlingsgemüse

VEGAN

Spaghetti an fruchtigem Tomatensugo, *(A,D)* **12,50 €**
mit gegrilltem Gemüse

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*

BRUNNENHOF
RESTAURANT

UNSERE EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF

Rosa gebratene Lammnüsschen an Rosmarinjus *(A,G,J,2)* ***25,50 €***
mit gefüllter Tomate, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

Geschmorte Lammhaxe auf pikantem Spitzkohlgemüse *(16,A,2)*
und mit mediterranen Kartoffelkrapfen ***22,50 €***

Kalbsmedaillons mit Parmesankruste gratiniert *(G,2,J)* ***25,00 €***
Portweinjus, gegrillter grüner Spargel und hausgemachte Kartoffelrösti

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

Schweinemedaillon mit Kräuterfarce im Brotmantel *(G,2,J,A,D)* ***20,50 €***
mit buntem Frühlingsgemüse, Bärlauchgnocchi

Rumpsteak mit Fettrand gebraten *(G,16)* ***25,50 €***
mit gedünsteten Zwiebeln oder Steakbutter
serviert mit Pommes-frites und Bohnenbündchen

* * * * * * * * * * *

DESSERT:

Warmer Apfelstrudel *(D,G,2)* ***9,50 €***
mit Vanilleeis und Schlagsahne

Erdbeertiramisu im Glas serviert *(D,G,M)* ***6,80 €***

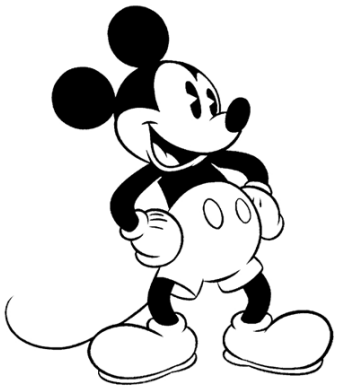
Karthäuserklöße *(A,1,2,14,D)* ***9,50 €***
mit Vanillesauce und frischen Früchten

BRUNNENHOF
RESTAURANT

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 €



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)*
Spaghetti Bolognese
7,00 €

Kindereis *(A,G,1)*
Zwei Kugeln Eis mit bunten Schokostreuseln
Sahne und Waffeltüte
2,80 €

BRUNNENHOF
RESTAURANT

HEISSE GETRÄNKE

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

Apfelwein

Apfelwein (pur, gespritzt)	0,25l	3,00 €
	0,5l	4,50 €

OBSTBRÄNDE / LIKÖRE AUS DER REGION

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

ÜBERREGIONALE EDELBRÄNDE

Vallendar Weinbergpfirsich	2cl	5,50 €
Lantenhammer Waldhimbeergeist	2cl	6,00 €

BRUNNENHOF
RESTAURANT

Vallendar Weinbergpfirsich	*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	*0,2*	*3,00 €*
Schwarzer Johannisbeernektar (4)	*0,2l*	*3,00 €*

Saftschorlen	*0,2l*	*3,00 €*
	0,4l	*4,50 €*

LIKÖRE / GRAPPA

Grappa Marzadro Diciotto Lune	*2cl*	*5,50 €*
Ramazzotti	*2cl*	*3,50 €*
Jägermeister	*2cl*	*3,50 €*
Underberg	*2cl*	*3,50 €*
Fernet Branca	*2cl*	*3,50 €*
Baileys	*2cl*	*4,00 €*
Sambuca Molinari	*2cl*	*4,00 €*

GIN

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

WHISKY

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

WODKA UND AQUAVITE

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

BRUNNENHOF
RESTAURANT

RUM

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

WEINBRAND /COGNAC /BRANDY

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

BRUNNENHOF
RESTAURANT

WEISSWEINE IM AUSSCHANK

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

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 Maìtre 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 €

BRUNNENHOF
RESTAURANT

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)*

BRUNNENHOF
RESTAURANT

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. *Antioxidationsmitel*
5. *Geschmacksverstärker*
6. *Schwefeldioxid / Sulfite*
6.1 *geschwefelt*
7. *E579 oder E585 bei geschwärzten Oliven*
8. *E901 904 oder E914 auf Oberfläche von gewachsten 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. *Säurungsmittel*
16. *mit Phosphat*
17*. chinihaltig*
18. *koffeinhaltig*

BRUNNENHOF
RESTAURANT