



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 €**
Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig und rosa Pfeffer,
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) **13,50 €**

SUPPEN

Tagessuppe^(beim Service/Küche erfragen) **6,00 €**

Kräftige Leberknödelsuppe^(A,D,J,K) **6,50 €**
mit Pfannkuchenstreifen, Schnittlauchröllchen
und Wurzelgemüse

FISCHGERICHTE

Spessartforelle aus dem Hafenlohrtal^(2,6,13,14,15) **19,50 €**
„Müllerin Art“
mit Petersilienkartoffeln und Gurken-Meerrettich-Salat

Gebratenes Zanderfilet
auf hausgemachten Spinatbandnudeln^{(A,D,J,2),} **20,50 €**
Tomatensugo und Beilagensalat

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 gewachsen 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

Spessarter Käseschnitzel ^(2,16,G,D) **16,50 €**
*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) **18,50 €**
mit Zwiebelsauce, gebratener Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Beilagensalat

Gekochte Mastochsenbrust ^(J,G,2) **17,50 €**
mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Rote Bete-Salat

Spaghetti in Petersilien-Knoblauch-Pesto, ^(A,D,E) **21,50 €**
mit gebratenen Garnelen



Vollkornpenne mit Bolognese von Linsen ^(J,D) **15,50 €**
mit mariniertem Rucola

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

Simmentaler Rinder-Rippe, 14 Stunden souvide gegart, ^(D,K) 21,50 €
glasiert mit Old Texas BBQ Sauce,
serviert mit geröstetem wildem Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Landuro-Schweinekotelett mit Schalottensauce, ^(A,D,G) 21,50 €
feinem Ratatouille und Kartoffel-Parmesan-Souffle

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

* * * * *

DESSERT:

Blonder Engel 2.0 ^(D,G,1,2,14) 9,50 €
Apfelragout, Ganache, Vanilleeis, Crumble und Eierlikör

Weißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern ^(A,D,G) 10,50 €
garniert mit Himbeersorbet und frischen Beeren

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 €

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,50 €
<i>Naturell, Medium, Classic</i>	Fl. 0,75l	5,50 €
Weibersbrunner Tafelwasser	0,2l	2,00 €
<i>Still oder spritzig</i>	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</i> ^(6,6.1)	<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</i> ^(6,6.1)	<i>0,2l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Weingut Alte Grafschaft, Franken</i>	<i>0,75l</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Lugana "I Frati", trocken</i> ^(6,6.1)	<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 Guiseppe</i> ^(6,6.1)	<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</i> ^(6,6.1)	<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 Weissweincuvée, feinherb</i> ^(6,6.1)	<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

<i>Spätburgunder QbA, trocken</i> ^(6,6.1)	<i>0,2l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Weingut Alte Grafschaft, Franken</i>	<i>0,75l</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Merlot „Vignes Nobles“ trocken</i> ^(6,6.1)	<i>0,2l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Aimery Maître Vignerons, Südfrankreich</i>	<i>1,0l</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Primitivo DOC, trocken</i> ^(6,6.1)	<i>0,2l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>di Puglia Barocco Apulien, Italien</i>	<i>1,0l</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Tempranillo Merlot&Syrah, trocken</i> ^(6,6.1)	<i>0,2l</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Finca Valdorada, Tierra de Castilla, Spanien</i>	<i>1,0l</i>	<i>23,00 €</i>

ROSEWEINE IM AUSSCHANK

<i>Rosa Frati, trocken</i> ^(6,6.1)	<i>0,2l</i>	<i>6,60 €</i>
<i>Tenuta Ca die Frati, Lombardei, italien</i>	<i>0,75l</i>	<i>24,00 €</i>

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**