



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) **13,50 €**
*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) **20,50 €**
 „Müllerin Art“
mit Petersilienkartoffeln und Gurken-Meerrettich-Salat
- Duo von Seeteufel und Garnele**^(A,D,J,2) **24,50 €**
*mit Safransauce, auf Fregola Sarda Risotto
 und gebratener Baby Paprika*

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

Spessarter Käseschnitzel ^(2,16,G,D) <i>paniertes Schweineschnitzel mit Speckchampignons und Käse überbacken Kartoffelkroketten und Beilagensalat</i>	16,50 €
Fränkischer Malzbierbraten ^(A,G,I,J,K,2,6,14,15) <i>mit frischem Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelknödeln</i>	16,50 €
Gebratene Schweinemedallions ^(4,6,8,10,12,13,15) <i>mit Schalottensauce und Kartoffel-Parmesan-Souffle und kleinem Salat</i>	21,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ ^(J,D,K,G) <i>mit Zwiebelsauce, gebratener Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Beilagensalat</i>	18,50 €
Gekochte Mastochsenbrust ^(J,G,2) <i>mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Rote Bete-Salat</i>	17,50 €
Wildbratwurst aus heimischen Wäldern ^(G,J,K,3,4,10,14) <i>mit Specksauerkraut und Kartoffelpüree</i>	14,50 €
In Rotwein geschmortes Wildgulasch ^(A,D,6,J) <i>mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat</i>	19,50 €
Geschmorte Hirschkeule ^(A,D,G,J,2) <i>mit Heidelbeersauce, Rotkrautstrudel und Serviettenknödel</i>	22,50 €
 Gefüllte Kartoffel ^(G) <i>mit buntem Gemüse und Parmesan gratiniert auf Lauch-Fondue</i>	16,50 €

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

<p>Simmentaler Rinder-Rippe, 14 Stunden souvide gegart, ^(D,K) 21,50 € <i>glasiert mit Old Texas BBQ Sauce, serviert mit geröstetem wildem Brokkoli und Rosmarinkartoffeln</i></p>
<p>Rosa gebratenes Rumpsteak 250g ^(A,G,6) 28,50 € <i>mit Pefferrahmsauce, Speckbohnen und Macaire-Kartoffeln</i></p>
<p>Kalbsmedaillons mit Parmesankruste gratiniert ^(G,2,J) 25,00 € <i>Portweinjus, gegrillter grüner Spargel und hausgemachte Kartoffelrösti</i></p>
<p>Wiener Schnitzel vom Kalb ^(A,D,G,H,I,J,K,2,4,6,14,15) 24,50 € <i>mit kalt angerührten Preiselbeeren, glasiertem Gemüse und Bratkartoffeln</i></p>
<p>Rosa gebratener Hirschrücken ^(4,13,A,D,G,J) 29,50 € <i>unter der Preiselbeerkruste, mit Wacholdersauce, Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelbaumkuchen</i></p>
<div style="display: flex; align-items: center;">  <p>Kartoffel-Gnocchi, gefüllt mit Steinpilzen ^(A,D,G,M) 18,50 € <i>dazu Kürbisragout und Parmesanschaum</i></p> </div>

* * * * *

DESSERT:

<p>Blonder Engel 2.0 ^(D,G,1,2,14) 9,50 € <i>Apfelragout, Ganache, Vanilleeis, Crumble und Eierlikör</i></p>
<p>Weißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern ^(A,D,G) 12,50 € <i>garniert mit Himbeersorbet und frischen Beeren</i></p>

Kinderkarte

Dick & Doof ^(2,5,9)

Rostbratwurst mit Pommes frites

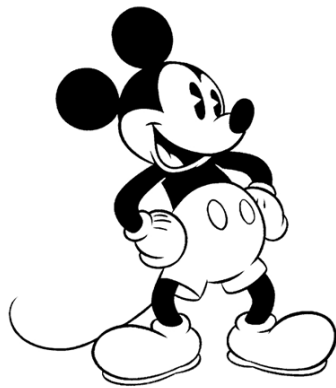
Ketchup oder Mayonnaise

6,50 €

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

8,00 €

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

Riesling QbA, trocken ^(6,6.1) Weingut Alte Grafschaft, Franken	0,2l	5,80 €
	0,75l	22,00 €
Müller - Thurgau QbA, trocken ^(6,6.1) Weingut Alte Grafschaft, Franken	0,2l	5,20 €
	0,75l	20,00 €
Lugana "I Frati", trocken ^(6,6.1) Tenuta Ca die Frati, Lombardei, Italien	0,2l	6,60 €
	0,75l	24,00 €
Pinot Grigio delle Venezie Guiseppe ^(6,6.1) trocken, Campagnola, Veneto, Italien	0,2l	5,20 €
	1,0l	25,00 €
Bourgogne Chardonnay, trocken ^(6,6.1) Maison Louis Latour, Burgund Frankreich	0,2l	6,20 €
	0,75l	23,00 €
FASS 9 Weissweincuvée, feinherb ^(6,6.1) Weingut Alte Grafschaft, Tauberfranken	0,2l	5,90 €
	0,75l	22,00 €

ROTWEINE IM AUSSCHANK

Spätburgunder QbA, trocken ^(6,6.1) Weingut Alte Grafschaft, Franken	0,2l	5,90 €
	0,75l	22,00 €
Merlot „Vignes Nobles“ trocken ^(6,6.1) Aimery Maître Vignerons, Südfrankreich	0,2l	5,20 €
	1,0l	25,00 €
Primitivo DOC, trocken ^(6,6.1) di Puglia Barocco Apulien, Italien	0,2l	5,20 €
	1,0l	25,00 €
Tempranillo Merlot&Syrah, trocken ^(6,6.1) Finca Valdorada, Tierra de Castilla, Spanien	0,2l	5,20 €
	1,0l	25,00 €

ROSEWEINE IM AUSSCHANK

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

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