



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 in guter Erinnerung bleiben soll!

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

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

Ihr Best Western Hotel Brunnenhof-Team

WIR HABEN IMMER EIN LÄCHELN FÜR SIE ÜBRIG



APERITIF

Sherry Sandema Fino Secco ^(6,6.1)	5 cl	4,50 €
Martini Bianco ^(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 €

KLASSIKER

Aperol Sprizz ^(1,1)	0,2 l	7,80 €
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis		
Hugo ^(6,6.1)	0,2 l	7,80 €
Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, frische Minze, Eis		

SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

Graf Spritz „Seggo“ ^(6,6.1)	0,1 l	5,00 €
Deutscher Perlwein	0,75 l	28,00 €
Weingut Alte Grafschaft Kreuzwertheim		
Prosecco Di Valdobbiadene	0,75 l	33,00 €
Champagne Brut Intuition	0,75 l	85,00 €
Champagne Legras & Haas		
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)	16,00 €
<i>Hausgemachte Pastrami mit schwarzer und weißer Knoblauchmayonaise Fetzen von der Landsau & Anti Pasti mit Parmesan und Basilikumpesto</i>	
Kleiner Blattsalat ^(A,D,J,K,L,M,4,6,14,15)	6,20 €
Kartoffelrösti ^(G,15)	11,50 €
<i>mit Räucherlachs, Parmesan und Honigsenfsoße</i>	
BeefTatar <i>(zum selbst anmachen)</i>	
Senf, Cornichos, Zwiebeln, Eigelb und Kapern ^(2,D,G)	klein 17,50 €
	groß 22,00 €

SUPPEN

Tagessuppe <i>(beim Service/Küche erfragen)</i>	6,80 €
Kräftige Leberknödelsuppe ^(A,D,J,K)	7,80 €
<i>mit Pfannkuchenstreifen, Schnittlauchröllchen und Wurzelgemüse</i>	

FISCHGERICHTE

Spessartforelle aus dem Hafenlohrtal ^(2,6,13,14,15)	20,50 €
<i>„Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Gurken-Meerrettich-Salat</i>	
gebratene Zanderschnitte ^(C,G,D,J,)	22,50 €
<i>mit Kräuterschaumsauce, cremiges Risotto und feines Gemüse</i>	

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

<p>Großer Blattsalat ^(A,D,F,G,H,I,J,K,4,6,14,15) <i>mit Kirschtomaten, Karottenraspeln, Croûtons, weißem Balsamico Dressing, ofenfrischem Baguette und gebratener Hähnchenbrust</i></p>	<p>17,50 €</p>
<p>Spessarter Käseschnitzel ^(2,16,G,D) <i>paniertes Schweineschnitzel mit Speckchampignons und Käse überbacken Kartoffelkroketten und Beilagensalat</i></p>	<p>17,50 €</p>
<p>Fränkischer Malzbierbraten ^(A,G,I,J,K,2,6,14,15) <i>mit frischem Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelknödeln</i></p>	<p>18,50 €</p>
<p>Wiener Schnitzel vom Kalb ^(A,D,G,H,I,J,K,2,4,6,14,15) <i>mit kalt angerührten Preiselbeeren, glasiertem Gemüse und Bratkartoffeln</i></p>	<p>24,50 €</p>
<p>Wildbratwurst aus heimischen Wäldern ^(G,J,K,3,4,10,14) <i>mit Specksauerkraut und Kartoffelpüree</i></p>	<p>16,50 €</p>
<p>In Rotwein geschmortes Wildgulasch ^(A,D,6,J) <i>mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat</i></p>	<p>21,80 €</p>
<p>Geschmorte Hirschkeule ^(A,D,G,J,2) <i>mit Heidelbeersauce, Rotkrautstrudel und Serviettenknödel</i></p>	<p>23,50 €</p>
<p> Bärlauch Gnocchi ^(A,D,G,J) <i>auf Tomatensalsa und Lauchstroh</i></p>	<p>19,50 €</p>
<p>gebratene Schweinefilet ^(A,D,G) <i>mit Spinat Papadelle Rahmpilzen und Salat</i></p>	<p>22,00 €</p>

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) 23,00 €
*glasiert mit Old Texas BBQ Sauce,
 serviert mit geröstetem wildem Brokkoli und Rosmarinkartoffeln*

Rosa gebratenes Chiemgauer Wiesenrind 250 gr. ^(A,G,6) 32,00 €
mit Pefferrahmsauce, Speckbohnen und Macaire-Kartoffeln

Die Kühe stammen von den Weiden und Almen rund um den Chiemsee. Frisches Futtergras und eine Aufzucht in Mitten der Natur macht den Geschmack besonders und die Qualität des guten Rindfleisches aus.

Maispoulardenbrust ^(A,D,G,4,6) 24,00 €
*gefüllt mit getrockneten Aprikosen,
 Sherry-Rahmsöße mit glacierten Babykarotten
 und feinen Bandnudeln*

Lammhüfte rosa gebraten ^(J,G) 26,50 €
*Mit Tomaten-Knoblauchjus
 Ratatouille und Kartoffel Mousseline*



Gefüllte Spinat-Ravioli ^(D) 19,50 €
*mit veganem Ragout ala Bolognese
 mit mariniertem Ruccola*

DESSERT:

Vanille Blondie auf Erdbeerragout ^(A,D,G,15) 10,50 €
und Mandelmilcheis

**Creme Brûlée von der
 Tonkabohne ^(A,G,4,15) 10,50 €**
mit Pfirsichsorbet und frischen Beeren

Himbeerparfait im Glas ^(A,G,) 8,00 €
mit Mangospiegel und frischen Beeren

Kinderkarte

Dick & Doof ^(2,5,9)

Rostbratwurst mit Pommes frites

Ketchup oder Mayonnaise

7,30 €

Portion Pommes frites ⁽²⁾

mit Ketchup oder Mayonnaise

4,00 €



2 Knödel ^(A,D,J,1)

mit Sauce

5,00 €

Max & Moritz ^(A,J,2)

Hähnchen-Nuggets

mit Pommes frites

Ketchup oder Mayonnaise

8,40 €

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

Kleines paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites

Ketchup oder Mayonnaise

9,50 €

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

Spaghetti Bolognese

9,50 €

Kindereis ^(A,G,1)

Zwei Kugeln Eis mit bunten Schokostreuseln

Sahne und Waffeltüte

3,20 €

Heiß auf Eis

Gemischtes Eis (4 Kugel) ^{2,10,D,G}	5,80 €
Mit Sahne	6,60 €
Hausbecher Brunnenhof ^{2,10,D,G}	
<i>gemischtes Eis mit Früchten, Sahne Fruchtsosse und Maraschino</i>	7,40 €
Cup Dänemark ^{2,10,D,G}	
<i>Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne Warmer Schokoladensosse</i>	7,40 €
Nussbecher ^{2,10,D,G}	
<i>Vanille- und Nusseis, Sahne Schokoladensosse, Nüsse Krokantstreusel</i>	7,40 €
Heisse Liebe ^{2,10,D,G}	
<i>Vanilleeis, Sahne warme Himbeeren in Fruchtsosse</i>	7,40 €
Eisorange Tropica ^{2,10,D,G}	
<i>2 Kugel Vanilleeis, Orangensaft, Sahne</i>	5,90 €
Eiskaffee ^{2,10,D,G}	
<i>2 Kugel Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne</i>	5,90 €
Eisschokolade ^{2,10,18,D,G}	
<i>2 Kugel Vanilleeis, kalter Schokolade, Sahne</i>	5,90 €

Speiseeis und Desserts enthalten Milch, Nüsse, Ei sowie Farbstoffe!



Unsere Küche empfiehlt zur Spargelzeit

Unsere Empfehlung vorweg:

Panna Cotta von Bärlauch und frischem Spargel,
garniert mit gebratener Garnele und Wildkräuter 16,50 €

Legierte Spargelcremesuppe
mit eigener Einlage und Croutons 8,50 €

Portion frischer Stangenspargel vom Bio Bauer Becker aus Großostheim

(Portion 350g)

mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

21,00 €

Als Beilage empfehlen wir

kleines paniertes Schweineschnitzel 7,00 €

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb 11,50 €

kleines Rumpsteak 200g. 16,50 €

kleine Lachsschnitte 15,50 €

Hausgebeizter Rote Beete Lachs

mit geröstetem Stangenspargel, Kartoffelrösti und Sauerrahmdip 18,50 €

Pikanter Spargelsalat

an Schwarzwälder Schinken und Butterkartoffeln 17,90 €

Kräuterpfannkuchen

gefüllt mit frischem Stangenspargel, Tomaten, Kräutern
überbacken mit Käse, mit kleinem Salatbouquet garniert 18,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,50 €
<i>naturell, medium, classic</i>	Fl. 0,75l	5,50 €
Weibersbrunner Tafelwasser	Fl. 0,75l	4,00 €
<i>still oder spritzig</i>		
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda , ^(1,4,18)	0,2l	3,00 €
7 Up, Colamix ^(1,4,18)	0,4l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon ^(1,4)		
Thomas Henry Tonic Water ^(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 €

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) / Latte Macchiato ^(18,G)	3,80 €
Pott Schokolade mit geschäumter Milch ^(G)	3,50 €
Glas Tee (Althaus)	3,00 €

HOPFEN UND MALZ

Helles 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 €
Radeberger 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 €

Apfelwein

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

WEISSWEINE IM AUSSCHANK

<i>Riesling QbA, trocken</i> ^(6,6.1)	<i>0,2l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Weingut Alte Grafschaft, Franken</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Müller - Thurgau 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>20,00 €</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>5,20 €</i>
<i>trocken, Campagnola, Veneto, Italien</i>	<i>1,0l</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Bourgogne Chardonnay, trocken</i> ^(6,6.1)	<i>0,2l</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Maison Louis Latour, Burgund Frankreich</i>	<i>0,75l</i>	<i>23,00 €</i>
<i>FASS 9 Weissweincuvée, feinherb</i> ^(6,6.1)	<i>0,2l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Weingut Alte Grafschaft, Tauberfranken</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,00 €</i>

ROTWEINE IM AUSSCHANK

<i>Spätburgunder QbA, trocken</i> ^(6,6.1)	<i>0,2l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Weingut Alte Grafschaft, Franken</i>	<i>0,75l</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Merlot „Vignes Nobles“ trocken</i> ^(6,6.1)	<i>0,2l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Aimery Maître Vignerons, Südfrankreich</i>	<i>1,0l</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Primitivo DOC, trocken</i> ^(6,6.1)	<i>0,2l</i>	<i>5,20 €</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>5,20 €</i>
<i>Finca Valdorada, Tierra de Castilla, Spanien</i>	<i>1,0l</i>	<i>25,00 €</i>

ROSEWEINE IM AUSSCHANK

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

OBSTBRÄNDE / LIKÖRE AUS DER REGION

<i>Spessarter Wildsautropfen</i>	2cl	3,00 €
<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 Wildkirsche</i>	2cl	12,50 €
<i>Ziegler Obstbrand</i>	2cl	6,00 €
<i>Gölles Obstbrand</i>	2cl	4,50 €
<i>Gölles Williamsbirnenbrand</i>	2cl	6,50 €
<i>Gölles Marillenbrand</i>	2cl	7,50 €
<i>Vallendar Weinbergpfirsichbrand</i>	2cl	5,50 €
<i>Lantenhammer Waldhimbeerbrand unfiltriert</i>	2cl	6,50 €

LIKÖRE / GRAPPA

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

<i>Grand Marnier</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Contreau</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Dom Benedictine</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>

GIN

<i>Bombay Sapphire</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Monkey 47 Schwarzwald 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>Jack Daniels ^(D1-5)</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>The Glenlivet 12 years ^(D1-5)</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Chivas Regal 12 years^(D1-5)</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00 €</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>wir servieren den Wodka mit Schweppes Bitter lemon</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>Pott Rum</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>

WEINBRAND /COGNAC /BRANDY

Martell VSOP ^(D1-5)	2cl	4,50 €
Remy Martin VSOP ^(D1-5)	2cl	6,00 €
Calvados Papidoux Fine ^(D1-5)	2cl	5,50 €
Hennessy ^(D1-5)	2cl	8,00 €
Asbach Uralt ^(D1)	2cl	4,00 €

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 geschwärtzten 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**