



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 Etagère ^(A,C,D,F,G,H,I,J,K,L,M,4,6,14,15) **16,00 €**
*Hausgemachte Pastrami mit schwarzer und weißer Knoblauchmayonaise
 Fetzen von der Landsau &
 Anti Pasti mit Parmesan und Basilikumpesto*

Kleiner Blattsalat ^(A,D,J,K,L,M,4,6,14,15) **6,20 €**

Kartoffelrösti ^(G,15) **14,50 €**
mit Räucherlachs, Parmesan und Honig-Senf Sauce

BeefTatar ^(zum selbst anmachen)
Senf, Cornichons, Zwiebeln, Eigelb und Kapern ^(2,D,G) **klein 17,50 €**
groß 22,00 €

SUPPEN

Tagessuppe ^{(beim Service/Küche erfragen) }
6,80€

Kräftige Leberknödelsuppe ^(A,D,J,K) **7,80€**
*mit Pfannkuchenstreifen, Schnittlauchröllchen
 und Wurzelgemüse*

FISCHGERICHTE

Spessartforelle aus dem Hafenlohrtal ^(2,6,13,14,15) **21,50 €**
*„Müllerin Art“
 mit Petersilienkartoffeln und Gurken-Meerrettich Salat*

Medaillons vom Seeteufel ^(C,G,D,J,) **28,50€**
*mit Safransauce, cremiges Fragola Sarda Risotto
 und gebratener Mini-Paprika*

Zusatzstoffe:

1: Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe 3. Natrium-oder Kaliumnitrit 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. Schwefeldioxid / Sulfite;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

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>	18,00 €
<p>Jägerschnitzel ^(2,16,G,D) <i>paniertes Schweineschnitzel mit Speck-Champignon Sauce Kartoffelkroketten und Beilagen Salat</i></p>	18,50 €
<p>Fränkischer Malzbierbraten ^(A,G,I,J,K,2,6,14,15) <i>mit frischem Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelknödeln</i></p>	18,50 €
<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>	28,00 €
<p>Wildbratwurst aus heimischen Wäldern ^(G,J,K,3,4,10,14) <i>mit Specksauerkraut und Kartoffelpüree</i></p>	17,50 €
<p>In Rotwein geschmortes Wildgulasch ^(A,D,6,J) <i>mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat</i></p>	21,80 €
<p>Geschmorte Hirschkeule ^(A,D,G,J,2) <i>mit Heidelbeersauce, Rotkrautstrudel und Serviettenknödel</i></p>	23,50 €
<p> Trüffel-Gnocchi mit Parmesansauce ^(A,D,G,I) <i>auf gegrillten Kräuterseitlingen und Lauchstroh</i></p>	21,00 €
<p>Gebratenes Schweinefilet ^(A,D,G) <i>mit Spinat Pappardelle Rahmpilzen und Salat</i></p>	23,00€

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 ^(D,K) **24,50 €**

*14 Stunden souvide gegart, glasiert mit Old Texas BBQ Sauce,
serviert mit gerösteten wilden Brokkoli und Rosmarinkartoffeln*

Rosa gebratenes Chiemgauer Wiesenrind 250 gr. ^(A,G,6) **34,00 €**

mit Pefferrahmsauce, Speckbohnen und Macaire-Kartoffeln

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

Maispoulardenbrust ^(A,D,G,4,6) **26,00 €**

*gefüllt mit getrockneten Aprikosen,
Sherry-Rahmsauce mit glacierten Babykarotten
und feinen Bandnudeln*

Souvide gegarte Lamm Haxe mit Rosmarinsauce ^(J,G) **26,00€**

auf Süßkartoffelstampf und geröstetem Romanesco



Gefüllte Spinat-Ravioli ^(D) **21,50 €**

*mit veganem Ragout alla Bolognese
und mariniertem Rucola*

DESSERT:

Mango-Knusperschnitte mit Nougat ^(A,D,G,15) **13,50 €**

Bergmilch-Joghurt Eiscreme

Creme Brûlée von der Tonkabohne ^(A,G,4,15) **10,50 €**

mit Pfirsichsorbet und frischen Beeren

Himbeerparfait im Glas ^(A,G,) **8,00 €**

mit Mangotopping 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}	7,40 €
<i>gemischtes Eis mit Früchten, Sahne Fruchtsosse und Maraschino</i>	
Cup Dänemark ^{2,10,D,G}	7,40 €
<i>Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne Warmer Schokoladensosse</i>	
Nussbecher ^{2,10,D,G}	7,40 €
<i>Vanille- und Nusseis, Sahne Schokoladensosse, Nüsse Krokantstreusel</i>	
Heisse Liebe ^{2,10,D,G}	7,40 €
<i>Vanilleeis, Sahne warme Himbeeren in Fruchtsosse</i>	
Eisorange Tropica ^{2,10,D,G}	5,90 €
<i>2 Kugel Vanilleeis, Orangensaft, Sahne</i>	
Eiskaffee ^{2,10,D,G}	5,90 €
<i>2 Kugel Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne</i>	
Eisschokolade ^{2,10,18,D,G}	5,90 €
<i>2 Kugel Vanilleeis, kalter Schokolade, Sahne Speiseeis und Desserts enthalten Milch, Nüsse, Ei sowie Farbstoffe!</i>	



Spessart Wild-Menü

Consommé vom Reh mit Entenleber Ravioli

***Wildschweinrücken unter der Preiselbeer Kruste
mit Schwarzwurzelgemüse und Haselnuss Spätzle***

***Quarkbällchen auf Zwetschgenragout
und Vanilleeis***

48,00€

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

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

Apfelwein

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

WEISSWEINE IM AUSSCHANK

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

ROTWEINE IM AUSSCHANK

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

ROSEWEINE IM AUSSCHANK

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

OBSTBRÄNDE / LIKÖRE AUS DER REGION

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

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>
<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

<i>Martell VSOP ^(D1-5)</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Remy Martin VSOP^(D1-5)</i>	<i>2cl</i>	<i>6,00 €</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>
<i>Asbach Uralt ^(D1)</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</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 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