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 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

BRUNNENHOF
RESTAURANT

WIR HABEN IMMER EIN LÄCHELN FÜR SIE ÜBRIG

BRUNNENHOF
RESTAURANT

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

SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

Graf Spritz „ Seggo „(6,6.1)	0,1 l	5,00 €
Deutscher Perlwein Weingut Alte Grafschaft Kreuzwertheim	0,75 l	28,00 €
Prosecco Di Valdobbiadene	0,75 l	33,00 €
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 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, Grana Padano 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.*** *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-KLASSIKER

BRUNNENHOF
RESTAURANT

Großer Blattsalat *(A,D,F,G,H,I,J,K,4,6,14,15)* **18,00 €**
mit Kirschtomaten, Karottenraspeln, Croûtons, weißem Balsamico Dressing, ofenfrischem Baguette und gebratener Hähnchenbrust

Jägerschnitzel ***(2,16,G,D)*** ***18,50 €***
paniertes Schweineschnitzel mit Speck-Champignon Sauce Kartoffelkroketten und Beilagen Salat

Fränkischer Malzbierbraten *(A,G,I,J,K,2,6,14,15)* ***18,50 €***
mit frischem Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelknödeln

Wiener Schnitzel vom Kalb *(A,D,G,H,I,J,K,2,4,6,14,15)* ***28,00 €***
mit kalt angerührten Preiselbeeren, glasiertem Gemüse und Bratkartoffeln

Wildbratwurst aus heimischen Wäldern ***(G,J,K,3,4,10,14)*** ***17,50 €***
mit Specksauerkraut und Kartoffelpüree

In Rotwein geschmortes Wildgulasch ***(A,D,6,J)*** ***21,80 €***
mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat

Geschmorte Hirschkeule ***(A,D,G,J,2)*** ***23,50 €***
mit Heidelbeersauce, Rotkrautstrudel und Serviettenknödel

VEGGIE

Trüffel-Gnocchi mit Parmesansauce ***(A,D,G,J)*** ***21,00 €***
auf gegrillten Kräuterseitlingen und Lauchstroh

Gebratenes Schweinefilet ***(A,D,G)*** ***23,00€***
mit Spinat Pappardelle Rahmpilzen und Salat

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

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

VEGAN

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 Pfirsischsorbet und frischen Beeren

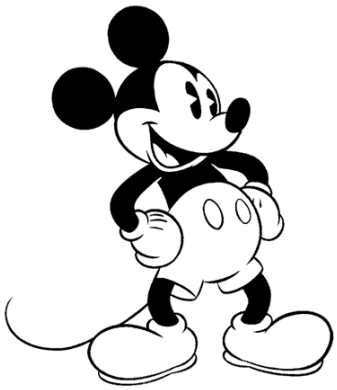
Himbeerparfait im Glas *(A,G,)* **8,00 €**
mit Mangotopping und frischen Beeren

Kinderkarte

BRUNNENHOF
RESTAURANT

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

BRUNNENHOF
RESTAURANT

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

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

BRUNNENHOF
RESTAURANT

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 €***
naturell, medium, classic	***Fl. 0,75l***	***5,50 €***

BRUNNENHOF
RESTAURANT

Weibersbrunner Tafelwasser still oder spritzig	*Fl. 0,75l*	*4,00 €*
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, (1,4,18)	*0,2l*	*3,00 €*
7 Up, Colamix(1,4,18)	*0,4l*	*4,50 €*
Coca Cola, Coca Cola Zero	*0,33l*	*3,50 €*
Schweppes Bitter Lemon (1,4)		
Thomas HenryTonic 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 €***
Allgäuer Büble		
Hefeweizen dunkel [(D)]	***Fl. 0,5l***	***4,90 €***
Allgäuer Büble		
Alkoholfreies Hefeweizen [(D)]	***Fl. 0,5l***	***4,90 €***
Allgäuer Büble		
Vitamalz	***Fl. 0,33l***	***3,70 €***

Apfelwein

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

WEISSWEINE IM AUSSCHANK

Riesling QbA, trocken [(6,6.1)]	***0,2l***	***5,80 €***
Weingut Alte Grafschaft, Franken	***0,75l***	***22,00 €***

BRUNNENHOF
RESTAURANT

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

Spessarter Wildsautropfen	*2cl*	*3,00 €*
Dirker Feldzwetschge	*2cl*	*4,00 €*

BRUNNENHOF
RESTAURANT

Dirker Mirabelle	*2cl*	*4,50 €*
Dirker Waldhimbeere	*2cl*	*4,50 €*
Dirker Williams	*2cl*	*4,50 €*
Dirker Haselnussgeist	*2cl*	*5,50 €*
Ziegler Wildkirsche	*2cl*	*12,50 €*
Ziegler Obstbrand	*2cl*	*6,00 €*
Gölles Obstbrand	*2cl*	*4,50 €*
Gölles Williamsbirnenbrand	*2cl*	*6,50 €*
Gölles Marillenbrand	*2cl*	*7,50 €*
Vallendar Weinbergpfirsichbrand	*2cl*	*5,50 €*
Lantenhammer Waldhimbeerbrand unfiltriert	*2cl*	*6,50 €*

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 €*
Grand Marnier	*2cl*	*4,00 €*
Contreau	*2cl*	*4,00 €*
Dom Benedictine	*2cl*	*4,00 €*

GIN

Bombay Sapphire	*4cl*	*7,00 €*
Monkey 47 Schwarzwald Gin	*4cl*	*9,50 €*
wir servieren den Gin mit Thomas Henry Tonic water	*0,2l*	*3,50 €*

BRUNNENHOF
RESTAURANT

WHISKY

Jack Daniels (D1-5)	4cl	4,00 €
The Glenlivet 12 years (D1-5)	4cl	6,00 €
Chivas Regal 12 years (D1-5)	4cl	6,00 €
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 €
wir servieren den Wodka mit Schweppes Bitter lemon	0,2l	3,50 €
Malteserkreuz Aquavit	2cl	3,00 €
Linie Aquavit	2cl	4,00 €

RUM

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

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. *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*