



Herzlich willkommen!

Seit 1968 sind wir mit Leidenschaft Ihre Gastgeber – und das spüren
Sie hoffentlich bei jedem Besuch.

Unser Ziel: Ihnen eine entspannte Zeit und ein genussvolles Erlebnis in unserem
Restaurant zu bieten – so, dass Sie uns gern in Erinnerung behalten.
Sollte einmal etwas nicht ganz passen, sprechen Sie unser Team bitte direkt an
wir kümmern uns sofort darum.

Schön, dass Sie da sind.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr Team vom Best Western Hotel Brunnenhof

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

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) <i>Hausgemachte Pastrami mit schwarzer Knoblauchmayonaise Fetzen von der Landsau mit kartoffelstampf & Anti Pasti mit Grana Padano und Basilikumpesto</i>	16,00 €
Kleiner Blattsalat (A,D,J,K,L,M,4,6,14,15)	6,20 €
Kartoffelrösti (G,15) <i>mit Räucherlachs, Grana Padano und Honig-Senf Sauce</i>	14,50 €
Wildschweinschinken (G, K, 3, 4) <i>auf Kohlrabi Capriccio, Sahne Meerrettich und gebratene Pfifferlinge</i>	16,50 €

SUPPEN

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

FISCHGERICHTE

Spessartforelle aus dem Hafenlohrtal (2,6,13,14,15) <i>„Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Gurken-Meerrettich Salat</i>	21,50 €
Garnelenragout (C,G,D,J,) <i>mit Safransauce, Spinatnudeln und feinem Ratatouille</i>	28,50€

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>	18,00 €
<p>Jägerschnitzel ^(2,16,G,D) <i>paniertes Schweineschnitzel mit Speck-Champignon Sauce Kartoffelkroketten und Beilagen Salat</i></p>	19,50 €
<p>Fränkischer Malzbierbraten ^(A,G,I,J,K,2,6,14,15) <i>mit frischem Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelknödeln</i></p>	19,50 €
<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>Spessart BBQ Bratwurst ^(G,J,K,3,4,10,14) <i>mit Pastrami-Käse und Röstzwiebeln gefüllt dazu Specksauerkraut und Kartoffelpüree</i></p>	18,50 €
<p>In Rotwein geschmortes Wildgulasch ^(A,D,6,J) <i>mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat</i></p>	22,80 €
<p>Geschmorte Hirschkeule ^(A,D,G,J,2) <i>mit Heidelbeersauce, Rotkrautstrudel und Serviettenknödel</i></p>	23,50 €
<p>Gefüllte Spinat-Ravioli ^(D) <i>mit veganem Ragout alla Bolognese und mariniertem Rucola</i></p>	21,50 €
<p>Souvide gegarte Lamm Haxe mit Rosmarinsauce ^(J,G) <i>auf Süßkartoffelstampf und geröstetem Romanesco</i></p>	26,00 €



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 ^(18,10, 1,D,K) <i>14 Stunden souvide gegart, glasiert mit Hausgemachter BBQ Sauce, serviert mit gerösteten wilden Brokkoli und Rosmarinkartoffeln</i>	25,50 €
Schuhmachers Spessart Smash Burger ^(D, G, L) <i>aus 180gr Hausgemachtes deutsches Rindfleisch mit Gruyère Bergkäse, Zwiebeln, Gewürzgurken, Blattsalat und Hausgemachte Burgersauce</i>	15,90 €
Reuben – Sandwich Burger ^(D, G, L, 4) <i>aus 180gr Hausgemachtes deutsches Rindfleisch mit Pastrami, Sauerkraut, Bergkäse, Zwiebeln, Blattsalat und Thousand-Islandsauce</i>	18,90 €
extra Pommes ⁽²⁾	4,00 €

DESSERT:

Gebackenes Vanilleeis in Croissant-Mantel ^(A,D,G,15) <i>auf Ananasragout und Schlagsahne</i>	10,50 €
Crunch Nuss Parfait mit Beeren Topping ^(A,G,4,15) <i>und Mousse von Weißer Schokolade</i>	11,50 €
Himbeerparfait im Glas ^(A,G,) <i>mit Mangotopping und frischen Beeren</i>	8,00 €

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 €

Eisvariation

Gemischtes Eis (4 Kugel) ^{2,10,D,G} mit Sahne	5,80 € 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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,50 €
naturell, medium, classic	Fl. 0,75l	5,50 €
Weibersbrunner Tafelwasser	Fl. 0,75l	4,00 €
still oder spritzig		
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)	0,2l	3,50 €
Thomas Henry Tonic Water ^(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 €

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>Allgäuer Büble</i>		
<i>Hefeweizen dunkel ^(D)</i>	<i>Fl. 0,5l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Allgäuer Büble</i>		
<i>Alkoholfreies Hefeweizen ^(D)</i>	<i>Fl. 0,5l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Allgäuer Büble</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

<i>Riesling QbA, trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Weingut Alte Grafschaft, Franken</i>	<i>0,75l</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Lugana "I Frati", trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>13,20 €</i>
<i>Tenuta Ca die Frati, Lombardei, Italien</i>	<i>0,75l</i>	<i>46,00 €</i>
<i>Pinot Grigio delle Venezie Guiseppe</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,20 €</i>
<i>trocken, Campagnola, Veneto, Italien</i>	<i>1,0l</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Sieur d'Arques - Aimery Chardonnay trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,70 €</i>
<i>Languedoc-Roussillon Frankreich</i>	<i>0,75l</i>	<i>23,50 €</i>
<i>FASS 9 Weissweincuvée, feinherb</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Weingut Alte Grafschaft, Tauberfranken</i>	<i>0,75l</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Weißwein Cuvée alkoholfrei</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Weingut Pfaffmann, Pfalz</i>	<i>0,75l</i>	<i>21,00 €</i>

ROTWEINE IM AUSSCHANK

<i>Spätburgunder QbA, trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Weingut Alte Grafschaft, Franken</i>	<i>0,75l</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Merlot „Vignes Nobles“ trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Aimery Maître Vignerons, Südfrankreich</i>	<i>1,0l</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Primitivo DOC, trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,60 €</i>
<i>di Puglia Barocco Apulien, Italien</i>	<i>1,0l</i>	<i>30,50 €</i>
<i>Tempranillo Merlot&Syrah, trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Finca Valdorada, Tierra de Castilla, Spanien</i>	<i>1,0l</i>	<i>24,00 €</i>

ROSÉ WEIN IM AUSSCHANK

<i>FASS 6 Rosé</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Weingut Alte Grafschaft, Tauberfranken</i>	<i>0,75l</i>	<i>26,00 €</i>

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>	4cl	7,00 €
<i>Monkey 47 Schwarzwald Gin</i>	4cl	9,50 €
<i>wir servieren den Gin mit Thomas Henry Tonic water</i>	0,2l	3,50 €

WHISKY

<i>Jack Daniels ^(D1-5)</i>	4cl	4,00 €
<i>The Glenlivet 12 years ^(D1-5)</i>	4cl	6,00 €
<i>Chivas Regal 12 years^(D1-5)</i>	4cl	6,00 €
<i>Glenmorangie Highlands 10 years^(D1-5)</i>	4cl	6,00 €
<i>Talisker 10 years ^(D1-5)</i>	4cl	7,80 €
<i>Slyrs Bavarian ^(D1-5)</i>	4cl	8,80 €

WODKA UND AQUAVITE

<i>Absolute Wodka</i>	2cl	3,00 €
<i>Adler Berlin Wodka</i>	2cl	4,00 €
<i>wir servieren den Wodka mit Schweppes Bitter lemon</i>	0,2l	3,50 €
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2cl	3,00 €
<i>Linie Aquavit</i>	2cl	4,00 €

RUM

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

WEINBRAND /COGNAC /BRANDY

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