



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 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 l 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)	15,50 €
<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)	5,50 €
Großer Blattsalat ^(A,D,F,G,H,I,J,K,4,6,14,15)	13,50 €
<i>mit Kirschtomaten, Karottenraspeln, Croûtons, weißem Balsamico Dressing, ofenfrischem Baguette und gebratener Hähnchenbrust</i>	
BeefTatar <i>(zum selbst anmachen)</i>	
Senf, Cornichos, Zwiebeln, Eigelb und Kapern ^(2,D,G)	klein 14,50 €
	groß 18,50 €

SUPPEN

Tagessuppe <i>(beim Service/Küche erfragen)</i>	6,00 €
Kräftige Leberknödelsuppe ^(A,D,J,K)	7,00 €
<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>	
gebratenes Filet vom Skrei ^(A,D,J,2)	24,50 €
<i>mit Safransauce, auf Fregola Sarda Risotto und gebratener Baby Paprika</i>	

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

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 Rahmpilzen und Kartoffel-Parmesan-Soufflé und kleinem Salat</i>	21,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ ^(J,D,K,G) <i>mit Rotweinsauce, Röstzwiebeln und gebratenen Apfelspalten, Kartoffelpüree und Beilagensalat</i>	20,00 €
Gekochte Mastochsenbrust ^(J,G,2) <i>mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Rote Bete-Salat</i>	19,00 €
Wildbratwurst aus heimischen Wäldern ^(G,J,K,3,4,10,14) <i>mit Specksauerkraut und Kartoffelpüree</i>	15,00 €
In Rotwein geschmortes Wildgulasch ^(A,D,6,J) <i>mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat</i>	19,50 €
Geschmorte Hirschbacken ^(A,D,G,J,2) <i>mit Heidelbeersauce, Rotkrautstrudel und Serviettenknödel</i>	22,50 €
 Kartoffelstrudel ^(G,A) <i>auf Gorgonzolacreme, Birnenchutney und gerösteten Walnüssen</i>	19,00 €

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, 14 Stunden souvide gegart, ^(D,K) 22,00 €
 glasiert mit Old Texas BBQ Sauce,
 serviert mit geröstetem wildem Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Rosa gebratenes Rumpsteak 250g ^(A,G,6) 29,00 €
 mit Pefferrahmsauce, Speckbohnen und Macaire-Kartoffeln

Rosa gebratener Kalbsrücken unter der Pfefferkruste ^(G,2,J) 26,00 €
 Portwein-Schalottenjus, gegrillter grüner Spargel
 und hausgemachte Kartoffelrösti

Wiener Schnitzel vom Kalb ^(A,D,G,H,I,J,K,2,4,6,14,15) 24,50 €
 mit kalt angerührten Preiselbeeren, glasiertem Gemüse
 und Bratkartoffeln

Wildschweintrücken unter der Preiselbeerkruste ^(13,A,D,G,J) 27,00 €
 mit Sherryrahmsauce, Speckrosenkohl und Kartoffelbaumkuchen



Gefüllte Spinat-Ravioli ^(D) 18,50 €
 mit Tofu-Gemüse Bolognese und mariniertem Rucola

DESSERT:

Blonder Engel 2.0 ^(D,G,1,2,14) 9,50 €
 Apfelragout, Ganache, Vanilleeis, Crumble und Eierlikör

Weißer Schokoladenbrownie ^(A,D,G) 12,50 €
 dazu Joghurtmousse und Pfirsichsorbet

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

4,00 €

Max & Moritz ^(A,J,2)

Hähnchen-Nuggets

mit Pommes frites

Ketchup oder Mayonnaise

7,50 €

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

Kleines paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites

Ketchup oder Mayonnaise

8,50 €

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

Spaghetti Bolognese

8,50 €

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) / <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

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

ROTWEINE IM AUSSCHANK

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

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 €

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