



seit 1969

## Suppen

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 10 | <b>Rinderkraftbrühe</b><br>mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsejuliennne   | 5,90 € |
| 11 | <b>Frittatensuppe</b><br>mit Gemüse und Palatschinken-Teig (vegetarisch) | 5,90 € |

## Vegetarisch

- |    |   |                   |
|----|---|-------------------|
| 28 | <b>Spaghetti Funghi</b><br>hausgemachte Champignonsoße  | 15,90 €           |
| 29 | <b>Spaghetti Napoli</b><br>hausgemachte Tomatensoße, Basilikum und Parmesan   | 15,90 €           |
| 30 | <b>Rucola-Lemon-Spaghetti</b><br>Chiliöl, Cherrytomaten und Bio-Rucola  | 15,90 €           |
| 31 | <b>Backkartoffel</b><br>mit Sourcreme und Salat   | 14,90 €           |
| 32 | <b>Großer gemischter Salat</b><br>Salate der Saison mit Croûtons und Fetakäse<br>+ Extra Parmesan zu den Nudelgerichten | 14,90 €<br>1,50 € |

## Fisch

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 40 | <b>Räuchermatjes Hausfrauenart</b><br>3 Stück Matjes mit Bratkartoffeln und Zwiebelringen | 17,90 € |
| 41 | <b>Gebratenes Zanderfilet</b><br>mit Kroketten, Brokkoli und Kräutersoße                  | 20,90 € |

## Omas Garten / Salate

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 60 | <b>Bunter Salatteller</b><br>Salate der Saison mit 5 Hähnchenbrust-Filetstreifen   | 17,90 € |
| 62 | <b>Bayerischer Backhendl-Salat</b><br>Salate der Saison mit 5 panierten Hähnchenbrust-Filetstreifen<br>Bitte bei den Salaten Balsamico- oder Joghurt-Dressing wählen | 17,90 € |

Wir achten bei Produkten und Einkauf auf **Regionalität & Nachhaltigkeit**.  
Die Bratkartoffeln und alle Soßen sind **hausgemacht**.



seit 1969

**Schnitzel XL**  
– doppelt lecker!  
2 saftige Schnitzel  
nur +3,00 €

## Was gscheit's / Hauptgerichte

49	<b>Schnitzel Hamburger Art</b>	17,90 €
	1 Stück mit Pommes-Frites und 2 Spiegeleieren	
50	<b>Schnitzel Wiener Art</b>	16,90 €
	1 Stück mit Pommes-Frites	
51	<b>Schnitzel Jäger Art</b>	18,90 €
	1 Stück mit Champignonsoße und Pommes-Frites	
52	<b>Zwiebelröstbraten (vom Roastbeef)</b>	28,90 €
	Premium Rindfleisch an Zwiebel-Biersoße mit Bratkartoffeln und Schmorzwiebeln	
53	<b>Schweinefilet</b>	22,90 €
	5 Stück Filets an Cognac-Soße, Kroketten und Brokkoli	
54	<b>Nackensteak</b>	20,90 €
	2 Stück wie gewachsen an Zwiebel-Biersoße, Schmorzwiebeln und Country Potatoes	
55	<b>Rumpsteak</b>	31,90 €
	300g Premium Rindfleisch mit Süßkartoffel-Pommes u. Kräuterbutter	
56	<b>Schweinesteak</b>	19,90 €
	4 Stück mit Champignonsoße und Pommes-Frites	
57	<b>Currywurst</b>	15,90 €
	mit hausgemachter Currysoße, Salat und Pommes-Frites	
58	<b>Hausgemachte Fleischpfanzerl</b>	16,90 €
	2 Fleischfrikadellen mit Champignonsoße und Kroketten	
59	<b>Hähnchenbrust-Filetstreifen</b>	18,90 €
a)	5 Stück mit Bratkartoffeln und Salat	
b)	5 Stück mit Spaghetti und Champignonsoße	
81	<b>Beilagensalat</b>	4,90 €
	mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing (als Vorspeise oder zum Hauptgericht)	
	<b>Beilagenänderung</b>	
	<b>auf Süßkartoffel-Pommes</b>	2,50 €
	<b>auf Bratkartoffeln</b>	4,50 €
	<b>auf Kroketten, Pommes-Frites oder Country Potatoes</b>	0,00 €
	<b>Leckere Sourcreme als Dip für Country Potatoes</b>	1,50 €
	<b>Hausgemachte Soße extra serviert im Saucier</b>	1,50 €

Wir achten bei Produkten und Einkauf auf **Regionalität & Nachhaltigkeit**.  
Die Bratkartoffeln und alle Soßen sind **hausgemacht**.



# ZUM BERG QUELL

IHR RESTAURANT IN BRAUNLAGE

seit 1969

## Für unsere kleinen Gäste

65	<b>Kasperl</b>	9,90 €
	Schnitzel mit Pommes	
66	<b>Seppel</b>	9,90 €
	5 Stück Fischstäbchen mit Pommes	
67	<b>Räuber Hotzenplotz</b>	9,90 €
	6 Stück Chicken Nuggets mit Pommes	
68	<b>Zauberer Petrosilius Zwackelmann</b>	7,90 €
	Spaghetti mit hausgemachter Tomatensoße oder Champignonsoße	
69	<b>Wachtmeister Dimpfelmoser</b>	7,90 €
	Kroketten mit 2 Spiegeleiern	

## Host noch Hunger / Dessert

70	<b>Eisbecher</b>	5,90 €
	mit Vanille-, Schokoladen-, Erdbeereis und Sahne	
	1 Kugel: 3,90 € – 2 Kugeln: 4,90 € – 3 Kugeln: 5,90 €	
71	<b>Apfelstrudel</b>	6,90 €
	mit Vanillesoße	
72	<b>Apfelstrudel komplett</b>	7,90 €
	mit Vanillesoße, Eis und Sahne	
73	<b>Klötenköm (17 % vol.)</b>	2cl: 3,90 € – 4cl: 5,00 €
	Eierlikör-Spezialität eiskalt serviert – cremig, charaktervoll, kultig	

## Beilagen

80	<b>Hausgemachte Bratkartoffeln</b>	6,90 €
81	<b>Beilagensalat</b>	4,90 €
	mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing (als Vorspeise oder zum Hauptgericht)	
82	<b>Kroketten</b>	4,90 €
83	<b>Pommes</b>	4,90 €
84	<b>Süßkartoffel-Pommes</b>	5,90 €
85	<b>Country Potatoes</b>	4,90 €
86	<b>Portion Ketchup, Mayo, Remoulade oder Senf</b>	0,50 €



**Klötenköm**

Exklusiv nur im  
Bergquell!  
Infos unter:  
[restaurant-berg-quell.de](http://restaurant-berg-quell.de)



## Kalte Getränke

### Fassbiere



		<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Veltins Pilsener (spritzig, erfrischend & herb)		3,30 €	4,50 €
Bayreuther Hell (ehrlich, frisch & würzig)		3,30 €	4,50 €
Aktien Landbier Dunkel (kernig & vollmundig)		3,30 €	4,50 €
Radler (Bayreuther Hell mit Zitronenlimonade)		3,30 €	4,50 €

### Flaschenbiere



		<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Zwickel (naturbelassenes, hefetrübes, unfiltriertes Bier)		4,50 €	
Bayreuther Hell (ehrlich, frisch & würzig)		4,50 €	
Maisel's Weisse Original (Hefebier)		4,50 €	
Maisel's Weisse Alkoholfrei (vitaminhaltig & isotonisch)		4,50 €	
Veltins Pilsener Alkoholfrei (geschmackvoll & feinherb)		3,30 €	

### Weißwein

		<b>0,2l</b>
Riesling (trocken 11%)		4,90 €
Grauburgunder (trocken 11,5%)		4,90 €
Silvaner (halbtrocken 10,5%)		4,90 €

### Rotwein

		<b>0,2l</b>
Dornfelder (trocken 11,5%)		4,90 €
Dornfelder (lieblich 10%)		4,90 €
Spätburgunder (trocken 14%)		4,90 €

### Roséwein

		<b>0,2l</b>
Portugiesischer Qualitätswein (halbtrocken)		4,90 €
Portugiesischer Qualitätswein (lieblich)		4,90 €

### Aperol Spritz / Prosecco

		<b>0,25l</b>
Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Tonic Water, Eiswürfel)		5,90 €
Prosecco auf Eis		4,90 €

### Klötenköm

Eierlikör-Spezialität eiskalt serviert



2cl • 3,90 €



4cl • 5,00 €

## Kurze

### Schnaps oder Likör

		<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Obstler (38 %) Schwarzwälder Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	 <b>TIP</b>	3,20 €	4,50 €
Ouzo (37,5 %)		3,20 €	4,50 €
Gebirgskräuter (30 %) Milder Kräuterlikör mit 175-jähriger Tradition	 <b>TIP</b>	3,20 €	4,50 €
Sambuca (40 %)		3,20 €	4,50 €
<b>Schierker Feuerstein</b> (35 %)		3,20 €	4,50 €
<b>Schierker Feuerstein</b> (35 %) Halb-bitterer Kräuterlikör		3,20 €	4,50 €
Jägermeister (35 %) Kräuterlikör aus 56 erlesenen Kräutern		3,20 €	4,50 €
Baileys (17 %) Irish-cream Sahnelikör		3,20 €	4,50 €

Wir achten bei Produkten und Einkauf auf **Regionalität & Nachhaltigkeit**.



seit 1969

## Kalte Getränke

Alkoholfreie Getränke	0,25l	0,3l	0,5l
<b>Sinalco</b> (Cola, Cola-Mix, Orangen- oder Zitronenlimonade)	2,90 €	3,90 €	
<b>Schweppes</b> (Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale)	2,90 €	3,90 €	
Mineralwasser Bad Harzburger Urquell (Classic, Medium oder Naturell)	2,50 €		3,50 €

Fruchtsäfte und Schorlen	0,3l	0,5l
Apfel, Banane, Orange, Maracuja, Kirsche, Rhabarber oder KiBa (Kirsch-Banane)	3,50 €	4,50 €

## Heisse Getränke

### Kaffeespezialitäten **Dallmayr**

Zertifizierter **Bio-Kaffee** – Qualität aus dem Hause Dallmayr in München.

Cappuccino	3,90 €
Espresso	2,90 €
Kaffee Crema	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €

### Tee **Dallmayr**

Alle unsere Teesorten sind in **Bio-Qualität** und aus dem Hause Dallmayr in München.

Tasse Früchte- oder Kräutertee	3,50 €
Früchtetee mit Maracuja-Orange oder Mango-Kurkuma	
Kräutertee Alpenkräuter	
Schwarzer Tee Darjeling	
Grüner Tee Ginseng-Ingwer	



seit 1969

## Aktuelle Öffnungszeiten

Freitag – Dienstag	16:30 – 22:00 Uhr
Mittwoch ist Schnitzeltag	16:30 – 22:00 Uhr
Donnerstag	Ruhetag

## Deutsch-Bayerische Küche

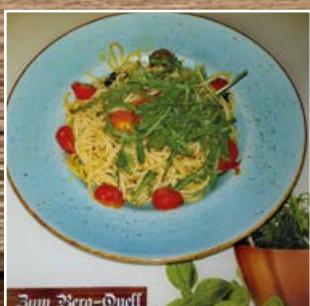
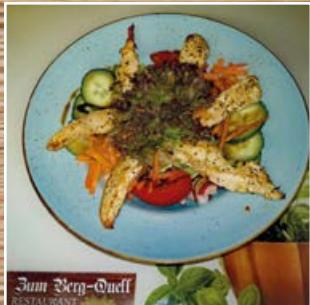
Zum Berg-Quell Restaurant

Herzog-Wilhelm-Str. 31 | 38700 Braunlage

Telefon: 05520 7764008 oder 0151 53553955

**Bitte unbedingt vorab Tisch reservieren**

Ihre Bestellung können Sie auch gerne abholen  
10% Rabatt bei Abholung





# ZUM BERG QUELL

IHR RESTAURANT IN BRAUNLAGE

seit 1969

**Schnitzel XL**  
– doppelt lecker!  
2 saftige Schnitzel  
nur +3,00 €

## Mittwoch ist Schnitzelstag

47	<b>Hähnchen-Schnitzel</b>	16,90 €
	1 Stück mit Pommes-Frites und Salat	
48	<b>Schnitzel Bayreuther Art</b>	18,90 €
	1 Stück mit Zwiebel-Biersoße und Pommes-Frites	
49	<b>Schnitzel Hamburger Art</b>	17,90 €
	1 Stück mit Pommes-Frites und 2 Spiegeleiern	
50	<b>Schnitzel Wiener Art</b>	16,90 €
	1 Stück mit Pommes-Frites und Salat	
51	<b>Schnitzel Jäger Art</b>	18,90 €
	1 Stück mit Champignonsoße und Pommes-Frites	
81	<b>Beilagensalat</b>	4,90 €
	mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing (als Vorspeise oder zum Hauptgericht)	
	<b>Beilagenänderung</b>	
	auf Süßkartoffel-Pommes	2,50 €
	auf Bratkartoffeln	4,50 €
	auf Krokettens, Pommes-Frites oder Country Potatoes	0,00 €
	Sourcreme extra serviert im Saucier	1,50 €

## Kindergerichte

63	<b>Hähnchen-Kinderschnitzel</b>	9,90 €
	1 Stück mit Pommes-Frites	
64	<b>Kinderschnitzel Hamburger Art</b>	10,90 €
	1 Stück mit Pommes-Frites und 1 Spiegelei	
65	<b>Kinderschnitzel Wiener Art</b>	9,90 €
	1 Stück mit Pommes-Frites	
66	<b>Seppel</b>	9,90 €
	5 Stück Fischstäbchen mit Pommes	
67	<b>Räuber Hotzenplotz</b>	9,90 €
	6 Stück Chicken Nuggets mit Pommes	



# ZUM BERG QUELL

IHR RESTAURANT IN BRAUNLAGE

seit 1969

## Vegetarische Hauptgerichte

31	<b>Backkartoffel</b> mit Sourcreme und Salat	14,90 €
32	<b>Großer gemischter Salat</b> Salate der Saison mit Croûtons und Fetakäse	14,90 €

## Hauptgerichte

40	<b>Räuchermatjes Hausfrauenart</b> 3 Stück Matjes mit Bratkartoffeln und Zwiebelringen	17,90 €
41	<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Kroketten, Brokkoli und Kräutersoße	20,90 €
57	<b>Currywurst</b> mit hausgemachter Currysoße, Salat und Pommes-Frites	15,90 €
62	<b>Bayerischer Backhendl-Salat</b> Salate der Saison mit 5 panierten Hähnchenbrust-Filetstreifen Bitte beim Salat Balsamico- oder Joghurt-Dressing wählen	17,90 €

## Beilagen

80	<b>Hausgemachte Bratkartoffeln</b>	6,90 €
81	<b>Beilagensalat</b> mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing (als Vorspeise oder zum Hauptgericht)	4,90 €
82	<b>Kroketten</b>	4,90 €
83	<b>Pommes</b>	4,90 €
84	<b>Süßkartoffel-Pommes</b>	5,90 €
85	<b>Country Potatoes</b>	4,90 €
86	<b>Portion Ketchup, Mayo, Remoulade oder Senf</b>	0,50 €

## Hast noch Hunger / Dessert

70	<b>Eisbecher</b> mit Vanille-, Schokoladen-, Erdbeereis und Sahne 1 Kugel: 3,90 € – 2 Kugeln: 4,90 € – 3 Kugeln: 5,90 €	5,90 €
71	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße	6,90 €
72	<b>Apfelstrudel komplett</b> mit Vanillesoße, Eis und Sahne	7,90 €
73	<b>Klötenköm</b> (17 % vol.)	2cl: 3,90 € – 4cl: 5,00 €



**Klötenköm**

Exklusiv nur im  
Bergquell!  
Infos unter:  
[restaurant-berg-quell.de](http://restaurant-berg-quell.de)

Wir achten bei Produkten und Einkauf auf **Regionalität & Nachhaltigkeit**.