



seit 1969

Suppen

- | | | |
|----|--|--------|
| 10 | Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne | 5,90 € |
| 11 | Frittatensuppe
mit Gemüse und Palatschinken-Teig (vegetarisch) | 5,90 € |

Vegetarisch

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

Fisch

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

Omas Garten / Salate

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

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

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



seit 1969

Für unsere kleinen Gäste

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

Host noch Hunger / Dessert

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

Beilagen

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



Klötchenköm
Exklusiv nur im
Bergquell!
Infos unter:
restaurant-berg-quell.de

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



seit 1969

Kalte Getränke

Fassbiere



- Veltins Pilsener (spritzig, erfrischend & herb)
- Bayreuther Hell (ehrlich, frisch & würzig)
- Aktien Landbier Dunkel (kernig & vollmundig)
- Radler (Bayreuther Hell mit Zitronenlimonade)



0,3l	0,5l
3,50 €	4,50 €
3,50 €	4,50 €
3,50 €	4,50 €
3,50 €	4,50 €

Flaschenbiere



- Zwickel (naturbelassenes, hefefrübes, unfiltriertes Bier)
- Bayreuther Hell (ehrlich, frisch & würzig)
- Maisel's Weisse Original (Hefebier)
- Maisel's Weisse Alkoholfrei (vitaminhaltig & isotonisch)
- Veltins Pilsener Alkoholfrei (geschmackvoll & feinherb)



0,3l	0,5l
	4,50 €
	4,50 €
	4,50 €
3,50 €	4,50 €

Weißwein

- Riesling (trocken 11%)
- Grauburgunder (trocken 11,5%)
- Silvaner (halbtrocken 10,5%)

0,2l
5,90 €
5,90 €
5,90 €

Rotwein

- Dornfelder (trocken 11,5%)
- Dornfelder (lieblich 10%)
- Spätburgunder (trocken 14%)

0,2l
5,90 €
5,90 €
5,90 €

Roséwein

- Portugiesischer Qualitätswein (halbtrocken)
- Portugiesischer Qualitätswein (lieblich)

0,2l
5,90 €
5,90 €

Aperol Spritz / Prosecco

- Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Tonic Water, Eiswürfel)
- Prosecco auf Eis

0,25l
6,90 €
5,90 €

Klötchenköm

Eierlikör-Spezialität eiskalt serviert



2cl • 3,90 €




4cl • 5,00 €

Klötchenköm
Exklusiv nur im
Bergquell!

Infos unter:
restaurant-berg-quell.de

Kurze

Schnaps oder Likör

- Obstler (38%) Schwarzwälder Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 
- Ouzo (37,5%)
- Gebirgskräuter (30%) Milder Kräutерlikör mit 175-jähriger Tradition 
- Sambuca (40%)
-  Schierker Feuerstein (35%)
Halb-bitterer Kräutерlikör
- Jägermeister (35%) Kräutерlikör aus 56 erlesenen Kräutern
- Baileys (17%) Irish-cream Sahnelikör

2cl	4cl
3,20 €	4,50 €
3,20 €	4,50 €
3,20 €	4,50 €
3,20 €	4,50 €
3,20 €	4,50 €
3,20 €	4,50 €
3,20 €	4,50 €






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



seit 1969

Kalte Getränke

Alkoholfreie Getränke

	 klein	 groß	 Flasche
 (Cola, Cola-Mix, Orangen- oder Zitronenlimonade)	0,3l 3,50 €	0,5l 4,50 €	1,0l 5,90 €
 (Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale)	0,3l 3,50 €	0,5l 4,50 €	1,0l 5,90 €
Mineralwasser Bad Harzburger Urquell (Classic, Medium oder Naturell)	0,3l 2,50 €	0,5l 3,50 €	1,0l 5,90 €

Fruchtsäfte und Schorlen

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

Heiße Getränke

Kaffeespezialitäten

Zertifizierter **Bio-Kaffee**

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

Tee

Alle unsere Teesorten sind in **Bio-Qualität**

Tasse Früchte- oder Kräutertee	3,50 €
Ingwer Zitrone	
Kurkuma Zimt	
Earl Grey Schwarztee mit Bergamotte Öl	
Grüner Tee mit Jasmin	
Blutorange Fruchteeemischung	
Basische Kräuterteemischung	

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



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
DAS BESTE RESTAURANT
in Braunlage



restaurantguru.com

Consultant
The Best Restaurant
Award

Andrew Piant, Executive Director

Travelers'
Choice™



Tripadvisor

