



Liebe Gäste

**Wir freuen uns ,Sie in unserem Restaurant
die Bucht am Brombachsee begrüßen zu dürfen.**

**Gerade bei schönem Wetter und „ Stoßbetrieb“,
sind bei bester Vorbereitung und Organisation,
Wartezeiten nicht zu vermeiden.
Sie können sicher sein, dass wir unser Bestes geben!**

**Leider ist die Personalsituation in der Saisongastronomie
nicht einfacher geworden ...
darum bitten wir um Geduld, wenn es mal etwas länger dauert.
Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Haus
und die herrliche Aussicht auf den Brombachsee.**

Anregungen und Wünsche Ihrerseits helfen uns diese Standards zu halten.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag – Samstag 12:00_21:00 Uhr

Sonntag 11:00-20:00 Uhr

Abweichende Öffnungszeiten in den Ferien

**Für jede Küchenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €
Bestimmte Gerichte können auch als kleinere Portion bestellt werden – 20 %**

Vorspeisen & Salate

Beilagen Salat (VEGAN) Blattsalate quer durch den Garten , Hausdressing	5,90 €
Tomate Mozzarella (Vegetarisch) an Basilikum - Rucola Pesto, Olivenöl, Zitrone	12,90 €
Rote Bete Carpaccio (Vegetarisch) Rote Bete hauchdünn an Rucola-Basilikum Pesto, Feta, Walnüsse, Rucola, Olivenöl, Zitrone	13,90 €
Salatteller (VEGAN) Blattsalate quer durch den Garten , Hausdressing	12, 90 €
Salatteller Crispy Chickenfilet Blattsalate quer durch den Garten, Crispy Chickenfilet, Hausdressing	18,90 €
Salatteller Thunfisch (Vegetarisch) Blattsalate quer durch den Garten, Thunfisch, Feta, rote Zwiebeln, Hausdressing	16,90€
Salatteller Ziegenkäse (Vegetarisch) Blattsalate quer durch den Garten , Ziegenkäse Taler gebacken an karamellisierten Birnen, Walnüsse , Hausdressing & Balsamico Creme	19,90€

+ Portion Baguette 1,50 €

+Portion Knoblauch Baguette 4,90 €

Unser Hausdressing wird mit weißen Balsamico, Senf, Öl zubereitet

Flammkuchen

Flammkuchen Deftig(Elsässer) Kräuter Schmand, feinem Speck, rote Zwiebeln	13,90 €
Flammkuchen (Vegetarisch) Kräuter Schmand, roten Zwiebeln ,Tomaten, Paprika, Mais, Rucola	14,90 €
Flammkuchen Thunfisch Kräuter Schmand, Thunfisch, rote Zwiebeln, Feta	15,90 €
Flammkuchen Ziegenpeter (Vegetarisch) Schmand mit Ziegenkäse, rote Zwiebeln, karamellierte Honig-Birnen, Walnüsse, Rucola	17,90 €

Speisen

Ofenfrisches Schäufile

an Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel

+ feines Weinsauerkraut

19,90 €

2,00 €

Schweinebraten

an Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel

+ feines Weinsauerkraut

15,90 €

2,00 €

Schweinelendchen

Schweinefilet vom Grill an Rahmsoße, Champignons, Spätzle dazu buntes Gemüse

22,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel paniert aus der Pfanne mit Pommes Frites **oder** hausgemachten Kartoffelsalat

+ Preiselbeeren

17,90 €

1,00 €

Kokos Curry mit Gemüse (VEGAN)

buntes Gemüse, Kokos-Currysoße mit Ananas, Basmati Reis

14,90 €

Kokos Curry Hähnchen mit Gemüse

gegrilltes Hähnchenbrustfilet an Kokos-Currysoße mit Ananas, buntes Gemüse und Basmati Reis

19,90 €

Crispy Chickenfilet mit Pommes Frites

+ Preiselbeeren

17,90 €

1,00 €

Currywurst mit Pommes

14,90 €

2 fränkische Bratwürste

wahlweise mit feinem Weinsauerkraut **oder** hausgemachtem Kartoffelsalat

+Brot 2 Scheiben

12,50 €

1,00 €

Schupfnudeln (Vegetarisch) mit Spinat Sahnesauce, Cherrytomaten und Parmesan

13,90 €

Pfannengnocchi (VEGAN)

mit Spinat Sahnesauce, Cherrytomaten und like Parmesan

15,90 €

Geröstete Kartoffelspalten (Vegetarisch) mit Kräuter Schmand dazu kl. Salat

(VEGAN) auf Anfrage

13,90 €

fränkische Spatzen (Käsespätzle) (Vegetarisch)

mit würzigem Käse(Bergkäse+Emmentaler) Sahne, garniert mit Röstzwiebeln

14,90 €

Rote Bete Puffer (VEGAN)

veganer Puffer aus Rote-Bete-Stücken, Kichererbsen, Gurken- und Zwiebelwürfeln in einer knusprigen Maispanade dazu kl. Salat

15,90 €

Norwegisches Lachsfilet

an Spinat- Sahnesoße , Cherrytomaten, buntes Gemüse, Basmatireis

25,90 €



Piratenkarte

Piratenteller 😊	0,00 €
den Rest stibitzt Du bei deinen Eltern	
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo	5,50 €
Kanonenkugel Kloß mit Bratensoße	5,90 €
Spätzle mit Butter	5,50 €
Spätzle mit Bratensoße	5,90 €
Schupfnudeln mit Rahmspinat, Tomaten	7,50 €
1 fränkische Bratwurst mit Pommes	9,50 €
Schweinebraten an Bratensoße, Kloß	11,90 €
Kinderschnitzel paniert mit Pommes und Ketchup	11,90 €
Chicken Nuggets paniert mit Pommes und Ketchup	9,50 €
Käsespätzle	9,90 €
mit würzigem Käse(Bergkäse+Emmentaler) Sahne, garniert mit Röstzwiebeln	
2 Pfannkuchen mit Haselnuss-Nougat-Creme	8,90 €
Ketchup oder Mayo	0,60 €

Für jede Küchenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €



Für jede Küchenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €
Bestimmte Gerichte können auch als kleinere Portion bestellt werden – 20 %

Heißgetränke

Kaffee Crema	4,40 €
Cappuccino	4,60 €
Latte Macchiato	4,80 €
Latte Macchiato mit Geschmack	5,20 €
Karamell, Amaretto, Haselnuss, Mandel	
Milchkaffee	4,60 €
Espresso	2,80 €
Espresso Doppio	4,90 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Heiße Schokolade	4,80 €
Alternativen zu Milch	+ 1,00 €
Mandelmilch, Hafermilch, Laktosefreie Milch	
Glas Tee	4,20 €
Klassik Schwarz, Pfefferminze, Grüner Tee, Kräuter, Früchte, Rooibos	



das süßes Ende...

Dessertteller	12,90 €
Dreierlei Pfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne	
Crème Brûlée	8,90 €
mit Früchten	
Kuchen	4,40 €
Torte	4,60 €
Sahne	1,20 €

**Kuchen und Torten finden Sie in der Vitrine gegenüber von der Theke
Bitte beachten Sie auch unsere Eiskarte**



Limonaden

0,4l

8,50 €

Limette Minze Limo

Ingwer – Zitronen Limo

Pink Grapefruit Limo

Himbi Limo



Soft drinks

Tafelwasser still oder spritzig

0,2l

2,50 €

0,4l

3,80 €

0,75l

6,50 €

Bad Brambacher

naturell oder spritzig

0,75l 7,50 €

Natürliches Bad Brambacher Mineralwasser – „Vom Besten der Natur“. Mit einem ausgewogenen Gehalt an Mineralstoffen und von natriumarmer Qualität

Spezi, Coca Cola, Cola Zero, Limo Orange oder Zitrone

0,4l

4,50 €

EISTEE

0,4l

4,90 €

Pfirsich, Zitrone

Schweppes

0,2l

3,50 €

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry

Red Bull

0,25l

3,90 €

Saft

0,2l

3,50 €

Apfel, Orange, Johannisbeere

0,4l

5,50 €

Schorle

0,2l

2,90 €

Apfel, Orange, Johannisbeere, Himbeere

0,4l

4,90 €

Biere

Kulmbacher Edelherb Pils vom Fass	0,3 l	4,00 €
Kulmbacher Edelherb Pils alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
Mönchshof Bayrisch Hell vom Fass	0,5 l	4,70 €
Mönchshof Naturtrübes Kellerbier vom Fass	0,5 l	4,70 €
Mönchshof Natur Radler Hell vom Fass	0,5 l	4,70 €
Mönchshof Natur Radler Blutorange Flasche	0,5 l	4,70 €
Mönchshof Radler alkoholfrei Flasche 0,0%	0,5 l	4,70 €
Kapuziner Weißbier vom Fass	0,5 l	4,90 €
Kapuziner Weißbier alkoholfrei vom Fass	0,5 l	4,90 €
Weizenradler / Colaweizen vom Fass	0,5 l	4,90 €
Weizenradler/ Colaweizen alkoholfrei vom Fass	0,5 l	4,90 €
Salitos Orginal, Ice, Blue, Pink	0,33l	4,50 €



Bio Lammsbräu glutenfrei	0,33l	4,60 €
---------------------------------	-------	--------

Das erste aus Gerstenmalz hergestellt Glutenfreie. Dieser feinherbe Hochgenuss wird nach einem neuen, einzigartigen Verfahren hergestellt, bei dem das Gluten entfernt wird

Maß Mönchshof Hell	1 l	9,20 €
Maß Mönchshof Radler	1 l	9,20 €
Maß Mönchshof Radler 0,00%	1 l	9,20 €
Maß Mönchshof Kellerbier	1 l	9,20 €
Maß Kapuziner Weißbier	1 l	9,80 €
Maß Kapuziner Weißbier alkoholfrei	1 l	9,80 €
Maß Weizenradler/Colaweizen	1 l	9,80 €
Maß Weizenradler/Colaweizen alkoholfrei	1 l	9,80 €

Sprizz

Prosecco oder Secco Zero	0,1l	4,90 €
Ramazzotti Aperitivo Arancia (Alkoholfrei) Eis, alkoholfreier Zitrusfrüchte Aeritiv, Wildberry, Beeren	0,3 l	9,50 €
Hugo Sprizz(auch Alkoholfrei erhältlich) Eis,Prosecco, Mineralwasser, Limette, Holundersirup	0,3 l	9,50 €
Limoncello Eis,Prosecco , Mineralwasser, Limetten und Zitronenscheibe	0,3 l	9,50 €
Sarti Sprizz Eis, Pink Grapefruit, Grapefruitscheibe	0,3 l	9,50 €
Himbi Sprizz Eis,Prosecco, Mineralwasser, Limette, Himbeersirup	0,3 l	9,50 €
Lillett Wild Berry Eis, Lillet , Eis ,Beeren Schweppes Wild Berry	0,3 l	9,50 €
Campari Amalfi Campari, Limettensaft, Schweppes Bitter Lemon	4 cl	9,50 €

Longrinks

Gin Tonic Gordon Gin, Schweppes Tonic Water	6 cl	9,90 €
Gin SinTonic 0 % Gin 0%, Schweppes Tonic Water	6 cl	9,90 €
Malfy Gin Rosa Tonic Goldberg Wild Berry	6 cl	13,50 €
Malfy Gin Goldberg Tonic Water	6 cl	13,50 €
Gin Mare Goldberg Tonic Water	4 cl	13,90 €
Vodka Bull 9Mile	8 cl	9,90 €
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Limette im Kupferbecher	8 cl	9,90 €
Jägermeister Red Bull oder Maracuja	8 cl	9,90 €
Whiskey Jack Daniels Cola	8 cl	9,90 €



Weißwein

Weingut Marcus Meier Bacchus Franken Franken/Deutschland	0,2l	8,50 €
---	-------------	---------------

Ausgeprägte Aromatik von Zitrusfrüchten, Kernobst und sortentypischen Noten der Holunderblüte

Weingut Marcus Meier Silvaner Franken Franken/Deutschland	0,2l	8,50 €
--	-------------	---------------

Frischer und fruchtiger Wein mit ganz feinen Aromen vom grünem Apfel sowie Pfirsich

Colli Vai Bo- Lugana DOC Labardei/Italien	0,2l	8,50 €
	0,75l	32,00 €

Frische Zitrusnoten, feine florale Aromen und eine harmonische Säurestruktur

SCAVI & RAY SOGNO FIORI Sommerlich & Frisch	0,2l	8,50 €
Leichte Spritzigkeit für ein erfrischendes Genusserlebnis, lieblich	0,75l	32,00 €

Rotwein

Weingut Eherieder Mühle Domina Franken/Deutschland	0,2l	8,50 €
---	-------------	---------------

Aromen von dunklen Beeren mit fruchtigen Note, die mit einer angenehmen Säure gut zur Geltung kommt

Masseria La Volpe Primitivo IGT	0,2l	8,50 €
Kraftvoller, würziger Primitivo mit deutlichen Aromen von dunklen Früchten, Nelken und leichten Kräuternoten	0,75l	32,00 €

Roséwein

Weingut Rosé Marcus Meier Rosé Franken/Deutschland	0,2l	8,50 €
	0,75l	32,00 €

Fruchtiger Rosé mit Noten von reifer Roter Frucht und

Frankenschorle

Frankenschorle klein	0,2l	5,50 €
weiß, Rot oder Rosé		

Frankenschorle groß	0,5l	9,50 €
weiß, Rot oder Rosé		

Schnäpsla

Original Kalber Schnäpse aus der Brennerei Kalbensteinberg 2 cl 5,50 €

Seit 1912 betreibt der Obst und Gartenbauverein Kalbensteinberg eine Verschlussbrennerei, in der unsere klaren Sorten Kirsch, Apfel, Birne Zwetschge basierend auf einer traditionellen Handwerkskunst mit einer Stärke von 50% vol. gebrannt werden.

Original Kalber Liköre 2 cl 5,20 €

Ebenfalls in dieser traditionellen Verschlussbrennerei werden unsere Liköre hergestellt, die sich immer größerer Beliebtheit erfreuen. Wer es lieber fruchtig und nicht ganz so stark mag, hat hier Schlehe Apfel, Pflaume, Kirsch/Rum Likörsorten zur Auswahl. Die Fruchtliköre haben einen Alkoholgehalt von 25% vol.

Fränkischer Hochmoorgeist 2 cl 5,50 €

Lust Auf den Genuss des einzigartigen Aromas, das sich entfaltet, sobald der Fränkische Hochmoorgeist den Gaumen berührt. Man schmeckt die Unverwechselbarkeit, die die ausgewählten, ausschließlich regionalen Kräuter des Likörs mit 56% vol. Alkohol beschenken.

SCAVI & RAY Grappa Oro 2 cl 4,90 €

feinster Edelbrand aus holzfassgelagerten Destillaten

Vodka 9 Mile 2 cl 3,90 €

Sambuca 2 cl 3,90 €

Ouzo 12 2 cl 3,90 €

Jägermeister 4 cl 4,50 €

Ramazzotti 4 cl 4,90 €

Amaretto 4 cl 4,50 €

Baileys Irish Cream 4 cl 4,90 €

Whiskey Jack Daniels 4 cl 4,50 €

Cognac Hennessy 4 cl 6,90 €

SALITOS SARLITA



Snap Dragon

4cl Tequila

je 10,90 €

Lime juice

Edelflower (Hollunder)

Salitos Tequilla Beer

Salitos Mule

4cl Gin

Lime juice

Ginger (Ingwersirup)

Salitos Ice



Blue Ocean

4cl Rum

Lime juice

Salitos blueberry

Candy Sandy

4cl Rum

Lime juice

Grenadine

Salitos Pink (strawberry)



Glutenfrei

Bio Lammsbräu glutenfrei

0,33l 4,60 €

Das erste aus Gerstenmalz hergestellt Glutenfreie. Dieser feinherbe Hochgenuss wird nach einem neuen, einzigartigen Verfahren hergestellt, bei dem das Gluten entfernt wird

Beilagen Salat

5,90 €

Blattsalate, Kartoffelsalat, Kraut-Karottensalat, Mais, Tomate, Gurken, Paprika Hausdressing

Ofenfrisches Schäufele an Biersoße, Kartoffelknödel

19,90 €

+ feines Weinsauerkraut

2,00 €

Schweinebraten an Biersoße, Kartoffelknödel

15,90 €

+ feines Weinsauerkraut

2,00 €

Schweinefilet

22,90 €

Schweinefilet vom Grill an Champignons, Rahmsoße, Röstkartoffeln dazu buntes Gemüse

Kokos Curry Hähnchen mit Gemüse

19,90 €

gegrilltes Hähnchenbrustfilet, buntes Gemüse, Kokos-Currysoße mit Ananas, Basmati Reis

Norwegisches Lachsfilet

25,90 €

an Spinat- Sahnesoße , Cherrytomaten, buntes Gemüse, Basmatireis

Fish Fingers mit Kartoffelsalat

16,90 €

Alaska Seelachsfilet Panade aus Maismehl. Kichererbsen, Reismehl, Buchweizenmehl

Chickenfingers mit Pommes Frites

16,90 €

Panade aus Maismehl .Kichererbsen, Reismehl

+ Preiselbeeren

1,00 €

Rote Bete Carpaccio

13,90 €

Rote Bete hauchdünn an Rucola-Basilikum Pesto, Feta, Walnüsse, Rucola, Olivenöl, Zitrone

Tomate Mozzarella an Basilikum - Rucola Pesto, Olivenöl, Zitrone

12,90 €

Salatteller

12,90 €

Kartoffelsalat, Kraut-Karottensalat, Blattsalate quer durch den Garten, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Hausdressing

Salatteller Ziegenkäse

19,90€

Blattsalate quer durch den Garten ,Ziegenkäse Taler gebacken an karamellisierten Honig Birnen, Walnüsse , Tomate , Gurke, Mais, Hausdressing & Balsamico Creme

Salatteller Thunfisch

16,90€

Blattsalate quer durch den Garten, Kartoffelsalat, Kraut-Karottensalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika Thunfisch, Feta, rote Zwiebeln, Hausdressing