



## **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.**

## **Wir haben auch im Winter geöffnet! ❄️🍷**

Wenn draußen der See in winterlicher Ruhe liegt, wird es bei uns besonders gemütlich. Wir lassen auch im Herbst und im Winter unsere Türen für euch geöffnet

Genießt saisonale Spezialitäten, hausgemachte Köstlichkeiten und eine warme, einladende Atmosphäre mit Blick auf den Brombachsee. Ob zu zweit, mit der Familie oder mit Kollegen – wir sind für euch da!

✦ **Planen Sie ein Familienfest, eine Weihnachtsfeier oder eine Firmenveranstaltung?**  
Unsere Räumlichkeiten bieten den perfekten Rahmen für unvergessliche Wintermomente – mit persönlichem Service und liebevoll abgestimmtem Menü ganz nach euren Wünschen.

Jetzt reservieren unter [info@diebuchtambrombachsee.de](mailto:info@diebuchtambrombachsee.de)

**Wir freuen uns auf euch!**

## Bitte beachten Sie auch unsere Wochenkarte

### Vorspeisen

<b>Feldsalat (VEGAN)</b>	5,50 €
Feldsalat mit Kirschtomaten und Walnüsse, Hausdressing	
<b>+ Speck</b>	2,00 €

### Speisen

<b>Ofenfrisches Schäufile</b>	19,90 €
an Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel	
<b>Schweinebraten</b>	16,90 €
an Dunkelbiersoße, Knödel	
<b>Fränkischer Sauerbraten</b>	21,90 €
mit Knödel und Rotkraut	
<b>Schweinefilet</b>	23,90 €
Schweinefilet vom Grill an Pfeffersoße ,Spätzle dazu Speckbohnen	
<b>Holzfallersteak</b>	17,90 €
Schweinenackensteak an Dunkelbiersoße, glacierte Zwiebeln, Röstkartoffeln	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	17,90 €
Schweineschnitzel paniert aus der Pfanne mit Pommes Frites	
<b>Currywurst mit Pommes</b>	14,90 €
<b>2 fränkische Bratwürste</b>	12,50 €
mit feinem Weinsauerkraut auf Wunsch mit Brot	
<b>Geröstete Kartoffelspalten (Vegetarisch)</b> mit Kräuter Schmand dazu kl. Feldsalat	14,90 €
<b>fränkische Spatzen (Käsespätzle) (Vegetarisch)</b>	14,90 €
mit würzigem Käse( Bergkäse+Emmentaler) Sahne, garniert mit Röstzwiebeln	
<b>Flammkuchen Deftig( Elsässer)</b> Kräuterschmand, feinem Speck, rote Zwiebeln	13,90 €
<b>Flammkuchen Kürbis (Vegetarisch)</b>	17,90 €
Kräuterschmand , rote Zwiebeln, Hokkaido Kürbis, Ziegenkäse, Honig , Walnüsse	



### **EXTRAS:**

**Preiselbeeren 1,00 €, Brot 2 Scheiben 1,00 €, Weinsauerkraut 2€**

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

## Piratenkarte

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

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



## Soft drinks

<b>Tafelwasser still oder spritzig</b>	0,2l	2,50 €	0,4l	3,80 €	0,75l	6,50 €
<b>Spezi, Coca Cola, Cola Zero, Limo Orange oder Zitrone</b>					0,4l	4,50 €
<b>EISTEE</b> Pfirsich, Zitrone					0,4l	4,90 €
<b>Red Bull</b>					0,25l	3,90 €
<b>Saft</b>					0,2l	3,50 €
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja					0,4l	5,50 €
<b>Schorle</b>					0,2l	2,90 €
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja					0,4l	4,90 €

## Biere

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



## Sprizz

<b>Prosecco oder Secco Zero</b>	0,1l	4,90 €
<b>Aperol Sprizz</b> Eis, Aperol, Wasser, Prosecco, Orangenscheibe	0,3 l	9,50 €
<b>Ramazotti Aperetivo Arancia (Alkoholfrei)</b> Eis, alkoholfreier Zitrusfrüchte Apritiv, Wasser, Prosecco Alkoholfrei	0,3 l	9,50 €
<b>Hugo Sprizz( auch Alkoholfrei erhältlich)</b> Eis, Prosecco, Wasser, Limette, Holundersirup	0,3 l	9,50 €
<b>Limoncello</b> Eis, Prosecco, Mineralwasser, Limetten und Zitronenscheibe	0,3 l	9,50 €
<b>Lillett Wild Berry</b> Eis, Lillet, Eis, Beeren Schweppes Wild Berry	0,3 l	9,50 €
<b>Sarti Sprizz</b> Eis, Pink Grapefruit, Grapefruitscheibe	0,3 l	9,50 €



## Weißwein

<b>Weingut Marcus Meier Silvaner Franken Franken/Deutschland</b> Frischer und fruchtiger Wein mit ganz feinen Aromen vom grünem Apfel sowie Pfirsich	0,2l	8,50 €
<b>Colli Vai Bo- Lugana DOC Labardei/Italien</b> Frische Zitrusnoten, feine florale Aromen und eine harmonische Säurestruktur	0,2l 0,75l	8,50 € 32,00 €

## Rotwein

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

## Roséwein

<b>Weingut Rosé Marcus Meier Rosé Franken/Deutschland</b> Fruchtiger Rosé mit Noten von reifer Roter Frucht und	0,2l 0,75l	8,50 € 32,00 €
--	---------------	-------------------

## Heißgetränke



<b>Kaffee Crema</b>	4,60 €
<b>Cappuccino</b>	4,80 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,80 €
<b>Latte Macchiato mit Geschmack</b> Karamell, Amaretto, Haselnuss, Mandel	5,20 €
<b>Milchkaffee</b>	4,60 €
<b>Espresso</b>	2,80 €
<b>Espresso Doppio</b>	4,90 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,00 €
<b>Heiße Schokolade</b>	4,80 €
<b>Portion Honig</b>	+ 1,00 €
<b>2cl Rum</b>	+ 3,00 €
<b>2cl Amaretto</b>	+ 3,00 €
<b>Alternativen zu Milch</b> Mandelmilch, Hafermilch, Laktosefreie Milch	+ 0,50 €
<b>Eilles Diamonds Tee</b>	4,50 €

Tauchen Sie ein in die gemütliche Atmosphäre mit unseren köstlichen Tee Variationen.

EILLES TEE gehört zu den feinsten Teemarken. Ob klassische Schwarztees, leckere Früchtetees oder innovative Tees mit Kräutern oder Gewürzen ... Sie werden begeistert sein.

**Darjeeling Royal(First Flush Blatt), Grüner Tee Asia Superior, Kräutergarten, Kamilleblüten, Pfefferminze, Roiboos Vanilla, Tea Spa Magica (Rooibos, Quitte-Apfel), Vita Orange+7 Vitamine, Apfel, Ingwer- Orangenpassion, Kaminfeuer, Winterpunch**

### **Wohlfühltee Deluxe** 6,90 €

Wählen Sie Ihren Tee nach Ihrem Geschmack, zum Verfeinern servieren wir Ihnen wärmende Gewürze wie Nelke, Zimt, Sternanis ein Hauch von Orange und Ingwer sorgt für eine angenehme Süße und eine leichte Schärfe.

## das süßes Ende...

<b>Dessertteller</b>	8,90 €
Zweierlei Pfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne	
<b>Crème Brûlée</b>	8,90 €
mit Früchten	
<b>Kuchen groß</b>	4,40 €
<b>Kuchen klein</b>	3,80 €
<b>Torte</b>	4,60 €
<b>Sahne</b>	1,00 €

Kuchen und Torten finden Sie in der Vitrine gegenüber von der Theke