



## **Liebe Gäste**

**Wir freuen uns Sie in unserer BUCHT begrüßen zu dürfen.**

**Unser Team wird alles dafür tun, dass es Ihnen an nichts fehlt  
und Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.**

**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**

**Bitte bestellen Sie beim Kellner/in, unsere Aushilfen sprechen teilweise kein  
deutsch und nehmen grundsätzlich keine Bestellungen auf**

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

**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**

## Vorspeisen & Salate

**Beilagen Salat (auch VEGAN bitte beim Bestellen mit angeben)** 5,90 €

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

**Rote Bete Carpaccio (auch VEGAN bitte beim Bestellen mit angeben)** 12,90 €

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

**Carpaccio vom Rind** 15,90 €

Beef Carpaccio hauchdünn an Rucola-Nest, Cherrytomaten, Parmesanflakes, Olivenöl, Zitrone

**Tomate Mozzarella (Vegetarisch)** 12,90 €

an Basilikum - Rucola Pesto, Olivenöl, Zitrone

**Salatteller Thunfisch** 16,90 €

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

**Salatteller Ziegenkäse (Vegetarisch)** 19,90 €

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

**Caesar Salad (Vegetarisch)** 13,90 €

Römersalat, knusprigen Croûtons, Parmesan und einem cremigen Caesardressing

**Caesar Chicken Salad** 18,90 €

Römersalat, Hähnchenbrustfilet, knusprigen Croûtons, Parmesan und einem cremigen Caesardressing

+ Portion Baguette 1,50 €

+Portion Knoblauch Baguette 4,90 €

Unser Hausdressing wird mit weißen Balsamico, Senf, Öl zubereitet

## Flammkuchen

**Flammkuchen Deftig** 13,90 €

Kräuter Schmand, feinem Speck, rote Zwiebeln

**Flammkuchen (Vegetarisch)** 13,90 €

Kräuter Schmand, roten Zwiebeln, Tomaten, Mais, Rucola

**Flammkuchen Ziegenpeter (Vegetarisch)** 17,90 €

Schmand mit Ziegenkäse, rote Zwiebeln, Birnen, Walnüsse, Rucola

**Flammkuchen Thunfisch** 15,90 €

Kräuter Schmand, Thunfisch, rote Zwiebeln, Feta

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

## Speisen



<b>Ofenfrisches Schäufele</b> an Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel	19,90 €
<b>Schweinebraten</b> an Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel	15,90 €
<b>Schweinefilet</b> Schweinefilet vom Grill an Rahmsoße, Spätzle dazu grüne Bohnen	22,90 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> Schweineschnitzel paniert aus der Pfanne mit Pommes Frites <b>oder</b> hausgemachten Kartoffelsalat	17,90 €
<b>Hähnchen Kokos Curry mit Gemüse</b> gegrilltes Hähnchenbrustfilet an Kokos-Currysoße, Saisongemüse dazu Basmati Reis	19,90 €
<b>Putenschnitzel</b> mit Pommes Frites <b>oder</b> hausgemachten Kartoffelsalat	17,90 €
<b>Currywurst mit Pommes</b>	14,90 €
<b>2 fränkische Bratwürste</b> wahlweise mit feinem Weinsauerkraut <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat	12,50 €
<b>fränkische Käsespätzle</b> (auch VEGAN bitte beim Bestellen mit angeben ) mit würzigem Käse( Bergkäse+Emmentaler) Sahne, garniert mit Röstzwiebeln	14,90 €
<b>Ofenkartoffel</b> (auch VEGAN bitte beim Bestellen mit angeben ) mit Kräuter Schmand dazu kl. Salat	13,90 €
<b>+ Speck</b>	2,50 €
<b>+ gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b>	6,00 €
<b>Kokos Curry mit Gemüse (VEGAN)</b> Kokos-Currysoße, Saisongemüse, Basmati Reis	14,90 €
<b>Gnocchi</b> (auch VEGAN bitte beim Bestellen mit angeben ) mit feinem Sauerkraut	12,90 €
<b>Gnocchi</b> (auch VEGAN bitte beim Bestellen mit angeben ) mit Spinat Sahnesauce, Cherrytomaten und Käseersatz	14,90 €
<b>Rote Bete Puffer (VEGAN)</b> veganer Puffer aus Rote-Bete-Stücken, Kichererbsen, Gurken- und Zwiebelwürfeln in einer knusprigen Maispanade dazu kl. Salat	15,90 €
<b>NO Chicken Nuggets</b> paniert mit Pommes und Mayo	9,90 €

**Vegane Speisen werden mit einer Aufwands- und Mehrkostenpauschale von 2€ abgerechnet  
Für jede Küchenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €**

## Fisch

**Norwegisches Lachsfilet** 25,90 €  
an Spinat- Sahnesoße , Cherrytomaten, Saisongemüse, Salzkartoffeln

**Matjesfilet „Hausfrauenart“** 16,90 €  
mit Apfel- Zwiebel-Essiggurken Sahnesoße dazu Salzkartoffeln

### Extras:

Portion Preiselbeeren +1,00 €, feines Weinsauerkraut + 2,00 €, 2 scheiben Brot +1,00 €

Portion Ketchup + 0,60 €, Portion Mayo 0,60 €, Portion Senf 0,50 €,

Portion Kräuterschmand 2,00 €

Portion Mayo + 0,90€ ( **VEGAN** ), Kräuter - Schmand Portion + 2,50€ ( **VEGAN** )

Vegane Speisen werden mit einer Aufwands- und Mehrkostenpauschale von 2€ abgerechnet  
Für jede Küchenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €

## Glutenfreie Speisen

**Beilagen Salat** 5,90 €  
Blattsalate ,Kartoffelsalat, Kraut-Karottensalat, Mais, Tomate, Gurke, Hausdressing

**Ofenfrisches Schäufele** an Biersoße, Kartoffelknödel 19,90 €

**Schweinebraten** an Biersoße, Kartoffelknödel 15,90 €

**Kokos Curry Hähnchen mit Gemüse** 19,90 €  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Saisongemüse, Kokos-Currysoße mit Ananas, Basmati Reis

**Kabeljau** mit Kartoffelsalat 16,90 €  
Panade aus Maismehl, Kichererbsen, Reismehl, Buchweizenmehl

**Chickenfingers** mit Pommes Frites 16,90 €  
Panade aus Maismehl, Kichererbsen, Reismehl

**Rote Bete Carpaccio** 13,90 €  
Rote Bete hauchdünn an Rucola-Basilikum Pesto, Feta, Walnüsse, Rucola, Olivenöl, Zitrone

**Carpaccio vom Rind** 16,90 €  
Beef Carpaccio hauchdünn an Rucola-Nest, Cherrytomaten, Parmesanflakes, Olivenöl, Zitrone

**Tomate Mozzarella** 12,90 €  
an Basilikum - Rucola Pesto, Olivenöl, Zitrone

+ Gluteinfreies Brötchen 4,50 €

+Portion Gluteinfreies Brötchen 7,90 €

**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

## 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>Spätzle</b> mit Rahmsoße	5,90 €
<b>1 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>2 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 €



## Heißgetränke

<b>Kaffee Crema</b>	4,40 €
<b>Cappuccino</b>	4,60 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,60 €
<b>Latte Macchiato mit Geschmack</b>	4,90 €
Karamell, Amaretto, Haselnuss, Mandel	
<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>Heiße Schokolade</b>	5,20 €
Karamell, Amaretto, Haselnuss, Mandel, Spekulatius, Zimt	
<b>Iced Kaffee</b>	4,60 €
mit Geschmack	4,90 €
Karamell, Amaretto, Haselnuss, Mandel, Spekulatius, Zimt	
<b>Alternativen zu Milch</b>	
Hafermilch, Laktosefreie Milch	
<b>Glas Tee</b>	4,20 €
Klassik Schwarz, Pfefferminze, Grüner Tee, Kräuter, Früchte, Rooibos	
<b>Frische Minze mit Honig</b>	5,50 €
<b>Portion Honig</b>	1,00 €



## das süßes Ende...

<b>Crème brûlée</b> Karamellisiert mit Früchten und Sahne	8,90 €
<b>Schokoladenkuchen</b> mit Schokoladenkern	8,90 €
mit Früchten und Sahne	
<b>Kuchen</b>	4,40 €
<b>Torte</b>	4,60 €
<b>Sahne</b>	1,20 €

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



## Hausgemachte Limonaden

0,4l

7,50 €

**Maracuja - Limette - Minze**

**Erdbeere - Limette - Minze**

**Hollunder - Limette - Rosmarin**

**Grapefruit- Limette - Rosmarin**

**Gurke - Limette - Rosmarin**



## Soft drinks

**Tafelwasser still oder spritzig**      0,2l 2,50 €      0,4l 3,60 €      900ml 7,50 €

**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, Orangen,- Zitronenlimonade**      0,4l 4,50 €

**EISTEE**      0,4l 4,50 €

Pfirsich, Zitrone

**Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale**      0,2l 3,50 €

**Red Bull**      0,25l 3,90 €

**Saft**      0,2l 3,50 €

Apfel, Orange, Johannisbeere , Maracuja

0,4l 5,50 €

**Schorle**      0,2l 2,90 €

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja

0,4l 4,80 €

## Biere

<b>Kulmbacher Edelherb Pils</b> vom Fass	0,5 l	4,70 €
<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 Naturtrübes Kellerbier</b> vom Fass	0,5 l	4,70 €
<b>Mönchshof Natur Radler Hell</b> 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 alkoholfrei</b> vom Fass	0,5 l	4,90 €
<b>Salitos</b> Orginal, Ice, Blue, Pink, Mojito	0,33 l	4,50 €
		
<b>Maß Mönchshof Hell</b>	1 l	9,20 €
<b>Maß Mönchshof Radler</b>	1 l	9,20 €
<b>Maß Mönchshof Radler 0,00%</b>	1 l	9,20 €
<b>Maß Mönchshof Kellerbier</b>	1 l	9,20 €
<b>Maß Kapuziner Weißbier</b>	1 l	9,80 €
<b>Maß Kapuziner Weißbier</b> alkoholfrei	1 l	9,80 €
<b>Maß Weizenradler/Colaweizen</b>	1 l	9,80 €
<b>Maß Weizenradler/Colaweizen</b> alkoholfrei	1 l	9,80 €

## Sprizz

<b>Prosecco oder Secco Zero</b>	0,1l	4,90 €
<b>Ramazzotti Aperetivo Arancia (Alkoholfrei)</b> Eis, alkoholfreier Zitrusfrüchte Aeritiv, Wildberry, Beeren	0,2 l	8,50 €
<b>Aperol Sprizz</b> Eis,Prosecco, Mineralwasser, Aperol, Orangenscheibe	0,2 l	8,50 €
<b>Hugo Sprizz ( auch Alkoholfrei erhältlich)</b> Eis,Prosecco, Mineralwasser, Limette, Holundersirup	0,2 l	8,50 €
<b>Erdbeer Sprizz ( auch Alkoholfrei erhältlich)</b> Eis,Prosecco, Mineralwasser, Limette, Erdbeersirup	0,2 l	8,50 €
<b>Gerda Sprizz ( auch Alkoholfrei erhältlich)</b> Eis, Prosecco, Mineralwasser, Limette, Gurkensirup	0,2 l	8,50 €
<b>Limoncello Sprizz ( auch Alkoholfrei erhältlich)</b> Eis, Prosecco , Mineralwasser, Limette	0,2 l	8,50 €
<b>Lavendel Sprizz ( auch Alkoholfrei erhältlich)</b> Eis, Prosecco , Mineralwasser, Lavendelsirup	0,2 l	8,50 €
<b>Lillett Wild Berry</b> Eis, Lillet , Eis ,Beeren, Schweppes Wild Berry	0,2 l	8,50 €
<b>Campari Amalfi</b> Campari, Limettensaft, Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	8,50 €
<b>Campari Orange</b>	0,2 l	8,50 €
<b>Scavy &amp; Ray Prosecco</b>	0,75 l	22,90 €
<b>Scavi &amp; Ray Ice Prestige Spumante</b>	0,75 l	29,90 €

Der SCAVI & RAY ICE PRESTIGE SPUMANTE ist ein edler Vino Spumante mit feiner Süße. Das Geheimnis dahinter ist der besondere Mix feinster weißer Trauben . Die Liaison aus Eleganz im Geschmack und feinstem Duft nach exotischen Früchten kreiert eine Cuvée Prestige, die mit dem Anspruch geschaffen wurde, das Beste ihrer Art zu sein.

## Weißwein

<b>Weingut Eherieder Mühle Müller Thurgau</b> <b>Franken/Deutschland</b> Rassige Frucht unterstützt durch eine erfrischende Säurestruktur	<b>0,2l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Weingut Marcus Meier Bacchus Franken</b> <b>Franken/Deutschland</b> Ausgeprägte Aromatik von Zitrusfrüchten, Kernobst und sortentypischen Noten der Holunderblüte	<b>0,2l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Weingut Marcus Meier Silvaner Franken</b> <b>Franken/Deutschland</b> Frischer und fruchtiger Wein mit ganz feinen Aromen vom grünem Apfel sowie Pfirsich	<b>0,2l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>GWF Scheurebe Boxbeutel</b> <b>Franken/Deutschland</b> Cassis, Blutorange, Aprikose - diese Scheureben-Aromatik setzt sich im Geschmack fort und vermählt sich mit der bezaubernden Fruchtsüße zu einem grandiosen Finale.	<b>0,75l</b>	<b>28,00 €</b>

## Rotwein

<b>Weingut Eherieder Mühle Domina</b> <b>Franken/Deutschland</b> Aromen von dunklen Beeren mit fruchtigen Note, die mit einer angenehmen Säure gut zur Geltung kommt	<b>0,2l</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Masseria La Volpe Primitivo IGT</b> Kraftvoller, würziger Primitivo mit deutlichen Aromen von dunklen Früchten, Nelken und leichten Kräuternoten	<b>0,2l</b> <b>0,75l</b>	<b>8,50 €</b> <b>32,00 €</b>

## Roséwein

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

## Frankenschorle

<b>Frankenschorle klein</b> weiß, Rot oder Rosé	<b>0,2l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Frankenschorle groß</b> weiß, Rot oder Rosé	<b>0,5l</b>	<b>9,50 €</b>

## Longrinks/Cocktails

<b>Gin Tonic</b> Gordon Gin, Schweppes Tonic Water	6 cl	9,90 €
<b>Gin SinTonic 0 %</b> Gin 0%, Schweppes Tonic Water	6 cl	9,90 €
<b>Malfy Gin Rosa Tonic</b> Goldberg Wild Berry	6 cl	13,50 €
<b>Malfy Gin</b> Goldberg Tonic Water	6 cl	13,50 €
<b>Vodka Bull 9Mile</b>	8 cl	9,90 €
<b>Moscow Mule</b> Vodka.,Ginger Beer, Limette im Kupferbecher	8 cl	9,90 €
<b>Jägermeister</b> Red Bull <b>oder</b> Maracuja	8 cl	9,90 €
<b>Whiskey Jack Daniels Cola</b>	6 cl	9,90 €
<b>Hennessy Cola</b>	4 cl	9,90 €
<b>Rum Havana Club 3 Años Cola</b>	6 cl	9,90 €
<b>Bacardi Strawberry Bliss</b> Barcadi, Erdbeersirup, Limettensaft	6 cl	9,90 €
<b>Espresso Martini</b> Wodka , Espresso, Kaffeelikör und Zuckersirup	4 cl	12,90 €
<b>Martini Dry</b> Martini, Gin , Zitrone	4 cl	9,90 €



## 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 11,90 €

Lime juice, Eiswürfel,  
Edelflower ( Hollunder)  
Salitos Tequilla Beer

## Salitos Mule

4cl Gin

Lime juice, Eiswürfel,  
Ginger Ale,  
Salitos Ice



## Blue Ocean

4cl Rum

Lime juice, Eiswürfel  
Salitos blueberry

## Candy Sandy

4cl Wodka

Lime juice, Eiswürfel

Erdbeersirup

Salitos Pink (strawberry

