



Gasthof Braun***

„Zum Hohen Knochen“



Liebe Gäste

herzlich Willkommen im Gasthof Braun! Unser familiengeführtes Hotel lädt Sie ein, den Alltag hinter sich zu lassen und die Schönheit der Natur zu genießen.

Unser **Restaurant** bietet eine vielfältige, regionale und saisonale Speisekarte. Bei Intoleranzen oder veganen Wünschen, kommen Sie gerne auf uns zu.

Erleben Sie die Umgebung bei einer schönen Wanderung oder Radtour und lassen den Abend im Biergarten ausklingen. Im Winter starten die Loipen direkt vor der Haustür und das „Skiliftkarussell Winterberg“ befindet sich nur wenige Autominuten entfernt.

Zwei komplett ausgestattete **Ferienwohnungen** (Fernseher, Telefon, Miniküche, Kühlschrank, Schlafsofa für 2 weitere Personen) im Gebäude nebenan, runden unser Angebot ab.



Wir freuen uns auf Sie!

Familie Braun und Mitarbeiter



WLAN: „Gasthof-Braun-Fritzbox“
Oder Code scannen



Öffnungszeiten:

Montag:	12:00-22:00 Uhr	Warme Küche:
Dienstag:	Ruhetag	12:00-14:00 Uhr &
Mittwoch:	15:00-22:00 Uhr	18:00-20:00 Uhr
Donnerstag:	12:00-22:00 Uhr	nachmittags:
Freitag:	12:00-24:00 Uhr	Kaffee & Kuchen
Samstag:	12:00-24:00 Uhr	(Gerichte auf Anfrage)
Sonntag:	12:00-22:00 Uhr	

Allergie Kennzeichnung

1-Glutenhaltige Getreide 2-Krebstiere 3-Eier 4-Fisch 5-Erdnüsse 6-Sojabohnen 7-Milch 8-Schalenfrüchte
9-Sellerie 10-Senf 11-Sesam 12-Schwefeldioxid und Sulfate 13-Lupinen 14-Weichtiere

Ausführliche Information dazu finden Sie im Internet unter http://www.z-event-catering.com/tl_files/pdf/Allergen-Handbuch.pdf.



Suppen [0,25l Tasse: 4,60€ | 0,5l Tasse: 7,50€]

Rindfleischsuppe mit bunter Einlage ^{1,3}

Steinpilzcremesuppe

Kartoffelsuppe (Eintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Mettwurst)

Salate

Beilagensalat ^{3,10} 5,00 €

Großer bunter **Salatteller**^{3,10}

mit Hähnchenbrust¹ und Toast¹ 12,50 €

mit Riesengarnelen⁴ und Toast¹ 13,50 €

mit gerösteten Kürbiskernen und Körnerbrot¹ 12,50 €

Brotzeit

Sauerländer Graubrot¹ oder Gerstebrot¹

mit Butter⁷ und hausgemachtem Knochenschinken 9,50 €

mit Butter⁷ und Holländer Gouda⁷ 9,50 €

mit Butter⁷ und hausgemachter Bauernmettwurst 9,50 €

Bunte Bauernplatte¹ (verschiedene Schnittchen mit hausgemachter Wurst) 12,50 €

Flammkuchen [23x 33cm frisch gebacken] 11,50 €

Rustikal mit Speck und Zwiebeln

Fein mit Lachs und Lauch

Vegetarisch mit Hirtenkäse Paprika und Zucchini



Vegetarische Gerichte

Kartoffelrösti mit Pilzen, Gemüse und Käse ⁷ überbacken	12,00 €
Käsespätzle mit buntem Salatteller	11,50 €

Kleine Gerichte

Leberkäse ¹ mit Spiegelei ³ , Bratkartoffeln und Salaten ^{3,10}	11,50 €
Strammer Max ¹ mit 2 Spiegeleiern ³	11,50 €

Fischgericht

Lachsfilet ⁴ mit Kräutersauce auf Kartoffeln ^{1,3} mit Salatteller ^{3,10}	19,50 €
Zanderfilet mit Kartoffelrösti und Kräutersauce dazu Salatteller	19,50 €



Hauptgerichte

Hähnchen-Cordon Bleu ^{1,3} mit Schinken und Käse ¹ gefüllt Pommes-Frites und Salatteller ^{3,10}	18,50 €
Wiener-Schnitzel ^{1,3} (vom Schwein) mit Pommes-Frites und Salatteller ^{3,10}	16,00 €
Schnitzel ^{1,3} mit frischen Champignons, Pommes-Frites und Salatteller ^{3,10}	17,00 €
Schweinerückensteak mit Zwiebeln und frischen Champignons, Bratkartoffeln und Salatteller ^{3,10}	16,50 €
Schweinemedallion mit Bärlauchkruste ^{1,7} überbacken Kartoffelrösti und Salatteller ^{3,10}	20,50 €
Lendchenpfanne Schweinemedallion mit Champignonrahmsauce ⁷ Spätzle ³ und frisches Gemüse	20,50 €
Rumpsteak vom Black Angus mit Pommes Frites und Salatteller ^{3,10} Kräuterbutter ⁷ Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise ³	24,00 €
Gulasch vom heimischen Hirsch Hausgemachte Spätzle und Rotkohl	18,00 €
Hackfleischsteak ^{1,3,7} vom Ohlenbacher Jungbullen mit Zwiebeln, Spiegelei ³ , Kartoffelrösti und Salat	14,50 €

Hits für Kids

Schnitzel ^{1,3} mit Pommes-Frites	9,00 €
Hähnchennuggets ¹ mit Kroketten ¹	9,00 €
Bratwurst ¹ mit Pommes	9,00 €



Dessert

Tagesdessert auf Anfrage	3,50 €
Hausgemachte Eisparfait von weißer Schokolade mit frischen Früchten	5,00 €
Whiskey-Espresso Eistorte ^{1,3,7} mit Früchten und Eierlikör	5,00 €
Apfelstrudel ^{1,3,7} mit Vanilleeis	5,10 €
Waffel ^{1,3,7} mit Puderzucker	3,20 €
mit heißen Kirschen und Sahne	4,60 €
mit Vanilleeis und Sahne	4,60 €
Eiskaffee	3,80 €
Hausgemachte Kuchen und Torte auf Anfrage	3,50 €

Eisbecher

Eiskugeln , je Kugel (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Stracciatella)	1,10€
Kleiner Waldbeere Eisbecher Vanilleeis, Erdbeereis, Waldbeeren und Sahne	4,80€
Kleiner Eisbecher Eis und Heiß Vanilleeis, Erdbeereis, heiße Kirschen und Sahne	4,80€
Kindereis Figur Schneemann Vanilleeis, Erdbeereis und Sahne	4,80€
Großer Waldfrucht Eisbecher Vanilleeis, Erdbeereis Waldfrüchten und Sahne	7,50€
Großer Eisbecher Walnuss Vanilleeis, Walnuss, Schokoladeneis garniert mit Walnüssen Schokostreusel und Sahne	7,50€



Alkoholfreie Getränke

Flasche 0,33l | 2,70 €

Bio Schorle Kirsch Granatapfel

Bio Limonade Rhabarber *von Proviant*

Richard's Sun Iced Tea (*Pfirsich*)

Krombacher Fassbrause (*Holunder, Rhabarber*)

Vita-Malzbier

Flasche 0,25l | 2,00 € 0,75l | 5,00 €

Gerolsteiner Mineralwasser (*Sprudel, Medium*)

VIO-Mineralwasser (*Still*)

0,2l | 2,00 € 0,3l | 3,00 € 0,5l | 5,00 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Fanta, Sprite, Spezi

Apfelschorle, Johannisbeerschorle

Säfte (*Apfel, Orangen, Johannisbeere, Multivitamin*)

Krombacher Biere vom Fass

0,3l | 2,50 € 0,5l | 4,50 €

Pils Hell

Kellerbier Naturtrüb

Landbier Dunkel

Flaschenbiere

0,5l | 4,20 €

Weizen (*hell*) *von Krombacher*

Weizen (*hell*) *von Maisels*

Weizen (*dunkel – auf Anfrage*)

Weizen (*alkoholfrei*)

Krombacher Pils (*alkoholfrei*)

0,33l | 2,50 €



Klare Spirituosen

Korn, Wacholder Klarer mit Speck (Schweinchen)	1,70 €
Alter Schneider (Edelkorn)	2,20 €
Obstler, Mirabelle Williams Birne	2,20 €
Eversbusch, Malteser, Linie Aquavit	2,40 €

Kräuterliköre

Kahler Asten, Ramazotti, Fernet Branca, Jägermeister	2,20 €
Bergteufel	2,70 €

Brände

Remy Martin Cognac	3,50 €
Whiskey Dimple	3,50 €

Liköre

Grand Marnier (Orangenlikör), Amaretto (Mandellikör)	2,80 €
Tia Maria (Kaffeelikör), Baileys auf Eis	2,80 €

von Scheibel

Edles Fass Gold Marille Brand	3,50 €
Moor Birne Spirituose	3,50 €
Altes Pfümle Spirituose	3,50 €
Paradiese Waldheidelbeer Likör	3,50 €

Sekt

Chardonnay Sekt <i>trocken [0,1l]</i>	5,00 €
Fürst von Metternich	
Rose Sekt <i>trocken [0,1l]</i>	5,00 €
Fürst von Metternich	
Pinot Blanc <i>extra trocken [0,75l]</i>	20,00 €
Pfaffenweiler Weinhaus	
Aperol Spritz <i>[0,25l]</i>	5,00 €



Kaffee

Tasse Kaffee	2,50 €
Pott Kaffee	4,00 €
Kännchen Kaffee	4,50 €
Cappuccino	2,80 €
Cappuccino groß	4,20 €
Espresso	2,50 €
Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	3,80 €
Rüdesheimer-Kaffee	4,50 €
Irish-Coffee	4,50 €

Kakao

Große Tasse Kakao mit Sahne	3,50 €
Russische Schokolade mit Wodka	5,00 €
Große Tasse Kakao mit Jamaika Rum	5,90 €

Tee

Glas Schwarzer Tee	2,50 €
Glas Rotbuschtee mit Früchten	2,50 €
Glas Grünentee	2,50 €
Glas Kräutertee	2,50 €
Glas Früchtetee	2,50 €
Verschiedene Früchtetee	2,50 €

Glühwein

Glühwein mit Rum	4,30 €
Grog mit Jamaika Rum	4,30 €
Jagertee	4,30 €



Offene Weißweine

0,2l | 4,30 € 1l | 18,50 €

Müller-Thurgau trocken
Landerer, Baden

Grauer Burgunder trocken
Schloß Affaltrach

Mosel Riesling trocken
Weingut Ernst Eifel

Kerner lieblich
Löwensteiner Salzberg, Württemberg

Offene Rotweine

0,2l | 4,60 € 1l | 19,00 €

Spätburgunder trocken
Landerer Baden

Merlot trocken
Montecelli

Trollinger mit Lemberger lieblich
Haberschlachter Heuchelberg

Rosé

0,2l | 4,60 € 1l | 19,00 €

Schwarzriesling Weissherbst
Löwensteiner Salzberg

Weißweine

0,75l | 20,00 €

Sommerlaune WESS Winzer Sommerach
Hauswein weiß Grauburgunder trocken
MOSEL-Riesling Schiefergestein Spätlese trocken
Weingut Ernst Eifel

Rotweine

0,75l | 20,50 €

Hauswein Duett Rot Pinot-Meunier trocken
Basico Tempranillo Spanien trocken
Cannonau di Sardegna trocken
Chateau Carbonneau Bordeaux
Black Print Cuvee Markus Schneider trocken

0,75l | 24,50 €