



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 ehemaligen Stallgebäude 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 4,50€ 0,5l Tasse 7,50€

Rindfleischsuppe mit bunter Einlage ^{1,3}

Steinpilzcremesuppe

Kartoffelsuppe (Eintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Mettwurst)

Salate

Beilagen Salat ^{3,10} 5,00 €

Großer bunter **Salatteller**^{3,10}

mit Hähnchenbrust¹ und Toast¹ 12,80 €

mit Riesengarnelen⁴ und Toast¹ 13,50 €

mit gerösteten Kürbiskernen und Körnerbrot¹ 12,80 €

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 €

Wahl aus 3 verschiedenen Sorten:

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}	19,00 €
Zanderfilet mit Kartoffelrösti und Kräutersauce dazu Salatteller	18,50 €



Hauptgerichte

Hähnchen-Cordon Bleu ^{1,3} mit Schinken und Käse ¹ gefüllt Pommes-Frites und Salatteller ^{3,10}	17,50 €
Hähnchenschnitzel ^{1,7} mit Tomaten und Käse ⁷ überbacken Pommes-frites ¹ und Salatteller ^{3,10}	17,50 €
Wiener-Schnitzel ^{1,3} (vom Schwein) mit Pommes-Frites und Salatteller ^{3,10}	15,50 €
Schnitzel ^{1,3} mit frischen Champignons, Pommes-Frites und Salatteller ^{3,10}	16,50 €
Schweinerückensteak mit Zwiebeln und frischen Champignons, Bratkartoffeln und Salatteller ^{3,10}	16,50 €
Schweinemedallion mit Bärlauchkruste ^{1,7} überbacken Kartoffelrösti und Salatteller ^{3,10}	19,50 €
Lendchenpfanne Schweinemedallion mit Champignonrahmsauce ⁷ Spätzle ³ und frisches Gemüse	19,50 €
Rumpsteak vom Black Angus mit Pommes Frites und Salatteller ^{3,10} Kräuterbutter ⁷ , Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise ³	22,00 €
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

0,33l Bio Schorle Kirsch Granatapfel	2,70 €
0,33l Bio Limonade Rhabarber von Proviant	2,70 €
0,33l Vita-Malzbier	2,40 €
0,33l Eistee Richard Sun Pfirsich	2,70 €
0,33l Krombacher Fassbrause (<i>Holunder, Rhabarber</i>)	2,70 €
0,2l/0,3l/0,5l Coca-Cola/ Coca-Cola ZERO	2,00€/3,00€/5,00€
0,2l/0,3l/0,5l Fanta, Sprite, Spezi	2,00€/3,00€/5,00€

0,25l/ 0,75l Gerolsteiner Mineralwasser (<i>Sprudel, Medium</i>)	2,00€/5,00€
0,25l/ 0,75l VIO Mineralwasser (<i>Still</i>)	2,00€/5,00€
0,2l/ 0,3l/ 0,5l Apfelschorle, Johannisbeerschorle	2,00€/3,00€/5,00€
0,2l/ 0,3l/ 0,5l Säfte (<i>Apfel, Orangen, Johannisbeere, Multivitamin</i>)	2,00€/3,00€/5,00€

Krombacher Biere vom Fass

(0,3l/ 0,5l)	2,50€/ 4,20€
Pils Hell	
Kellerbier Naturtrüb	
Landbier Dunkel	

Flaschenbiere

Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33l	2,50€
Weizen (<i>hell</i>) von Krombacher	0,5l	4,20€
Weizen (<i>hell</i>) von Maisels	0,5l	4,20€
Weizen (<i>dunkel – auf Anfrage</i>)	0,5l	4,20€
Weizen (<i>alkoholfrei</i>)	0,5l	4,20€

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

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



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	2,00€
Glas Rotbuschtee mit Früchten	2,00€
Glas Grünentee	2,00€
Glas Kräutertee	2,00€
Glas Früchtetee	2,00€
Verschiedene Früchtetee	2,00€

Glühwein

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

Sekt

0,1 l Chardonney Sekt trocken Fürst von Metternich	5,00€
0,1 l Rose Sekt trocken Fürst von Metternich	5,00€
0,75 l Pinot Blanc extra trocken Pfaffenweiler Weinhaus	20,00€
0,25l Aperol Spritz	5,00 €



Offene Weißweine

	Glas	Flasche
Müller-Thurgau trocken Landerer, Baden	0,2l 4,30€	(1l 18,50€)
Grauer Burgunder trocken Schloß Affaltrach	0,2l 4,30€	(1l 18,50€)
Mosel Riesling trocken Weingut Ernst Eifel	0,2l 4,30€	(1l 18,50€)
Kerner lieblich Löwensteiner Salzberg, Württemberg	0,2l 4,30€	(1l 18,50€)

Offene Rotweine

Spätburgunder trocken Landerer Baden	0,2l 4,60€	(1l 19,00€)
Merlot trocken Montecelli	0,2l 4,60€	(1l 19,00€)
Trollinger mit Lemberger lieblich Haberschlachter Heuchelberg	0,2l 4,60€	(1l 19,00€)

Rosé

Schwarzriesling Weissherbst Löwensteiner Salzberg	0,2l 4,60€ (1,00l 19,00€)
---	-----------------------------

Weißweine

0,75l Flasche

Sommerlaune WESS Winzer Sommerach	20,00€
Hauswein weiß Grauburgunder trocken	20,00 €
MOSEL- Riesling Schiefergestein Spätlese trocken Weingut Ernst Eifel	20,00 €

Rotweine 0,75l Flasche

Hauswein Duett Rot Pinot-Meunier trocken	20,50 €
Basico Tempranillo Spanien trocken	20,50 €
Cannonau di Sardegna trocken	20,50 €
Black Print Cuvee Markus Schneider trocken	24,50 €
Impossible RED Laborie, Südafrika trocken	23,50 €