



**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](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 <sup>1,3</sup>

Steinpilzcremesuppe

Kartoffelsuppe (Eintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Mettwurst)

## Salate

Beilagensalat <sup>3,10</sup> 5,00 €

Großer bunter **Salatteller**<sup>3,10</sup>

mit Hähnchenbrust<sup>1</sup> und Toast<sup>1</sup> 12,80 €

mit Riesengarnelen<sup>4</sup> und Toast<sup>1</sup> 13,50 €

mit gerösteten Kürbiskernen und Körnerbrot<sup>1</sup> 12,80 €

## Brotzeit

Sauerländer Graubrot<sup>1</sup> oder Gerstebrot<sup>1</sup>

mit Butter<sup>7</sup> und hausgemachtem Knochenschinken 9,50 €

mit Butter<sup>7</sup> und Holländer Gouda<sup>7</sup> 9,50 €

mit Butter<sup>7</sup> und hausgemachter Bauernmettwurst 9,50 €

Bunte Bauernplatte<sup>1</sup> (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

<b>Kartoffelrösti</b> mit Pilzen, Gemüse und Käse <sup>7</sup> überbacken	12,00 €
<b>Käsespätzle</b> mit buntem Salatteller	11,50 €

## Kleine Gerichte

<b>Leberkäse</b> <sup>1</sup> mit Spiegelei <sup>3</sup> , Bratkartoffeln und Salaten <sup>3,10</sup>	11,50 €
<b>Strammer Max</b> <sup>1</sup> mit 2 Spiegeleiern <sup>3</sup>	11,50 €

## Fischgericht

<b>Lachsfilet</b> <sup>4</sup> mit Kräutersauce auf Kartoffeln <sup>1,3</sup> mit Salatteller <sup>3,10</sup>	19,00 €
<b>Zanderfilet</b> mit Kartoffelrösti und Kräutersauce dazu Salatteller	18,50 €



## Hauptgerichte

<b>Hähnchen-Cordon Bleu</b> <sup>1,3</sup> mit Schinken und Käse <sup>1</sup> gefüllt Pommes-Frites und Salatteller <sup>3,10</sup>	17,50 €
<b>Hähnchenschnitzel</b> <sup>1,7</sup> mit Tomaten und Käse <sup>7</sup> überbacken Pommes-frites <sup>1</sup> und Salatteller <sup>3,10</sup>	17,50 €
<b>Wiener-Schnitzel</b> <sup>1,3</sup> (vom Schwein) mit Pommes-Frites und Salatteller <sup>3,10</sup>	15,50 €
<b>Schnitzel</b> <sup>1,3</sup> mit frischen Champignons, Pommes-Frites und Salatteller <sup>3,10</sup>	16,50 €
<b>Schweinerückensteak</b> mit Zwiebeln und frischen Champignons, Bratkartoffeln und Salatteller <sup>3,10</sup>	16,50 €
<b>Schweinemedallion</b> mit Bärlauchkruste <sup>1,7</sup> überbacken Kartoffelrösti und Salatteller <sup>3,10</sup>	19,50 €
<b>Lendchenpfanne</b> Schweinemedallion mit Champignonrahmsauce <sup>7</sup> Spätzle <sup>3</sup> und frisches Gemüse	19,50 €
<b>Rumpsteak</b> vom Black Angus mit Pommes Frites und Salatteller <sup>3,10</sup> Kräuterbutter <sup>7</sup> Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise <sup>3</sup>	22,00 €
<b>Gulasch vom heimischen Hirsch</b> Hausgemachte Spätzle und Rotkohl	18,00 €
<b>Hackfleischsteak</b> <sup>1,3,7</sup> vom Ohlenbacher Jungbullen mit Zwiebeln, Spiegelei <sup>3</sup> , Kartoffelrösti und Salat	14,50 €

## Hits für Kids

<b>Schnitzel</b> <sup>1,3</sup> mit Pommes-Frites	9,00 €
<b>Hähnchennuggets</b> <sup>1</sup> mit Kroketten <sup>1</sup>	9,00 €
<b>Bratwurst</b> <sup>1</sup> mit Pommes	9,00 €



## Dessert

Tagesdessert auf Anfrage	3,50 €
Hausgemachte Eisparfait von weißer Schokolade mit frischen Früchten	5,00 €
Whiskey-Espresso Eistorte <sup>1,3,7</sup> mit Früchten und Eierlikör	5,00 €
Apfelstrudel <sup>1,3,7</sup> mit Vanilleeis	5,10 €
Waffel <sup>1,3,7</sup> mit Puderzucker	3,20 €
mit heißen Kirschen und Sahne	4,60 €
mit Vanilleeis und Sahne	4,60 €
Eiskaffee	3,80 €
Hausgemachte <b>Kuchen und Torte</b> 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
<b>Müller-Thurgau</b> trocken Landerer, Baden	0,2l   4,30€	(1l   18,50€)
<b>Grauer Burgunder</b> trocken Schloß Affaltrach	0,2l   4,30€	(1l   18,50€)
<b>Mosel Riesling</b> trocken Weingut Ernst Eifel	0,2l   4,30€	(1l   18,50€)
<b>Kerner</b> lieblich Löwensteiner Salzberg, Württemberg	0,2l   4,30€	(1l   18,50€)

### Offene Rotweine

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

### Rosé

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

### Weißweine

	0,75l Flasche
<b>Sommerlaune WESS</b> Winzer Sommerach	20,00€
<b>Hauswein weiß Grauburgunder trocken</b>	20,00 €
<b>MOSEL- Riesling Schiefergestein Spätlese</b> trocken Weingut Ernst Eifel	20,00 €

### Rotweine 0,75l Flasche

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