

Glamour Dinner

SHOW & MENÜ



TICKETS



Programm 2025

- Sa, 25.10.2025 MusiComedy „Die Salonlöwengrube“
m. Sebastian Coors & Norbert Lauter
- Sa, 08.11.2025 MusiComedy „Best Of Viktoria Lein“
von & mit Viktoria Lein
- Fr, 28. & Winter-Travestie
- Sa, 29.11.2025 „MEGY CHRISTMAS“ mit MEGY B.
- Sa, 13.12.2025 Musik-Kabarett-Dinner
„Limmer wider Lichterglanz“
mit Andrea Limmer
- Mi, 31.12.2025 Musik-Dinner zu Silvester
„VIVA LAS VEGAS“ mit DUKE ELVIS

Programm 2026

- So, 15.02.2026 Travestie-Dinner zum „vergessenen“
Valentinstag mit Dean DeVille
und Tracy Dash
- Sa, 14.03.2026 Kabarett-Dinner
„Als Mann ein Mängel-Exemplar“
mit Jürgen Denkwitz
- Sa, 18.04.2026 Musik-Kabarett-Dinner
„Lebensfreude“ mit dem Vogelmayer
- Fr, 24.07.2026 Sommer-Travestie
& mit Elke Winter
- Sa, 25.07.2026 vom Hamburger Schmitt-Theater

Der Brunnenhof, das fränkische Landgasthaus, Thomas Sauerbrey, Handthal 6
97516 Oberschwarzach, Tel. 09382/99828, Fax: 09382/99827

Mail: info@der-brunnenhof.de, www.der-brunnenhof.de

Preise für Glamour-Dinner 2024: Ab EUR 67,80 bis EUR 85,80 p. P. inkl. MWSt für 4-Gang-Menü und Eintritt
Silvester-Glamour-Dinner-Special: Ab EUR 72,80 bis 95,80 p. P. inkl. MWSt für 5-Gang-Menü und Eintritt.

Platzgenaue Buchung ausschließlich über www.der-brunnenhof.de/veranstaltungen oder allen Eventim-Vorverkaufsstellen.



Lebensfreude pur genießen!

Liebe Gäste,

unter diesem Motto stehen unsere beliebten Glamour Dinner-Abende! Zum einen präsentieren wir Ihnen ein Kleinkunstprogramm der Spitzenklasse mit beliebten Künstlern aus dem gesamten deutschsprachigen Raum. Sie erleben Live-Performances aus nahezu allen Genres der Kleinkunst wie z. B. dem Kabarett, der Magie, der Comedy, der Live-Musik und vielen mehr. Zum anderen stimmen wir unsere Menüs ganz auf die jeweilige Jahreszeit und manchmal auch direkt auf das Programm des Künstlers ab. Genießen Sie Augen-, Ohren- und Gaumenschmauß und lassen Sie sich einen Abend lang treiben.

Am Veranstaltungsabend heißen wir Sie herzlich willkommen und begleiten Sie an Ihren Tisch. Dort ist bereits ein kleiner Gruß aus der Küche für Sie vorbereitet. Pünktlich beginnt unser Programm mit der Begrüßung aller Gäste und der Künstler des Abends. Danach wechseln sich Showact und Menüfolge ab, so können Sie bei bester Unterhaltung einfach nur genießen. Sie haben es sich verdient!

Wie kommt man nun an Tickets? Das ist ganz einfach! Scannen Sie einfach den QR-Code auf der 1. Seite oder gehen Sie auf www.der-brunnenhof.de/veranstaltungen. Hier finden Sie für jedes Dinner eine Beschreibung, sowie das Menü. Des Weiteren haben wir hier einen Ticket-Button installiert, welcher Sie direkt in den Ticket-Shop führt. Nun können Sie Ihr Lieblingsdinner auswählen und anklicken. Dann werden Ihnen alle relevanten Informationen zu dieser Veranstaltung angezeigt und Sie können entweder über die Bestplatzsuche sich einen Platz zuweisen lassen oder – und das ist unsere Empfehlung – Sie wählen selbst unter dem Button Saalplan die für Sie am besten geeigneten Plätze (tisch- und platzgenau) aus. Der Saalplan zeigt sämtliche Räumlichkeiten mit den für das Dinner verfügbaren Plätzen. Graue Plätze sind nicht mehr im Verkauf. So gibt es keine bösen Überraschungen, weil wir auf die Platzverteilung keinen Einfluss nehmen. Bitte beachten Sie: Es gibt drei Platzkategorien. Bestplatz, Normalplatz und Menüplatz. Die Unterschiede sind im Ticketshop unter Preis-/Einlassinformationen erklärt. Wenn Sie Ihre Plätze gewählt haben, stehen Ihnen verschiedene Zahlungsmöglichkeiten zur Verfügung. Danach erhalten Sie Ihre Tickets, die wir am Veranstaltungsabend einscannen.

Unsere Show- & Menü-Dinnerabende eignen sich hervorragend als Geschenk für jeden Anlass, als Kunden- oder Mitarbeiter-Incentive, für Betriebs- und Vereinsfeiern, für Mädelsabende oder einfach nur zum „Selbst Genießen“.

Neugierig geworden? Dann nichts wie rein in den Ticketshop, in dem man 24 Stunden täglich nach seinen Lieblingskünstler stöbern kann.

Seien Sie uns herzlich willkommen!

Ihr Thomas Sauerbrey & das gesamte Brunnenhof-Team

Tischgebet



escheidenheit,
Bescheidenheit,
verlass mich nicht
bei Tische,
gib acht, dass ich
zu jeder Zeit
das größte Stück
erwische!

Amen.

Mit allen Sinnen Gastlichkeit genießen!

Der Brunnenhof in Handthal ist ein Schmuckkästchen inmitten einer der schönsten Landschaften Frankens und wird – je nach Jahreszeit – mit viel Liebe zum Detail dekoriert. Unser einmaliges Ambiente macht den Brunnenhof zu einer Stätte der Begegnung von Genießern aller Altersgruppen aus der näheren und fernerer Umgebung.

Noch anno 1926 bettete das liebe Vieh sein Haupt hier zur Ruhe. Erst im Jahre 1980 erfuhr der Brunnenhof die Verwandlung vom idyllisch gelegenen Bauernhaus zu einem Landgasthaus.

1996 erkannten wir die Einzigartigkeit dieses Ortes und schwangen den Zauberstab. Mit vereintem Engagement erblühte unter unseren Händen der Ihnen bekannte Brunnenhof.

Menschen, die eine Vorliebe für ein ganz besonderes Flair haben, erleben im Brunnenhof eine ausgezeichnete und saisonale Küche, serviert von einem liebevollen Team. Sie zu verwöhnen und Ihnen einige Stunden Urlaub vom Alltag zu bescheren ist unser Ziel.

Voller Stolz präsentieren wir Ihnen unseren Wintergarten, der die 100 bestehenden Plätze spielend um 30 weitere Schlemmerinseln erweitert. Seien Sie uns also willkommen, lassen Sie den Alltag vor der Türe und tauchen Sie ein in die besondere Welt des Brunnenhofes!

Für Feierlichkeiten stehen Ihnen selbstverständlich unsere traumhaft dekorierten Räumlichkeiten zur Verfügung. Sprechen Sie uns an, wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Des Weiteren können Sie auch unsere Homepage als Informationsquelle nutzen. Dort finden Sie die aktuelle Speisekarte und auch unseren Jahreskalender. Unsere Adresse: www.der-brunnenhof.de. Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Facebookseite: www.facebook.com/derbrunnenhof und bei Instagram.

Auf Walther von der Vogelweide's Spuren....

Erkunden Sie den Steigerwald per pedes und lernen Sie diesen Landstrich von seiner idyllischen Seite kennen. Vorbei an Burgen und Schlössern, die geheimnisvolle Geschichten aus längst vergangenen Tagen erzählen, führt Sie der Steigerwald-Panoramaweg auf Walther von der Vogelweide's Spuren direkt zu uns in den Brunnenhof! Selbstverständlich sind wir auf Sie als Wanderer vorbereitet.

Oder erwandern Sie den Franziskusweg, ein Rundweg, der direkt am Brunnenhof startet und wieder da endet. Eine Stele mit dem heiligen Franziskus, der vor einem Vogel niederkniet, bildet den Anfang. Auf weiteren Stelen entlang des Weges werden Ihnen Fabelwesen aus der Tierwelt vorgestellt und es gibt an besonderen Punkten die Möglichkeit zu verweilen, auszuruhen und die Natur zu genießen.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt in und um den Brunnenhof!

Herzlich Willkommen im Brunnenhof

Unsere flüssigen „Vorspeisen“ erhöhen die Spannung
auf den kommenden Genuss!

Unsere Apéritifs aus dem fränkischen Weinland:

Frizzante Valentin weiß Cuvée trocken, Deutscher Perlwein* Fruchtperlen – prickelnd und fruchtig frisch eine perlende Weißwein-Cuvée Winzer Sommerach – der Winzerkeller	0,1 l EUR 0,75 l EUR	4,10 30,70
Brunnenhof Pfirsichtraum Weinbergspfirsichlikör mit deutschem Perlwein* aufgegossen	0,10 l EUR	5,50
Quitten-Secco hausgemachter Quittenbeersirup mit deutschem Perlwein* aufgegossen	0,10 l EUR	5,50
Johannisbeer-Secco hausgemachter Johannisbeersirup mit deutschem Perlwein* aufgegossen	0,10 l EUR	5,50
Hollerblüten-Secco Holundersirup mit deutschem Perlwein* aufgegossen	0,10 l EUR	5,50
Fränkischer Weinaperitif Rotwein mit Auszügen aus Schlehe und Holunder	0,05 l EUR	4,50
Kir Brunnenhof Fränkischer Johannisbeerlikör mit Handthaler Silvaner aufgegossen	0,10 l EUR	5,50

Spritziges:

Aperol Spritz mit Aperol, mit deutschem Perlwein* und Mineralwasser aufgegossen auf Eis	0,25 l EUR	6,80
Rhabarber-Secco Rhabarber-Sirup mit Mineralwasser und deutschem Perlwein* aufgegossen auf Eis	0,25 l EUR	6,80

* mit zugesetzter Kohlensäure

(alle hier gelisteten Apéritifs enthalten Sulfite)

Enthaltene Allergene entnehmen Sie bitte unserem Allergen-Ordner.

Unsere Preise verstehen sich inkl. MWSt und Bedienung.



Suppe

Fränkische Leberknödelsuppe mit Kräuterflädle EUR 6,00

Vorspeisen

Knuspriges hausgemachtes Röstinchen
mit geräuchertem Lachs
pikantem Kräuter-Dip und Salatgarnitur EUR 12,00

Fisch

Der Bachsaibling – Die Königsklasse unter den Lachsfischen

Heißgeräucherter Bachsaibling
mit Sahnemeerrettich, Bauernbrot und Butter, dazu ein bunter Salatteller EUR 22,80

Bachsaibling Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter
und verschiedenen Salaten der Saison EUR 25,80

Bachsaibling blau
im altfränkischen Wurzelsud gegart, mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter
und verschiedenen Salaten der Saison EUR 25,80

Unser Hausspezialität aus der Fernsehsendung „Schlemmerreise Franken“:

Bachsaibling nach Art der Handthaler Winzer
Frischer Saibling in Silvanersahnesauce mit Weintrauben
Petersilienkartoffeln und verschiedenen Salaten der Saison EUR 26,80

Fleischgerichte

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites
und verschiedenen Salaten der Saison EUR 18,80

Fränkisches Hochzeitsessen
Tafelspitz mit Meerrettich, Preiselbeeren und breiten Nudeln EUR 21,80

Truthahngeschnetzeltes „Exotisch“ in Tomaten-Curryrahmsauce
und verschiedenen Früchten, dazu hausgemachte Rösti
und verschiedene Salate der Saison EUR 22,80

Hirschkalbsbraten „Steigerwald“ mit Preiselbeerbirne
und feiner Wacholderrahmsauce,
dazu ein hausgemachter Kartoffelkloß und Blaukraut EUR 23,80

Schweinerückensteak „Steigerwald“
in feiner Champignonrahmsauce,
dazu knusprige Kroketten und verschiedene Salate der Saison EUR 19,80

Lendenspezialität „Brunnenhof“
Schweinemedaillons in feiner Champignonrahmsauce
dazu Herzoginkartoffeln und verschiedene Salate der Saison EUR 23,80

Von den meisten Speisen bieten wir auch Schmankerlportionen an. Fragen Sie Ihre Servicekraft.

Über enthaltene Allergene können Sie sich in unserem bereitgestellten Ordner informieren. Ihre Bedienung berät Sie gerne.
Unsere Preise verstehen sich inklusive MWSt und Bedienung.

Handthaler Zwiebelrostbraten

Rumpsteak mit feiner Bratenjus und hausgemachten Röstzwiebeln dazu Kartoffelspiralen und verschiedene Salate der Saison

EUR 30,80

Salate

Brunnenhof Genießersalat

verschiedene Blattsalate mit unserem Hausdressing mariniert garniert mit frischen Champignons und knusprigen Croutons dazu servieren wir ein Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter und Toast

EUR 18,80

Handthaler Salatschüssel

knackige Salate mit Schinken- und Käsestreifen gekochtem Ei, frische Champignons, Croutons und Toast

EUR 14,80

Zur Vesper ab 14:30 Uhr servieren wir zusätzlich:

Hubertus-Griebenschmalz im Glas mit Bauernbrot

EUR 8,80

Häckerbrotzeit mit Pfiff verschiedene Hausmacher Wurstsorten im Glas, Gerupfter, Emmentaler, Bauernbrot und Butter garniert mit Essiggurke und zur Verdauung ein Stamplerl Zwetschgenwasser

EUR 14,80

Genuss-Spanferkelsülze mit Musik mit Essiggurkenstreifen mit Vinaigrette und Zwiebeln mariniert dazu Bauernbrot und Butter

EUR 14,00

Handthaler Winzerplatte für Zwei

mit fränkischem Pressack, Blutwurst und Leberwurst im Glas gekochtem Schinken, rohem Schinken, einem Stück Nussknacker Hubertus-Griebenschmalz, Gerupfter, Emmentaler garniert mit Essiggurke, Bauernbrot und Butter

EUR 27,50

Gerupfter, angemachter Camembert hausgemacht mit Bauernbrot

EUR 10,50

Fränkische Bratwürste auf Weinsauerkraut, dazu Bauernbrot

EUR 11,50

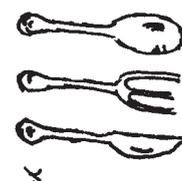
Blaue Zipfel

Fränkische Bratwürste im altfränkischen Wurzelsud dazu Bauernbrot

EUR 11,50

Über Zusatzstoffe und Allergene können Sie sich in unserem bereitgestellten Ordner informieren. Ihre Bedienung berät Sie gerne.

Unsere Preise verstehen sich inkl. Bedienung und gesetzl. MWSt.



Schlemmen und Genießen

Kleine Clowns essen am liebsten:



Kinderschnitzel vom Schwein
„Wiener Art“
mit viel Pommes und ganz viel
Ketchup
EUR 9,50

Das Krokodil
knuspig gebackene Currywurst
mit Pommes
EUR 8,90

Hähnchen-„DINO“ paniert
dazu viel Ketchup und Pommes
EUR 9,50

Pommes
mit ganz viel Ketchup
EUR 5,30

Knusprige
Kartoffelkroketten
mit Soße
EUR 5,30

Hausgemachter
Kartoffelkloß
mit Soße
EUR 5,30

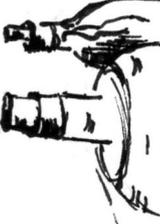
Nudeln
mit Soße
EUR 5,30

2 kleine
Schweinemedaillons
mit Champignonrahmsoße
und Kroketten
EUR 10,90

Was magst Du...?



Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserem Zusatzstoffe- und Allergenordner.
Bitte fragen Sie Ihre Servicekraft. Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MWSt. und Bedienung.



Edle Geister, Brände und Liköre



Ernest Hemingway hatte ein inniges Verhältnis zu Hochprozentigem.
An unseren Digestifs hätte er seine Freude gehabt!

Asbach Uralt	2 cl	EUR	4,00
Malterer Aquavit	2 cl	EUR	4,50
Amaretto	2 cl	EUR	4,50
Ramazotti	2 cl	EUR	4,50

Edle Spirituosen & Liköre aus Franken

Obstler	2 cl	EUR	3,50
Zwetschgenwasser	2 cl	EUR	3,80
Himbeergeist	2 cl	EUR	4,00
Mirabellengeist	2 cl	EUR	4,00
Holundergeist	2 cl	EUR	4,50
Tresterbrand	2 cl	EUR	4,80
Walnusslikör	2 cl	EUR	5,00
Winzerkaffee, Kaffeesahnelikör mit einem im Eichenholzfass gereiften Weintresterbrand	2 cl	EUR	5,40
Holunderblütenlikör	2 cl	EUR	4,80

Fränkische Spirituosen & Edelliköre aus unserem Schatzkammerla
(Edelobstbrennerei Wecklein, Arnstein)

Williams Christ Brand urwürziges Destillat aus dem Holzfass	2 cl	EUR	5,80
Schlehenbrand aus dem Holzfass, eine urfränkische Obstrarität die erst nach dem ersten Frost ihr feines Aroma entwickelt	2 cl	EUR	6,80
Quittenbrand Apfel- und Birnen-Quitten-Destillat, im Holzfass gereift	2 cl	EUR	6,00
Johannisbeergeist herb, kräftiges Herbstaroma	2 cl	EUR	6,00
Haselnuss-Spirituose intensives Aroma nach gerösteten Haselnüssen und Nougat	2 cl	EUR	6,00
Hagebutte, ein Brand mit angenehm-lieblichem Aroma und feinem Nachklang	2 cl	EUR	6,80
Wilde Weichsel, ein seltener und extravaganter Wildsauer- kirsch-Edelbrand. Ein Hauch von Bittermandel in Verbindung mit dem Aroma des reifen Fruchtfleisches der wilden Weichselkirsche	2 cl	EUR	6,80
Steinobst-Cuvée aus Aprikose, Mirabelle, Zwetschge, Schlehe in unterschiedlichen Holzfässern gereift	2 cl	EUR	6,80
Speierling Speierlingbrand, seltene Frucht, zartes, fruchtiges Aroma	2 cl	EUR	6,80
Kirschlikör & Quittenlikör, mild & aromatisch	2 cl	EUR	5,80

Biere der Privatbrauerei Kesselring

Premium Pils vom Fass	0,50 l	EUR 4,70
Premium Pils vom Fass	0,25 l	EUR 2,80
Radler	0,50 l	EUR 4,70
Urfränkisches Landbier vom Fass	0,50 l	EUR 4,70
Urfränkisches Schlemmer Weißbier	0,50 l	EUR 4,70
Schlemmer Weißbier alkoholfrei	0,50 l	EUR 4,70
Premium alkoholfrei	0,50 l	EUR 4,70

Mönchshof Manufaktur

Zwickl, naturtrüb & bernsteinhell	0,5 l	EUR 4,50
-----------------------------------	-------	----------

Erfrischungsgetränke aus dem Hause Staatl. Bad Brückenauer Mineralbrunnen

Bad Brückenauer Gourmet, medium oder spritzig oder natur		
Natürliches Mineralwasser	0,25 l	EUR 2,90
im Kühler serviert	0,75 l	EUR 5,90
Bad Brückenauer Zitronenlimonade	0,20 l	EUR 2,90
Bad Brückenauer Apfelschorle, naturtrüb	0,40 l	EUR 4,50
Bad Brückenauer Cola-Mix	0,40 l	EUR 4,00

Schorle von hausgemachtem Sirup aus hauseigenen Früchten

Quittenschorle mit spritzigem Bad Brückenauer Mineralwasser	0,40 l	EUR 4,90
--	--------	----------

Sauer & Spritzig

Holunder Spritz mit Holunderblütensirup, Limettensaft und Mineralwasser aufgegossen	0,40 l	EUR 4,90
Rhabarberschorle	0,40 l	EUR 4,90

weitere alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	EUR 2,90
Coca Cola, Coca Cola Zero Sugar, Fanta	0,20 l	EUR 2,90
Glas Milch	0,40 l	EUR 2,30

Säfte

Apfelsaft, naturtrüb	0,20 l	EUR 2,90
Orangensaft	0,20 l	EUR 2,90
Johannisbeernektar	0,20 l	EUR 2,90
Roter Traubensaft	0,20 l	EUR 3,20
Saftschorle	0,40 l	EUR 4,40

Enthaltene Allergene entnehmen Sie bitte unserem Allergen-Ordner.

Unsere Preise verstehen sich inkl. MWSt und Bedienung.



Biere und alkoholfreie Getränke



Kaffee Genuss im Sonnenhof



Eine Anekdote aus der Kaffeewelt: Als Mohammed, der Prophet, krank und matt daniederlag, reichte ihm der Erzengel Gabriel eine Schale Kaffee. Kaum hatte Mohammed den köstlich duftenden Trank probiert, fühlte er sich aufs Herrlichste gestärkt und belebt.

Probieren Sie es aus!

Gefilterter Kaffee. Der deutsche Kaffeeklassiker in Reinkultur. Gefilterter Kaffee wird, im Gegensatz zu den meisten Kaffeespezialitäten, ohne hohen Pumpendruck zubereitet, das Brühwasser durchfließt vielmehr sanft das Kaffeemehl.

Tasse EUR 2,70

Kännchen EUR 5,20

Espresso, das kleine, kräftige mediterrane Getränk aus Italien. Mehr Aroma, mehr Geschmack, mehr Gehalt, denn mit hohem Druck zubereitet, werden mehr Geschmacksstoffe extrahiert. Das Qualitätsmerkmal eines guten Espresso ist die „Crema“. EUR 2,80

Espresso Macchiato, wem der Espresso zu stark und dunkel ist, mag dennoch fast immer den Espresso Macchiato. Auf den frischen Espresso wird hier ein Schuss Milchschaum gegeben. Dieser weiße Fleck „Macchia“ macht ihn zum Gefleckten, zum „Macchiato“. EUR 3,00

Café Crème, auch Schümli genannt, ist ein „verlängerter“ Espresso. Er wird jedoch mit einer etwas heller gerösteten Kaffeebohne zubereitet. Das verleiht ihm seinen feinen, kräftigen Kaffeegeschmack ohne bitter zu sein. Auch den guten Café Crème ziert die „Crema“. EUR 2,90

Cappuccino, das beliebteste Frühstückstrank der Italiener, wird aber auch zwischendurch zu einem süßen Gebäck genossen. Seinen Namen erhielt er von der Kapuze, dem „cappuccio“ des Ordenshabits der Kapuzinerinnen. EUR 3,50

Latte Macchiato. Im Gegensatz zum Cappuccino besteht der Latte Macchiato – übersetzt „gefleckte Milch“ – vorwiegend aus heißer Milch, die etwas mit Espresso aromatisiert wird. Bei sorgfältiger Zubereitung entstehen die drei charakteristischen Schichten. EUR 3,90

Milchkaffee (Café au Lait) Die typische karamellbraune Mischung besteht je zur Hälfte aus Filterkaffee oder Café Crème und heißer Milch (lait). Der Café au Lait ist das Frühstückstrank der Franzosen schlechthin, erfreut sich aufgrund seines mild-milchigen Geschmacks auch bei uns immer größerer Beliebtheit. EUR 3,90

Xocolatl - vom bitteren Wassergemisch zum Hochgenuss, der uns heute das Leben versüßt! Die Azteken gaben diesem mit kaltem Wasser vermishten Kakaotränk seinen Namen. Mit Hilfe des "Molinillo", eines Holzquirls, schlug man die Flüssigkeit schaumig auf. Die Maya glaubten der Überlieferung nach, die Kakaopflanze sei göttlichen Ursprungs.

Heiße Schokolade vermittelt ein solches Wohlgefühl, weckt behagliche Erinnerungen an Geborgenheit, Wärme und Zufriedenheit. Süß, cremig, sahnig flüssige Schokolade eben EUR 3,90

Lassen Sie sich mit feinstem Premium-Tee verwöhnen.

Wir servieren Ihnen unsere Tees im Kännchen EUR 5,20
oder im Glas EUR 2,70

Sorten: Earl Grey, Rooibos-Vanille, Pfefferminze-Spearmintze, Kamille-Verbene
China Sencha (Grüntee), Heidelbeer-Holunder, Passionsfrucht-Mango

Unsere Preise verstehen sich inkl. MWSt und Bedienung.
Enthaltene Allergene entnehmen Sie bitte unserem Allergen-Ordner.

Bereiten Sie sich ein unvergleichliches Genuss-Erlebnis mit unseren Weinen,
die fleißige Winzer mit viel Liebe zum Detail für Sie kreiert haben!

Weinschorle

Frankenweinschorle rot oder weiß 0,25 l EUR 3,70

Unsere hauseigene Weinlinie
in Zusammenarbeit mit Weinbau Ruppenstein Oberschwarzach

1. 2023er Brunnenhof No. 1 "egal"
Weißwein-Cuvée, Deutscher Qualitätswein
Triologie aus fruchtigem Bacchus,
animierendem Müller-Thurgau und spritzigem Kerner
vereint sich zu einem exotischen Geschmackserlebnis.
Bronzemedaille Fränk. Weinprämierung 0,25 l EUR 5,70
0,1 l EUR 3,40

Alkohol 11,5 Vol.%, Restzucker 14,2 g/l, Säure 5,4 g/l

2. 2022er Brunnenhof No. 2
Sebastianus, Rotwein-Cuvée, Deutscher Qualitätswein, trocken
das Duett von Spätburgunder und Domina
besticht durch Eleganz und feinen Tanninen.
Silbermedaille Fränk. Weinprämierung 0,25 l EUR 6,90
0,1 l EUR 4,10

Alkohol 13,5 Vol.%, Restzucker 6,0 g/l, Säure 5,1 g/l

Unser Zecher-Schoppen

3. 2023er Müller-Thurgau
Deutscher Qualitätswein, halbtrocken
Harmonisch und gefällig, feine Frucht, zarte Muskatnote.
Ein Wein zum Schöpfeln und zu einer guten Brotzeit
Winzer Sommerach - die Genossenschaft 0,25 l EUR 4,90
0,1 l EUR 2,90

Alkohol 11,5 Vol.%, Restzucker 11,6 g/l, Säure 5,7 g/l

Das neue Franken

jung, frisch, modern und unkompliziert. Weine für den täglichen Genuss!

4. 2024er Silvaner
Wiebelsberger Dachs, Deutscher Prädikatswein Kabinett, trocken
dezent Frucht, kräftiger Körper, langer Nachhall
Weingut Fischer, Wiesentheid 0,25 l EUR 5,80
0,1 l EUR 3,50

Alkohol 12,0 Vol.%, Restzucker 2,6 g/l, Säure 5,9 g/l

5. 2023er Weißburgunder
Valentin, Deutscher Qualitätswein, trocken
Spielerische Pinotfrucht und knackige
Frische machen diesen gehobenen Feier-
abendschoppen zum Erlebnis
Winzer Sommerach - die Genossenschaft 0,25 l EUR 5,90
0,1 l EUR 3,50

Alkohol 12,5 Vol.%, Restzucker 5,3 g/l, Säure 6,1 g/l

All unsere Weine enthalten Sulfite.
Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MWSt. und Bedienung.



Weingewuss im Brunnenhof

Das neue Franken

jung, frisch, modern und unkompliziert. Weine für den täglichen Genuss!

11. 2023er Riesling

Familiengewächs, Deutscher Qualitätswein, feinherb
Mineralischer Duft nach reifen Aprikosen und Pfirsichen
Cremig und saftig mit citriscen Noten

Winzer Sommerach - die Genossenschaft	0,25 l	EUR	6,90
	0,1 l	EUR	4,10

Alkohol 11,0 Vol.%, Restzucker 17,5 g/l, Säure 6,7 g/l

Secco und Sekt

Frizzante Valentin weiß
Cuvée trocken, Deutscher Perlwein
mit zugesetzter Kohlensäure
Fruchtperlen - prickelnd und fruchtig frisch
eine perlende Weißwein-Cuvée

Winzer Sommerach - die Genossenschaft	0,1 l	EUR	4,10
	0,75 l	EUR	30,70

Alkohol 11,0 Vol.%, Restzucker 18,8 g/l, Säure 6,0 g/l

Silvaner Sekt

Crémant, Silvaner Brut, Sekt b. A. Franken
traditionelle Flaschengärung
fruchtbetonter, charmant und cremig
Erinnert an zarte Zitrus-, Aprikosen und Apfelnoten.
Feine Fruchtperlen prickelnd verpackt.
Ein Frankensekt in seiner edelsten Form.
Feinste Perlen im Glas

Winzer Sommerach - die Genossenschaft	0,75 l	EUR	45,00
---------------------------------------	--------	-----	-------

Alkohol 12,5 Vol.%, Restzucker 3,8 g/l, Säure 7,2 g/l

Rosé und Rotling

12. 2024er Rosé - Valentin

Deutscher Qualitätswein, trocken
aus Schwarzriesling und Spätburgunder
fruchtiger Duft nach Sommerfrüchten, elegantes Fruchtspiel
knackig-frisch, spritzig & lebendig

Winzer Sommerach - die Genossenschaft	0,25 l	EUR	5,90
	0,1 l	EUR	3,50

Alkohol 11,5 Vol.%, Restzucker 6,0 g/l, Säure 6,0 g/l

13. 2023er Rotling

Deutscher Qualitätswein, Gutswein, halbtrocken
Duft nach Erdbeeren, lebendig und anregend

Weinbau Ruppenstein, Oberschwarzach	0,25 l	EUR	5,90
	0,1 l	EUR	3,50

Alkohol 11,0 Vol.%, Restzucker 13,9 g/l, Säure 5,7 g/l

All unsere Weine enthalten Sulfite.

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MWSt. und Bedienung.





Das neue Franken

jung, frisch, modern und unkompliziert. Weine für den täglichen Genuss!

Rotweine

14. 2023er Spätburgunder
Deutscher Qualitätswein, trocken
Aromen von dunklen Beeren, weich und füllig
angenehme Tanninstruktur
Weingut Fischer, Wiesentheid 0,25 l | EUR 7,80
0,1 l | EUR 4,70
Alkohol 12,5 Vol.%, Restzucker 1,3 g/l, Säure 5,0 g/l
15. 2023er Domina
Deutscher Qualitätswein, trocken
Duft nach roten Waldbeeren, weich
mit langem Nachhall
Winzer Sommerach - die Genossenschaft 0,25 l | EUR 6,00
0,1 l | EUR 3,60
Alkohol 12,5 Vol.%, Restzucker 2,5 g/l, Säure 4,6 g/l
16. 2020er Blauer Portugieser
Wiebelsberger Dachs, Deutscher Qualitätswein
halbtrocken
ansprechende Frucht, feine Beerenaromen
ausdrucksvoll
Weingut Behringer, Abtswind 0,25 l | EUR 6,20
0,1 l | EUR 3,70
Alkohol 12,0 Vol.%, Restzucker 14,6 g/l, Säure 4,7 g/l
17. 2021er "Sauguter"
Rotwein-Cuvée, Deutscher Qualitätswein, halbtrocken
von Holz geprägte Rotwein-Aromatik
mit Würze, seidigen Tanninen und Tiefe
edler Tropfen mit saftigem Biss
Weingut Behringer Abtswind 0,25 l | EUR 6,20
0,1 l | EUR 3,70
Alkohol 12,0 Vol.%, Restzucker 14,7 g/l, Säure 5,4 g/l

All unsere Weine enthalten Sulfite.

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MWSt. und Bedienung.

Klassisches Franken
Klassische Lagenweine aus Franken
im Bocksbeutel und in der Burgunderflasche

18. 2020er Silvaner
Oberschwarzacher Herrenberg Geiersknuck
(höchster Weinberg am Hörnlein)
Deutscher Prädikatswein Spätlese, trocken
Typisch fränkisch. Typisch Silvaner. Dieser mineralische
Silvaner vom Gipskeuper besticht in der Nase
mit Aromen von Birne und Quitte.
Ein Wein mit Tiefgang, animierendem
Süße-Säure-Spiel und feinem Schmelz.
Silbermedaille Fränk. Weinprämierung 2021
Weinbau Ruppenstein, Oberschwarzach 0,75 l EUR 39,00
Alkohol 13,0 Vol.%, Restzucker 4,5 g/l, Säure 5,3 g/l

19. 2022er Gewürztraminer
Sommeracher Katzenkopf, 1. Lage, Deutscher Qualitätswein,
Rosen, Litschis, Orangenblüten - enorme Länge
Winzer Sommerach - die Genossenschaft 0,75 l EUR 36,40
Alkohol 12,5 Vol.%, Restzucker 21,8 g/l, Säure 5,6 g/l

Großes Franken

Weine mit nationaler und internationaler Kompetenz
-Klassische Essensbegleiter und Menüweine-

20. 2022er Grauburgunder - Alte Reben
Deutscher Qualitätswein, trocken
Komplexes und facettenreiches Aromenspiel
von Honig und Kaffee bis hin zu leichten Zitrusnoten
dichter Körper, cremige Opulenz Barrique-Lagerung
Weingut Fischer, Wiesentheid 0,75 l EUR 43,70
Alkohol 14 Vol.%, Restzucker 1,3 g/l, Säure 5,6 g/l

21. 2022er Weißburgunder
Sommeracher Katzenkopf
Deutscher Qualitätswein, Großes Gewächs, trocken
Duft nach weißen Blüten, einem Hauch Pfirsich und Haselnuss
leichten Holzaromen. Elegant und filigran am Gaumen
zart, mit langanhaltendem Nachhall
Winzer Sommerach - die Genossenschaft 0,75 l EUR 39,10
Alkohol 13,5 Vol.%, Restzucker 1,9 g/l, Säure 6,3 g/l

22. 2023er Blauer Silvaner
Familiengewächs
Deutscher Qualitätswein, trocken
Leicht nussiger Duft mit gelbfruchtigen und erdigen
Noten sowie zart holzigen Nuancen. Kräftig und
schmelzig im Mund, reife eher weiche Frucht, feine Säure
Winzer Sommerach - die Genossenschaft 0,75 l EUR 25,80
Alkohol 12,5 Vol.%, Restzucker 4,4 g/l, Säure 6,0 g/l

All unsere Weine enthalten Sulfite.
Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MWST. und Bedienung.

