

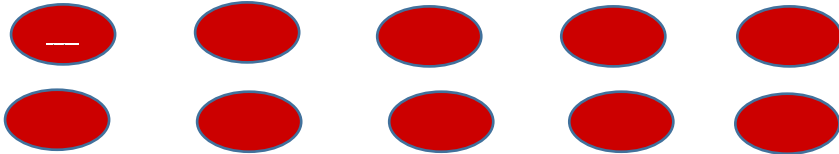
## GeschenkGutscheine

als wunderbares Geschenk für Ihre Lieben – egal ob  
Genießer, Frühstücksfans oder Romantiker.

Als Danke oder großes Sorry, an die Mami, Verwandte oder  
Arbeitskollegen.

Zahlungsmöglichkeiten  
Mastercard, Visa, Amex, Unionpay, EC-Karte, Bargeld

**Treuepass – für jedes Gericht 1 Stempel**



Ihre Treue wird belohnt! Ab 10 Essen – 1 Kaiserschmarrn Gratis

### Müll fasten – Umwelt entlasten

Gerne können Sie auch Ihre **eigenen Gefäße** mitbringen.

PS: Wir nehmen auch ihre übrigen **Einmachgläser**

Speisekarte unter [www.brudermuehle.de](http://www.brudermuehle.de)

Bestellhotline 0951 / 955 22 -0 [info@brudermuehle.de](mailto:info@brudermuehle.de)



Unsere beliebten **Wildbratwürste** und das **Wildgulasch**  
gibt's auch in der Aromaschutzfolie zum selbst zubereiten.

Für die Vesperzeit:

Wildsalami - Wildleberpastete - Wildsülze

Das kleine Restaurantfeeling für Sie zu Hause:

## Speisen zum Abholen & Lieferservice

ab Mai 2021



**Brudermühle**  
Hotel und Restaurant

Montag bis Sonntag ab 11.00 Uhr bis 20.00 Uhr



### Gut zu Wissen

Geben Sie uns 1 Stunde Zeit für Ihre Bestellung  
Mindestbestellwert: 15€

Wir liefern im Umkreis von Bamberg bis ca. 10 km

Lieferpauschale bis 5 km = 2 €, bis 10 km = 5

## Suppen

<b>Wildkraftbrühe</b> / Lebernocklerl	6
<b>Gemüsebouillon</b> / Grießklößchen	5
<b>Feines Spargelrahmsüppchen</b>	6
Wild aus eigener Jagd und Gehege im Frankenwald <i>das gesündeste Fleisch, fett und cholesterinarm</i>	
<b>Wildschinken</b> , Rucolasalat, Parmesan	9
<b>Wildgulasch</b> mit Spätzle, Preiselbeeren	14
<b>Wildfleischpflanzerl</b> , Schwammerl und Baggers	10
<b>Köstlicher Rehbraten</b> mit Egerlingen zweierlei Klöße, Apfelrotkohl, Preiselbeeren	21
<b>Käse-Sahne-Torte</b>	4
<b>Wiener Sachertorte</b> mit Orangen	4
<b>Warmer Apfelstrudel</b> -Vanillesoße	5
<b>Apfelkuchen</b> mit Butterstreusel	3,80
<b>Schoko-Nusskuchen</b>	3,80
Unsere Dessertklassiker	
<b>Spargelparfait mit Erdbeer-Rhabarbergrütze</b>	7
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus und Eiskrem	8
<b>Pflaumen in Armagnac</b> , Walnußeiskrem	8
<b>Rhabarberschorle</b> 0,33l	2,50
<b>Balis-Basilikum-Ingwerlimonade</b> 0,33l	2,50
<b>Granatapfelimonade hausgemacht</b> in der Bügelflasche 1,0l	5
Klassisch, süffig, ausgezeichnet	
Weiherer „ <b>OSWALT</b> “ Altbier, naturtrüb, obergärig Flasche 0,5l	3
<b>Fässla Gold</b> -Pils, feinherb, frisch, spritzig Flasche 0,5l	3



## Kulinarische Highlights Mai 2021

Fränkischer Spargel - Spargelhof Bayer Strullendorf	
<b>Spargelsalat klassisch</b> mit gehacktem Ei, Kräutervinaigrette	15
<b>Spargel</b> mit neuen Kartoffeln, zerlassene Butter	17
<b>Spargel</b> mit Rohschinken, holländische Soße	19
<b>Spargel</b> mit Rinderzunge	19
<b>Spargel</b> mit Forellenfilet	20
<b>Spargel</b> mit fränkischen Bratwürsten	20
<b>Spargel</b> mit zarten Wildsteaks als Beilage wahlweise – neue Kartoffeln – Rösti – holländische Soße	24
<b>Gemüsestrudel</b> - genussvoll, vollwertig	12
<b>Hausgemachter Semmelkloß</b> , Rahmschwammerl	15
<b>Karpfenfilet</b> goldgelb ausgebacken, Kartoffeln, Remo- Soße	15
<b>Zanderfilet</b> an der Haut gebraten neue Kartoffeln, Junglauch-Ratatouille	22
<b>Schmankerl-Ente, Kartoffelkloß, Apfelrotkohl</b>	14
Vom fränkischen Landschwein	
<b>Knusperschnitzel</b> , Kartoffeln, Gemüse	14
<b>Schäufelra</b> in Rauchbiersoße, Kloß, Sauerkraut	15
Vom fränkischen Rind	
<b>Rinderzunge gekocht</b> , Burgunder-oder Meerrettichsoße, Kloß	13
<b>Tafelspitz</b> mit Meerrettichsoße, Kartoffelkloß	16
<b>Sauerbraten</b> Kartoffelkloß, Apfelrotkohl oder Salat	16
<b>Roulade</b> mit Füllung, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	17
<b>Kerniges Rumpsteak</b> vom <b>Simmentaler Rind</b> Bratkartoffeln, gebackener Romanesco	24
<b>Käsecarpaccio</b> vom Höhlenkäse Portion	7
<b>Matjesfilets</b> nach Hausfrauenart, neue Kartoffeln	12

