

Grüß Gott

im



★★★★  
**Brunner Hof**  
NATUR- & WELLNESSHOTEL

**Wir wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt  
und guten Appetit!**

**Ihre Familie Brunner,  
sowie alle Mitarbeiter**

Natur- Wohlfühlhotel Brunner Hof OHG  
Kirchgasse 13 – 93473 Arnschwang  
Telefon 09977 257 – Fax 09977 8356  
Internet: [www.brunner-hof.de](http://www.brunner-hof.de)  
E-mail: [info@brunner-hof.de](mailto:info@brunner-hof.de)

# Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Natur- Wohlfühlhotel Brunner Hof begrüßen zu dürfen.

In unserem Landgasthof mit den gemütlichen Stuben servieren wir Ihnen traditionelle bayerische Schmankerln, vermischt mit Auszügen aus der modernen sowie auch der ernährungsbewussten Küche.

*„Weil man weiß, wo es herkommt“*

Die Natur spielt eine große Rolle in unserer Küche. So achten wir besonders darauf, so viele Produkte wie möglich aus der Region zu verwenden, und zum größten Teil mit frischen Lebensmitteln zu kochen. Die verwendeten Fleisch- und Wurstwaren stammen ausschließlich aus unserer hauseigenen Metzgerei. Abgerundet wird dies durch verschiedene kulinarische Spezialitäten der Region, sowie der Verwendung verschiedenster Gewürzkombinationen.

Natürlich achten wir auch auf den Lauf der Natur, berücksichtigen die Jahreszeiten und bieten Ihnen Gerichte passend zur Saison an.

*„Mit viel Liebe und Fleiß  
ist es unser oberstes Gebot,  
Sie jeden Tag aufs Neue  
zu verwöhnen und zu begeistern.“*

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere separate Allergikerkarte aus.

Desweiteren bieten wir Ihnen auch glutenfreie, laktosefreie und vegetarische Kost an - natürlich auch kleine Portionen  
- fragen Sie BEI UNS nach!

# Schlachtschüsselessen wie zu Oma's Zeiten

Jeden Montag ab 18.00 Uhr  
in unserer Hofstub´m

Schlachtplatte und Kesselfleischessen vom Buffet  
(verschiedene Fleischstücke, Surbraten, Innereien,  
Blut- und Leberwurst, dazu eingekochtes Sauerkraut,  
Bratkartoffeln, Meerrettich und Bauernbrot)  
Essen, soviel jeder kann.

pro Person 9,80 €



- 🌿 Schweinefleisch von Familie Leitermann in Neuaign
- 🌿 Blut- und Leberwurst aus unserer hauseigenen Metzgerei
- 🌿 Kartoffeln von Familie Weichs aus Arnschwang

# Musikantentreffen im urigen „Musikantenstad´l“

Jeden zweiten Freitag im Monat – Eintritt frei!

Sommerpause: Juli & August

Familie Brunner und das Stadlteam  
laden Sie herzlich ein!





## LandGenuss Bayerwald *für echten Genuss in der Region*

Liebe Gäste,

qualitätsorientierte Gastronomen und Landwirte haben im Landkreis Cham ein Netzwerk aufgebaut, um sich für Erhalt und Pflege regionaler Produkte und regionaler Speisen stark zu machen. Ausgewählte Restaurants und Gasthöfe sind mit dem Qualitätszeichen „Partnerbetrieb LandGenuss Bayerwald“ ausgezeichnet. Sie garantieren Ihnen die Herstellung und Verwendung von hochwertigen und wohlschmeckenden Produkten des Bayerwaldes.

Regionale Gerichte, die zum überwiegenden Teil aus Produkten der bäuerlichen Direktvermarktung zubereitet werden, sind in den Speisekarten mit unserem Logo als Qualitätsbeleg besonders kenntlich gemacht. Und damit Sie sich auf Qualität und regionale Herkunft der Produkte verlassen können, unterliegen alle Partnerbetriebe einem strengen Kontrollsystem.

Regional heißt bei LandGenuss Bayerwald auch natürlich. Industrielle Fertigprodukte kommen nicht auf den Tisch. Frisch und naturbelassen, so schmeckt es am besten. Genießen Sie in den Partnerbetrieben des Vereins LandGenuss die köstlichen Produkte und Speisen unseres schönen Bayerwaldes!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Andreas Brunner', with a stylized flourish at the end.

Andreas Brunner

1. Vorsitzender LandGenuss Bayerwald

# Schmankerl der Saison

## Suppe:

### Trilogie vom Kürbis

Suppe | gebackene Kürbiskernpraline | Kernöl

- 🌿 Kürbis vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham
- 🌿 Kürbis vom Weindl Gemüsebau Grafenkirchen
- 🌿 Wurzelgemüse vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham / Weindl Gemüsebau
- 🌿 Eier vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith



## Hauptgerichte:

### heimischer rosa gebratener Hirschrücken | Wildkräuterkruste

Rotweinjus | Ackergemüse |  
Kartoffelstampf | gemischter Salat

- 🌿 Hirsch vom Wildbretverkauf Dr. Sigmund aus Furth im Wald
- 🌿 Ackergemüse vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham / Weindl Gemüsebau
- 🌿 Salat vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham / Weindl Gemüsebau
- 🌿 Kartoffeln von Familie Hausladen, Wirnetshof aus Schönthal
- 🌿 Kräuter aus unserem hauseigenen Wildkräutergarten



### geschwenkte Kartoffelnocken |

Hokkaidokürbisragout | Rauke |  
Parmesan | gemischter Salat

- 🌿 Kürbis vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham / Weindl Gemüsebau
- 🌿 Kartoffeln von Familie Hausladen, Wirnetshof aus Schönthal
- 🌿 Mehl von Familie Kolbeck aus Chamerau
- 🌿 Salat vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham / Weindl Gemüsebau
- 🌿 Eier vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith



## Dessert:

### „Zweierlei vom Kürbis“

Kürbiskern-Parfait | lauwarmer Kürbiskuchen |  
Schokoladensoße



Mit diesem Zeichen sind unsere Gerichte ausgezeichnet, die zum überwiegenden Teil aus Produkten der bäuerlichen Direktvermarkter des Vereins LandGenuss zubereitet werden.

## Kulinarische Produkte *aus der Region.*

### Suppen:

**Angus-Kraftbrühe |  
Leberknödel | buntes Wurzelgemüse**

- 🌿 Leber aus unserer hauseigenen Metzgerei
- 🌿 Angus-Rindfleisch (Weidehaltung) vom Finkenhof aus Waldmünchen
- 🌿 Wurzelgemüse vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham
- 🌿 Mehl von Familie Kolbeck aus Chamerau
- 🌿 Eier vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith



**Kraftbrühe vom Angusrind |  
gebratenes Brez´n-Kräuterpflanzlerl**

- 🌿 Angus-Rindfleisch (Weidehaltung) vom Finkenhof aus Waldmünchen
- 🌿 Kräuter aus unserem hauseigenen Wildkräutergarten
- 🌿 Eier vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith



**Curry-Karotten Ingwer Suppe |  
Kokosmilch | gebackene Geflügelpraline**

### Hauptgerichte:

**Heimisches Rinderfilet vom Grill |  
Kräuterkruste | Rotweinjus | buntes Gemüse |  
handgeformte Kartoffelnocken | gemischter Salat**

- 🌿 Kartoffeln von Familie Weichs aus Arnschwang
- 🌿 Gemüse vom Weindl Gemüsebau / Garten-Gemüsebau Raum-Streck
- 🌿 Kräuter aus unserem hauseigenen Wildkräutergarten
- 🌿 Salat vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham


**„Trüffelsteak“ vom heimischen Rind |  
Rinderlendensteak vom Grill | Trüffelkruste |  
Pfefferrahmsoße | Pommes frites | gemischter Salat**

- 🌿 Salat vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham







Mit diesem Zeichen sind unsere Gerichte ausgezeichnet, die zum überwiegenden Teil aus Produkten der bäuerlichen Direktvermarkter des Vereins LandGenuss zubereitet werden.

**Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind |**  
Röstzwiebeln | dunkle Soße | Speckbohnenröllchen |  
Pommes frites | gemischter Salat






 Salat vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham

**Filet-Medaillons vom Landschwein |**  
Steinpilzrahmsauce | geschwenkte Spätzle |  
gemischter Salat

-  Schweinefleisch von Familie Leitermann in Neuaiagen
-  Mehl von Familie Kolbeck aus Chamerau
-  Eier vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith
-  Salat vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham





**Schweineschnitzel nach Wiener Art |**  
gebacken in Butterschmalz | Bratkartoffeln |  
Preiselbeeren | gemischter Salat




-  Schweinefleisch von Familie Leitermann in Neuaiagen
-  Kartoffeln von Familie Weichs aus Arnschwang
-  Mehl von Familie Kolbeck aus Chamerau
-  Eier vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith
-  Salat vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham



**Gebratenes Hähnchenbrustfilet |**  
geschwenkte Linguine | Wildkräuterpesto |  
Kirschtomaten | Parmesanspäne | gemischter Salat




-  Salat vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham
-  Wildkräuter aus unserem hauseigenen Garten

**Saiblingsfilet vom Grill |**  
Kartoffelstampf | Ackergemüse | Wildkräuteröl |  
gemischter Salat

-  Kartoffeln von Familie Weichs aus Arnschwang
-  Gemüse vom Weindl Gemüsebau / Garten-Gemüsebau Raum-Streck
-  Salat vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham



**Käserahmspätzle | würziger Almkäse |**  
im Pfand`l serviert | Röstzwiebeln |  
gemischter Salat

-  Mehl von Familie Kolbeck aus Chamerau
-  Eier vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith
-  Salat vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham



Mit diesem Zeichen sind unsere Gerichte ausgezeichnet, die zum überwiegenden Teil aus Produkten der bäuerlichen Direktvermarkter des Vereins LandGenuss zubereitet werden.

# G'schmackige, bayerische Schmankerl'n

- nur Sonn- und Feiertags zum Mittagstisch -

**ofenfrischer Schweinebraten** |  
Kartoffelknödel | Semmelknödel | dunkle Soße | Sauerkraut



**knusprig gegrillte hintere Schweinshaxe** |  
Dunkelbiersoße | Semmelknödel | Kartoffelknödel |  
Sauerkraut



**Geschmorter Sauerbraten vom Bürgermeisterstück** |  
Kartoffelknödel | Semmelknödel | Preiselbeeren |  
gemischter Salat










**geschmortes Hirschragout aus der Region** |  
Semmelknödeln | Preiselbeeren |  
gemischter Salat



## Für unsere kleinen Gäste

„Asterix“

Schweinebraten mit Knödel  
und Salatgarnitur

-  Rindfleisch: Familie Pöschl, Pöschlhof aus Dietersdorf bei Zandt
-  Hirsch vom Wildbretverkauf Dr. Sigmund aus Furth im Wald
-  Schweinefleisch: Familie Leitermann aus Neuaigen
-  Kartoffeln: Familie Hausladen, Wirnetshof aus Schönthal
-  Eier: Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith
-  Wurzelgemüse: Garten-Gemüsebau Raum-Streck Cham / Weindl Gemüsebau Grafenkirchen
-  Salat: Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham



Mit diesem Zeichen sind unsere Gerichte ausgezeichnet, die zum überwiegenden Teil aus Produkten der bäuerlichen Direktvermarkter des Vereins LandGenuss zubereitet werden.



# ...noch etwas Süßes zum Schluss...

## „Brunner Hof Dessert Trio“

dunkles Schokoladenmousse |  
weiße Schokoladen Crémé Brûlée | Erdbeereis

## „Schokoladen- Variation“

Schokoladeneis | lauwarmer  
Schokoladenkuchen | dunkles Schokoladenmousse

## „Geeister Kaiserschmarrn“

nach „Art des Hauses“ | geröstete Mandeln |  
Waldbeerensoße

## Erdbeerbecher

Vanilleeis | Erdbeereis |  
Erdbeerstücke | Erbeersoße | Schlagsahne

## Bananensplit

Vanilleeis | Schokoladeneis |  
Bananenstücke | Schlagsahne | Eierlikör | Mandelsplitter

## Eis mit heißen Himbeeren

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagsahne

## Eis-Trio im Becher

Vanilleeis | Schokoladeneis | Erdbeereis  
mit Sahne

## 1 Kugel Eis

mit Sahne

## Eiskaffee oder -schokolade

Vanilleeis | Kaffee oder Kakao |  
Schlagsahne



Mit diesem Zeichen sind unsere Gerichte ausgezeichnet, die zum überwiegenden Teil aus Produkten der bäuerlichen Direktvermarkter des Vereins LandGenuss zubereitet werden.

# Brotzeit...

## ist die schönste Zeit!

### Currywurst vom Grill

Currysoße | Pommes Frites (1,2)



### Gemischte Salate vom Gemüsebauern |

gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Kürbiskernpanade |  
Holunderblüten-Dressing | Baguette

🌿 Salat vom Garten-Gemüsebau Raum-Streck aus Cham



### „Bauernbrot“

Resches Bauernbrot | Schnittlauchfrischkäse |  
Geräuchertes | Emmentaler | Spiegelei |  
Zwiebeln | Essiggurke

🌿 Eier vom Geflügelhof Haberzeth aus Mitterkreith



### „Naturbursch“

knuspriges Weizenschrotbrot | Frischkäsecreme |  
gegrilltes Gemüse | Parmesan | Rucola

🌿 Weizenschrotbrot von Bäckerei Philipps aus Waldmünchen



### 2 Paar Bratwürste vom Grill

Sauerkraut | Senf | Bauernbrot



### Bauerngeräuchertes aus der Selchkammer

Kren | Essiggurke | Butter | Salat |  
Bauernbrot (1,2)



Mit diesem Zeichen sind unsere Gerichte ausgezeichnet, die zum überwiegenden Teil aus Produkten der bäuerlichen Direktvermarkter des Vereins LandGenuss zubereitet werden.

## Schweizer Wurstsalat

Jagdwurst | Käse | Essiggurken | Essig und Öl |  
Zwiebel | Bauernbrot (1,2)



## Bayerischer Wurstsalat

Mortadella | Essiggurken | Essig und Öl |  
Zwiebel | Bauernbrot (1,2)



## Pikantes Glas´fleich

rote Zwiebel | Meerrettich | Essiggurke |  
Bauernbrot | Butter



## geschnittener Goldsteig Emmentaler

Emmentaler Käse | Brezn | Butter |  
Salatsträußerl | Weintrauben



Alle unsere Fleisch und Wurstwaren stammen aus unserer hauseigenen Landmetzgerei.

1= mit Phosphat      2= mit Geschmacksverstärker



Mit diesem Zeichen sind unsere Gerichte ausgezeichnet, die zum überwiegenden Teil aus Produkten der bäuerlichen Direktvermarkter des Vereins LandGenuss zubereitet werden.