

Im Markthaus | Oberer Markt 13 | 92637 Weiden | Tel. 0961 46080



BRUNNER
KAFFEEHAUS



*Stil, Tradition & Genuss
mit Charme serviert*



Brunner Kaffeehaus
www.kaffeehaus-brunner.de

Auf Ihren Besuch freuen sich Familie Andreas Mohr
und das Kaffeehaus-Team

Frühstück und Eierspeisen bis 12.00 Uhr

SCHLEMMERFRÜHSTÜCK

für 1 Person **18,00**
für 2 Personen **30,50**

Heißgetränk nach Wahl,
frisch gepresster Orangensaft 0,1 l,
Käse-, Wurst und Schinkenarrangement, Frischkäse,
weiches oder hart gekochtes Frühstücksei, Marmelade,
Honig, Nutella, Joghurt mit frischen Früchten,
gemischtes Brotkörbchen und Butter

FRÜHSTÜCK DELUXE FÜR ZWEI **39,50**

Heißgetränke nach Wahl, Glas Prosecco 0,1 l,
Scheiben vom Roastbeef, Manchego Käse, Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich, Baguette, Französischer
Pfefferschinken, Gourmetsalat, Milanosalami,
Südtiroler Speck, Kräuter-Käserührei, frischer
Obstsalat, Butter, Marmelade mit Croissant

AMERICAN BREAKFAST **18,90**

Haferl Kaffee, frisch gepresster Orangensaft 0,1 l,
2 Spiegeleier mit knusprigen Speckscheiben,
Rösti und Fruchtsalat, Pancake mit Ahornsirup

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK **19,50**

1 Glas Earl Grey Tee, 2 Spiegeleier auf gebratenem
Schinken, Grilltomate, Speckwürstchen, Rösti,
Champignons und weiße Bohnen, 1/2 Grapefruit mit
Rohrzucker, Toast, Butter, Orangenmarmelade

KAFFEEHAUS **16,90**

frisch gepresster Orangensaft 0,1 l,
Parmaschinken, Räucherlachs, Salami, Käseauswahl,
weiches oder hart gekochtes Ei, Butter, Marmelade,
Honig, Nutella, buntes Brotkörbchen

ITALIANO **15,90**

Rührei mit Parmesan und Tomatenwürfel,
Parmaschinken, Mailänder Salami,
verschiedene Sorten Käse, Butter,
Paillasse natur und Roggensemmel

VITALIS **13,90**

frisch gepresster Orangensaft 0,1 l,
Scheiben von der Hähnchenbrust, Kräuterquark,
Bircher Müsli mit frischen Früchten,
Butter und Honig, Körnerbrötchen

GROSSES FRÜHSTÜCK **12,00**

Schinkenauswahl, Wurst und Salami
mit Käse vereint, Frühstücksei weich oder hart
Marmelade und Honig, Butter, Rosen- und
Körnersemmeln

KÄSEFRÜHSTÜCK

11,00

bunte Käseauswahl mit Preiselbeeren,
Joghurt natur mit Früchten,
Frühstücksei weich oder hart gekocht,
Butter und gemischtes Semmelkörbchen

ANTI-VEGGIE FRÜHSTÜCK

11,00

Scheiben von Schinken-, Wurst und Salami,
mit Frühstücksei weich oder hart,
Butter und Frühstückssemmeln

SEEMANNSFRÜHSTÜCK

19,90

Heißgetränk nach Wahl, frisch gepresster
Grapefruitsaft 0,1 l, lockeres Krabben-Rührei auf
Schwarzbrot, Räucherlachs mit Rösti und Dillschmand,
Forellenfiletstückchen mit Sahnemeerrettich

BELEIDIGTES FRÜHSTÜCK

7,90

1 Rosensemmel mit Kalbsleberwurst
und Essiggurke, dazu 1 Haferl Kaffee

KLEINES SÜSSES FRÜHSTÜCKCHEN

8,90

mit einem Haferl Kaffee oder Tee,
Marmelade, Honig oder Nutella mit
Butter, Rosensemmel und Croissant



ERGÄNZUNGEN ZUM FRÜHSTÜCK

1 Semmel natur, Baguette, Brot oder Toast	1,20
1 Körnerbrötchen	1,80
2 Glutenfreie Brötchen	3,80
1 Buttercroissant	3,00
Portion Butter, Nutella	0,90
Honig oder Marmelade	
Portion Parmaschinken	6,90
Portion echter Räucherlachs, Sahnemeerrettich	6,90
Frühstücksei gekocht (weich /hart)	2,20
2 Eier im Glas	4,80
2 Pancakes mit Ahornsirup	4,90
3 Kartoffelrösti (Hash Browns)	5,00

Croissant

mit Tomate und Mozzarella überbacken	6,90
mit Schinken und Käse überbacken	6,90
mit Salami, Tomaten und Käse gratiniert	6,90

Frisch gepresster Saft

0,2 l **4,90**

Orangen-/Grapefruitsaft

Eier und Omelettes

2 RÜHR- ODER SPIEGELEIER	4,20
– mit knusprig gebratenen Speckscheiben ^{1,5}	5,50
– mit Räucherlachs, Toast und Butter	8,90
– mit Schafskäse und Paprikawürfel	7,50
3 RÜHR- ODER SPIEGELEIER	5,90
mit Schinken ^{1,3,5} , Baguette und Butter	7,90
oder Speckwürfeln ^{1,5} , Baguette und Butter	7,90
OMELETTE	
– von 3 Eiern mit Käse und Schinken ^{1,3,5} gefüllt	8,90
– von 3 Eiern mit Weichkäse gefüllt dazu jeweils Brot und Butter	8,90
BAUERNOMELETTE	9,00
mit Kartoffeln, Schinken ^{1,3,5} , Speck ^{1,5} , Käse und Zwiebeln	
STRAMMER MAX	8,90
Geröstetes, gebuttertes Weißbrot mit Schinken ^{1,3,5} und zwei gebratenen Spiegeleier	

Fit for Fun

PORRIDGE – vegan	7,90
mit Haferflocken, Banane, Kokosmilch, Chia, Mandel, Zimt, Kokoschips, Ahornsirup und Beeren der Saison	
MÜSLI-JOGHURT-BOWLE	6,90
mit frischen Früchten	
BIRCHER MÜSLI	7,50
mit frischen Früchten	
OBSTSALAT ODER ERDBEEREN (nach Saison)	6,90
frisch und handverlesen	
MÜSLI mit Milch	5,20
JOGHURT mit Früchten	5,50

Tee **Eilles** – FEINSTER TEE AUS BESTEM HAUSE

GLAS TEE	3,30
KÄNNCHEN TEE	5,00
Schwarzer Tee: Darjeeling Royal First Flush, English Select Ceylon, Friesenmischung, Earl Grey, Spicy Black Chai	
Früchte- und Kräuter-Tees: Apfel-Früchte, Sommerbeeren, Kamillenblüten, Pfefferminze, Kräutergarten, Ayurveda Tulsi Apfel-Ingwer-Orange	
Rotbusch Tee: Rooibos Vanilla, Sahne Karamell	
Grüner Tee: Grüntee Asia Superior, Grüner Tee mit Minze	
GLAS TEE MIT 2 cl RUM	5,90

Kaffeevielfalt

Haferl Kaffee	3,80
koffeinfrei / koffeinhaltig	
Kännchen Filterkaffee	5,00
koffeinfrei / koffeinhaltig	
Espresso	2,90
Espresso Doppelt	4,60
Espresso Macchiato	3,30
Moccacino	4,20
heiße Schokolade mit Espresso	
Café Creme	3,40
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	4,20
Chai Latte	4,60
Chai-Tee mit heißer aufgeschäumter Milch	
Tasse heiße Schokolade	3,90
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	4,50
Kännchen heiße Schokolade	5,00
Auf Wunsch mit Hafermilch	0,60
Portion Sahne	1,90
FLAVOURED AROMATISIERT	0,80
Amaretto, Haselnuss, Karamell, Kokos, Vanille, Zimt	

Kaffeehaus Spezialitäten

Russische Schokolade	5,80
heiße Schokolade mit Rum und Sahne	
Rüdesheimer Kaffee	5,80
Kaffee mit Asbach, Schlagsahne und Schokostreusel	
Irish Coffee	6,00
Kaffee mit Irish Whiskey und Sahne	
Kaffee Holland	6,00
Kaffee mit einem Stamperl Eierlikör und Sahne	
Espresso „Coretto“	4,60
mit einem Schuß Grappa serviert	
Affogato al caffè	4,50
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	
Café Parisienne	6,00
Kaffee mit Grand-Marnier und Vanillesahne	
Café Amaretto mit Schokosahne	5,80
Café Baileys	5,80

**Alle Heißgetränke servieren wir Ihnen auch gerne
mit entkoffeiniertem Kaffee**

Zusatzstoffe Lebensmittel

1 = mit Nitritpökelsalz, 2 = mit Phosphat, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Süßungsmittel,
5 = mit Antioxidationsmittel, 6 = mit Farbstoff, 7 = mit Konservierungsstoff

Salate

CAPRESE Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Pesto, Salatbukett und Baguette	9,50	WIENER SALATSCHÜSSEL Salate der Saison mit gebackenen Schnitzelstreifen und Breze	13,00
SCAMPI ROYAL Marinierte Blattsalate mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen, Tomatenecken und soften Kräutercroutons	15,50	TOMATENSALAT mit Zwiebeln und Baguette	7,90
"RUMZICKEN VERBOTEN" Frische Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse, Waldhonig, mediterranem Gemüse und gerösteten Pinienkernen	14,50	KLEINER BEILAGENSALAT	4,50
SALAT PARMA Bunter Salat mit frischen Früchten der Saison, Parmaschinkenscheiben, Parmesanflocken und Baguette	14,00	GROSSER GEMISCHTER SALAT mit Baguette	8,90
GRIECHISCHER BAUERNALAT Gemischter Salat mit Fetakäsewürfeln, Oliven ⁸ , Zwiebeln, Peperoni und Weißbrot	12,50	Wählen Sie Ihr Dressing: Vinaigrette Joghurt Balsamico Honig-Senf Hausdressing mit süßem Senf	
CAESAR SALAT Knackiger Römersalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, Knoblauchcroutons, grob gehobeltem Parmesan, serviert mit Baguette	12,50		
ITALIA Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Schinken ^{1,3,5} , Zwiebelringe und Käsestreifen, Baguette	12,50		
FEINSCHMECKERSALAT Bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen, gekochtem Ei, Parmesanflocken und Weißbrot	13,90		

Suppen

TOMATENSÜPPCHEN mit Buttercroutons	5,50
UNGARISCHE GULASCHSUPPE mit Brot	5,80
SYLTER LACHSCREMÉSÜPPCHEN mit Dill-Schmandklecks, Kaviar und Weißbrot	6,80



Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Umbestellung gegen einen Aufpreis.

Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen.

*Wo Kaffee serviert wird, da ist Anmut,
Freundschaft und Fröhlichkeit!*



Kaffeehaus Classics

„ANTIPASTI-VARIATION“	14,50	CHICKEN NUGGETS	8,50
hausgemacht eingelegte Gemüse, Parmaschinken, Mailänder Salami, Tomate-Mozzarella und Pesto, Parmesanflocken und Steinofenbaguette		mit Pommes Frites, Mayo, Ketchup und Lolli	
SCHAFSKÄSE GRATINIERT	10,50	GEBACKENER CAMEMBERT	8,90
mit Tomaten, Olivenöl und frischen Kräutern, an Salatgarnitur mit Baguette		mit Preiselbeeren und Toast	
ROASTBEEF-SCHEIBEN	13,90	ECHTER RÄUCHERLACHS	9,50
rosa gebraten mit Sauce Remoulade und knusprigen Bratkartoffeln		auf Bauernbrot mit Zwiebelringen, Sahnemeerrettich und Ei	
2 HACKFLEISCHPFLANZERLN	10,00	„TOAST HAWAII“	9,00
mit Kartoffel-Gurkenspecksalat		mit Schinken ^{1,3,5} , Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren und Salatgarnitur	
ROSETTEN VOM RÄUCHERLACHS	12,50	ROASTBEEF SANDWICH	13,00
an Kartoffelrösti mit Kräuterschmand und Salatbukett		belegt mit Tomate, Gurke, Salat, Ei, Wasabi-Dip und reichlich Roastbeef	
2 GERÄUCHERTE FORELLENFILETS	10,50	AMERICAN SANDWICH	12,90
mit Sahnemeerrettich und Toast		Schinken ^{1,3,5} und Speckstreifen ^{1,5} mit Käse überbacken auf Toastbrot, dazu Westernkartoffeln und Salatgarnitur	
PENNE „MEDITERRAN“	10,90	BRUSCHETTA MARGHERITA	9,50
mit mariniertem Grillgemüse, Basilikumpesto, Fetakäse und Pecorino, Salatschüssel		geröstetes Weißbrot mit Pesto, Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Salatgarnitur	
ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE	11,90	CURRYWURST ^{1,3,5}	8,90
mit Röstzwiebeln und Salatteller		mit delikater Sauce und Pommes Frites	
SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“	12,50	1 PAAR KÄSEKRAINER ^{1,3,5} oder WIENERL ^{1,3,5}	5,80
mit Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat		mit Rosensemmel und Senf	
RUMPSTEAK	18,90	1 PAAR WEISSWÜRSTL ^{3,5} MIT BREZE	7,50
rosa gebraten mit Kräuterbutter, Westernkartoffeln, Sauerrahmdip und buntem Salat		und süßem Senf	
ZARTER SAUERBRATEN	16,90	6 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE ^{1,3,5}	9,00
vom Rind mit Butterspätzle, Preiselbeeren und Apfelblaukraut (samstags und sonntags auf Anfrage)		auf Sauerkraut mit Senf und Brot	
CHICKENBURGER	11,50	BRUNNER BREZE	
mit Pommes Frites und Salatbukett		natur	2,00
GEBACKENES FORELLENFILET	15,50	mit Butter	3,30
im Mandelkleid mit Kartoffelsalat		mit Käse	4,20
WESTERNKARTOFFELN	5,00	mit Schinken ^{1,3,5} und Käse	5,20
mit Sauerrahmdip		mit Obatzda, Tomate, Gurke und Zwiebeln	5,80
POMMES FRITES	4,50	mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Frischkäse und knackigem Salat	7,00
mit Ketchup oder Mayo			

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuer.

Süßes eiskalt und heiß serviert

EINE KUGEL MILCHSPEISE- ODER FRUCHTEIS	2,20	KAMINFEUER	8,20
Vanille ⁶ , Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Joghurt, Haselnuß, Walnuß, Stracciatella und Passionsfruchtsorbet		Vanille ⁶ , Haselnuss- und Walnußeis garniert mit Schokoladen- und Karamellsauce, gebrannte Mandeln und Sahne	
GEMISCHTES EIS OHNE SAHNE	5,50	JOGHURTBECHER	8,00
Vanille ⁶ , Schokoladen- und Erdbeereis		frische Früchte, Joghurteis und Naturjoghurt mit Sahne und Fruchtsauce	
GEMISCHTES EIS MIT SAHNE	6,20	KINDEREISBECHER	4,90
Vanille ⁶ , Schokoladen- und Erdbeereis		kleines gemischtes Eis mit Schokosauce und Smarties	
HEISSE LIEBE	7,90	SANFTER ENGEL	5,80
Vanilleeis ⁶ mit heißen Himbeeren und Sahne		cremig Vanilleeis ⁶ mit Orangensaft	
COUPE DANMARK	7,90	EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE	6,50
Vanilleeis ⁶ mit Schokoladensauce, Sahneklecks und Nussplittern		2 Kugeln Eis mit Sahnetupfer	
EIS-SORBET	7,00	EIS-SHAKE	6,20
Passionsfruchtsorbet mit Prosecco und Multivitaminsaft		in Schoko-, Vanille ⁶ , Bananen oder Erdbeergeschmack	
ERDBEERBECHER NACH SAISON	8,90		
frische Erdbeeren mit Vanille ⁶ und Erdbeereis, Sahne			
FRUCHTZAUBER	8,90	OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN	10,00
verschiedene fruchtige Eissorten mit frischen Früchten der Saison garniert mit Sahne und Pistazienkernen		mit Apfelkompott	
BANANENSPLIT	7,90	DAMPFNUDEL	7,80
Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne, Schokoladensauce und Knusperchen		mit Honigkruste und Vanillesauce	
EIERLIKÖRBECHER	8,90	GEBACKENE APFELKÜCHERL	7,20
2 Kugeln Stracciatellaeis, 1 Kugel Schokoeis, Eierlikör, Sahne und Schokoladensauce		in Zimt und Zucker mit Vanilleeis ⁶ und Sahne	
		OFENWARMER APFELSTRUDEL	5,80
		mit Vanilleeis ⁶ und Sahne	
		FRISCHER OBSTALAT	8,00
		mit Grand-Marnier mariniert Passionsfruchtsorbet und Sahne	
		KNUSPRIGE ZWETSCHGENPAVESEN	7,50
		mit Vanilleeis ⁶ und Sahne	
		CROISSANT	5,90
		warm mit Nutella und Haselnusskrokant gefüllt	

Säfte und Nektare

granini®

Apfel naturtrüb, Orange, Cranberry, Pink Grapefruit, Johannisbeere, Maracuja Multivitamin, Traube, Rhabarber	0,2 l	3,40
Saft- oder Nektarschorle	0,4 l	4,90

Säfte frisch gepresst	0,2 l	4,90
Orangen-/Grapefruitsaft Glas		

Erfrischungsgetränke

Tafelwasser	0,4 l	3,30
--------------------	-------	-------------

Kondrauer Mineralwasser	0,25 l	2,80
still, medium, prickelnd	0,75 l	5,80

Pepsi Cola ^{1,2,3}	0,2 l	2,90
------------------------------------	-------	-------------

Schwip Schwap Orange ^{1,2,7}	0,2 l	2,90
--	-------	-------------

7 Up¹ Pepsi Zero ^{1,2,3,4,5}	0,4 l	4,00
---	-------	-------------

Schwip Schwap Cola + Orange ^{1,2,3}	0,4 l	4,00
---	-------	-------------

Apfelschorle	0,2 l	2,90
	0,4 l	4,00

Bitter Lemon ⁶	0,2 l	3,30
----------------------------------	-------	-------------

Bier

Scherdel Lager Hell vom Fass	0,25 l	3,00
	0,5 l	4,40

Scherdel Pils vom Fass	0,25 l	3,00
	0,4 l	4,40

Scherdel Zoigl	0,5 l	4,30
----------------	-------	-------------

Kapuziner Hefeweizen vom Fass	0,3 l	3,30
	0,5 l	4,40

Kapuziner Weizen Kristall	0,5 l	4,40
---------------------------	-------	-------------

Kapuziner Leichtes Weizen	0,5 l	4,40
---------------------------	-------	-------------

Kapuziner Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,40
----------------------------	-------	-------------

Klosterbier Dunkel aus Scheyern	0,5 l	4,40
---------------------------------	-------	-------------

Kulmbacher Pils alkoholfrei	0,5 l	4,20
-----------------------------	-------	-------------

Radler	0,5 l	4,20
--------	-------	-------------

Radler naturtrüb alkoholfrei	0,5 l	4,20
------------------------------	-------	-------------

Colaweizen	0,5 l	4,20
------------	-------	-------------

Russenweizen	0,5 l	4,20
--------------	-------	-------------

Prosecco

Glas Prosecco Musti Nobilis	0,1 l	5,50
-----------------------------	-------	-------------

Glas Prosecco Rosato Cielo 9° Frizzante Rosé	0,1 l	5,50
--	-------	-------------

Glas Prosecco mit Aperol ^{2,6}	0,15 l	6,00
---	--------	-------------

Glas Prosecco mit Erdbeerlimes	0,15 l	6,00
--------------------------------	--------	-------------

Flasche Prosecco Musti Nobilis	0,75 l	30,00
--------------------------------	--------	--------------

Aperitiv

„SPRIZZ“		6,90
Aperol ^{2,6} , Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe		

„VENEZIANO“		6,90
Aperol ^{2,6} , Weißwein, Soda, Eis und Orangenscheibe		

„HUGO“		6,90
Holunderblütensirup mit Prosecco, Soda, Zitrone und Minze		

Campari ² Soda		6,00
---------------------------	--	-------------

Campari ² Orange		6,70
-----------------------------	--	-------------

Weine

Franken Silvaner trocken, fruchtig, frisch	0,2 l	5,50
--	-------	-------------

Chardonnay Trentino trocken	0,2 l	5,00
-----------------------------	-------	-------------

Merlot delle Venezie Friaul trocken	0,2 l	6,00
-------------------------------------	-------	-------------

Franken Schwarzriesling trocken	0,2 l	6,50
---------------------------------	-------	-------------

Portugieser Weißherbst halbtrocken	0,2 l	5,20
------------------------------------	-------	-------------

Weinschorle Süßes oder Saures	0,2 l	4,00
-------------------------------	-------	-------------

Spirituosen

Ramazotti	2cl	3,80
-----------	-----	-------------

Amaretto	4cl	3,80
----------	-----	-------------

Baileys	4cl	4,00
---------	-----	-------------

Grappa	2cl	4,00
--------	-----	-------------

Asbach Uralt	2cl	4,00
--------------	-----	-------------

Eierlikör	4cl	3,70
-----------	-----	-------------

Alle Preise in Euro inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe Getränke

1 = Säuerungsmittel, 2 = mit Farbstoff, 3 = koffeinhaltig, 4 = mit Süßungsmittel, 5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = chininhaltig, 7 = Antioxidationsmittel

Bilder: Shutterstock