

Herzlich Willkommen im Restaurant



BRÜCKENBARON

Ganzjährig geöffnet

Wir wünschen Ihnen einen erholsamen Aufenthalt
und eine idyllische Zeit auf unserem Areal.

Unsere Öffnungszeiten

Mi. - Sa. 16:00-22:00 Uhr (Küchenschluss 21:00 Uhr)
So. + Feiertag 11:30-20:00 Uhr



Scan mich!



Alle Infos zu unseren Specials immer aktuell unter

www.brueckenbaron.com

 [brueckenbaron](https://www.instagram.com/brueckenbaron)



Wie kam es dazu...

"Zwischen Segnitz und Marktbreit wurde 2010 die Fahrzeug-Brücke über den Main erneuert. Im Vorbeifahren hat mich das alte Stahl-Nieten-Bauwerk begeistert und aus der anfänglichen Begeisterung entwickelten sich erste Ideen. Bei ersten Kontakt mit den Verantwortlichen wurde ich nicht ernst genommen. Aber mit eisernem Willen und Durchhaltevermögen konnte ich das Projekt realisieren", erinnert sich Holger C. Metzger über die Anfänge des Brückenbaron.

120 Tonnen Stahl wurden mit sechs Schwerlasttransporten hierher transportiert. Die Planung und Materialbeschaffung dauerte fünf Jahre. Am 5. April 2016 fand der erste Spatenstich statt.

Woher stammt der Name "Brückenbaron"? Bei einem abendlichen Treffen mit Freunden fiel spontan der Begriff: BRÜCKENBARON. Der Name hat eine Bedeutung: Der Brückenbaron war im Mittelalter ein verarmter Adelige, der unter Brücken geschlafen hat... das war ein Volltreffer, so sollte es heißen!



Zusatzstoffe & Allergene

Gerne ist unser Service und das Küchenteam bei Fragen zu Allergenen für Sie da.
Sprechen Sie uns bitte an!

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalanin-quelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert | 16 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

 vegetarisch  vegan

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche MwSt.



Vorspeise

... aus unserem Suppentopf

Deftige Rinderkraftbrühe
mit Leberklößchen und Backerbsen 6,90 €

Klare Tomatenessenz mit Flädle und Gartenkresse 6,50 €



Heimatschmankerl

... das Beste, was unsere Region zu bieten hat

Paar Brückenbaron Bratworscht
mit Kraut und Sauerteigbrot 14,90 €

Sauerbraten mit Blaukraut,
und Kartoffelklößen 22,90 €

Schäufele mit Kümmelkraut,
Kartoffelklößen und Dunkelbiersoße 19,50 €

Auf Wacholderholz geräucherte Forelle
mit Kartoffel- und Rahmgurkensalat 23,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-
und Rahmgurkensalat 18,90 €

Schweinemedallions mit hausgemachten
Spätzle und Pilzrahmssoße 22,50€



Beilagenänderung 2,00 €

www.brueckenbaron.com

 [brueckenbaron](https://www.instagram.com/brueckenbaron)

Knuspriges halbes Grillhendl
mit Preiselbeeren und
Kartoffel- und Rahmgurkensalat 18,90 €

Baron-Burger
Sauerteigbrötchen, Rinderpattie,
eingelegte rote Zwiebel, Kichererbsen-Dip,
Senf-Preiselbeer-Dip und bute Gemüsechips 17,90 €

Heimatschmankerl

... das beste auch vegan und vegetarisch

Rote-Beete-Burger
Sauerteigbrötchen, eingelegte rote Zwiebeln,
Mayonnaise, Kichererbsen-Dip
und bunte Gemüse-chips  16,50 €

Spinatknödel mit Meerrettichrahmsoße  13,50 €

Brotzeit

... von früh bis spät aus der Brückenbaronküche

Gemischte Vesperplatte:
für 2 Personen mit hausgemachtem
Obatzda, Schnittkäse, geräuchertem
Schinken, Leberwurst, Pfefferbeisser,
Senf, Gemüse und Sauerteigbrot 26,50 €

1 Paar Fränkische Pfefferbeisser, mit saurer
Gurke, Meerrettich und Sauerteigbrot 8,90 €

Käs mit Musik und frischem Sauerteigbrot  9,50 €

Beilagenänderung 2,00 €



Salate

... als gesunder Snack oder Beilage zu den Schmankerln

Baron-Schüssel

Bunter Knack und Blattsalat, gebeizter Lachs
Rote Beete Dip, Radieschen, Sprossen
und Baguette

19,90 €

Fränkische-Schüssel

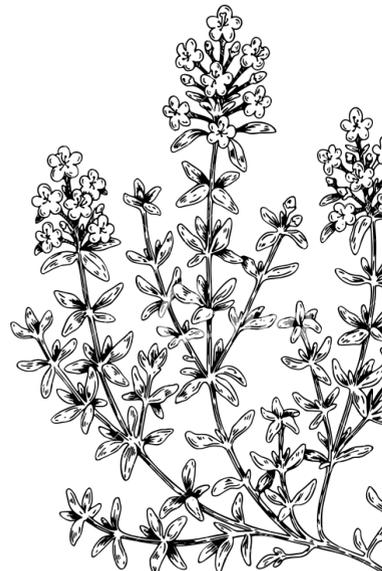
Bunter Knack und Blattsalat,
Schinken-und Käsestreifen, Rote Beete Dip,
Radieschen, Sprossen und Baguette

17,90 €

Ganz Gesund

Bunter Knack und Blattsalat
Rote-Beete Bratling, Kichererbsen Dip
Radieschen, Sprossen und Baguette 🌱

16,90 €



Beilagenänderung 2,00 €

www.brueckenbaron.com

 [brueckenbaron](https://www.instagram.com/brueckenbaron)

Dessert

... für zwischendurch oder hinterher

Fränkische Weincreme 🍷 5,50 €

Windbeutel mit Zitruscreme
und Sommer-Beeren-Gelee 8,50 €

Karamell-Crème-brûlée mit
Zitronen-Joghurt-Mousse und
frische hausgemachte Beeren 8,50 €

... zur Selbstbedienung an der Eisdiele

hausgemachtes Eis 🍷 🍷

Frische Waffel aus dem Eisen mit Beeren-
ragout und Puderzucker - Auf Wunsch auch mit Sahne

Für unsere kleinen Gäste

... zur kurzen Auszeit vom Eisenbahnspielplatz

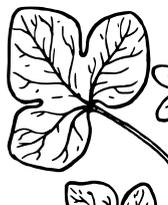
Kloß mit Soß' 4,90 €

Spätzle mit Soß' 4,90 €

Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat 10,50 €

Räuberteller (zum räubern bei den Großen) 0,00 €

hausgemachtes Eis an unserer Eisdiele 🍷 🍷



Erfrischendes

Brückenbaron pur: Wasser aus unserer eigenen Quelle:

Brückenbaron Quellwasser	0,5 l 4,10 €
spritzig medium still	1,0 l 5,10 €

Säfte aus der Region für die Region von Schmitt's aus Bieberehren:

Saft	0,2 l 3,60 €
Apfel Orange Johannisbeere Maracuja	0,4 l 4,60 €

Saft-Schorle	0,2 l 3,40 €
Apfel Orange Johannisbeere Maracuja	0,4 l 4,40 €

Softdrinks	0,2 l 3,40 €
-------------------	----------------

Coca Cola ^{2,3,11} Cola light ^{2,3,6,7,8,11}	0,4 l 4,40 €
--	----------------

Cola zero ^{2,3,6,7,8,11} Spezi ^{2,3,11}	
---	--

Fanta ³ Sprite ^{2,3,11}	
---	--

Gespritzer Holler	0,4 l 4,80 €
-------------------	----------------

Hausgemachter Eistee	0,4 l 4,80 €
----------------------	----------------

Gartenlimoande Zitrone	0,4 l 4,80 €
------------------------	----------------



Sommerlich spritzig

Aperitif

Lillet Wild Berry	0,2 l 6,90 €
Aperol Spritz	0,2 l 6,90 €
Hugo	0,2 l 6,90 €
Limoncello Spritz	0,2 l 6,90 €
Apfel-Quitten Spritz	0,2 l 6,90 €
Brückenbaron Spritz	0,2 l 6,90 €
Rhabarber Spritz	0,2 l 6,90 €
Lillet Wild Berry, alkoholfrei	0,2 l 6,90 €
Hugo, alkoholfrei	0,2 l 6,90 €
Gespritzer (Weinschorle)	0,2 l 4,20 €
Secco Schorle	0,2 l 4,20 €





Heißgetränke & danach

Julius Meinel überzeugt mit Erfahrung, Tradition und höchster Qualität:

Espresso ¹¹	3,40 €
Espresso doppio ¹¹	4,60 €
Tasse Kaffee ¹¹	3,50 €
Milchkaffee ¹¹	4,00 €
Cappuccino ¹¹	4,00 €
Latte Macchiato ¹¹	4,50 €
Heiße Schokolade ¹¹	4,00 €
Tee	3,40 €

Sorten: Grüner, Schwarzer, Früchte, Pfefferminze, ...

... oder nicht ganz so heiß

Eiskaffee ¹¹	4,90 €
Eisschokolade	4,90 €

Hausbrennerei Franz Kuhn in Gaurettersheim

Schnaps (wechselndes Sortiment) 2 cl | 4,70 €

Haselnuss 40%

Mirabelle 42%

Williams Birne 40%

Zwetschge 40%

Likör (wechselndes Sortiment) 2 cl | 4,70 €

Bratapfel 25%

Holunder 25%

Quitte 25%

Orangecello 40%





Bier & Brücke

Distelhäuser aus dem Taubertal

Premium Pils, 4,9%

Helle Farbe, schneeweißer Schaum, ausgewogene Bitterstoffe und Hopfenaroma

0,5 l | 4,60 €

Alkoholfreies Pils, max. 0,5%

Speziell gebrautes Vollbier, mit schonendem Entzug des Alkohols

0,5 l | 4,60 €

Weizenbier, 5,4%

Obergärige Spezialität mit feinen Nelken- und Bananenaromen

0,5 l | 4,80 €

Alkoholfreies Weizen, max. 0,5%

Der sportliche „Bruder“ des Originals, nur ohne Alkohol

0,5 l | 4,80 €

Radler, 2,6%

das ausgewogene Zusammenspiel von naturtrübem Zitronensaft und Distelhäuser Exportbier

0,5 l | 4,60 €

Heferadler „Russ“

Leckere Kombination aus Hefeweizen und Sprite

0,5 l | 4,60 €

Distelhäuser Colaweizen

Coca Cola und frisch gezapftes Hefeweizen gemischt

0,5 l | 4,60 €

Distel Hell, 4,9%

ein mild - süffiger Biergenuß, wie er nur aus Distelhauser kommen kann! Slow Brewing ist das Stichwort.

0,5 l | 4,80 €

Export „dunkel“ , 5,2%

Dieses helle, untergärige Bier besticht durch seine süffige Würze

0,5 l | 4,80 €





Brückenschoppen - Winzer von hier mit bestem Geschmack für Sie

Winzerhof C. Stahl, Auernhofen

Secco	0,75 l 21,50 €
Traubensaftsecco, alkoholfrei	0,1 l 4,50 €
Bubbles against Troubles "Weiß"	0,1 l 4,50 €
Bubbles against Troubles "Pink"	0,1 l 4,50 €
Weinschorle	0,2 l 4,60 €
Aus fruchtigem Silvaner	
Silvaner, trocken	0,2 l 5,50 €
Feine Spezialität, Sommerfrüchte und mineralische Note	0,1 l 3,50 € 1,0 l 22,50 €
Brückenbaron Cuvée, trocken	
Bright Side of Life	
Cuvée deutscher Weine	0,2 l 5,60 €
Duftiges Bukett, reife Sommerfrüchte und ein Hauch Exotik	0,1 l 3,60 € 0,75 l 18,90 €
Feder Stahl Rosenrot Cuvée, trocken	
Drink Pink	
Cuvée deutscher Weine	0,2 l 5,90 €
Helles Rosé, angenehm trocken, cremige Note, elegant, beerig	0,1 l 3,90 € 0,75 l 21,00 €
Feder Stahl Rot Cuvée, trocken	
Deutscher Qualitätswein	0,2 l 6,20 €
Vereint Würze mit Burgunderfrucht, dunkle Beere und Tabaknoten	0,1 l 4,20 € 0,75 l 22,50 €





**Brückenschoppen -
Winzer von hier mit bestem Geschmack für Sie**

Weingut Markus Meier, Ulsenheim

Secco	0,75 l 21,50 €
Traubensecco, alkoholfrei	0,1 l 4,50 €
Secco Weiß, feinfruchtig	0,1 l 4,50 €
Secco Rosé, feinfruchtig	0,1 l 4,50 €
Silvaner, trocken	0,2 l 5,90 €
Fruchtig-duftige Nase mit Noten von Äpfeln, Birnen und Honig	0,1 l 3,90 € 0,75 l 21,00 €
Riesling, trocken	
Sommerhäuser Steinbach Fels	
Mineralisch-würzige Nase	0,2 l 5,90 €
mit Noten Pfirsichen, nassen Steinen und reifen Äpfeln	0,1 l 3,90 € 0,75 l 22,50 €
Weißburgunder, trocken	
Sommerhäuser Reifenstein	
Fruchtig-duftige Nase mit Noten reifen Äpfeln, eigelegter Birne und Honigmelone	0,2 l 5,90 € 0,1 l 3,90 € 0,75 l 22,50 €
Cuveé Rot, feinfruchtig	
Strahlendes Rubinrot mit feine Kräuterwürze und Anklänge von Marzipan	0,2 l 6,20 € 0,1 l 4,20 € 0,75 l 23,90 €



Brückenschoppen - Winzer von hier mit bestem Geschmack für Sie

Wein.Kultur.Gut Schloss Sommerhausen

Bacchus, halbtrocken	0,2 l 6,30 €
Deutscher Qualitätswein	0,1 l 4,30 €
Gelber Apfel, sanft, zarter Blütenduft	1,0 l 26,50 €
Ohne viele Worte: Grüner Silvaner	0,2 l 6,10 €
Deutscher Landwein	0,1 l 4,10 €
Trocken, ohne Worte: nur gut	0,75 l 21,00 €

Ohne viele Worte: Ä bissle Rosa Rotling

Deutscher Qualitätswein	0,2 l 5,90 €
Halbtrocken, schmeckt ned nur ä bissle, sondern schmefft richtig nach mehr!	0,1 l 3,90 €
	0,75 l 20,50 €

Juliuspital, WEINGUT. WÜRZBURG

Müller-Thurgau, trocken	0,2 l 7,90 €
Deutscher Qualitätswein	0,1 l 5,90 €
Gelber Apfel, sanft, zarter Blütenduft	1,0 l 25,50 €
Spätburgunder rot, trocken	0,2 l 9,70 €
Deutscher Qualitätswein	0,1 l 5,70 €
Dunkle Waldfrüchte, Kirschen	0,75 l 29,50 €



News

Grillstehtische

Mi. - Sa. ab 16 Uhr

Lockerer Essen an unseren Grillstehtischen zum selbst grillen. Auswahl:

 Gemüse-, Schweine-,
Puten-, Tofuspieße 25,00 € pro Person

 Rinderspieße 29,00 € pro Person

jeweils mit Brotauswahl, saisonalen Salaten und verschiedenen Dips.

Bereitstellung der Grillstehtische für maximal 4 Personen pro Tisch 10,00 €

Reservierung erforderlich

...auch im Winter geöffnet

Öffnungszeiten Winter

Mi. - Sa. 17:00 - 22:00 Uhr

So. + Feiertag 11:30 - 20:00 Uhr

Brunch

**ab Oktober 2024- April 2025 wieder
jeden Sonntag im Monat**

von 10:30 - 13:30 Uhr

Unser Brot und unsere Kuchen sind alle frisch und hausgemacht zubereitet von unserem Bäckermeister Ari

