

Sommer Spritz & Alkoholfrei

Aperitif-Empfehlungen

LANDHAUS ZUM ALTEN BRUNNEN • TINE & DOMINIK

SEKT-SPRITZ APERITIFS

- 1 Landhaus Orange Spritz 6,90 €
Orange Spritz, Sekt, Soda & Orange
- 2 Rhabarber-Erdbeer Spritz 6,90 €
Fruchtig, sommerlich und herrlich erfrischend
- 3 Pink Grapefruit Spritz 6,90 €
Herb-frisch mit feiner Bitternote
- 4 Holunder-Limette Spritz 6,90 €
Leicht, elegant und wunderbar frisch

ALKOHOLFREIE APERITIFS

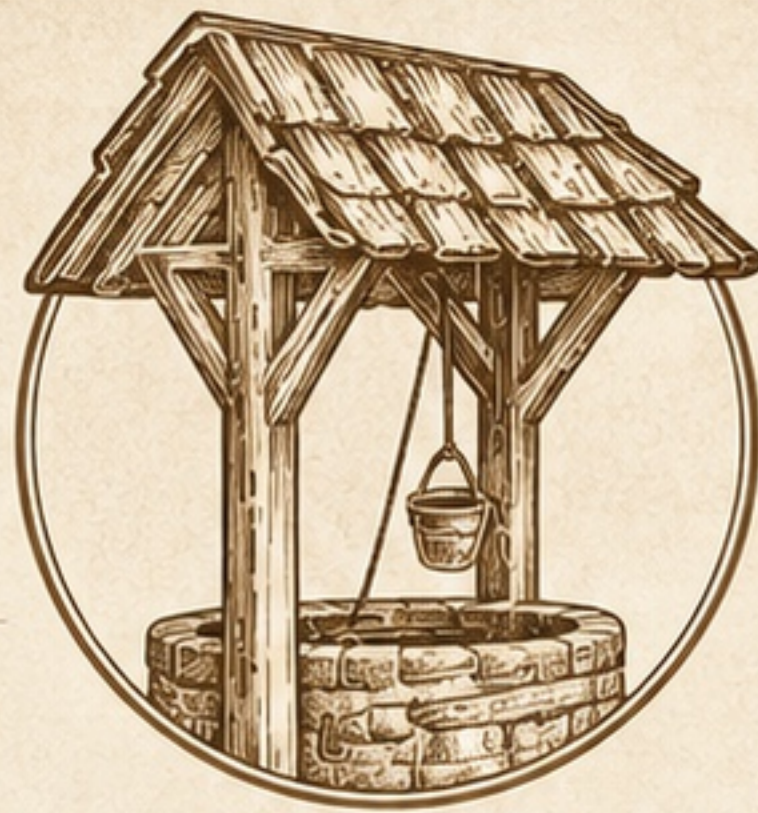
- 1 Orange Spritz alkoholfrei 6,90 €
Mit alkoholfreiem Sekt, Soda & Orange
- 2 Rhabarber-Grenadine Fizz 6,90 €
Fruchtig, leicht säuerlich und erfrischend
- 3 Maracuja-Holunder Fizz 6,90 €
Exotisch, floral und sommerlich leicht
- 4 Lavendel-Zitrone Spritz 6,90 €
Elegant, frisch und fein aromatisch

Tipp vom Haus

Probieren Sie unsere Sommer-Aperitifs im
Biergarten!



Schön, dass Sie bei uns sind!



Die Geschichte des Alten Brunnen

LANDHAUS ZUM ALTEN BRUNNEN · BOTTROP-GRAFENWALD

Mitten in Bottrop-Grafenwald, am Alter Postweg 103, steht unser Landhaus Zum Alten Brunnen. Ein Ort, an dem nicht nur gegessen wird, sondern an dem man zusammenkommt, lacht, erzählt und den Alltag für einen Moment draußen vor der Tür lässt.

Der alte Brunnen steht sinnbildlich für das, was unser Haus ausmacht: Tradition, Beständigkeit und ehrliche Gastfreundschaft.

Seit 2008 servieren wir hier gutbürgerliche Küche mit Herz, Handwerk und ordentlich Geschmack. Bei uns kommt auf den Teller, was satt macht, glücklich macht und mit Liebe gekocht wird.

Unsere Küche steht für:

- ✦ handgeklopfte Schnitzel
- ✦ herzhafte Hausmannskost
- ✦ Dry-Aged Burger
- ✦ Balkan-Spezialitäten
- ✦ frische Salate
- ✦ saisonale Gerichte
- ✦ hausgemachte Limonaden
- ✦ ehrliche Gastfreundschaft

*“Tradition,
Beständigkeit und
ehrliche Gastfreundschaft.”*

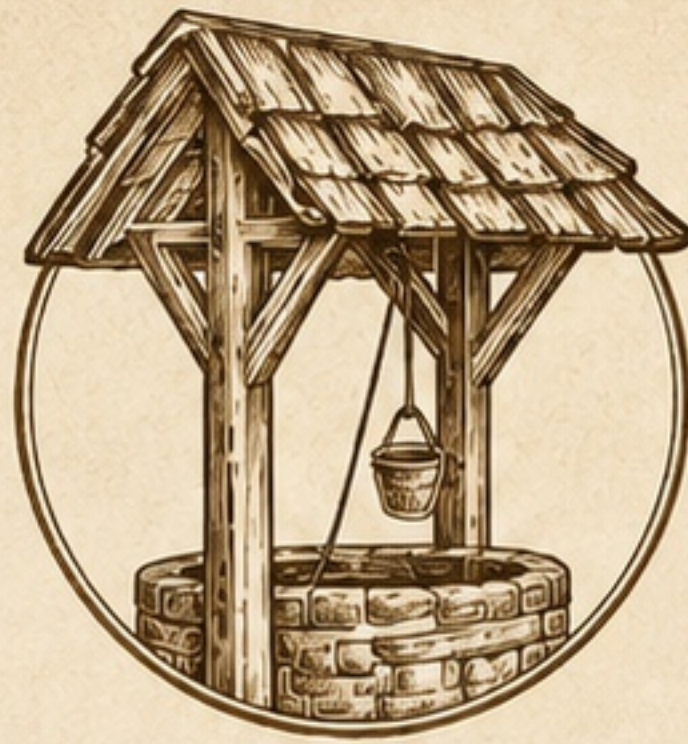
Ob im gemütlichen Gastraum oder draußen im Biergarten: Das Landhaus Zum Alten Brunnen soll ein Platz sein, an dem sich Gäste willkommen fühlen – ehrlich, herzlich und mit einer Küche, die sagt: Setz dich. Iss was. Alles wird besser.



Tine & Dominik

ALTER POSTWEG 103 · 46244 BOTTROP-GRAFENWALD

Schön, dass Sie bei uns sind!



Mittagstisch im Landhaus

Dienstag bis Samstag

❖ Immer als Menü mit Vorsuppe ❖

❖ Von 12:00 bis 14:30 Uhr ❖

Genießen Sie unsere Mittagsgerichte
inklusive einer leckeren Vorsuppe –
ideal für die kleine oder große Mittagspause.



Tine & Dominik

LANDHAUS ZUM ALTEN BRUNNEN

ALTER POSTWEG 103 · 46244 BOTTROP-GRAFENWALD

Schön, dass Sie bei uns sind!



LANDHAUS
ZUM ALTEN BRUNNEN
— TINE & DOMINIK —

Sommerzeit im Landhaus zum Alten Brunnen
Willkommen bei Tine & Dominik!

Macht es euch in unserem Biergarten gemütlich! Seit 2008 servieren wir euch echte Hausmannskost hier in Grafenwald – jetzt endlich wieder unter freiem Himmel.



Offizieller Sommer-Warnhinweis: Solltet ihr noch an eurer Bikinifigur arbeiten – vergesst es! Unsere Küche ist so gutbürgerlich deftig, dass eure Waage morgen ohnehin behaupten wird, wir wären Fremde. Aber hey, keine Sorge: Ein richtig guter Sommer braucht gutes Essen, und Geschmack braucht nun mal Platz!



Knoblauchcreme „Art Aioli“ 5,20 €
(3, 7, 10)

Der ideale Auftakt, wenn du den Rest des Abends garantiert alleine küssen möchtest.



Bruschetta „Italiano“ 6,90 €
(1)

Frische Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl – der kleine Italienurlaub auf geröstetem Brot.



Garnelen „Südfrankreich“ 12,90 €
(2, 7)

Sechs zarte Meeresflüsterer in Provence-Sahnesauce. Ein Löffel und du hörst das Meer rauschen.



Schnecken „Pariser Art“ 13,90 €
(1, 7, 14)

Für Mutige mit Stil: Viel Kräuterbutter, Knoblauch und ein Hauch von „Oh-là-là“.

Allergen-Legende: 1) Glutenhaltiges Getreide, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch & Laktose, 8) Schalenfrüchte (Nüsse), 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Schwefeldioxid & Sulfite, 13) Lupinen, 14) Weichtiere.



Schön, dass Sie bei uns sind!



LANDHAUS ZUM ALTEN BRUNNEN

— TINE & DOMINIK —

Die Schnitzel-Manufaktur

Alle oberen Schnitzel servieren wir als 2 dünne, handgeklopfte Schnitzel mit knusprigen Pommes frites und einem knackig-frischen Beilagensalat.

Schnitzel „Champignon Art“ (1, 3, 7, 9, 10)	19,90 €
Der Dauerbrenner: In unserer saimigen Champignonrahmsauce mit reichlich frischen Steinchampignons.	
Pfefferrahmschnitzel (1, 3, 7, 9, 10)	19,90 €
Für die Würzigen: Mit grünem Urwaldpfeffer in einer kräftigen, hausgemachten Rahmsauce.	
Schnitzel „Balkan Style“ (1, 3, 7, 9, 10)	20,90 €
Herzhaft & Pikant: Mit einer feurigen Paprika-Zwiebel-Sauce nach Art des Hauses.	
Schnitzel „Cowboy“ (1, 3, 7, 9, 10)	20,90 €
Wilder Westen: Garniert mit knusprigen Röstzwiebeln und unserer herzhaften Pfeffersauce.	
Schnitzel „Provencale“ (1, 3, 7, 10)	20,50 €
Der mediterrane Knoblauch-Kick: Serviert in einer würzigen Sauce Provencale aus sonnengereiften Tomaten, feinen Kräutern und einer extra Portion Knoblauch.	
Schnitzel „Ananas-Birne Gourmet“ (1, 3, 7, 10)	19,90 €
Süß trifft Herzhaft: Mit Ananas und Birne belegt und mit feiner Sauce Béarnaise.	
Schnitzel „Chili Cheese“ (1, 3, 7, 10)	21,50 €
Hot & Cheesy: Überzogen mit einer cremigen Käsesauce und feurigen Jalapeños. Ein Muss für Käsefans!	
Mango-Curry-Schnitzel „Exotic“ (1, 3, 7, 10, 12)	20,90 €
Urlaubsfeeling: Schweinerückenschnitzel mit feiner Mango-Curry-Sauce und fruchtigen Ananasstücken.	

Schnitzel-Liebe zum Sparpreis:

Dienstag und Donnerstag sind Schnitzeltage!
Alle oben genannten Schweineschnitzel (Einzelportionen)
an diesen Tagen für nur **14,90 €** (außer an Feiertagen).



4 Schnitzel „Die Mutprobe“ Bottrop-Style (1, 3, 7, 9, 10)	24,90 €
Vier dünne, handgeklopfte Schnitzel für den großen Hunger. Dazu Pommes, Salat und eine Sauce deiner Wahl.	
Schnitzel-Reise durch die Manufaktur (Für 2 Personen)	44,50 €
Ein herzafter Schnitzelgenuss im Manufaktur-Schnitt als Sortenmix aus maximal 3 Sorten nach Wahl. Dazu ein großer Berg Pommes frites, zwei Beilagensalate und drei hausgemachte Saucen-Dips. Perfekt zum Teilen – und so reichlich, dass man garantiert satt nach Hause geht. Jede weitere Person: + 14,90 €	
Original Kalbsschnitzel „Wiener Art“ (1, 3, 10, 12)	26,50 €
Die Königsklasse: Zarts hauchzart geklopfte Schnitzel aus dem Kalbsrücken, in der Pfanne goldgelb ausgebacken. Mit Zitronenspalte und Preiselbeeren.	
Schnitzel „Kumpel Teller“ (1, 3, 7)	23,90 €
Deffig & Ehrlich: Belegt mit kross gebratenem Speck, Zwiebeln und einem frischen Spiegelei obendrauf.	
Cordon Bleu (1, 3, 7, 10)	23,90 €
Gefüllt mit herzhaftem Schinken und geschmolzenem Käse. Goldbraun gebacken und herrlich saftig.	

Deine Wahl-Optionen:

Lieber Geflügel? Alle Schnitzel auch als Hähnchenschnitzel erhältlich: + 2,00 €
Lust auf Bratkartoffeln? Tausche deine Pommes gegen goldbraune Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln: + 2,00 €.



LANDHAUS
ZUM ALTEN BRUNNEN
— TINE & DOMINIK —

1

BIER VOM FASS

König Pilsener oder Bitburger 0,0% (1) 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,80 €
Altbier „Premium“ (1) 0,25 l 3,90 €

Flaschenbier

Weizenbier (Hefe, 0,0%) (1) 0,5 l 5,80 €
Malzbier (1) 0,25 l 3,70 €

2

HOMEMADE REFRESHMENTS

Frisch. Fruchtig. Hausgemacht. Unsere Antwort auf die Sonne:
Mit Liebe gemixt, mit Eis serviert. 0,4 l Glas | je 6,50 €

HANDMADE LIMOS

Heidelbeere – Die volle Beeren-Power
Rhabarber-Maracuja – Der perfekte Mix aus süß & sauer
Pink Grapefruit – Herb-frischer Wachmacher
Japanische Kirschblüte – Floral, leicht & elegant
Black-Waldmeister – Der mystische Klassiker,
neu interpretiert
Weitere Sorten: Orange-Bitter | Kirsch-Zitrone |
Kiwi-Strawberry

CHILLED ICED TEAS

Mango-Lavendel – Ein Hauch von Urlaub & Entspannung
Pfirsich-Zitrone – Der absolute Klassiker, nur besser
Mango-Zitrone – Exotik trifft Frische-Kick
Himbeere – Beerig, kühl & einfach ehrlich
Lavendel-Zitrone – Das Trend-Getränk des Sommers

★ **TIPP VOM HAUS:** Unsere exklusive Rhabarber-Grenadine Limo (0,4 l) 6,70 €

3

ALKOHOLFREIE KLASSIKER

Unsere Softdrinks können Koffein & Farbstoffe enthalten. Auf Wunsch immer eiskalt serviert!

Coca Cola / Coca Cola Zero 0,2 l 3,30 € | 0,4 l 5,40 €
Limo Orange / Zitrone 0,2 l 3,30 € | 0,4 l 5,40 €
Purezza Wasser (Still / Spritzig) 0,33 l 3,00 € | 0,75 l 6,10 €
Gerolsteiner Spritzig 0,75 l 6,70 €

4

WEINE (0,2 L)

Hauswein (Weiß / Rot / Rosé) (12) 6,90 € – *Trocken oder lieblich nach deiner Wahl.*
Grauburgunder „Bassgeige“ (12) 7,20 € – *Trocken. Reife Birne, gelber Apfel, cremiger Schmelz.*
Nero d'Avola & Syrah (12) 7,20 € – *Trocken. Dunkle Beeren, Kirsche, feine Würze.*

5

BALKAN-SPEZIALITÄTEN (2 CL)

Slibovitz (Pflaume) 4,30 € | Julischka (Birne & Slibovitz) 4,30 € |
Kruskovac (Birnenlikör) 4,30 € | Pelinkovac (Kräuterlikör) 4,10 €

PREMIUM SPECIALS: Grappa Andrea Di Ponte 8,90 € | Don Papa Rum 8,90 €

6

SPIRITUOSEN & DIGESTIFS (2 CL)

Ouzo 3,90 € | Jägermeister / Ramazzotti / Fernet 4,10 € | Williams Birne 4,80 € | Obstler 4,50 € | Grappa 4,90 €



LANDHAUS
ZUM ALTEN BRUNNEN
— TINE & DOMINIK —

UNSERE DRY-AGED BURGER-SPEZIALITÄTEN

Bestes, am Knochen gereiftes Rindfleisch für maximalen Geschmack.

- 1 Der „Dry-Age Brunnen-Burger“** (1, 7, 11) | 18,90 €
Saftiges Dry-Aged Rindfleisch im lockeren Sesam-Bun, mit knackigem Salat, Tomaten und unserer hausgemachten Burgersauce. Ein echtes Prachtstück für Fleischfans!
- 2 DER DRY-AGE „ENDGEGNER“** (1, 3, 7, 10, 12) | 26,90 €
Das ultimative Burger-Monster: 2x 200g Dry-Aged-Beef, ein frisch gebratenes Spiegelei, Zwiebeln und würzig-süße Mississippi BBQ-Sauce. Dazu Pommes frites.
- 3 Hausgemachte Cevapcici** (1, 3, 7, 10) | 18,90 €
Der Balkan-Klassiker aus Rinder- und Schweinefleisch. Serviert mit Djuvec-Reis, Pommes frites, Ajvar und frischen Zwiebelwürfeln.
- 4 Der „Landhaus“ Zwiebelrostbraten** (1, 7, 10) | 29,90 €
Zartes Rumpsteak (200g), „begraben“ unter einem Berg knuspriger Röstzwiebeln. Serviert mit Pommes frites und einem knackigen Beilagensalat.
- 5 Black & White** (1, 3, 7, 9, 10) | 26,90 €
Das Beste aus zwei Welten: Kleines Rumpsteak und Schweinefilet. Eine Hälfte mit Pfefferrahmsauce, die andere mit Sauce Béarnaise. Dazu Pommes frites und Salat.
- 6 Gefülltes Rumpsteak „Biergarten Art“** (7, 10, 12) | 28,90 €
Ein Klassiker für den großen Hunger: Ein saftiges, ca. 250g schweres Rumpsteak mit dem typischen Fettrand, gefüllt mit würzigem Kochschinken und herzhaftem Gouda. Von außen kross gegrillt und innen saftig.
- 7 Salat „Landhaus Sandra“** (1, 3, 7, 10) | 17,50 €
Unser Bestseller: Großer bunter Salatteller mit knusprig gebratenen Hähnchenbruststreifen und ofenfrischem Hausbrot.
- 8 Salat „Nizza“** (3, 4, 7, 10) | 15,90 €
Die maritime Variante: Knackiger Salat mit saftigem Thunfisch, Zwiebeln, Ei und Hausbrot.
- 9 Ofenkartoffel „Gärtnerin“** (7) | 13,90 €
Die heiße Riesenknolle, gefüllt mit einem würzigen Tomaten-Ragout, Zwiebeln und einem frischen Salatbouquet.
- 10 Norwegisches Lachsfilet** | 24,90 € (4, 7, 10)
Auf der Haut kross gebraten, fragen Sie nach Tagesangeboten für Fisch.
- 11 Norwegischer Räucherlachs auf Puffer** | 18,50 € (1, 3, 4, 7)
Auf drei krossen Kartoffelpuffern, garniert mit Zwiebeln, Meerrettich und Preiselbeeren.
- 12 Zwei Schweinemedallions „Alter Postweg“** | 23,90 € (1, 3, 7, 9, 10)
Gebraten in unserer sämigen Champignonrahmsauce. Dazu servieren wir goldgelbe Krokette und einen frischen Beilagensalat.
- 13 Das Fahrrad-Angebot – Perfekt für die kleine Pause.**
Die „Kult-Currywurst“ (9, 10) | 11,50 €
Herzhafte Wurst in unserer fruchtig-pikanten hausgemachten Currysauce. Der Klassiker, der immer geht.
- 14 Schweinefilet Duo „Can und Kian“** | 23,90 €
Mit Pfefferrahmsauce und Sauce Béarnaise, dazu Pommes und Salat.
- 15 Zwei Schweinelendchen „Indischer Traum“** | 23,90 € (1, 3, 7, 10, 12)
Zarte, auf den Punkt gebratene Schweinelendchen in einer cremigen Mango-Curry-Sauce, verfeinert mit einer harmonischen Fruchtnote. Dazu servieren wir knusprige Krokette und eine frische Salatbeilage.
- 16 Pfefferhähnchen „Pikant“** | 20,90 € (7, 9, 10, 12)
Zartes Hähnchenbrustfilet vom Grill, angerichtet in einer cremigen Pfefferrahmsauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer. Serviert mit goldgelben, knusprigen Pommes frites und Salat.



LANDHAUS
ZUM ALTEN BRUNNEN

Balkan trifft Landhaus

Das Brunnenbrett zum Teilen

Ein herzhaftes Brett für alle, die sich nicht entscheiden können:
kleine handgeklopfte Schnitzelstücke, hausgemachte Cevapcici,
zarte Schweinemedallions, knuspriger Speck, Djuvec-Reis,
Pommes frites, frischer Beilagensalat, Ajvar,
Zwiebelwürfel und 3 Saucen nach Wahl.



Für 2 Personen | 54,90 €

Jede weitere Person | +17,50 €

Maximal 4 Personen

*Zum Teilen,
Probieren und satt
nach Hause gehen.*

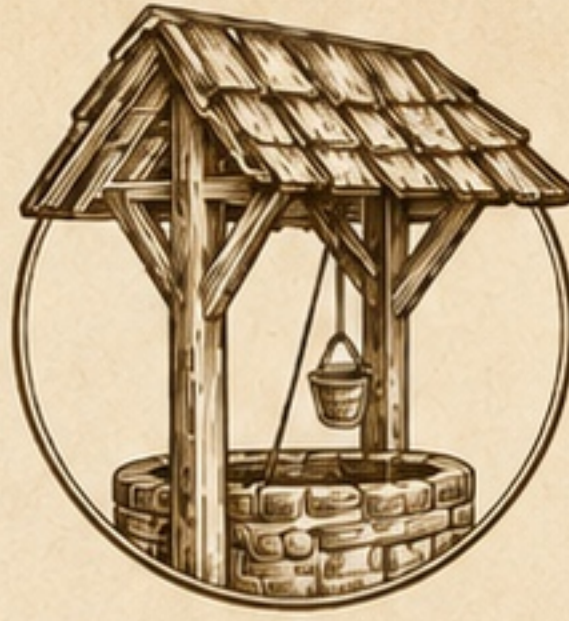
*✿ Frisch zubereitet und mit Liebe angerichtet. ✿
Bei starkem Betrieb bitten wir um etwas Geduld.*



Tine & Dominik

LANDHAUS ZUM ALTEN BRUNNEN

Schön, dass Sie bei uns sind!



Zum Abschluss

Vielen Dank für Ihren Besuch

Wir freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns zu Gast waren. Genießen Sie den Moment, lassen Sie den Abend gemütlich ausklingen und besuchen Sie uns bald wieder im Landhaus Zum Alten Brunnen.

*Gute Küche,
herzliche Gastfreundschaft
und schöne Momente
bleiben in Erinnerung.*

Ob zum Mittagstisch, zum gemütlichen Abendessen oder für eine Feier mit Familie und Freunden – wir sind gerne für Sie da.



Tine & Dominik

LANDHAUS ZUM ALTEN BRUNNEN

ALTER POSTWEG 103 · 46244 BOTTROP-GRAFENWALD

Schön, dass Sie bei uns sind!