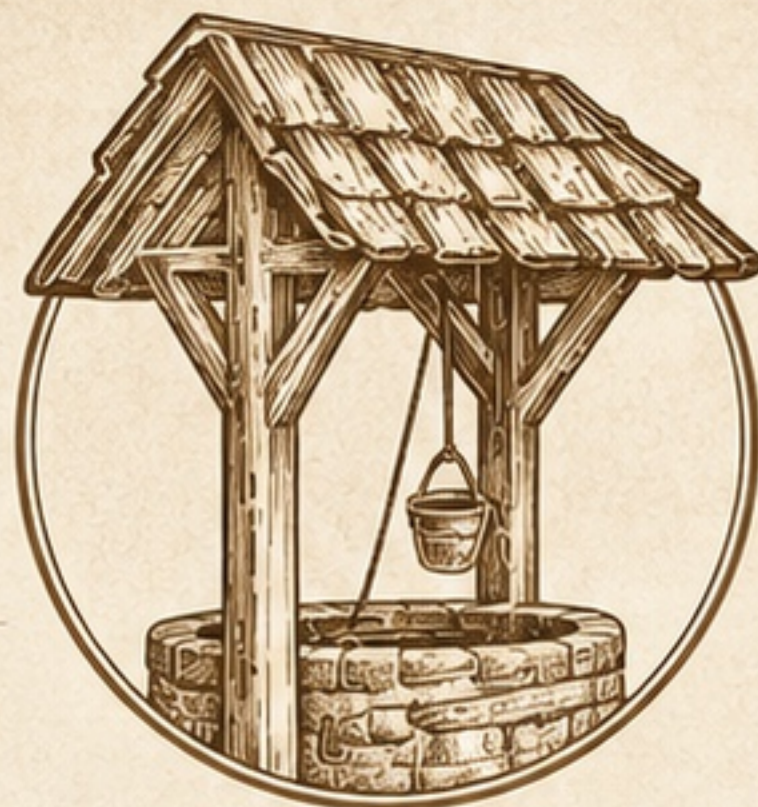




Die Geschichte des Alten Brunnen

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.

*“Tradition,
Beständigkeit und
ehrliche Gastfreundschaft.”*

Unsere Küche steht für:

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



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.



Biergarten-Brettchen "Serrano & Obazda" 14,90 €
(1, 7)

Feiner Serrano, herzhafter Käse, cremiger Obazda, Oliven und Brot. Zum Teilen - oder auch nicht.



Garnelen "Südfrankreich" 12,90 €
(2, 7)

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



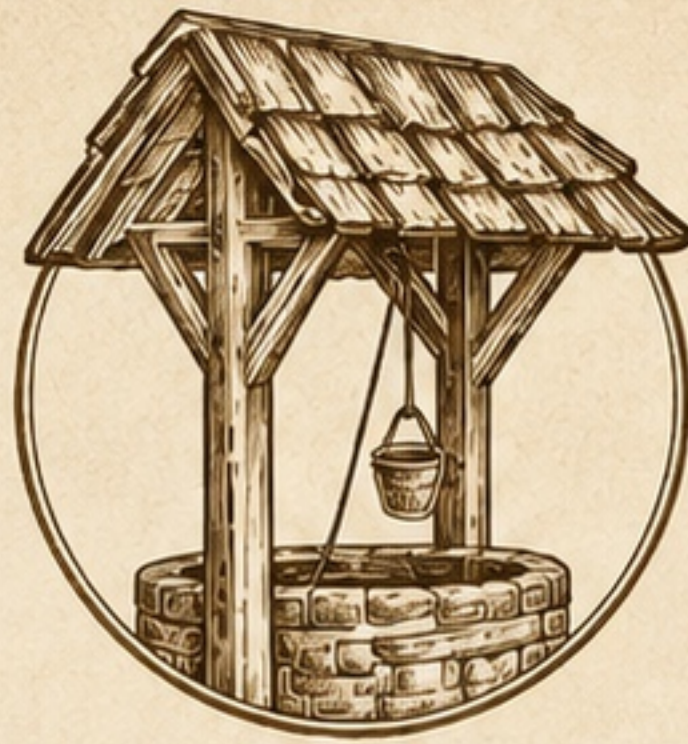
Schnecken "Pariser Art" 13,90 €
(1, 7, 14)

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!



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 —



UNSERE LANDHAUS-BURGER

Saftige Burger, knusprige Klassiker & echte Landhaus-Lieblinge. ♥

UNSERE BURGER

VEGETARISCH



Veggie-Genuss-Burger

17,90 €

Knuspriges Gemüse-Patty im Brioche-Bun mit Käse, Bургersauce, Tomaten, Gurken und Zwiebeln. Dazu Pommes frites.

KNUSPRIG



Korean Crispy Chicken Burger

17,90 €

Knusprig paniertes Hähnchenoberkeulenfilet im Brioche-Bun mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und leicht pikanter koreanischer Sauce. Dazu Pommes frites.

BESTSELLER



Der „Dry-Aged Brunnen-Burger“

18,90 €

Saftiges Dry-Aged Rindfleisch im Brioche-Bun mit Käse, Bургersauce, Tomaten, Gurken und Zwiebeln. Dazu Pommes frites.

ENDGEGNER



Der „Endgegner“ – doppelt & stark!

24,90 €

2× Dry-Aged Beef, 2× Käse, Bургersauce, Tomaten, Gurken und Zwiebeln im Brioche-Bun. Dazu Pommes frites.

JEDES WEITERE PATTY
+ 6,00 €

WEITERE LANDHAUS-KLASSIKER



Hausgemachte Cevapcici

18,90 €

Herzhaft gewürzte Hackfleischröllchen mit Djuvec-Reis, Pommes frites, Ajvar und frischen Zwiebelwürfeln.



Schweinelenndchen „Alter Postweg“

23,90 €

Zarte Schweinelenndchen in Champignonrahmsauce. Dazu Kroketten und frischer Salat.



Die „Kulti-Currywurst“

11,90 €

Herzhafte Wurst in unserer fruchtig-pikanten hausgemachten Currysauce. Dazu Pommes frites.



Norwegisches Lachsfilet

24,90 €

Auf der Haut kross gebraten, mit feiner Senfsauce. Dazu Kartoffeln und frischer Salat.



Landhaus-Duo „Black & White“

25,90 €

Rumpsteak und Schweinefilet mit Pfeffersauce und Sauce Béarnaise. Dazu Pommes frites und frischer Beilagensalat.



Pollo Fino Hawaii – Landhaus Style

20,90 €

Saftiges Hähnchenoberkeulenfilet mit gegrillter Ananas und Sauce Béarnaise. Dazu Pommes frites und frischer Beilagensalat.



Großer Wildkräuter-Salat

Knackiger Eisbergsalat und Wildkräuter mit Möhren, Tomaten und Gurken. Dazu Mango-Chili-Dressing und Baguette. Wahlweise mit:

- Burrata
- Thunfisch und Zwiebeln

17,90 €

18,90 €



Einfacher Beilagensalat

5,90 €

Knackiger Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Hausdressing.

ALLE BURGER KOMMEN MIT POMMES FRITES

ALLERGENE

A = Glutenhaltiges Getreide • C = Ei • D = Fisch • F = Soja • G = Milch/Laktose
I = Sellerie • J = Senf • K = Sesam

Bitte sprechen Sie unser Team bei Allergenen oder Unverträglichkeiten an.



LANDHAUS

ZUM ALTEN BRUNNEN

— TINE & DOMINIK —

Die Schnitzel-Manufaktur



*Schnitzel vom
Landschwein aus
regionaler Haltung*

Unsere Schnitzel werden aus bestem Landschwein frisch geschnitten,
von Hand geklopft, gewürzt und paniert.

Für unsere goldgelbe Panade verwenden wir regionale Eier vom
Hof Pillekamp (Hinter dem Flughafen Schwarze Heide).

Serviert mit knusprigen Pommes frites und knackig-frischem Beilagensalat.

Alles in echter Handarbeit – mit Liebe gemacht!



*Regionale Eier vom
Hof Pillekamp
(Hinter dem Flughafen
Schwarze Heide)*

Schnitzel „Der Brunnen-Klassiker“ (1, 3, 10, 12) **17,50 €**

Der pure Klassiker: frisch paniert, goldgelb gebacken und mit Zitrone serviert.

Schnitzel „Champignon Art“ (1, 3, 7, 9, 10) **19,90 €**

Mit unserer sahnigen Champignonrahmsauce und reichlich frischen weißen Champignons.

Pfefferrahmschnitzel (1, 3, 7, 9, 10) **19,90 €**

Mit grünem Waldpfeffer in einer kräftigen, hausgemachten Rahmsauce.

Schnitzel „Balkan Style“ (1, 3, 7, 9, 10) **20,90 €**

Herzhaft und pikant mit feuriger Paprika-Zwiebel-Sauce nach Art des Hauses.

Schnitzel „Cowboy“ (1, 3, 7, 9, 10) **20,90 €**

Garniert mit knusprigen Röstzwiebeln und unserer herzhaften Pfeffersauce.

Schnitzel „Ananas-Birne Gourmet“ (1, 3, 7, 10) **19,90 €**

Mit Ananas und Birne belegt, dazu unsere feine Sauce Béarnaise.

Mango-Curry-Schnitzel „Exotic“ (1, 3, 7, 10, 12) **20,90 €**

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 Schnitzel für den großen Hunger. Dazu Pommes, Salat und eine Sauce deiner Wahl.

Schnitzel-Reise durch die Manufaktur (2 Personen) **44,50 €**

Bis zu drei Sorten nach Wahl, großer Berg Pommes, zwei Beilagensalate und drei Saucen-Dips. Jede weitere Person
+14,90 €.

„Wiener Goldstück“ vom Kalb (1, 3, 10, 12) **26,50 €**

Zartes Schnitzel aus dem Kalbsrücken, goldgelb gebacken, mit Zitrone und Preiselbeeren.

Schnitzel „Duo“ Pfeffer & Béarnaise (1, 3, 7, 9, 10) **22,90 €**

Zwei Schnitzel, zwei Saucen: kräftiger Pfefferrahm und feine Sauce Béarnaise.

Deine Wahl-Optionen

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

Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide · 3 Eier · 7 Milch · 9 Sellerie · 10 Senf · 12 Sulfite



LANDHAUS
ZUM ALTEN BRUNNEN



Australische Premium-Steaks im Landhaus

Für Genießer, die ehrliche Qualität, feine Marmorierung und echten Steakgenuss lieben.

Premium-Steaks aus Australien



1. Australisches Premium-Rumpsteak · 200 g 35,90 €

inkl. Pommes frites & Beilagensalat

Aus bestem australischem Roastbeef geschnitten. Kräftig im Geschmack, saftig gegrillt und mit feiner Marmorierung für ein intensives, ehrliches Grillaroma.



2. Australisches Premium-Rinderfilet · 200 g 43,90 €

inkl. Pommes frites & Beilagensalat

Das edelste Stück vom Rind: besonders zart, fein im Geschmack und wunderbar saftig. Ein exklusiver Genuss für echte Steakliebhaber.

Saucen gegen Aufpreis

Sauce Béarnaise 3,90 € | Pfefferrahmsauce 3,90 €

Unsere Premium-Steaks sind nur in begrenzter Menge verfügbar.

Balkan trifft Landhaus

Die Landhaus Grillplatte zum Teilen

Ein herzhaftes Brett für zwei Personen mit 2 Schweinefilets, 8 hausgemachten Čevapcici, 4 kleinen Schnitzeln, Pommes frites, frischem Beilagensalat, Ajvar, Zwiebeln und Sauce Béarnaise. Perfekt zum Teilen, Probieren und gemeinsam Genießen.

*Zum Teilen, Probieren
und satt genießen.*



Für 2 Personen 49,90 €

Jede weitere Person 17,50 €

Maximal 4 Personen

Frisch zubereitet und mit Liebe angerichtet.





LANDHAUS

ZUM ALTEN BRUNNEN

— TINE & DOMINIK —

1

BIER VOM FASS

König Pilsener 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,80 €
Bitburger 0,0% 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,80 €
Altbier „Premium“ 0,25 l 3,90 €
Benediktiner Weizen 0,5 l 5,80 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5 l 5,80 €

Flaschenbier

Malzbier 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

Rhabarber-Maracuja – Der perfekte Mix aus süß & sauer
Pink Grapefruit – Herb-frischer Wachmacher
Lavendel-Zitrone – Sommerlich, duftig & herrlich frisch
Sauerkirsche-Waldmeister – Fruchtig, verspielt & herrlich retro

CHILLED ICED TEAS

Himbeere – Beerig, kühl & einfach ehrlich
Zitrone – Frisch, spritzig & belebend
Pfirsich – Der absolute Klassiker, nur besser

★ **TIPP VOM HAUS:** Unsere Empfehlung: Pink Grapefruit Limo (0,4 l) 6,50 € ★

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 6,50 €
Gerolsteiner Spritzig 0,75 l 6,70 €

4

WEINE (0,2 L)

Hauswein (Weiß / Rot / Rosé) 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 & Sljövitz) 4,30 €	Kruskovac (Birnenlikör) 4,30 €	Pelinkovac (Kräuterlikör) 4,30 €
-------------------------------------	---	--	--

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 €
----------------------	---	--------------------------------	-------------------------	------------------------

Schön, dass Sie bei uns sind!



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

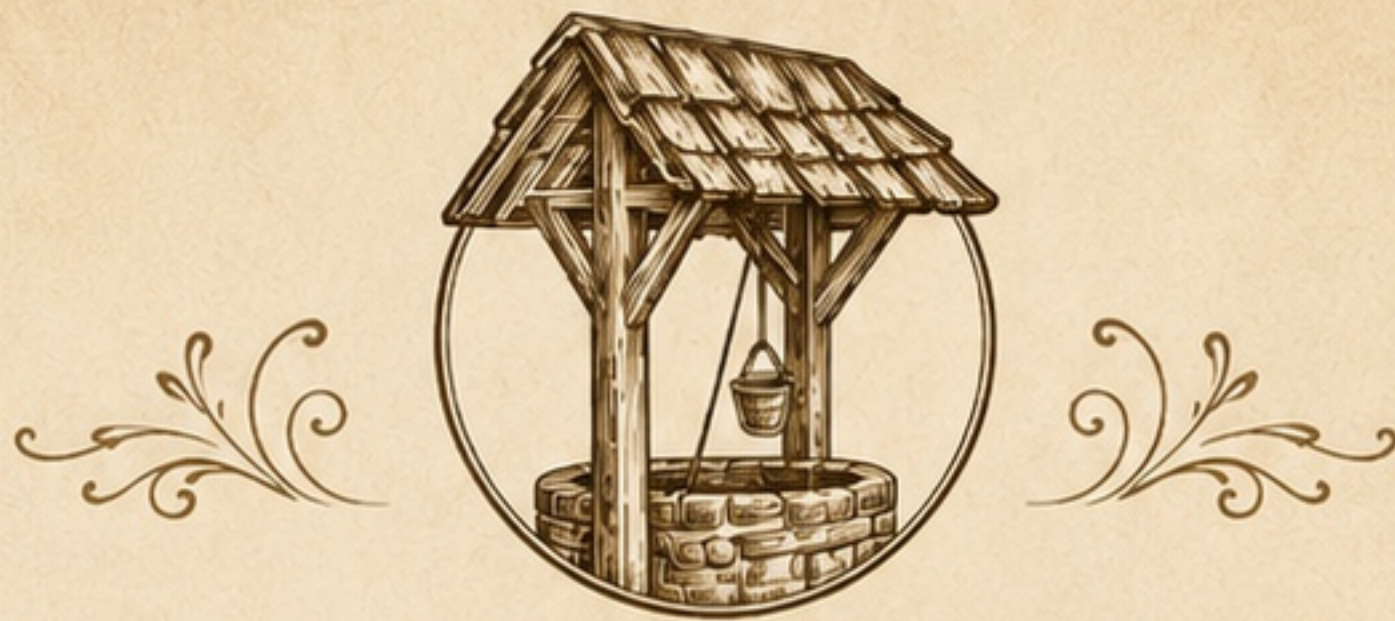
- 1 Orange Spritz alkoholfrei 6,90 €
Mit alkoholfreiem Sekt, Soda & Orange
- 2 Rhabarber-Grenadine Fizz 6,90 €
Fruchtig, leicht säuerlich und erfrischend
- 3 Maracuja-Holunder Fizz 6,90 €
Exotisch, floral und sommerlich leicht
- 4 Lavendel-Zitrone Spritz 6,90 €
Elegant, frisch und fein aromatisch

Tipp vom Haus

Probieren Sie unsere Sommer-Aperitifs im
Biergarten!



Schön, dass Sie bei uns sind!



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!