

Herzlich Willkommen im Restaurant



BRÜCKENBARON

Ganzjährig geöffnet

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

Unsere Öffnungszeiten

Do. - Fr.	16:00-22:00 Uhr
Sa.	12:00-22:00 Uhr
So. + Feiertag	12:00-20:00 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 Adeliger, 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 €
- Tomatenessenz mit Flädle und Gartenkresse🍃 6,50 €

Heimatschmankerl

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

- Paar Brückenbaron Bratworscht
mit Kraut und Krustenbrot 13,90 €
- Gesottene Rinderbrust mit Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren und Meerrettichrahmsöße 20,90 €
- Schäufele mit Kümmelkraut,
Kartoffelkloß und Dunkelbiersöße 19,50 €
- Auf Wacholderholz geräucherte Forelle
mit Kartoffel- und Rahmgurkensalat 20,50 €
- Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-
und Rahmgurkensalat 16,90 €
- Schweinemedallions mit hausgemachten
Spätzle und Pilzrahmsöße 20,50 €



Beilagenänderung 2,00 €

www.brueckenbaron.com

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

Heimatschmankerl

... das beste auch vegan und vegetarisch

Rote-Beete-Burger

Sauerteigbrötchen, eingelegte rote Zwiebeln,
Mayonnaise, Kichererbsen-Dip, bunte Gemüse-
chips 

14,50 €

Spinatknödel mit Meerrettichrahmsoße 

11,50 €

Brotzeit

... von früh bis spät aus der Brückenbaronküche

Gemischte Vesperplatte:

für 2 Personen mit hausgemachtem
Obatzda, Schnittkäse, geräuchertem
Schinken, Leberwurst, Pfefferbeisser,
Senf und Gemüse

24,50 €

1 Paar Fränkische Pfefferbeisser, mit saurer
Gurke, Meerrettich und Krustenbrot

8,90 €

Portion gerupfter Obatzda mit Krustenbrot,
roten Zwiebeln und Paprika 

9,50 €

Beilagenänderung 2,00 €

www.brueckenbaron.com

 brueckenbaron



Salate

... als gesunder Snack oder Beilage zu den Schmankerln

Baron-Schüssel

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

18,90 €

Fränkische-Schüssel

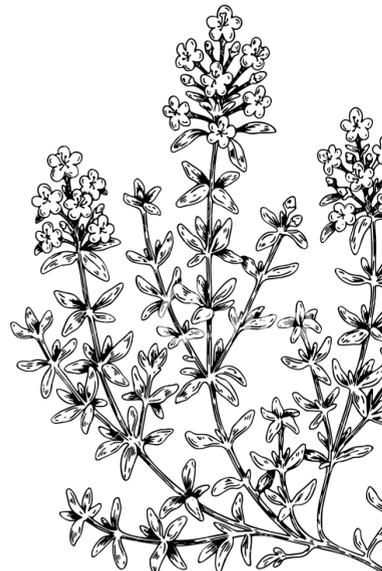
Bunter Knack und Blattsalat,
Schinken-und Käsestreifen, Rote Beete Dip,
Radieschen, Sprossen und Baguette

15,90 €

Ganz Gesund

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

14,90 €



Beilagenänderung 2,00 €

www.brueckenbaron.com

 brueckenbaron

Dessert

... für zwischendurch oder hinterher

Fränkische Weincreme 🍷 5,50 €

Apfel im Schlafrock mit Vanillesoße 🍏 7,50 €

Schokoladen-Crème-brûlée mit
Zitronen-Joghurt-Mousse und
Karamelisierten Nüssen 🍫 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 3,90 €
spritzig medium still	1,0 l 4,90 €

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

Saft	0,2 l 3,50 €
Apfel Orange Johannisbeere Maracuja	0,4 l 4,50 €

Saft-Schorle	0,2 l 3,20 €
Apfel Orange Johannisbeere Maracuja	0,4 l 4,20 €

Softdrinks	0,2 l 3,20 €
Coca Cola ^{2,3,11} Cola light ^{2,3,6,7,8,11}	0,4 l 4,20 €
Cola zero ^{2,3,6,7,8,11} Spezi ^{2,3,11}	
Fanta ³ Sprite ^{2,3,11}	

Gespritzer Holler	0,4 l 4,60 €
Hausgemachter Eistee	0,4 l 4,60 €
Vegane Bionade: Ingwer oder Holunder	0,33 l 5,50 €



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 €
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	4,40 €
Tasse Kaffee ¹¹	3,50 €
Milchkaffee ¹¹	4,00 €
Cappuccino ¹¹	4,00 €
Latte Macchiato ¹¹	4,50 €
Heiße Schokolade ¹¹	4,00 €
Tee	3,20 €

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

... oder nicht ganz so heiß

Eiskaffee ¹¹	4,90 €
Eisschokolade	4,90 €

Brennerei Jürgen Hupp in Höchberg

Schnaps (wechselndes Sortiment) 2 cl | 4,30 €

Haselnuss 40%

Mirabelle 42%

Williams Birne 40%

Zwetschge 40%

Likör (wechselndes Sortiment) 2 cl | 4,30 €

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 | 4,40 €

Alkoholfreies Pils, max. 0,5%

Speziell gebrautes Vollbier, mit schonendem Entzug des Alkohols

0,5 l | 4,40 €

Weizenbier, 5,4%

Obergärige Spezialität mit feinen Nelken- und Bananenaromen

0,5 l | 4,40 €

Alkoholfreies Hefe, max. 0,5%

Der sportliche „Bruder“ des Originals, nur ohne Alkohol

0,5 l | 4,40 €

Heferadler „Russ“

Leckere Kombination aus Hefeweizen und Sprite

0,5 l | 4,40 €

Distelhäuser Colaweizen

Coca Cola und frisch gezapftes Hefeweizen gemischt

0,5 l | 4,40 €

Kesselring aus Marktstift im Maintal

Urfränkisches Landbier Helles, 5,0%

Das Helle aus dem Frankenland! Vollmundig, mild und süffig im Geschmack

0,5 l | 4,40 €

Landwehrbräu aus Reichelshofen

Radler vom Fass, 2,7%

Biermischgetränk aus untergäurigem hellem Vollbier und Sprite, erfrischender und belebender Durstlöscher

0,5 l | 4,40 €

Kellerbier, 4,7%

Voller Geschmack der feinen Kulturhefe

0,5 l | 4,40 €



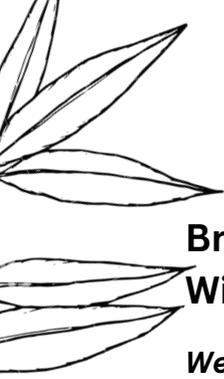


Brückenschoppen - Winzer von hier mit bestem Geschmack für Sie

Winzerhof C. Stahl, Auernhofen

Secco	0,75 l 21,50 €
Traubensaftsecco, alkoholfrei	0,1 l 4,30 €
Bubbles against Troubles "Weiß"	0,1 l 4,30 €
Bubbles against Troubles "Pink"	0,1 l 4,30 €
Weinschorle	0,2 l 4,20 €
Aus fruchtigem Silvaner	
Silvaner, trocken	0,2 l 5,10 €
Feine Spezialität, Sommerfrüchte und mineralische Note	0,1 l 3,10 € 1,0 l 22,50 €
Brückenbaron Cuvée, trocken	
Bright Side of Life	
Cuvée deutscher Weine	0,2 l 5,10 €
Duftiges Bukett, reife Sommerfrüchte und ein Hauch Exotik	0,1 l 3,10 € 0,75 l 18,90 €
Feder Stahl Rosenrot Cuvée, trocken	
Drink Pink	
Cuvée deutscher Weine	0,2 l 5,50 €
Helles Rosé, angenehm trocken, cremige Note, elegant, beerig	0,1 l 3,50 € 0,75 l 21,00 €
Feder Stahl Rot Cuvée, trocken	
Deutscher Qualitätswein	0,2 l 5,80 €
Vereint Würze mit Burgunderfrucht, dunkle Beere und Tabaknoten	0,1 l 3,80 € 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 4,30 €
Secco Weiß, feinfruchtig	0,1 l 4,30 €
Secco Rosé, feinfruchtig	0,1 l 4,30 €

Silvaner, trocken	0,2 l 5,50 €
Fruchtig-duftige Nase mit Noten von Äpfeln, Birnen und Honig	0,1 l 3,50 € 0,75 l 21,00 €

Riesling, trocken	
Sommerhäuser Steinbach Fels	
Mineralisch-würzige Nase	0,2 l 5,70 €
mit Noten Pfirsichen, nassen Steinen und reifen Äpfeln	0,1 l 3,70 € 0,75 l 22,50 €

Weißburgunder, trocken	
Sommerhäuser Reifenstein	
Fruchtig-duftige Nase mit Noten reifen Äpfeln, eigelegter Birne und Honigmelone	0,2 l 5,70 € 0,1 l 3,70 € 0,75 l 22,50 €

Cuveé Rot, feinfruchtig	
Strahlendes Rubinrot mit feine Kräuterwürze und Anklänge von Marzipan	0,2 l 5,90 € 0,1 l 3,90 € 0,75 l 23,90 €



Brückenschoppen - Winzer von hier mit bestem Geschmack für Sie

Wein.Kultur.Gut Schloss Sommerhausen

Bacchus, halbtrocken	0,2 l 5,60 €
Deutscher Qualitätswein	0,1 l 3,60 €
Gelber Apfel, sanft, zarter Blütenduft	1,0 l 26,50 €
Ohne viele Worte: Grüner Silvaner	0,2 l 5,90 €
Deutscher Landwein	0,1 l 3,90 €
Trocken, ohne Worte: nur gut	0,75 l 21,00 €

Ohne viele Worte: Ä bissle Rosa Rotling

Deutscher Qualitätswein	0,2 l 5,60 €
Halbtrocken, schmeckt ned nur ä bissle, sondern schmeggt richtich nach mehr!	0,1 l 3,60 €
	0,75 l 20,50 €

Juliuspital, WEINGUT. WÜRZBURG

Müller-Thurgau, trocken	0,2 l 7,50 €
Deutscher Qualitätswein	0,1 l 5,50 €
Gelber Apfel, sanft, zarter Blütenduft	1,0 l 25,50 €
Spätburgunder rot, trocken	0,2 l 9,30 €
Deutscher Qualitätswein	0,1 l 5,30 €
Dunkle Waldfrüchte, Kirschen	0,75 l 29,50 €



News

Grillstehische

Do. + Fr. ab 16 Uhr / Sa. ab 12 Uhr

Lockerer Essen an unseren Grillstehischen zum selbst grillen. Auswahl:

- | | |
|---|--------------------|
|  Gemüse-, Schweine-, Putenspieße | 25,00 € pro Person |
|  Rinderspieße | 29,00 € pro Person |

jeweils mit Brotauswahl, saisonalen Salaten und verschiedenen Dips.

Bereitstellung der Grillstehische 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 - 21:00 Uhr

Brunch

ab Oktober 2023- April 2024 wieder jeden ersten und dritten Sonntag im Monat

von 10:30 - 14:00 Uhr

