

Naturküche

Der Brandstetterhof

klein, fein, glücklich sein...

Sehr geehrte Gäste,

Unser Einkauf orientiert sich ausschließlich auf die **Produkte der nachhaltigen Landwirtschaft**. Derzeit liefern **8 Bauern** sowie ein **heimischer Fischzüchter** unseres Vertrauens die **wertvollen Produkte direkt** zu uns ins **Haus**. Zum Salzen der Gerichte wir ausschließlich **Quellsalz** verwendet.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter(Innen)!

Wir wünschen Ihnen einen entspannten und gemütlichen Aufenthalt im Hotel Der Brandstetterhof.

Das Team vom Hotel Der Brandstetterhof

Frankfurt/Kreis u. Eschold,



ZUM APERITIF

Trumer Pils	0,33lt.	Euro 3,20
Martini Bianco		Euro 4,20
Prosecco mit Holunder Preiselbeersirup oder Aperol		Euro 4,70
Campari Orange		Euro 4,60
Champagner Piccolo von Laurent Desmazières Brut	0,2lt.	Euro 16,40
Champagne Gosset Grande Reserve Brut	0,75lt.	Euro 82,00
Champagne Gosset Grande Rosé Brut	0,75lt.	Euro 90,00
Alkoholfreier Apfelsecco	1 Glas	Euro 4,00
Zirbe Sour		Euro 7,10

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

in 3 Gängen	Euro 41,00
in 4 Gängen	Euro 51,00
in 5 Gängen	Euro 61,00

VORSPEISEN

Spargel – Avocado – Erdbeersalat Räucherforelle	Euro 13,00
Bunte Blattsalate Kürbiskerne Kitz gebacken	Euro 8,00
Bärlauch – Schlutzkrapfer`l Babyspinat	Euro 7,50

SUPPEN

Rinderconsommè Kräuterfrittaten	Euro 5,20
Spargelschaumsüppchen Frischkäse – Tascher`l Kerbel	Euro 5,80
Hühnersuppe Grießnockerl Gemüse	Euro 5,20

HAUPTSPEISEN

Huchenfilet Karfiol Sesam bunter Mangold	Euro 27,00
Tranche vom Kalbsrücken Spargel Mayoran - Kartoffel Sauce Choron	Euro 29,00
Filet von der Lachsforelle Zitronengnocchi Frühlingsgemüse	Euro 24,00
Brust vom St. Johanner Landhuhn Sellerie – Bärlauchcreme Spitzpaprika	Euro 22,00
Rücken vom Dry Aged Beef Aubergine Ochsenherztomate Thymian Tramezzini	Euro 31,00
Weißer Spargel Frühlingskartoffel Sauce Hollandaise Vulcanoschinken	Euro 16,00
Kitzschlögel Spargel Tomaten Karottencreme Kartoffelblattl`n Bärlauch	Euro 23,00
Kitzrücken Pastinaken – Kartoffel – Püree Bärlauchbutter Karotten	Euro 27,00

AUS DER PATISSERIE

Geschmorter Rhabarber Kokoseis Karottenkuchen	Euro 8,00
Erdbeeren Joghurt Schokoladenbrownie	Euro 10,00
„Toffifée“ Karamell – Haselnuss - Schokolade	Euro 9,00
Biokäse vom Bauern	Euro 12,00



"Wasser ist das wertvollste Lebensmittel der Welt"

Bei uns trinken Sie ein gesichertes Quellwasser. Durch die Behandlung mit einer High-Tech Wasseraufbereitungsanlage entsteht ein hochqualitatives Wasser von höchster Qualität und einzigartigem Geschmack.

- Wellwasser steht jederzeit in bester Qualität und hervorragendem Geschmack in unbegrenzter Menge zur Verfügung.
- Wellwasser erspart aufwendiges Recyceln und Entsorgen von Glas- und Plastikflaschen.
- Wellwasser punktet umweltfreundlich durch extrem kurze Transportwege.
- Wellwasser still und perlend ist der kürzeste Weg von der Quelle in Ihr Glas.
- Wellwasser ist Regionalität, Nachhaltigkeit und Umweltschutz.
- Wellwasser lebt Gastfreundschaft und ist ein Stück Heimat.

Genießen Sie frisch gezapftes Wellwasser still oder perlend von der hauseigenen Produktion...

WELLWASSER still oder perlend	0,5 l	Euro 2,40
WELLWASSER still oder perlend	1,0 l	Euro 4,50