



# Naturküche

---

\*\*\*\*

*Der Brandstetterhof*

— klein, fein, glücklich sein... —

Sehr geehrte Gäste,

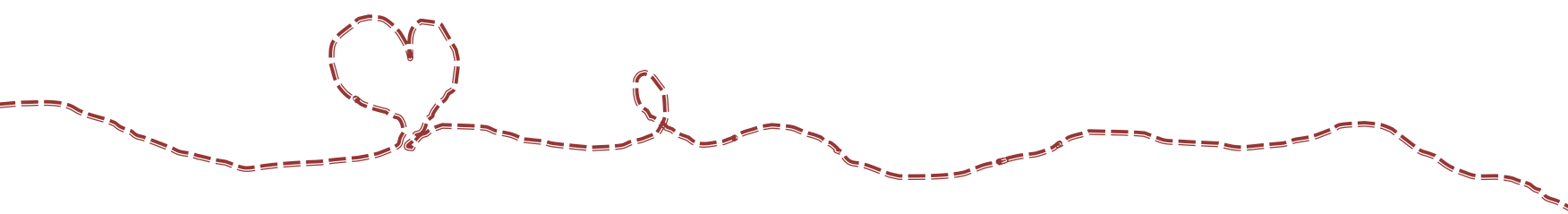
Unser Einkauf orientiert sich ausschließlich auf die **Produkte der nachhaltigen Landwirtschaft**.  
Derzeit liefern **8 Bauern** sowie ein **heimischer Fischzüchter** unseres Vertrauens die **wertvollen Produkte direkt** zu uns ins **Haus**. Zum Salzen unserer Gerichte wird ausschließlich **Quellsalz**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



# "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



## ZUM APERITIF

Trumer Pils	0,33lt.	€ 3,40
Martini Bianco		€ 4,20
Prosecco mit Holunder Preiselbeersirup oder Aperol		€ 4,50
Campari Orange		€ 5,20
Champagner Piccolo von Laurent Desmazières Brut	0,2lt.	€ 16,40
Champagne Gosset Grande Reserve Brut	0,75lt.	€ 82,00
Champagne Gosset Grande Rosé Brut	0,75lt.	€ 90,00
Alkoholfreier Apfelsecco	1 Glas	€ 4,00
Zirbe Sour		€ 7,10
Orange Thyme Daiquiri	1 Glas	€ 7,50

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

in 3 Gängen	€ 46,00
in 4 Gängen	€ 56,00
in 5 Gängen	€ 66,00

## VORSPEISEN

Beef Tartar   Trüffel Majo   Wachtel Ei	€ 14,00
Rindercarpaccio   Pesto   Tomate   Parmesan	€ 14,00
Prosciutto mit Melone   hausgemachtes Grissini	€ 10,00

## SUPPEN

Kartoffel – Lauch Cremesuppe	€ 5,90
Minestrone	€ 5,90

## ZWISCHENGANG

Gans´l Ravioli   Rucola   Sellerie	€ 12,00
Gebeizte Lachsforelle   Apfel   Gurke   Brioche	€ 14,00
Risotto   Garnele   Parmesan	€ 14,00

## HAUPTSPEISEN

Rinder Filet   Grillgemüse   Schupfnudeln   Café de paris Butter	€ 32,00
Gebackene Ente   asiatischer Gemüse-Nudel Wok	€ 24,00
Lachsforelle   Orangen-Fenchel Salat   Safran Kartoffel	€ 22,00
Gorgonzola Tascherl   Apfel Vogerl Salat   Marillen Chutney	€ 15,00
Picatta Milanese (Kalb Schnitzel im Parmesan Mantel mit Tagliatelle)	€ 21,00
Wildschwein trifft Hirsch   Sellerie   Kirschen   Paunzen	€ 27,00

## AUS DER PATISSERIE

Schwarzwälder Kirsch im Glas	€ 8,00
Griesflammeri   Himbeeren   Minze	€ 8,00
Schokoladen Tarte   Birne   Vanille	€ 10,00
Käse Teller	€ 10,00