



Naturküche

Der Brandstetterhof

— klein, fein, glücklich sein... —

Sehr geehrte Gäste,

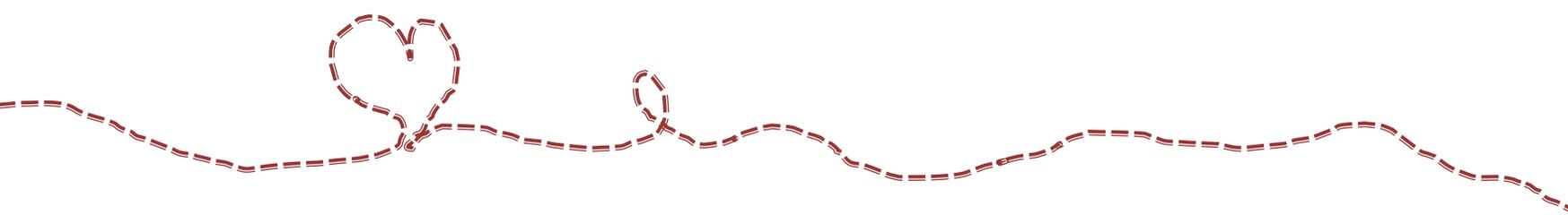
Unser Einkauf orientiert sich ausschließlich auf die **Produkte der nachhaltigen Landwirtschaft**.
Derzeit liefern **8 Bauern** sowie ein **heimischer Fischzüchter** unseres Vertrauens die **wertvollen Produkte direkt** zu uns ins **Haus**. Zum Salzen unserer Gerichte wird ausschließlich **Quellsalz**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