



Naturküche

Der Brandstetterhof

— klein, fein, glücklich sein... —

Sehr geehrte Gäste,

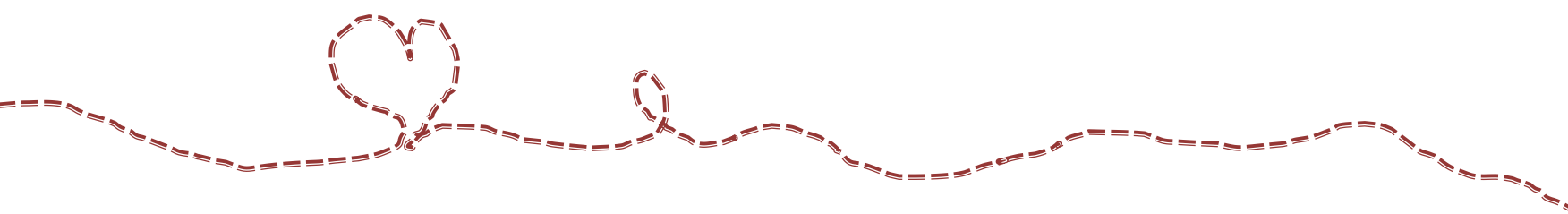
Unser Einkauf orientiert sich ausschließlich auf die **Produkte der nachhaltigen Landwirtschaft**.
Derzeit liefern **8 Bauern** sowie ein **heimischer Fischzüchter** unseres Vertrauens die **wertvollen Produkte direkt** zu uns ins **Haus**. Zum Salzen unserer Gerichte wird ausschließlich **Quellsalz**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

Sinobauer Klaus u. Eissold



"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
Vitello Tonato Rucola Kapern	€ 12,00
Tomaten Mozzarella im Reisblatt	€ 9,50

SUPPEN

Hummer Bisque Langusten Schwänze	€ 5,80
Gerst´l Suppe	€ 5,80
Rinder Consomme Pressknödel	€ 5,80

ZWISCHENGANG

Blätterteig Nest Datteln Wallnüsse Honig Tomaten Chutney	€ 9,00
Kartoffel Blattl´n Kraut Speck	€ 7,00

HAUPTSPEISEN

Wildschweinrücken Polenta Zuckerschotten	€ 27,00
Entrecote Kartoffel Soufflé Kohlsprossen	€ 26,00
Hirschrücken Kürbiscreme Pilze Mandeln Brokkoli	€ 32,00
Geschmorter Rinderbraten Sellerie Creme Seitlinge	€ 18,00
Thunfischsteak Wurzelgemüse Mii Nudeln	€ 26,00
Kalbs Saltimbocca Rollgerstel glacierte Karotten	€ 22,00
Gratinierte Gemüse Lasagne Tomatensauce	€ 14,00

AUS DER PATISSERIE

Preiselbeer Pancake Ahornsirup	€ 8,50
Topfen Nougat Knödel zerlassene Marillen	€ 9,50
Tonkabohnen Crème Brulée	€ 8,00
Waffeln Zwetschgen Röster Vanille Eis	€ 8,00