



Naturküche

Der Brandstetterhof

— klein, fein, glücklich sein... —

Sehr geehrte Gäste,

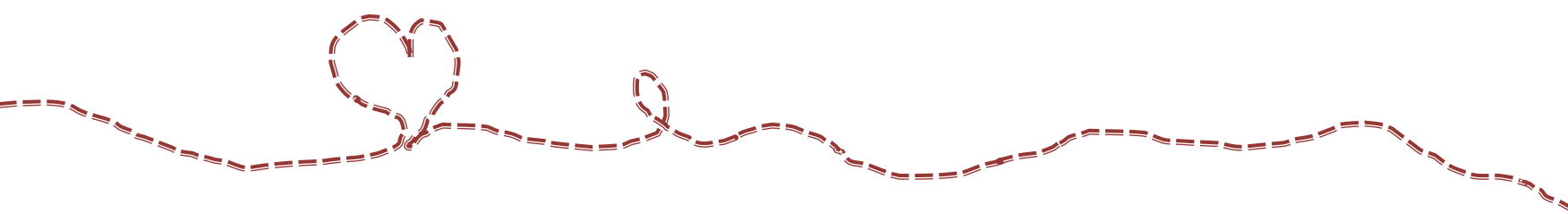
Unser Einkauf orientiert sich ausschließlich auf die **Produkte der nachhaltigen Landwirtschaft**.
Derzeit liefern **8 Bauern** sowie ein **heimischer Fischzüchter** unseres Vertrauens die **wertvollen Produkte direkt** zu uns ins **Haus**. Zum Salzen unserer Gerichte wird ausschließlich **Quellsalz**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

VORSPEISEN

Vitello Tonnato | Kapern | Walnuss | Rucola € 16,00

Räucherforelle | Brioche | Gurke | Apfel € 14,00

SUPPEN

Hummer Bisque € 6,80

Klare Apfel – Fenchelsuppe € 5,80

ZWISCHENGANG

Gebackenes Maishendel | Kartoffel – Gurkensalat € 14,00

Rote Beete Risotto | karamellisierte Ziegenkäse | Apfel € 14,00

HAUPTSPEISEN

Hühner Involtini Mediterranes Gemüse Kartoffel Blatt'1	€ 18,00
Rinderbackerl Kürbiscreme Glaciertes Gemüse Bulgur Blini	€ 22,00
Rosa Entenbrust Orangen - Fenchel Gnocchi	€ 26,00
Entrecote Brandteig Krapfen Mandel - Karfiol	€ 28,00
Lachsforelle bunte Linsen Süß - Saurer Kürbis	€ 24,00
Gemüse - Kichererbsen Curry Basmatireis	€ 15,00
Knödel Tris braune Butter Parmesan	€ 14,00

AUS DER PATISSERIE

Duett vom Schoko Mousse saure Kirschen	€ 9,00
Apfelradl	€ 9,00
Tiramisu - Parfait	€ 9,00
Bio Käse Teller	€ 10,00

VERWÖHN - MENÜ

Das Verwöhn Menü bieten wir in den folgenden Varianten an

mit 3 Gängen € 42,00

mit 5 Gängen € 62,00

Thunfisch Tartar | Wakame

Erbsencreme – Suppe | Saibling

Gansel Ravioli | Birne | Walnuss

Hirschrücken | Rahm – Wirsing | Kartoffel Gratin

Dessert Variation