



# 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	<b>Euro 2,40</b>
WELLWASSER still oder perlend	1,0 l	<b>Euro 4,50</b>

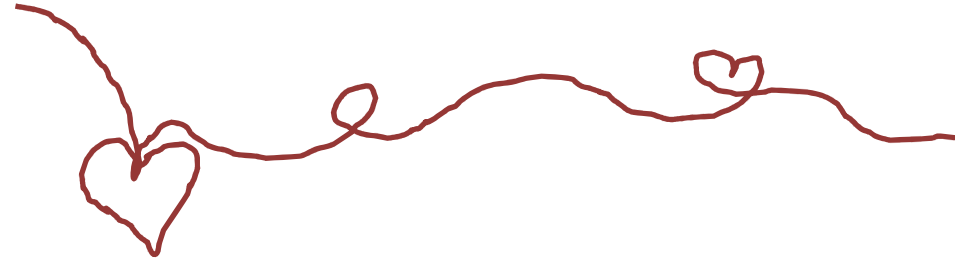


## ZUM APERITIF

Trumer Pils	0,33lt.	Euro 3,20
Martini Bianco		Euro 4,20
Prosecco mit Holunder Preiselbeersirup oder Aperol		Euro 4,50
Campari Orange		Euro 4,70
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
Lillet le Blanc	1 Glas	Euro 8,20
Orange Thyme Daiquiri	1 Glas	Euro 7,50

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

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



## VORSPEISEN

Leber Parfait | Brioche | Preiselbeeren € 7,90

Rüben Variation | Ziegenkäse € 8,50

## SUPPEN

Latschen – Wild – Steinpilz Consommé | Grießknödel € 5,80

Schaumsuppe von Wiesenkräutern € 5,80

## ZWISCHENGANG

Kleiner Blattsalat € 4,50

Ravioli gefüllt mit geschmorter Kalbshachse | grüner Spargel | confierte Tomate € 8,50

Gebratene Jakobsmuschel | Erdbeer – Wildkräutersalat € 10,90

## HAUPTSPEISEN

Knödel Tries   Rote Rüben   Spinat   Käse	€ 13,90
Naturschnitzel vom Reh   Gnocchi   Eierschwammerl   Junglauch	€ 26,60
Geschmorte Sparerips vom Kalb   Selleriecreme   Pilze	€ 23,70
Rump Steak   Erbsen - Speckcreme   Kartoffelbaumkuchen	€ 28,00
Lammhachse „Schöpsner Art“   Kartoffel   Gemüse	€ 25,00
Lachsforelle   Eierschwammerl - Ananas - Gröstl	€ 21,50
Hartweizengrieß Pasta mit Eierschwammerl a la Crème	€ 18,00

## AUS DER PATISSERIE

Zart Bitter Schokolade Kuchen   Kirschragout   Sauerrahm Eis	€ 7,90
Butterkeks Parfait   Basilikum - Sorbet   Waldbeeren	€ 7,90
Tiroler Käse Teller   Chutney	€ 10,00

*natucke*