



Naturküche

Der Brandstetterhof

— klein, fein, glücklich sein... —

Sehr geehrte Gäste,

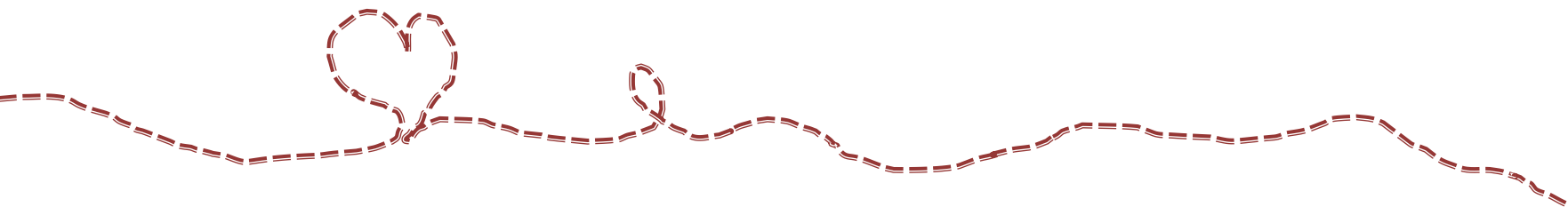
Unser Einkauf orientiert sich ausschließlich auf die **Produkte der nachhaltigen Landwirtschaft**.
Derzeit liefern **8 Bauern** sowie ein **heimischer Fischzüchter** unseres Vertrauens die **wertvollen Produkte direkt** zu uns ins **Haus**. Zum Salzen unserer Gerichte wird ausschließlich **Quellsalz** 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	€ 42,00
in 4 Gängen	€ 52,00
in 5 Gängen	€ 62,00

VORSPEISEN

Beef Tartar „Art des Hauses“ Saurem Garten Trüffel Mayo Schalotten Creme Fraiche geröstetes Bauernbrot	€ 14,00
Ceviche von der Jakobsmuschel Maiskuchen Süßkartoffel Creme	€ 12,50
Burrata auf gegrillten Chicorée Tomate geröstete Pinienkerne Basilikum Creme	€ 11,00

SUPPEN

Doppelte Rinderkraftbrühe vom heimischen Rind gebackenem Leberknödel Wurzelgemüse	€ 5,10
Feine Spargelcreme Suppe Saiblingsnockerl Erbsenschaum	€ 6,00

ZWISCHENGANG

Tiroler Kartoffelpaunzen Spargelspitzen Saitlingen Schnittlauch Velouté	€ 12,00
--	---------

HAUPTSPEISEN

Buntes Gemüse Gröstel € 16,00
Pochiertes Ei | Petersilienschaum | Blattsalat

Im Pergament gegartes Saiblingsfilet € 24,00
Champagnerkraut | Erbsencreme | tournierte Kartoffel

Portion Stangenspargel € 18,00
kleine Kartoffel | Sauce Hollandaise oder geklärter Butter

zur Wahl mit: Saiblingsfilet 100g € 25,00

Schinken € 23,00

Entrecote /Filet 100g € 24,00

Gegrilltes Entrecote oder Filet Entrecote 150g | 250g € 19,00/ € 25,00
Kartoffel-Graukäse Krapferl | Portweinlinsen | Speckbohnen | Filet 150g | 250g € 25,00/ € 32,00
Pfeffersauce | Cafe de Paris Butter | Sauce Bernaise

Gegrilltes Tomahawk vom Kalbsrücken für 2 Personen € 56,00
Rahmpolenta | Birne-Bohne-Speck | Spitzmorchel Jus

AUS DER PATISSERIE

„Süßes vom Kirschbaum“ € 9,00
Kirschtörtchen | Kirschblüten | Kirschsorbet

Gebackene Topfen Brandteigkrapferl € 8,00
Erdbeerragout | Walnuss Eis | Melissen Pesto

Vanille Kürbis Parfait € 10,00
Rhabarber Kompott | Kürbis Crumble

Bio Käse Teller € 10,00