



Familie Althaus
Brandhof

Liebe Gäste,

auf unserer sorgfältig ausgewählten
Speise- und Getränkekarte finden Sie nur,
womit wir uns selbst identifizieren,
wir arbeiten mit frischen Produkten und mit
Partnern aus der Region Hand in Hand.
Natürlich versuchen wir, unsere Qualität zu
halten und stetig zu verbessern.
Sollten Sie trotzdem eine Reklamation oder
einen Verbesserungsvorschlag haben,
wären wir sehr froh, wenn Sie diesen an
unsere Restaurantkraft weitergeben,
nur so können wir uns verbessern.

Wir wünschen Ihnen einen schönen
Aufenthalt im Brandhof und freuen uns,
dass Sie unsere Gäste sind.

Familie Althaus & das Team vom Brandhof

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich.
Unsere Allergienkarte wurde von uns
nach bestem Wissen und Gewissen
erstellt. Sollten Sie Fragen haben, wenden
Sie sich gerne an unser Personal.

Übrigens können Sie auch fast alle
Gerichte in kleiner Portion bestellen.

Bitte beachten Sie, dass wir für eine
Änderung der Beilagen EUR 0,50
zusätzlich berechnen.



Die Geschichte

Bereits um 1400 wurde das Anwesen als Mühle im "Gültbuch Tannenberg" erwähnt und dann der Wirren des 30-jährigen Krieges 1634 bis auf seine Grundmauern zerstört.

153 Jahre lang verblieb die Mühle nun im ruinösen Zustand, bevor 1787 auf Initiative von Prinz Georg von Hessen eine neue Mahlmühle auf den alten Grundmauern errichtet wurde. Anno 1872 erfuhr nun auch diese Mühle das gleiche Schicksal wie ihre Vorgängerin und wurde zum zweiten male durch einen Brand zerstört. Daraufhin stellte Prinz Alexander von Hessen noch im selben Jahr die Weichen zu einer gastronomischen Nutzung des Anwesens. Das Wohnhaus wurde wieder aufgebaut und zu einem Gästehaus umgewandelt. Fortan war der Name Brandhof ein Begriff in der Region.

Bis zum Jahre 1910 waren hier im Laufe der Jahre Grafen und Prinzen zu Gast im Stettbacher Tal, bevor Prinz Ludwig von Battenberg den Brandhof letztendlich in bürgerliche Hände verkaufte.

Der Brandhof blieb auch weiterhin eine gastliche Stätte und gelangte im Jahre 1964 durch Kauf an die Eheleute Elise und Oswald Althaus. Diese bauten die Gaststätte im Laufe der Jahre zu einem Hotel aus und ihr Sohn Jörg Althaus führte das Hotel mit seiner Geschäftspartnerin Adriana Dumitrascu bis 2022 mit viel Engagement. Seit 2023 wird der Betrieb weiterhin von Adriana Dumitrascu und der neuen Geschäftspartnerin, aber schon jahrelangen Mitarbeiterin, Laura Imhoff aufrecht erhalten.

Aperitif

PRIsecco alkoholfrei - Manufaktur Jörg Geiger	0,1 l	5,50 €
saisonal - nach Wahl des Hauses		
SanBitter (alkoholfrei)		3,00 €
optional mit Tonic Water		5,50 €
optional mit Orangensaft		5,50 €
optional als Spritz - mit alkoholf. Sekt / Mineralwasser		7,00 €
Aperol Spritz		7,00 €
Aperol / Sekt / Mineralwasser		
Sarti Rosa		7,00 €
optional als Spritz - mit Sekt / Mineralwasser		7,00 €
optional als Lemon Spritz - mit Bitter Lemon		
Lillet Wild Berry		7,00 €
Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry		
Limoncello Spritz		7,00 €
Limoncello / Sekt / Mineralwasser		
Campari	4 cl	5,00 €
optional mit Soda		5,50 €
optional mit Orangensaft		6,50 €
optional als Spritz - mit Sekt / Mineralwasser		7,00 €
Sekt - Hausmarke Schloss Biebrich	0,1 l	4,30 €
Kir Royal	0,1 l	6,50 €
Cassise / Sekt		
Peach Royal	0,1 l	6,50 €
Pfirsichlikör / Sekt		
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	3,90 €
Portwein	5 cl	4,30 €
Sherry	5 cl	5,00 €
trocken, medium, süß von Sandeman		

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	6,50 €
Wildsüppchen "Hubertus"	7,30 €
Möhren - Orangensuppe mit Sahnehaube und karamellisierten Walnüssen	6,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Mandelscheiben	7,00 €

Vorspeisen

Rotholzlachs (geräuchert mit südafrikanischem Rotholz) serviert auf einem Salatbouquet, mit Honig-Senf-Dill-Dip, dazu französisches Weißbrot und Butter	18,50 €
Zartes hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, dazu französisches Weißbrot und Butter	12,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräuter-Balsamico-Marinade, Parmesan und Rucola, dazu französisches Weißbrot	17,50 €

Salate

Tomatensalat von Kirschtomaten und Babymozzarella an Basilikumpesto-Dressing mit frischem Basilikum an einem Salatbouquet	16,50 €
Sommersalat Großer bunter Salat mit Hausdressing angerichtet auf Früchten mit süßer Chilisauce marinierten gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,50 €

Hauptgerichte vom Schwein

Paniertes Schnitzel 17,50 €
mit Pommes Frites und frischem Salat

Schweinesteak 19,50 €
mit frischen Waldpilzen a la Creme,
dazu Pommes Frites und frischer Salat

Schweinesteak 19,50 €
mit Früchten in Curryrahm,
dazu Butterreis und frischer Salat

Schweinefilet 23,50 €
gebraten im Speckmantel,
dazu Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln

Hauptgerichte vom Kalb

Alle Gerichte vom Kalbsrücken

Züricher Geschnetzeltes 23,50 €
Kalbfleischstücke in feiner Champignonrahmsauce
dazu hausgemachte Eierspätzle und frischer Salat

Kalbssteak 25,50 €
mit Madeirajus und gebratenen Kräuterseitlingen,
dazu Kartoffelkroketten und frischer Salat

Hauptgerichte vom Wild

Hirschkeule 24,50 €
in Burgundersauce mit frischen Champignons
und Preiselbeeren, dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

Rehsahnefleisch 24,00 €
mit ganzen Champignons, Preiselbeeren,
dazu Kartoffelkroketten und frischer Salat

Wildschweinbraten 24,50 €
in Burgundersauce mit frischen Champignons
und Preiselbeeren, dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

Hauptgerichte vom Rind

Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat	18,90 €
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und frischer Salat	29,00 €
Odenwälder Holzfällersteak mit Schmorzwiebeln, grünem Madagaskar-Pfeffer und gebratenem Speck, dazu Bratkartoffeln und frischer Salat	29,20 €
Rumpsteak "Strindberg" mit einer Senf-Zwiebel-Kruste gegrillt, dazu Kartoffelkroketten und frischer Salat ~können wir Ihnen leider nicht durchgebraten anbieten~	31,50 €
Filetspitzen "Stroganoff" in einer würzigen Sauce mit Gurkenstreifen, frischen Champignons und Senf, dazu hausgemachte Eierspätzle und frischer Salat	30,50 €
Filetsteak "Madagaskar" mit Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und frischer Salat	33,50 €

Hauptgerichte ohne Fleisch

Frisches gebratenes Gemüse (Vegan) angebraten in Olivenöl mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller	18,50 €
Gebackener Camembert an frischem Salat, dazu Preiselbeeren und französisches Weißbrot	17,50 €
Spinatlasagne mit Rahmspinat und Schafskäse im Ofen gebacken	18,40 €
Tagliatelle al Salmone Gebratene Lachswürfel in Rieslingsauce mit bunten Bandnudeln, dazu frischer Salat	22,50 €
Gemüsefrikadellen mit Tomatensauce und frischem Salat	18,50 €

Fangfrische Forellen

"blau" im Sud gegart

mit zerlassener Butter,
dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat

25,50 €

"Müllerin" gebraten

mit Zitronenscheiben und zerlassener Butter,
dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat

25,90 €

mit "Mandelbutter" gebraten

mit Mandelscheiben,
dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat

26,90 €

"Schöne Schwarzwälderin" gebraten

mit frischen gebratenen Champignons,
dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat

26,90 €

Heißgeräucherte Forelle

mit Sahnemeerrettich,
dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat

26,50 €

Lachsfilets gegrillt - grätenfrei

mit Zitronengrassauce

an bunten Bandnudeln mit frischem Salat

26,80 €

mit Wurzelgemüse

an Butterreis und Rieslingsauce

26,80 €

mit gebratenen Kräuterseitlingen

dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat

28,50 €

mit Grilltomaten

und hausgemachter Kräuterbutter,
dazu Spanische Kartoffeln und frischer Salat

27,90 €

Andalusisch

mit gebratenem Gemüse und Spanischen Kartoffeln

28,80 €

Dessert

Sorbet mit Sekt	7,50 €
Ihre Wahl: Zitrone, Heidelbeer oder Mango	
4 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	8,30 €
Eiskaffee	7,30 €
Schwarzwaldbecher	9,80 €
Vanilleeis, Schokoeis, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	
Mangogedicht	9,80 €
Mangoeis, Schokoladeneis, Vanilleeis und Sahne	
Nussknacker	9,70 €
Walnusseis, Vanilleeis, Sahne und Haselnusskrokant	
Fruchtbecher	9,80 €
mit Mangosorbet, Heidelbeersorbet, Zitronensorbet, frischem Obst und Sahne	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	10,20 €
Himbeergeist und Sahne	
Cup Danmark	10,20 €
Vanille- und Stracciatellaeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	
Hausgemachte Rote Grütze	7,50 €
verschiedene Waldbeeren in deren Fruchtsauce mit Sahne	
Dessertvariation	10,80 €
Tartufo Schoko, Tartufo Bianco, Pralinenparfait und Pfannkuchen mit Himbeer- Pannacotta Füllung garniert mit Früchten und Sahne	
Hausgemachtes Pralinenparfait	10,20 €
auf Schokospiegel mit Orangenfilets und Krokantsahne	
Pfannkuchen	10,20 €
mit Himbeer - Pannacotta Füllung, dazu Vanilleeis und Sahne	
Warmes Schokotörtchen	8,10 €
mit geschmolzenem Schokoladenkern, dazu Vanilleeis und Sahne	
Warmer Apfelstrudel	8,10 €
garniert mit Mandelscheiben, dazu Vanilleeis und Sahne	
Unsere Eissorten	pro Kugel 1,90 €
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuss Zitronensorbet, Heidelbeersorbet, Mangosorbet	



Familie Althaus

Brandhof

Alkoholfreie Getränke

Karaffe Wasser in still, medium oder sprudel	0,25 l	3,00 €
Flasche Hassia Mineralwasser	0,7 l	5,30 €
Flasche Elisabethen Medium oder Still	0,7 l	5,30 €
Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
auch als Schorle	0,4 l	4,50 €
Johannisbeer-, Kirsch- oder Maracujanektar	0,2 l	3,50 €
auch als Schorle	0,4 l	5,00 €
Kirsch - Banane	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	5,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,50 €
auch als Schorle	0,4 l	5,00 €
Bionade	0,3 l	3,50 €
Holunder oder Ingwer Orange		
Trade Island's Eistee Pfirsich	0,3 l	3,50 €
Orangen- oder Zitronenlimonade	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Sinalco-Cola, auch light	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Schweppes	0,2 l	3,50 €
BitterLemon, WildBerry	0,4 l	5,00 €
TonicWater, GingerAle		

Apfelwein vom Fass

Apfelwein	0,25 l	2,70 €
pur oder gespritzt	0,5 l	5,00 €

Bier

Brandhof

Braustüb'l Pilsner vom Fass	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,60 €
Grohe Hell vom Fass	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	5,50 €
Braustüb'l Pilsner alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,80 €
Paulaner Weizen, Flasche alkoholfrei oder dunkel oder kristall	0,5 l	4,80 €

Biermischgetränke

Radler	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,60 €
Colabier "Diesel"	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,60 €
Weizenradler "Russ"	0,5 l	4,80 €
Colaweizen	0,5 l	4,80 €
Bananenweizen alternativ auch mit Maracyja oder Kirsche	0,5 l	4,80 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee auch entkoffeiniert	3,50 €
Kännchen Kaffee auch entkoffeiniert	5,50 €
Tasse heiße Schokolade optional mit Sahne	3,90 € 4,30 €
Glas Tee*	3,50 €
Kännchen Tee*	5,50 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Cappuccino mit geschäumter Milch	3,90 €
Latte Macchiato, Milchkaffee	3,90 €

* Unsere Teesorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

Kaffeespezialitäten

Latte Macchiato mit Sirup Vanille oder Karamell	4,30 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	4,60 €
Schokocchino Schokolade mit Espresso	3,90 €

Obstbrände

Brandhof
Familie Althaus

aus dem Schwarzwald

Schwarzwälder Himbeergeist	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Kirsch	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Mirabelle	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Obstler	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Williams Christ	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Zwetschge	2 cl	3,50 €

Andere Spirituosen

Amaretto	2 cl	3,40 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3,40 €
Calvados	2 cl	3,90 €
GUDE NACHT Haselnuss	2 cl	3,00 €
Jack Daniels, Tullamore Dew	2 cl	4,90 €
Jägermeister, Underberg, Grappa	2 cl	3,50 €
Jim Beam, Johnnie Walker	2 cl	4,20 €
Malteser Aquavit, Linie Aquavit, Jubiläumsaquavit	2 cl	3,50 €
Ouzo, Sambuca	2 cl	3,00 €
Ramazzotti, Aversa	2 cl	3,70 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,50 €

Gemixtes & Shots

Hütchen

Asbach, Bacardi

2 cl 3,50 €

B52

Kahlua, Baileys Irish Cream, Cointreau

2 cl 3,00 €

Berliner Luft

2 cl 2,50 €

Black Russian

Vodka, Kahlua

7,00 €

White Russian

Vodka, Kahlua, Milch

8,50 €

Gin Tonic

8,00 €

Jack Daniels mit Cola

8,00 €

Jim Beam / Johnnie Walker mit Cola

7,00 €

Limoncello

2 cl 3,50 €

Screwdriver

Vodka Orange

8,00 €

Tequila

Sierra Silver, Jose Cuervo Especial Silver

2 cl 3,00 €

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup

9,00 €

Vodka, Bacardi

2 cl 2,50 €



Hotel & Restaurant Brandhof
Betriebsgesellschaft Brandhof mbH

Stettbacher Tal 61
64342 Seeheim-Jugenheim

Telefon: +49 6257 50 500
Telefax: +49 6257 3523
WhatsApp: +49 1579 2504221
Mail: info@hotel-brandhof.de