



Familie Althaus  
*Brandhof*

# Aperitif

PRIsecco alkoholfrei - Manufaktur Jörg Geiger saisonal - nach Wahl des Hauses	0,1l	5,60
SanBitter <sup>1</sup> (alkoholfrei) optional mit Tonic Water <sup>14</sup> optional mit Orangensaft optional als Spritz - mit alkoholfreiem Sekt / Mineralwasser	0,1l	3,10 6,00 6,00 7,00
Aperol Spritz <sup>1, 2, 14</sup> Aperol / Sekt / Mineralwasser		7,00
Sarti Rosa <sup>1</sup> optional als Spritz - mit Sekt / Mineralwasser optional als Lemon Spritz - mit Bitter Lemon <sup>4, 14</sup>		7,00 7,00
Lillet Wild Berry <sup>2, 14</sup> Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry		7,00
Limoncello Spritz Limoncello / Sekt / Mineralwasser		7,00
Campari <sup>1</sup> optional mit Soda optional mit Orangensaft optional als Spritz - mit Sekt / Mineralwasser	4cl	5,50 6,50 6,80 7,00
Sekt - Hausmarke Schloss Biebrich	0,1l	4,50
Kir Royal Cassise / Sekt	0,1l	6,50
Peach Royal Pfirsichlikör <sup>1</sup> / Sekt	0,1l	6,50
Martini Bianco <sup>2</sup> , Rosso <sup>2</sup> , Extra Dry <sup>2</sup>	5cl	4,40
Portwein <sup>2</sup>	5cl	4,60
Sherry von Sandeman <sup>2</sup> trocken, medium, süß	5cl	5,00

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> <sup>i</sup>	6,50
mit hausgemachten Kräuterflädle <sup>a01, c, g</sup>	
<b>Wildsüppchen „Hubertus“</b> <sup>i</sup>	7,80
<b>Möhren-Orangensuppe</b> <sup>g</sup>	7,30
mit Sahnehaube <sup>g</sup> und karamellisierten Walnüssen <sup>h08</sup>	
<b>Tomatensuppe</b>	7,30
mit Sahnehaube <sup>g</sup> und Mandelscheiben <sup>h01</sup>	

## Vorspeisen

serviert mit französischem Weißbrot <sup>a01, c, f, g, h, j, k, l</sup>	
<b>Rotholzlachs</b> <sup>d, g, j</sup>	21,30
(geräuchert auf südafrikanischem Rotholz)	
serviert auf einem Salatbouquet,	
mit Honig-Senf-Dill-Dip und Butter	
<b>Zartes hausgeräuchertes Forellenfilet</b> <sup>4, d, g</sup>	13,80
mit Sahnemeerrettich und Butter	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> <sup>4, 6, d, g</sup>	18,80
mit Kräuter-Balsamico-Marinade, Parmesan und Ruccola	

## Salate

serviert mit französischem Weißbrot <sup>a01, c, f, g, h, j, k, l</sup>	
<b>Tomatensalat von Kirschtomaten</b> <sup>1, 4, e, f, g, h</sup>	18,50
mit Babymozzarella an Basilikumpesto-Dressing	
mit frischem Basilikum an einem Salatbouquet	
<b>Sommersalat</b> <sup>4, a, c, f, j</sup>	19,50
Großer bunter Salat mit Hausdressing	
angerichtet auf Früchten mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	
mariniert in süßer Chilisauce	

## Hauptgerichte vom Schwein

### Paniertes Schnitzel <sup>a01</sup>

mit Pommes Frites und frischem Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>  
wahlweise mit Sauce

19,00

gg. Aufpreis

### Schweinesteak

mit frischen Waldpilzen a la Creme <sup>g</sup>,  
dazu Pommes Frites und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

21,00

### Schweinesteak

mit Früchten in Curryrahm <sup>g</sup>,  
dazu Butterreis <sup>g</sup> und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

21,00

### Schweinefilet <sup>1, 2, 4, i, j</sup>

gebraten im Speckmantel  
dazu Rosmarinkartoffeln und Wurzelgemüse

25,00

## Hauptgerichte vom Kalb

~alle Gerichte vom Kalbsrücken~

### Züricher Geschnetzeltes

Kalbsfleischstücke in feiner Champignonrahm <sup>g</sup>,  
dazu hausgemachte Eierspätzle <sup>a01, c, g</sup> und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

25,50

### Kalbssteak

mit Madeira-Jus <sup>i</sup> und gebratenen Kräuterseitlingen,  
dazu Kartoffelkroketten <sup>a01</sup> und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

28,50

## Wildgerichte

### Hirschkeule <sup>1, 4, a01, c, g, i</sup>

in Wacholderrahm, mit frischen gebratenen Champignons  
und Preiselbeeren, dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

27,50

### Rehsahnefleisch <sup>4, a01, g</sup>

mit ganzen Champignons und Preiselbeeren,  
dazu Kartoffelkroketten <sup>a01</sup> und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

27,00

### Wildschweinbraten <sup>1, 4, a01, c, g, i</sup>

in Wacholderrahm, mit frischen gebratenen Champignons  
und Preiselbeeren, dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

27,50

## Hauptgerichte vom Rind

### **Ochsenbrust** <sup>g, i, n, 4</sup>

in Meerrettichsauce

dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

20,90

### **Rumpsteak vom Grill**

mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>g</sup>

dazu Bratkartoffeln und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

32,00

### **Odenwälder Holzfällersteak**

mit Schmorzwiebeln, grünem Madagaskar-Pfeffer

und gebratenem Speck <sup>2</sup>, dazu Bratkartoffeln und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

32,70

### **Rumpsteak „Strindberg“** <sup>i, j</sup>

mit einer Senf-Zwiebel-Kruste gegrillt,

dazu Kartoffelkroketten <sup>a01</sup> und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

33,50

~können wir Ihnen leider nicht durchgegart anbieten~

## Fleischlose Hauptgerichte

### **Frisches in Olivenöl gebratenes Gemüse** (Vegan)

mit Petersilienkartoffeln und frischem Salat

18,50

### **Gebackener Camembert** <sup>a01, g</sup>

an frischem Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

dazu Preiselbeeren und französisches Weißbrot <sup>a01, c, f, g, h, j, k, l</sup>

17,50

### **Spinatlasagne** <sup>a01, c, f, g, i</sup>

mit Rahmspinat und Schafskäse im Ofen gebacken

18,50

### **Tagliatelle al Salmone**

Gebratene Lachswürfel <sup>d</sup> in Rieslingsauce <sup>a01, g</sup>

mit bunten Bandnudeln <sup>a01, c</sup>, dazu frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

23,50

### **Gemüsefrikadellen** <sup>a01, c</sup>

mit Tomatensauce und frischem Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

18,50

# Fangfrische Forelle

## „Blau“ im Sud gegart

mit zerlassener Butter <sup>g</sup>,

dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

26,50

## Gebraten

### als „Müllerin“ <sup>a01</sup>

mit Zitronenscheiben und zerlassener Butter,

dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

26,90

### mit „Mandelbutter“ <sup>a01, e, h, h01</sup>

mit Mandelscheiben in zerlassener Butter,

dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

27,90

### als „Schöne Schwarzwälderin“ <sup>a01</sup>

mit frischen gebratenen Champignons,

dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

27,90

## Heißgeräuchert

mit Sahnemeerrettich <sup>4, g, n</sup>

dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

27,50

# Lachsfilet gegrillt

## ~grätenfrei~

### mit Zitronengrassauce <sup>a01, g</sup>

dazu bunte Bandnudeln <sup>a01, c</sup> und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

27,80

### mit Wurzelgemüse <sup>i</sup>

dazu Butterreis <sup>g</sup> und Rieslingsauce <sup>a01, g</sup>

27,80

### mit gebratenen Kräuterseitlingen

dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

29,50

### mit Grilltomate <sup>g</sup>

und hausgemachter Kräuterbutter <sup>g</sup>

dazu Spanische Kartoffeln und frischer Salat <sup>4, a, c, f, j</sup>

28,90

### Andalusisch

mit gebratenem Gemüse und Spanischen Kartoffeln

29,80

# Dessert

**Sorbet mit Sekt** <sup>n</sup> 7,50

Ihre Wahl: Zitrone, Mango oder Heidelbeere

**4 Kugeln gemischtes Eis** mit Sahne <sup>g</sup> 8,30

**Eiskaffee** <sup>g</sup> 7,30

**Schwarzwaldbecher** <sup>g</sup> 9,80

Vanille- und Schokoladeneis, Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahne

**Mangogedicht** <sup>g</sup> 9,80

Mangosorbet, Schokoladen- und Vanilleeis und Sahne

**Nussknacker** <sup>g, h03</sup> 9,70

Walnuss- und Vanilleeis, Sahne und Haselnusskrokant

**Fruchtbecher** <sup>g</sup> 9,80

Mango-, Heidelbeer- und Zitronensorbet, Obst und Sahne

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren** <sup>g</sup> 10,20

mit Himbeergeist und Sahne

**Cup Danmark** <sup>1, 2, g</sup> 10,20

Vanille- und Stracciatellaeis, Sahne und warmer Schokoladensauce

**Hausgemachte Rote Grütze** <sup>g</sup> 7,50

verschiedene Waldbeeren in deren Fruchtsauce mit Sahne

**Dessertvariation** <sup>1, 2, a01, c, f, g, h, h03, i</sup> ~perfekt zum Teilen~ 10,80

Tartufo choco und bianco, Pralinenparfait und Pfannkuchen mit Himbeer-Pannacotta-Füllung garniert mit Früchten und Sahne

**Hausgemachtes Pralinenparfait** <sup>1, 2, c, g, h, h03</sup> 10,20

auf Schokospiegel mit Orangenfilets und Krokantsahne

**Pfannkuchen** <sup>1, 2, a01, c, f, g, h, i</sup> 10,20

mit Himbeer-Pannacotta-Füllung, dazu Vanilleeis und Sahne

**Warmes Schokotörtchen** <sup>1, 2, a01, c, g, h</sup> 8,10

mit geschmolzenem Schokoladenkern, dazu Vanilleeis und Sahne

**Warmer Apfelstrudel** <sup>a01, c, e, g, h, h01, i</sup> 8,10

garniert mit Mandelscheiben, dazu Vanilleeis und Sahne

**Unsere Eissorten** **je Kugel** 1,90

Vanille <sup>g</sup>, Schokolade <sup>g</sup>, Erdbeer <sup>g</sup> Zitronen-, Heidelbeer-, Mangosorbet  
Stracciatella <sup>e, f, g, h03, h02, h08</sup>, Walnuss <sup>e, g, h, h08</sup>

# Alkoholfreie Getränke

Karaffe Wasser still, medium oder sprudelig	0,25 l	3,00
Elisabethen Quelle Still, Medium oder Sprudelig	0,7 l	5,60
Apfelsaft auch als Schorle	0,2 l 0,4 l	3,50 4,90
Johannis-, Kirsch- oder Maracujanektar auch als Schorle	0,2 l 0,4 l	3,80 5,20
Kirsch-Banane <sup>4</sup>	0,2 l 0,4 l	3,80 5,20
Orangensaft auch als Schorle	0,2 l 0,4 l	3,80 5,20
Bionade Holunder oder Ingwer-Orange	0,33 l	3,80
Trade Island's Eistee <sup>2</sup> Pfirsich	0,33 l	3,80
Orangen <sup>1, 4-</sup> oder Zitronenlimonade	0,2 l 0,4 l	3,50 4,90
Sinalco Cola <sup>1, 13</sup> oder Cola light <sup>1, 9, 10</sup>	0,2 l 0,4 l	3,50 4,90
Schweppes BitterLemon <sup>4, 14</sup> , WildBerry, TonicWater <sup>14</sup> GingerAle <sup>1</sup>	0,2 l 0,4 l	3,80 5,20

# Apfelwein vom Fass

Apfelwein pur oder gespritzt	0,25 l 0,5 l	3,10 5,00
---------------------------------	-----------------	--------------

## *Bier vom Fass*

Braustüb'l Pilsner	0,3 l	3,60
	0,4 l	4,80
Grohe Hell	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,80
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	4,90

## *Flaschenbier*

Braustüb'l Pilsner alkoholfrei	0,33 l	3,60
Paulaner Weizen dunkel oder kristall	0,5 l	4,90
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,90

## *Biermischgetränke*

Radler	0,3 l	3,60
	0,4 l	4,80
Colabier „Diesel“	0,3 l	3,60
	0,4 l	4,80
Weizenradler „Russ“	0,5 l	4,90
Colaweizen	0,5 l	4,90
Bananenweizen <sup>4</sup> alternativ auch mit Maracuja oder Kirsche	0,5 l	4,90



## Heiße Getränke

Tasse Kaffee auch koffeinfrei	3,60
Tasse heiße Schokolade optional mit Sahne	4,00 4,40
Glas Tee*	3,70
Kännchen Tee*	5,70
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,30
Cappuccino mit geschäumter Milch	4,00
Latte Macchiato, Milchkaffee	4,00

\*unsere Teesorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

## Kaffeespezialitäten

Latte Macchiato mit Sirup Vanille <sup>2</sup> - oder Karamellsirup	4,40
Affogato <sup>9</sup> Espresso mit Vanilleeis	4,80
Schokocchino Schokolade mit Espresso	4,00

# Spirituosen

## Obstbrände aus dem Schwarzwald

Himbeergeist, Kirschwasser, Mirabelle  
Obstler, Williams Christ, Zwetschghe

3,70

## Weinbrand, Cognac 2cl

Asbach Uralt

3,60

Remy Martin VSOP

5,40

## Whiskey 2cl

Jack Daniels Bourbon Whiskey

4,90

Jim Beam Bourbon Whiskey

4,50

Tullamore Dew Irish Whiskey

4,90

Johnnie Walker Scotch Red Label

4,50

Glenlivet Single Malt Scotch Whiskey 12 years<sup>1</sup>

5,50

Ardbeg Islay Single Malt Scotch Whiskey 10 years

6,50

## Likör 2cl

Amaretto

3,90

Baileys Irish Cream <sup>1, 13, g</sup>

3,90

Berliner Luft

3,50

Calvados

3,90

Cointreau

3,90

GUDE NACHT Haselnuss

3,50

Limoncello

3,90

Pfirsichlikör <sup>1</sup>

3,90

# *Spirituosen*

## **Aquavit / Kümmel / Anis 2cl**

Malteser Aquavit	3,80
Jubiläums Aquavit	3,90
Linie Aquavit	3,80
Ouzo 12	3,70
Sambuca	3,70

## **Kräuterlikör 2cl**

Ramazotti	4,10
Averna	4,10
Jägermeister	3,70

## **Weitere Spirituosen 2cl**

Grappa	3,80
Tequila	3,80

# Mixgetränke

Asbach Hütchen mit Cola <sup>1,13</sup>		4,00
B52 Kahlua <sup>13</sup> / Baileys <sup>1,13,g</sup> / Cointreau	4cl	4,20
Black Russian Vodka / Kahlua <sup>13</sup>	6cl	6,50
Cuba Libre Havanna <sup>1</sup> / Limette / Cola <sup>1,13</sup>		9,00
Gin Tonic <sup>14</sup>		8,00
Havanna <sup>1</sup> mit Cola <sup>1,13</sup>		8,00
Jack Daniels mit Cola <sup>1,13</sup>		8,00
Licor43 <sup>1</sup> mit Milch		4,30
Mojito Bacardi / Zuckersirup / Mineralwasser		11,00
Negroni Campari <sup>1</sup> / VermouthRosso <sup>2</sup> / Gin		9,50
Tequila Sunrise Tequila / Orangensaft / Grenadine <sup>1</sup>		9,00
White Russian Vodka / Kahlua <sup>13</sup> / Milch		7,50
Wodka Lemon / Orange		8,00



Familie Althaus  
*Brandhof*

Betriebsgesellschaft  
Brandhof mbH  
Stettbacher Tal 61  
64342 Seeheim-Jugenheim

Telefon: 06257 50500

Handy: 01579 2504221

Mail: [info@hotel-brandhof.de](mailto:info@hotel-brandhof.de)

Webseite: [www.hotel-brandhof.de](http://www.hotel-brandhof.de)

Allergene	Zusatzstoffe
A glutenhaltig	1 mit Farbstoff
A01 Weizen & -erzeugnisse	2 mit Konservierungsstoff
B Krebstiere & -erzeugnisse	3 mit Nitritpökelsalz
C Eier & -erzeugnisse	4 mit Antioxidationsmittel
D Fisch & -erzeugnisse	5 mit Geschmacksverstärker
E Erdnüsse & -erzeugnisse	6 geschwefelt
F Soja & -erzeugnisse	7 geschwärzt
G Milch & -erzeugnisse (einschließlich Laktose)	8 gewachst
H Schalenfrüchte & -erzeugnisse	9 mit Süßungsmittel
H01 Mandeln & -erzeugnisse	10 enthält eine Phenylalaninquelle
H02 Pistazie & -erzeugnisse	11 kann abführend wirken
H03 Haselnuss & -erzeugnisse	12 enthält Phosphat
H08 Walnuss & -erzeugnisse	13 enthält Coffein
I Sellerie & -erzeugnisse	14 enthält Chinin
J Senf & -erzeugnisse	
K Sesam & -erzeugnisse	
L Lupinen & -erzeugnisse	
M Weichtiere & -erzeugnisse	
N Schwefeldioxid und Sulfite	