



Aperitif

Brandhof

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



Brandhof

Suppen

Rinderkraftbrühe ⁱ	6,50
mit hausgemachten Kräuterflädle ^{a01, c, g}	
Wildsüppchen „Hubertus“ ⁱ	7,80
Möhren-Orangensuppe ^g	7,30
mit Sahnehaube ^g und karamellisierten Walnüssen ^{h08}	
Tomatensuppe	7,30
mit Sahnehaube ^g und Mandelscheiben ^{h01}	

Vorspeisen

serviert mit französischem Weißbrot ^{a01, c, f, g, h, j, k, l}

Rotholzlachs ^{d, g, j}	21,30
(geräuchert auf südafrikanischem Rotholz)	
serviert auf einem Salatbouquet,	
mit Honig-Senf-Dill-Dip und Butter	
Zartes hausgeräuchertes Forellenfilet ^{4, d, g}	13,80
mit Sahnemeerrettich und Butter	
Carpaccio vom Rinderfilet ^{4, 6, d, g}	18,80
mit Kräuter-Balsamico-Marinade, Parmesan und Ruccola	

Salate

serviert mit französischem Weißbrot ^{a01, c, f, g, h, j, k, l}

Tomatensalat von Kirschtomaten ^{1, 4, e, f, g, h}	18,50
mit Babymozzarella an Basilikumpesto-Dressing	
mit frischem Basilikum an einem Salatbouquet	
Sommersalat ^{4, a, c, f, j}	19,50
Großer blauer Salat mit Hausdressing	
angerichtet auf Früchten mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	
mariniert in süßer Chilisauce	



Hauptgerichte vom Schwein

Brandhof

Paniertes Schnitzel ^{a01}

mit Pommes Frites und frischem Salat ^{4, a, c, f, j}

wahlweise mit Sauce

19,00

gg. Aufpreis

Schweinesteak

mit frischen Waldpilzen a la Creme ^g,

dazu Pommes Frites und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}

21,00

Schweinesteak

mit Früchten in Curryrahm ^g,

dazu Butterreis ^g und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}

21,00

Schweinefilet ^{1, 2, 4, i, j}

gebraten im Speckmantel

dazu Rosmarinkartoffeln und Wurzelgemüse

25,00

Hauptgerichte vom Kalb

~alle Gerichte vom Kalbsrücken~

Züricher Geschnetzeltes

25,50

Kalbsfleischstücke in feiner Champignonrahm ^g,

dazu hausgemachte Eierspätzle ^{a01, c, g} und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}

Kalbssteak

28,50

mit Madeira-Jus ⁱ und gebratenen Kräuterseitlingen,

dazu Kartoffelkroketten ^{a01} und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}

Wildgerichte

Hirschkeule ^{1, 4, a01, c, g, i}

27,50

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

Rehsahnefleisch ^{4, a01, g}

27,00

mit ganzen Champignons und Preiselbeeren,

dazu Kartoffelkroketten ^{a01} und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}

Wildschweinbraten ^{1, 4, a01, c, g, i}

27,50

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



Brandhof

Hauptgerichte vom Rind

Ochsenbrust g, i, n, 4 in Meerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}	20,90
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter ^g dazu Bratkartoffeln und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}	32,00
Odenwälder Holzfällersteak mit Schmorzwiebeln, grünem Madagaskar-Pfeffer und gebratenem Speck ² , dazu Bratkartoffeln und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}	32,70
Rumpsteak „Strindberg“ i, j mit einer Senf-Zwiebel-Kruste gegrillt, dazu Kartoffelkroketten ^{a01} und frischer Salat ^{4, a, c, f, j} ~können wir Ihnen leider nicht durchgegart anbieten~	33,50

Fleischlose Hauptgerichte

Frisches in Olivenöl gebratenes Gemüse (Vegan) mit Petersilienkartoffeln und frischem Salat	18,50
Gebackener Camembert ^{a01, g} an frischem Salat ^{4, a, c, f, j} dazu Preiselbeeren und französisches Weißbrot ^{a01, c, f, g, h, j, k, l}	17,50
Spinatlasagne ^{a01, c, f, g, i} mit Rahmspinat und Schafskäse im Ofen gebacken	18,50
Tagliatelle al Salmone Gebratene Lachswürfel ^d in Rieslingsauce ^{a01, g} mit bunten Bandnudeln ^{a01, c} , dazu frischer Salat ^{4, a, c, f, j}	23,50
Gemüsefrikadellen ^{a01, c} mit Tomatensauce und frischem Salat ^{4, a, c, f, j}	18,50



Brandhof

Fangfrische Forelle

„Blau“ im Sud gegart

mit zerlassener Butter ^g,
dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}

26,50

Gebraten

als „Müllerin“ ^{a01}

mit Zitronenscheiben und zerlassener Butter,
dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}

26,90

mit „Mandelbutter“ ^{a01, e, h, h01}

mit Mandelscheiben in zerlassener Butter,
dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}

27,90

als „Schöne Schwarzwälderin“ ^{a01}

mit frischen gebratenen Champignons,
dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}

27,90

Heißgeräuchert

mit Sahnemeerrettich ^{4, g, n}

dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}

27,50

Lachsfilet gegrillt

~grätenfrei~

mit Zitronengrassauce ^{a01, g}

dazu bunte Bandnudeln ^{a01, c} und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}

27,80

mit Wurzelgemüse ⁱ

dazu Butterreis ^g und Rieslingsauce ^{a01, g}

27,80

mit gebratenen Kräuterseitlingen

dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}

29,50

mit Grilltomate ^g

und hausgemachter Kräuterbutter ^g

dazu Spanische Kartoffeln und frischer Salat ^{4, a, c, f, j}

28,90

Andalusisch

mit gebratenem Gemüse und Spanischen Kartoffeln

29,80



Dessert

Brandhof

Sorbet mit Sekt ⁿ	7,50
Ihre Wahl: Zitrone, Mango oder Heidelbeere	
4 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne ^g	8,30
Eiskaffee ^g	7,30
Schwarzwaldbecher ^g	9,80
Vanille- und Schokoladeneis, Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahne	
Mangogedicht ^g	9,80
Mangosorbet, Schokoladen- und Vanilleeis und Sahne	
Nussknacker ^{g, h03}	9,70
Walnuss- und Vanilleeis, Sahne und Haselnusskrokant	
Fruchtbecher ^g	9,80
Mango-, Heidelbeer- und Zitronensorbet, Obst und Sahne	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^g	10,20
mit Himbeergeist und Sahne	
Cup Danmark ^{1, 2, g}	10,20
Vanille- und Stracciatellaeis, Sahne und warmer Schokoladensauce	
Hausgemachte Rote Grütze ^g	7,50
verschiedene Waldbeeren in deren Fruchtsauce mit Sahne	
Dessertvariation ^{1, 2, a01, c, f, g, h, h03, i} ~perfekt zum Teilen~	10,80
Tartufo choco und bianco, Pralinenparfait und Pfannkuchen	
mit Himbeer-Pannacotta-Füllung garniert mit Früchten und Sahne	
Hausgemachtes Pralinenparfait ^{1, 2, c, g, h, h03}	10,20
auf Schokospiegel mit Orangenfilets und Krokantsahne	
Pfannkuchen ^{1, 2, a01, c, f, g, h, i}	10,20
mit Himbeer-Pannacotta-Füllung, dazu Vanilleeis und Sahne	
Warmes Schokotörtchen ^{1, 2, a01, c, g, h}	8,10
mit geschmolzenem Schokoladenkern, dazu Vanilleeis und Sahne	
Warmer Apfelstrudel ^{a01, c, e, g, h, h01, i}	8,10
garniert mit Mandelscheiben, dazu Vanilleeis und Sahne	
Unsere Eissorten	je Kugel
Vanille ^g , Schokolade ^g , Erdbeer ^g Zitronen-, Heidelbeer-, Mangosorbet	
Stracciatella ^{e, f, g, h03, h02, h08} , Walnuss ^{e, g, h, h08}	



Brandhof

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 ⁴	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 ² Pfirsich	0,33 l	3,80
Orangen ^{1, 4-} oder Zitronenlimonade	0,2 l 0,4 l	3,50 4,90
Sinalco Cola ^{1, 13} oder Cola light ^{1, 9, 10}	0,2 l 0,4 l	3,50 4,90
Schweppes BitterLemon ^{4, 14} , WildBerry, TonicWater ¹⁴ GingerAle ¹	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

Brandhof

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

Biernischgetränke

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 ⁴ alternativ auch mit Maracuja oder Kirsche	0,5 l	4,90



Brandhof

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 ² - oder Karamellsirup	4,40
Affogato ♀ Espresso mit Vanilleeis	4,80
Schokocchino Schokolade mit Espresso	4,00



Spirituosen

Brandhof

Obstbrände aus dem Schwarzwald

Himbeergeist, Kirschwasser, Mirabelle
Obstler, Williams Christ, Zwetschge

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 years¹ 5,50
Ardbeg Islay Single Malt Scotch Whiskey 10 years 6,50

Likör 2cl

Amaretto 3,90
Baileys Irish Cream ^{1, 13, g} 3,90
Berliner Luft 3,50
Calvados 3,90
Cointreau 3,90
GUDE NACHT Haselnuss 3,50
Limoncello 3,90
Pfirsichlikör ¹ 3,90



Brandhof

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



Brandhof

Mixgetränke

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