



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.

Übrigens können Sie fast alle Hauptgerichte auch als kleine Portion bestellen.

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 Allergenkarte wurde von uns nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.



Familie Althaus
Brandhof

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 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 führt das 3 Sterne Hotel mit viel Engagement. Die Philosophie "Natur-Gastronomie und Wellness im Einklang" ist rund um den Hotelbetrieb spürbar und spiegelt sich in vielen Details wieder.



Familie Althaus
Brandhof

Aperitif

vor einem gutem Essen

Glas Sekt		4,30 €
Martini bianco, rosso, dry	5 cl	3,90 €
Campari	4 cl	5,00 €
Campari bitter mit Soda	4 cl	5,50 €
Campari bitter mit Orangensaft	4 cl	6,50 €
Aperol Spritz		7,00 €
Aperol, Sekt, Mineralwasser		
Hugo		7,00 €
Holunderblütensirup, Sekt, Mineralwasser		
Lillet Wild Berry		7,00 €
Lillet, Schweppes Wild Berry		
Kir Royal		6,50 €
Johannisbeerlikör mit Sekt		
Peach Royal		6,50 €
Pflirsichlikör mit Sekt		
Pears Royal		6,50 €
Birmenlikör mit Sekt		
Portwein	5 cl	4,30 €
Sherry	5 cl	5,00 €
trocken, medium, süß von Sandeman		
SanBitter Orange (alkoholfrei)		5,50 €
SanBitter, Orangensaft		
SanBitter Tonic (alkoholfrei)		5,50 €
SanBitter, Tonic Water		

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50 €
Wildsüppchen "Hubertus"	6,30 €
Möhren - Orangensuppe mit karamellisierten Walnüssen	5,40 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Mandeln	6,10 €

Vorspeisen

Rotholzlachs (geräuchert mit südafrikanischem Rotholz) serviert auf einem Salatbukett, dazu Senf - Dill Honig, französisches Weißbrot und Butter	14,90 €
Zartes hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, französisches Weißbrot und Butter	10,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräuter - Balsamico Marinade, gehobeltem Parmesan und Ruccola	15,30 €

Salate

Tomatensalat von Kirschtomaten und Babymozzarella an Basilikumpesto-Dressing mit frischem Basilikum auf Blattsalaten	14,10 €
Sommersalat Verschiedene Salate mit Hausdressing angerichtet mit marinierten Hähnchenbruststreifen und Früchten	14,90 €

Hauptgerichte

Hauptgerichte vom Schwein

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und gemischtem Salat	15,00 €
Schweinesteak mit frischen Waldpilzen a la Creme, Pommes Frites und gemischtem Salat	17,00 €
Schweinesteak mit Früchten in Curryrahm, Butterreis und gemischtem Salat	17,40 €
Schweinefilet gebraten im Speckmantel auf Wurzelgemüse mit Rosmarinkartoffeln	21,00 €

Hauptgerichte vom Kalb

Alle Gerichte vom Kalbsrücken

Züricher Geschnetzeltes Kalbfleischstücke in feiner Champignonrahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle und gemischtem Salat	20,50 €
Kalbssteak an Madeira Jus mit gebratenen Kräuterseitlingen und Kartoffelkroketten, dazu gemischter Salat	22,00 €

Hauptgerichte vom Wild

Hirschkeule in Burgunder mit frischen Champignons, Preiselbeeren, Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl	21,00 €
Rehsahnefleisch mit ganzen Champignons, Preiselbeeren, Kartoffelkroketten und gemischtem Salat	20,50 €
Wildschweinbraten in Burgunder mit frischen Champignons, Preiselbeeren, Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl	21,00 €

Hauptgerichte

Hauptgerichte vom Rind

Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	15,50 €
Rumpsteak vom Grill mit dreierlei Butter, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	24,50 €
Odenwälder Holzfällersteak mit Schmorzwiebeln, grüner Madagaskar Pfeffer, gebratenem Speck, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	24,50 €
Filetspitzen "Stroganoff" in einer rassigen Sauce mit Gurkenstreifen, frischen Champignons und Senf, dazu hausgemachte Eierspätzle und gemischtem Salat	25,10 €
Filetsteak "Madagaskar" mit pikanter Cognac-Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und gemischtem Salat	28,50 €

Hauptgerichte ohne Fleisch

Frisches gebratenes Gemüse (Vegan) angebraten in Olivenöl mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller	16,40 €
Gebackener Camembert an gemischtem Salat mit Preiselbeeren und Baguette	17,00 €
Spinatlasagne Lasagneblätter mit Rahmspinat und Schafskäse im Ofen gebacken	15,40 €
Tagliatelle al Salmone Bunte Bandnudeln mit Lachswürfeln in Rieslingsauce gebraten, mit gemischtem Salat	18,00 €
Gemüsefrikadellen mit Tomatensauce und gemischtem Salat	16,40 €

Fangfrische Forellen

"blau" im Sud gegart	19,50 €
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat (Nicht erschrecken, wenn das Fleisch der Forelle am Bauch aufgerissen ist, das ist nur ein Zeichen dafür, dass sie ganz frisch ist)	
"Müllerin" gebraten	20,00 €
mit Zitronenscheiben und zerlassener Butter dazu Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	
mit "Mandelbutter" gebraten	21,00 €
mit Mandelscheiben, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	
"Schöne Schwarzwälderin" gebraten	21,00 €
mit frischen Champignons, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	
Heißgeräucherte Forelle	20,00 €
mit Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	

Lachsfilets gegrillt - grätenfrei

mit Zitronengrassauce	22,10 €
an frischen Bandnudeln mit gemischtem Salat	
mit Wurzelgemüse	21,90 €
mit Butterreis und Rieslingsauce	
mit Kräuterseitlingen	22,40 €
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	
mit Grilltomaten	22,20 €
dazu Kräuterbutter, Spanische Kartoffeln und gemischter Salat	
Andalusisch	23,00 €
mit gebratenem Gemüse und Spanischen Kartoffeln	



Familie Althaus
Brandhof

Dessert

Sorbet mit Sekt Ihre Wahl: Zitrone, Heidelbeer oder Mango	6,80 €
4 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	7,50 €
Eiskaffee	6,50 €
Birne Helene Vanilleeis und Birne mit Schokoladensauce und Sahne	8,10 €
Schwarzwaldbecher Vanilleeis, Schokoeis, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	8,80 €
Mangogedicht Mangoeis, Schokoladeneis, Vanilleeis und Sahne	8,80 €
Eisbecher Nussknacker Walnußeis, Vanilleeis, Sahne und Krokantsplitter	8,70 €
Fruchtbecher mit Mangosorbet, Heidelbeersorbet, Zitronensorbet, frischem Obst und Sahne	8,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ein Schuß Himbeergeist und Sahne	9,20 €
Cup Danmark Vanille- und Stracciatellaeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	9,20 €
Hausgemachte Rote Grütze verschiedene Waldbeeren in deren Fruchtsauce mit Sahne	6,30 €
Dessertvariation Tartufo Schoko, Tartufo bianco, Pralinenparfait und Pfannkuchen mit Himbeer- Pannacotta Füllung garniert mit Früchten und Sahne	9,90 €
Hausgemachtes Pralinenparfait auf Schokospiegel mit Orangenfilets und Krokantsahne	9,20 €
Pfannkuchen mit Himbeer - Pannacotta Füllung, Vanilleeis und Sahne	9,20 €
Warmes Schokotörtchen mit geschmolzenem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne	7,30 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,30 €
Unsere Eissorten Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuss Zitronensorbet, Heidelbeersorbet, Mangosorbet	pro Kugel 1,70 €



Familie Althaus
Brandhof

Apfelwein vom Fass

Apfelwein

pur oder gespritzt

0,25 l 2,70 €

Säfte und alkoholfreie

Getränke

Apfelsaft

auch als Schorle

0,2 l 3,00 €

Johannisbeer-, Kirsch- oder Maracujanektar

auch als Schorle

0,2 l 3,50 €

Kirsch - Banane

0,2 l 3,50 €

Orangensaft

auch als Schorle

0,2 l 3,50 €

Bionade

Holunder oder Ingwer Orange

0,3 l 3,50 €

Trade Island's Eistee

Pfirsich

0,3 l 3,50 €

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 €

Orangen- oder Zitronenlimonade

0,2 l 3,00 €

Sinalco-Cola, auch light

0,2 l 3,00 €

Schweppes Bitter Lemon

0,2 l 3,50 €

Schweppes

Tonic Water oder Ginger Ale

0,2 l 4,00 €



Familie Althaus
Brandhof

Biere

von der Pfungstädter Brauerei

Pfungstädter Premium vom Fass	0,3 l	3,20 €
Pfungstädter Ur Stoff vom Fass Saisonal nur im Sommer	0,4 l	4,40 €
Pfungstädter 1831 vom Fass Saisonal nur im Winter	0,3 l	3,20 €
Pfungstädter Export, Flasche	0,5 l	3,20 €
Pfungstädter alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,20 €

Biere

von der Paulaner Brauerei

Paulaner Hefeweizen vom Faß	0,5 l	4,80 €
Paulaner Weizen, Flasche alkoholfrei oder dunkel oder kristall	0,5 l	4,80 €
Paulaner Salvator Doppelbock, dunkel	0,5 l	4,90 €
Kraft Malzbier	0,33 l	3,70 €



Brandhof
Familie Althaus

Heiße Getränke

Tasse Kaffee auch entkoffeiniert	3,00 €
Kännchen Kaffee auch entkoffeiniert	5,20 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Glas Tee*	3,00 €
Kännchen Tee*	5,20 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Cappuccino mit geschäumter Milch	3,20 €
Schokocchino Schokolade mit Espresso	3,30 €
Latte Macchiato	3,50 €
Glühwein	4,80 €
Heißer Apfelwein mit Zimt und Nelken	3,80 €

* Unsere Teesorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal



Familie Althaus
Brandhof

Brände

aus dem Hause Moosmann

Schwarzwälder Obstler	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Williams Christ	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Zwetschge	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Mirabelle	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Kirsch	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Williams Christ Likör	2 cl	3,30 €

Weitere Spirituosen

Remy Martin V.s.o.p	2 cl	4,50 €
Calvados	2 cl	4,70 €
Jack Daniels, Jim Beam	2 cl	4,90 €
Jägermeister, Fernet, Underberg	2 cl	3,50 €
Malteser Aquavit, Jubiläumsaquavit, Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	3,40 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3,40 €
Ramazzotti	2 cl	3,70 €



Familie Althaus
Brandhof

Hotel & Restaurant
Betriebsgesellschaft Brandhof mbH

Im Stettbacher Tal 61
64342 Seeheim-Jugenheim

Telefon: +49 6257 50 500

Telefax: +49 6257 3523

WhatsApp: +49 1579 2504221

Mail: info@hotel-brandhof.de