



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.



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.

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 €
Pfirsichlikör mit Sekt		
Pears Royal		6,50 €
Birkenlikör 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,
gehobelterm 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	15,00 €
mit Pommes Frites und gemischtem Salat	
Schweinesteak	17,00 €
mit frischen Waldpilzen a la Creme, Pommes Frites und gemischtem Salat	
Schweinesteak	17,40 €
mit Früchten in Curryrahm, Butterreis und gemischtem Salat	
Schweinefilet	21,00 €
gebraten im Speckmantel auf Wurzelgemüse mit Rosmarinkartoffeln	

Hauptgerichte vom Kalb

Alle Gerichte vom Kalbsrücken

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

Hauptgerichte vom Wild

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

Hauptgerichte

Hauptgerichte vom Rind

Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	15,50 €
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	24,50 €
Odenwälder Holzfällersteak mit Schmorzwiebeln, grüner Madagaskar Pfeffer, gebratenem Speck, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	24,50 €
Rumpsteak Plancha mit tomatisierter Jus und Estragon, dazu Kartoffelkroketten und gemischter 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, dazu gemischter Salat	18,00 €
Gemüsefrikadellen mit Tomatensauce und gemischtem Salat	16,40 €

Fangfrische Forellen

Brandhof

"blau" im Sud gegart

22,50 €

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

23,00 €

mit Zitronenscheiben und zerlassener Butter
dazu Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

mit "Mandelbutter" gebraten

24,00 €

mit Mandelscheiben, Petersilienkartoffeln und gemischtem
Salat

"Schöne Schwarzwälderin" gebraten

24,00 €

mit frischen Champignons, Petersilienkartoffeln und
gemischtem Salat

Heißgeräucherte Forelle

23,00 €

mit Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat

Lachsfilets gegrillt - grätenfrei

mit Zitronengrassauce

24,10 €

an frischen Bandnudeln
mit gemischtem Salat

mit Wurzelgemüse

23,90 €

mit Butterreis und Rieslingsauce

mit Kräuterseitlingen

24,40 €

mit Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat

mit Grilltomaten

24,20 €

dazu Kräuterbutter, Spanische Kartoffeln
und gemischter Salat

Andalusisch

25,00 €

mit gebratenem Gemüse und Spanischen Kartoffeln

Dessert

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

Apfelwein vom Fass

Brandhof

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 €

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 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee auch entkoffeiniert	3,00 €
Kännchen Kaffee auch entkoffeiniert	5,20 €
Tasse heiße Schokolade optional mit Sahne	3,50 € 3,90 €
Glas Tee*	3,00 €
Kännchen Tee*	5,20 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Cappuccino mit geschäumter Milch	3,30 €
Latte Macchiato, Milchkaffee	3,50 €

* Unsere Teesorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

Kaffeespezialitäten

Latte Macchiato mit Sirup Vanille oder Karamell	3,80 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	4,60 €
Schokocchino Schokolade mit Espresso	3,70 €

Heißgetränke mit Alkohol

Glühwein	4,80 €
Heißer Apfelwein mit Zimt und Nelken	3,80 €
Warmer Lillet mit Apfelsaft, Zitronensaft und Zimt	3,80 €

Schnäpse

aus dem Hause Moosmann

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

Anderes 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

Asbach Hütchen	2 cl	3,50 €
B52 Kahlua, Baileys Irish Cream, Cointreau	2 cl	3,00 €
Berliner Luft	2 cl	2,50 €
Black Russian Vodka, Kahlua		8,50 €
White Russian Vodka, Kahlua, Milch		8,50 €
Gin Tonic		7,50 €
Jack Daniels mit Cola		7,50 €
Jim Beam / Johnnie Walker mit Cola		7,00 €
Kamikaze Vodka, Cointreau, Limettensaft	4 cl	3,50 €
Lemon Drop Vodka, Zuckersirup, Zitronensaft	4 cl	3,50 €
Niko Pfirsichlikör, Zitronensaft	2 cl	2,50 €
Screwdriver Vodka Orange		7,50 €
Tequila Sierra Silver, Jose Cuervo Especial Silver	2 cl	3,00 €
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup		9,00 €
Vodka, Bacardi	2 cl	2,50 €
Woo Woo Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft		8,50 €



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