

DAS GUTE MIT LIEBE GEMACHT

Andrea und Peter Schedler mit Mitarbeitern
heißen Sie herzlich Willkommen im Brandner Hof.

APERITIF

Hausaperitif	4,90
Prosecco	4,80
Aperol "Spritz"	5,30
Sherry, Campari, Martini, Pernod, Cynar	4,90
Gin Tonic "Monkey 47"	9,80
Gin Tonic "Hendrick's"	9,50
Gin Tonic Bombay "Sapphire"	8,20
Fohrenburger Pfiff Bier 0,2	2,30
Fohrenburger Kellerbier 0,3	3,00

ALKOHOLFREI

Holunderblütenlimonade	2,60 / 3,60
Naturtrüber Apfel-Birne-Saft – Dietrich, Lauterach	4,00
Bio Apfel naturtrüb – Rauch, Rankweil	3,50
Orangensaft – Fairtrade – Rauch, Rankweil	3,50
Mango-, Johannisbeer- oder Tomatensaft – Rauch, Rankweil	3,00
Hausgemachter Matcha-Eistee	4,00

WEINE – GLASWEISE

2016 Grüner Veltliner, Mittelbach, Rohrendorf bei Krems, Kamptal	3,00
2016 Rosé, Landwein, Hofbauer, Weinland	2,90
2015 Chardonnay, Platzer, Tieschen, Vulkanland	4,70
2016 Blauer Zweigelt, Landwein, Edlinger, Palt, NÖ	3,00
2011 Blaufränkisch Reserve, Qualitätswein, Paul Lehrner, Horitschon, Bgld.	4,90

VORSPEISEN

Gebratene Entenleber mit Spargelmousse G	14,50
Marinierte Scheiben vom Schultermeisel	11,50
Frühlingsalat mit Frischkäse und Spargel G	12,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmigiano Reggiano DOP G (Aceto Balsamico Pecoraro 9 Jahre sowie Olio extra vergine del Oliva il Poggione)	13,50

SALATE

Bergbauernsalat A/C/M (Blattsalate mit knusprigen Speckstreifen, gehacktem Ei, Croutons)	6,20
Gemischter Salat mit Croutons A/C/M	5,60
Grüne Blattsalate mit Croutons A/C/M	5,10

SUPPEN

Spargel-Zitronen-Suppe mit einem Hauch Curry A/G/L	6,10
Kraftsuppe mit Flädle und Grießnockerl A/C/L	5,10
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen G	5,10

VEGETARISCH

Tomaten-Auberginen-Spargel-Ragout mit Risotto G	17,50
--	-------

FISCH

Gebratener Alpensaibling (Rainer Stroppa, Nenzing) mit Limettenbutter, Blattspinat, Risotto A/D/G	23,50
---	-------

KLASSIKER

Züricher Kalbsrahmgeschnetzertes mit Rösti G/L	23,60
Rinderfiletstreifen mit Pfefferrahmsauce, Butternüdele A/C/G/L	23,90
Gekochtes Schultermeisel, Apfelkren, Blattspinat, Rösti G/L	22,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites A/C/G	15,50

Für etwas kleinere Portionen bringen wir € 1,00 in Abzug.

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rehragout vom Maibock	
Topfenspätzle, Karotten A/C/G/L	22,50
Rosa gebratenes Lammrückenfilet	
Tomaten-Auberginen-Spargel-Ragout, Risotto G/L	29,50
Gebratene Ländle-Kalbshuft	
mit Kräuterseitlingen, Topfenspätzle A/C/G	24,90

VOM GRILL

Filetsteak 200 g – vom Angusrind Premium-Qualität	
mit Kräuterbutter G/M	27,90
mit Pfefferrahmsauce G/L	28,90

BEILAGEN

Rösti G , Topfenspätzle C/G , Risotto G , Pommes Frites, Nudeln A/G/C	3,80
frisches Marktgemüse G	4,80

(Preise gelten nur als Beilage zu einem Hauptgericht)

DEGUSTATIONSMENÜ

Frühlingsalat mit Frischkäse und Spargel

1 Glas 2015 Chardonnay – Platzer, Tieschen – Südoststmk.



Spargel-Zitronen-Suppe mit einem Hauch Curry



Rosa gebratenes Lammrückenfilet

Tomaten-Auberginen-Spargel-Ragout, Risotto

1 Glas 2011 Blaufränkisch Reserve, Qualitätswein – Paul Lehrner, Horitschon – Bgld.



Buttermilchmousse mit marinierten Erdbeeren oder
Bergkäse von der Alpe Rona, Bürserberg

1 Glas 2011 Beerenauslese – Velich, Apetlon – Bgld.



Menü 49,90

mit Weinbegleitung 63,80

MENÜ „TYPISCH ÖSTERREICH“

Bergbauernsalat



Kraftsuppe vom Tafelspitz mit Flädle



Gekochtes Schultermeisel, Röstli, Blattspinat, Apfelkren



Apfelstrudel mit Sahne oder Bourbon-Vanilleeis



Menü 36,00

DESSERTS

Dessertteller „Brandner Hof“ A/C/G/H	12,50
Rhabarbersüppchen mit Sorbet C/H/G/O	6,20
Buttermilchmousse mit marinierten Erdbeeren C/G/O/E	7,90
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Bourbon-Vanilleeis C/G	8,70
Creme Brûlée mit Erdbeeren C/G	7,20
Kaiserschmarren mit Kompott (auf Anfrage) A/C/G	9,90
Apfelstrudel A/C/H	4,20
mit Sahne oder mit Vanillesauce C/G	5,50
mit 1Kugel Vanilleeis C/G	6,80
mit Eierlikör und Sahne C/G/O	6,80

FEINES GEFRORENES

Vanille **C/G**, Schokolade **C/G**, Erdbeere **C/G**, Walnuss **C/G/H**

Zitrone, Zwetschke

1 Kugel	3,00
jede weitere	2,20
Portion Sahne	1,50

KÄSE

Bergkäse von der Alpe Rona, Bürserberg (6 Monate gereift) G	8,70
Verschiedene Käse aus Österreich G	9,80

FONDUEKREATIONEN

Auf Vorbestellung und ab 2 Personen!	p.P.
KÄSEFONDUE A/C/O/G Brotwürfel, gemischter Salat A/C/M	19,90
ÄLPLER KÄSEFONDUE A/C/O/G gebratene Speckstreifen, Kräuter, Brotwürfel gemischter Salat A/C/M	20,50
FONDUE „CHINOISE“ 200 g Rindshuftscheiben, Rinderbouillon mit Gemüsestreifen Basmatireis G , Pommes Frites, verschiedene pikante Saucen C/G/M gemischter Salat A/C/M	28,70
FONDUE „GOURMET“ 200 g Rindshuft- und Putenbrustscheiben, Scampis Rinderbouillon mit Gemüsestreifen und Champignons Pommes Frites, Basmatireis G verschiedene pikante Saucen C/G/M gemischter Salat A/C/M	30,70
BUNTES GEMÜSE FONDUE Gemüse nach Saison, Gemüsebouillon Basmatireis G verschiedene pikante Saucen C/G/M gemischter Salat A/C/M	23,60



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH. mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert.

Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Vorarlberger Wertschöpfung und somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerte

Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:

Kalb- und Schweinefleisch	Aus Vorarlberg oder Österreich über Metzgerei Walser KG, Meiningen und R&S Gourmetexpress, Salzburg, Wedl HandelsgmbH, Mils
Milch und Milchprodukte	Ausschließlich aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch, Feldkirch
Frischeier aus Bodenhaltung	Ausschließlich aus Vorarlberg über Sennhof Rankweil
Kartoffeln, Obst und Gemüse (ganzjährig und saisonal)	Aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtexpress, Frastanz
Wild	Aus Vorarlberg oder Österreich über Metzgerei Walser KG, Meiningen und R&S Gourmetexpress, Salzburg
Käsespezialitäten	Berg- und Frischkäse aus Vorarlberg u.a. von der Alpe Rona, Bürserberg, Sennerei Schnifis und Vorarlberg Milch, Feldkirch
Edelbrände	Aus heimischem Obst von Walter Amann, Schnifis (Kirsch, Williams, Zwetschke), Harald Schobel, Höchst (Subirer, Williams) und Toni Kuthan, Bürserberg (Enzian, Vogelbeer, Marille, Quitte, Williams)