

# 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"	5,80
"Hugo"	4,20
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
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, Kremstal	3,00
2016 Chardonnay Klassik, Platzer, Tieschen, Vulkanland	4,70
2016 Rosé, Landwein, Hofbauer, Weinland	2,90
2016 Blauer Zweigelt, Landwein, Edlinger, Palt, NÖ	3,00
2015 Blaufränkisch „Ried Fabian“, Gager, Deutschkreutz, Mittelbgld.	4,90
2015 „HEBO“ Suvereto DOCG (S/CS/M) Petra, Maremma, Toscana	5,50

## VORSPEISEN

---

Gebratene Entenleber mit Traubenmost <b>G</b>	14,50
Sülzchen vom Hirschtafelspitz (Apfel-Balsamico Pecoraro 6 Jahre)	11,80
Frischkäseterrine mit Kürbis-Chutney <b>G</b>	10,50
Tatar vom geräucherten Saibling (Rainer Stroppa, Nenzing) <b>D/M</b>	13,20
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmigiano Reggiano DOP <b>G</b> (Aceto Balsamico Pecoraro 9 Jahre sowie Olio extra vergine del Oliva il Poggione)	13,50

## SALATE

---

Blattsalat mit sautierten Pilzen und Kürbiskernöl <b>G/H</b>	9,80
Bergbauernsalat <b>A/C/M</b> (Blattsalate mit knusprigen Speckstreifen, gehacktem Ei, Croutons)	6,20
Gemischter Salat mit Croutons <b>A/C/M</b>	5,60
Grüne Blattsalate mit Croutons <b>A/C/M</b>	5,10

## SUPPEN

---

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Kürbiskernen und -öl <b>G/H</b>	6,10
Kraftsuppe mit Flädle und Grießnockerl <b>A/C/L</b>	5,10
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen <b>G</b>	5,10

## VEGETARISCH

---

Schwammerlrisotto, Grüne Blattsalat mit Croutons <b>A/C/G/M</b>	17,80
---	-------

## FISCH

---

Gebratener Alpensaibling (Rainer Stroppa, Nenzing) mit Schwammerlrisotto <b>A/D/G</b>	24,30
--	-------

## KLASSIKER

---

Züricher Kalbsrahmgescnnetzertes mit Rösti <b>G/L</b>	23,60
Rinderfiletstreifen mit Pfefferrahmsauce, Butternüdele <b>A/C/G/L</b>	24,80
Gekochtes Schultermeisel mit Wurzelgemüse, Rösti, Apfelkren <b>G/L</b>	22,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites <b>A/C/G</b>	15,50

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

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

---

Rosa gebratener Hirschrücken Topfenspätzle, Apfelrotkraut, Glacierte Maroni <b>A/C/G/L</b>	33,50
Ragout vom Hirsch Topfenspätzle, Apfelrotkraut, Preiselbeeren <b>A/C/G/L</b>	22,70
Gebratene Barbarieentenbrust Belugalinsen, hausgemachte Schupfnudeln <b>A/C/G/L</b>	23,40

## VOM GRILL

---

Filetsteak 200 g – vom Angusrind Premium-Qualität mit Kräuterbutter <b>G/M</b>	27,90
mit Pfefferrahmsauce <b>G/L</b>	28,90
Entrecote 200 g - vom Angusrind Premium-Qualität mit Barbecuesauce <b>G/L</b>	26,50

## BEILAGEN

---

Rösti <b>G</b> , Topfenspätzle <b>C/G</b> , Bratkartoffel <b>G</b> , Pommes Frites, Nudeln <b>A/G/C</b>	3,80
frisches Marktgemüse <b>G</b>	4,80
Portion Pfifferlinge <b>G</b>	6,50

(Preise gelten nur als Beilage zu einem Hauptgericht)

## DEGUSTATIONSMENÜ

---

Frischkäseterrine mit Kürbis-Chutney

1 Glas 2016 Chardonnay – Platzer, Tieschen – Vulkanland



Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Kürbiskernen und -öl



Rosa gebratener Hirschrücken  
Apfelrotkraut, Topfenspätzle, Glacierte Maroni

1 Glas 2015 Blaufränkisch „Ried Fabian“, Josef Gager, Deutschkreutz –Mittelbgld.



Topfenmousse mit Beerenragout  
Bergkäse von der Alpe Rona, Bürserberg

1 Glas 2011 Beerenauslese – Velich, Apetlon – Bgld.



Menü 55,60

mit Weinbegleitung 69,50

## MENÜ „TYPISCH ÖSTERREICH“

---

Bergbauernsalat



Kraftsuppe vom Tafelspitz mit Flädle



Gekochtes Schultermeisel mit Wurzelgemüse, Rösti, Apfelkren



Strudel je nach Saison mit Sahne oder Bourbon-Vanilleeis



Menü 35,50

## DESSERTS

---

Dessertteller „Brandner Hof“ <b>A/C/G/H</b>	12,50
Topfenmousse mit Beerenragout und Beeren <b>G</b>	8,70
Maroniparfait mit Beerenragout <b>C/G</b>	9,20
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Bourbon-Vanilleeis <b>C/G</b>	8,70
Creme Brûlée <b>C/G</b>	7,20
Kaiserschmarren mit Kompott (auf Anfrage) <b>A/C/G</b>	9,90
Strudel je nach Saison <b>A/C/H</b>	4,20
mit Sahne oder mit Vanillesauce <b>C/G</b>	5,50
mit 1Kugel Vanilleeis <b>C/G</b>	6,80
mit Eierlikör und Sahne <b>C/G/O</b>	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 <b>G</b>	8,70
Verschiedene Käse aus Österreich <b>G</b>	9,80

## FONDUEKREATIONEN

---

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