

Genießen bei Familie Schedler

Altbewährtes und Neues,
Pulsierendes und Beschauliches,
Vergnügen und Kulinarik
das wollen wir Ihnen diesen Winter wieder bieten.

... schließlich „isst“ man bei uns in guten Händen!

Für das leibliche Wohl sorgen

Elmar und Gabriele Schedler
sowie Micky Panic und Mirko Colic.

Im Service betreuen und beraten Sie

Peter und Andrea Schedler
sowie Barbara Raich und Ivana Susic.

Ein Aperitif zum „Einstimmen“

1 Glas Bier „Fohrenburger – Pfiff“	2,00
1 Glas 2010 Grüner Veltliner - Weingut Mittelbach	2,50
1 Glas Prosecco	4,30
1 Glas Sekt	4,30
1 Glas Hausaperitif	4,40
1 Glas Aperol “Spritz”	4,50
Sherry, Campari, Martini, Pernod, Cynar	4,50

Alkoholfrei:

1 Glas Tomatensaft	2,50
1 Glas naturtrüber Ländle Apfel-Birnensaft	4,00
1 Glas frisch gepresster Orangensaft	4,50
1 Glas Multivitaminsaft	2,50
1 Glas hausgemachte Holunderblütenlimonade	klein 2,30 groß 3,50

Vorspeisen und Appetitanreger

Cantaloupe Melone mit Apfel-Aceto-Pecoraro Bündnerfleisch	8,50
Gebratene Entenleberscheibe mit Traubenmost	13,90
Frischkäseterrine mit Grünem Spargel und Vinaigrette	8,90
Carpaccio vom marinierten Rinderfilet mit Aceto Balsamico Pecoraro und Parmesan „Grand Duca“	11,90

Salatvariationen

Tomaten-Gurken-Salat mit gehobeltem Bergkäse und Oliven	5,90
Bergbauernsalat Blattsalate mit gehacktem Ei, Speck, Knoblauch und Croutons	5,40
Gemischter Salat mit Croutons	4,90
Grüner Salat mit Croutons	4,40

Wärmende Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe	4,80
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	4,50
Kraftsuppe vom Tafelspitz mit Flädle und Grießnockerl	4,50

Vegetarisch

Risotto mit Grünem Spargel Tomaten-Gurken-Salat	15,90
--	-------

Die Küche empfiehlt

Gebratene Barbarieentenbrust mit Grünem Spargelgemüse, Biokartoffel „Rote Emma“	24,40
Überbackenes Amerikanisches Sirloin-Steak mit Chili, Tomaten und Schalotten, Biokartoffel „Rote Emma“	24,10
Ragout vom Mangalica-Schwein mit dicken Bohnen und Polenta	21,10
Lammrücken in der Kräuterkruste Bratkartoffel, Grüne Bohnen	25,80

Aus Fluss und Meer

Rotbarbenfilet mit Riesengarnele auf Tomatenragout und Rucolarisotto	21,40
Gebratenes Zanderfilet an Basilikumbutter Biokartoffel „Rote Emma“	19,80

Unsere beliebten Klassiker

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Rösti	18,80
Gekochter Tafelspitz Wirsinggemüse, Gebratene Kartoffel, Apfelkren	19,50
Gebratene Rinderfiletstreifen an Pfefferrahmsauce, Butternudeln	21,50
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites vom Kalb	17,90
vom Schwein	13,90

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

Wenn kreative Köche den Kochlöffel schwingen und dabei regionalen Produkten einen besonderen Pfiff verleihen, dann erleben Sie das Brandnertal von seiner kulinarischsten Seite. Auf moderne Art werden bekannte aber auch zum Teil neue Kreationen unseren Gästen präsentiert.

WOHLFÜHLEIFRIG
GenussErlebnis
brandnertal

Die Brandnertaler Kochkünstler

- Restaurant Brandner Hof in Brand
- Natur-Landhotel Taleu in Bürserberg
- Hotel Sarotla in Brand
- Hotel Dunza in Bürserberg
- Alpensteakhaus in Brand

haben sich vereint und laden Sie ein, Köstlichkeiten zu genießen und ein GenussErlebnis der besonderen Art zu erfahren.

Folgende kulinarische Genüsse erwarten Sie bei uns:

GENUSSMENÜ

Gänge können auch einzeln bestellt werden.

Frischkäseterrine
mit Grünem Spargel und Vinaigrette
dazu

1 Glas 2010 Chardonnay Aunberg
Weingut Platzer, Tieschen – Stmk.

Karotten-Ingwer-Suppe

Ragout vom Mangalica-Schwein
mit dicken Bohnen
und Polenta
dazu

1 Glas 2007 Merlot aus der Magnumflasche
Weingut Kadlec, Illmitz – Bgld

Papaya-Ananas-Salat mit Limonen und Vanille
Zitronensorbet

oder
Bergkäse von der Alpe Rona, Bürserberg
dazu

1 Glas 2007 Beerenauslese Seewinkel
Weingut Velich, Apetlon – Bgld.

Menü € 39,00
Menü mit Weinen € 53,70

Aktuelle Informationen über Schwerpunktwochen und sonstige kulinarische Angebote erfahren Sie im Tourismusbüro Brandnertal, unter www.brandnertal.at/genusserlebnis und direkt bei den teilnehmenden Betrieben.

Brandnertal Tourismus serviced by Alpenregion Bludenz Tourismus GmbH, Mühledörfle 40, 6708 Brand,
Tel. +43 (0) 5559 555, Fax +43 (0) 5559 30227-1730, tourismus@brandnertal.at

Saftige Steaks

vom Angusrind - Premium-Qualität

Filetsteak 200 g	
mit Kräuterbutter und Grilltomate	25,10
mit Sauce Bearnaise und Grilltomate	26,10
mit Pfefferrahmsauce	26,10

Dazu empfehlen wir als Beilage:

Rösti, Pommes Frites, Butternudeln, Basmatireis, Bratkartoffel frisches Marktgemüse	3,20
---	------

Wie möchten Sie ihre Steaks gebraten?

Kaltblutig – bleu – rare
warmblutig – saignant – medium rare
halbgebraten – medium
3/4 rosa – a point
durch – biencuit – well done

Oder - ein gemütliches Fondue?

auf Vorbestellung - ab 2 Personen - Preise pro Person!

Käsefondue	
Brotwürfel und Salat	17,90
Äpler Käsefondue	
Speckstreifen, Kräuter, Brotwürfel und Salat	18,90
Fondue „Chinoise“	
Rindshuftscheiben, Suppe, Reis, Pommes Frites, pikante Saucen und Salat	24,90
Fondue „Gourmet“	
Rindshuftscheiben, Putenbrust, Scampis, Suppe (Gemüsestreifen, Champignons), Reis, Pommes Frites, pikante Saucen und Salat	25,90

Süße Gaumenfreuden

Papaya-Ananas-Salat mit Limonen und Vanille, Zitronensorbet	9,50
Mousse au Chocolate	8,50
Creme Brûlée auf Erdbeersauce	7,90
Dessertteller „Brandner Hof“	9,90
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino	7,50
Wiener Apfelstrudel	3,20
mit Vanillesauce oder mit Sahne	4,50
mit Eierlikör und Sahne	5,80

Für Käseliebhaber

Verschiedene Käse - Dessertportion	8,90
Bergkäse von der Alpe Rona	7,90

Feines Gefrorenes

Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade,
Walnuss, Pistazie, Mandelmilch Schwarzkirsche

Zitrone, Cassis

pro Kugel	1,70
Portion Sahne	1,30

Eisbecher

Verlangen Sie unsere Eiskarte!