

DAS GUTE MIT LIEBE GEMACHT

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

APERITIF

Hausaperitif	5,50
Prosecco	5,20
Ingwer-Orangen-Spritz	6,80
Aperol Spritz	6,50
Hugo	5,20
Sherry, Campari, Martini, Pernod, Cynar	5,20
Gin Tonic Monkey 47	10,50
Gin Tonic Hendrick's	9,80
Gin Tonic Bombay Sapphire	8,70
Föhrenburger Pfiff Bier 0,2	2,30

ALKOHOLFREI

Holunderblüten-Limonade	3,00 / 4,00
Ingwer-Orangen-Limonade	5,00
Hausgemachter Matcha-Eistee	4,00
Naturtrüber Apfel-Birne-Saft – Dietrich, Lauterach	4,00
Bio Apfel naturtrüb – Rauch, Rankweil	3,60
Orangensaft – Fairtrade – Rauch, Rankweil	3,60
Mango-, Johannisbeer-, Marillen- oder Tomatensaft – Rauch, Rankweil	3,60

WEINE – GLASWEISE

2019 Grüner Veltliner, Mittelbach, Rohrendorf bei Krems, Kremstal	3,10
2019 Chardonnay, Platzer, Vulkanland, Stmk. DAC	4,90
2019 Rosé, Landwein, Hofbauer, Weinland	3,00
2019 Zweigelt, Landwein, Edlinger, Palt, Niederösterreich	3,10
2016 Blaufränkisch „Perfektion“, Kaiser, Kleinhöflein, Mittelbgld.	5,00
2018 HEBO Suvereto DOCG (S/CS/M) Petra, Maremma, Toscana	5,60

VORSPEISEN

Frischkäseterrine Kürbis-Chutney G/M	11,50
Zweierlei vom Hirschrücken (Sülzchen und Rohschinken)	12,50
Gebratene Entenleber Traubenmost O	14,90
Carpaccio vom Rinderfilet Parmesan Reggiano A/G (Aceto Balsamico Pecoraro 9 Jahre sowie Olio extra vergine del Oliva il Poggione)	13,80

SALATE

Bergbauernsalat A/C/M (Blattsalate mit knusprigen Speckstreifen, gehacktem Ei, Croutons)	6,90
Gemischter Salat Croutons A/C/M	6,10
Grüner Blattsalat Croutons A/C/M	5,60
Tomate Frischkäse (Sennerei Föhrenhof, Brand) Basilikum	7,20

SUPPEN

Schaumsuppe vom Muskatkürbis G/H/L	6,50
Kraftsuppe Flädle & Grießnockerl A/C/L	5,40
Tomatencremesuppe G	5,40

VEGETARISCH

Topfen-Kürbis-Knödel Grüner Blattsalat A/C/G/H	18,90
---	-------

FISCH

Filet vom gebratenen Alpensaibling (Rainer Stroppa, Nenzing) Rote Currysauce Basmatireis Kürbis A/D/G	26,50
---	-------

KLASSIKER

„Zürcher“ Kalbsrahmgeschnetztes Rösti G/L	25,50
Rinderfiletstreifen Pfefferrahmsauce Butternudeln A/C/G/L	25,80
Gekochter Tafelspitz Rösti Wirsing Apfelkren G/L	22,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes Frites A/C/G	16,90

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rosa gebratener Hirschrücken Apfel-Rotkraut Safran-Spätzle glacierte Maroni A/C/G	35,50
Rehragout Apfel-Rotkraut Safran-Spätzle Preiselbeeren	23,40
Gebratenes Perlhuhn Brüstchen „Supreme“ Rote Currysauce Basmatireis Kürbis G/L	22,50

VOM GRILL

Filetsteak 200g – vom Angusrind Premium-Qualität mit Kräuterbutter G/M	28,70
mit Pfefferrahmsauce G/L	29,70

BEILAGEN

Rösti G Pommes Frites Bratkartoffel G	
Butternudeln A/G Safran-Spätzle A/G/G Basmatireis G	4,00
Frisches Marktgemüse G	5,00
Port. Pfifferlinge als Beilage	7,50

DEGUSTATIONSMENÜ

Frischkäseterrine | Kürbis-Chutney
1 Glas 2019 Grüner Veltliner, Mittelbach, Rohrendorf bei Krems, Kremstal



Schaumsuppe vom Muskatkürbis



Rosa gebratener Hirschrücken
Apfel-Rotkraut | Safran-Spätzle | glacierte Maroni
1 Glas 2018 HEBO Suvereto DOCG (S/CS/M), Petra, Maremma, Toscana



Maroni Parfait | Beeren Ragout
oder
Bergkäse Alpe Rona | Bürserberg
1 Glas 2019 Auslese Gewürztraminer, Platzer, Vulkanland



Menü 59,50
mit Weinbegleitung 73,70

MENÜ „TYPISCH ÖSTERREICH“

Tomate | Frischkäse (Sennerei Föhrenhof, Brand) | Basilikum



Kraftsuppe | Flädle



Gekochter Tafelspitz | Rösti | Wirsing | Apfelkren



Zwetschkenknödel | Zwetschken Röster



Menü 41,50

DESSERTS

Dessertteller „Brandner Hof“ A/C/G/H	12,90
Maroni Parfait Beeren Ragout C/G/O	9,80
Zwetschkenknödel Zwetschken Röster A/C/G/H	8,70
Mousse Zartbitterschokolade Bourbon-Vanilleeis C/G	8,90
Creme Brûlée C/G	7,20
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	5,50
Strudel je nach Saison A/C/H	4,70
mit Sahne oder mit Vanillesauce C/G	5,70
mit einer Kugel Vanilleeis C/G	6,90
mit Eierlikör und Sahne C/G/O	6,90

FEINES GEFRORENES

Vanille **C/G** | Schokolade **C/G** | Erdbeere **C/G** |

Pistazie **C/G/H** | Sauerrahm **C/G** | Salted Caramel **C/G**

Zitrone | Zwetschke

Eine Kugel	3,00
Jede weitere Kugel	2,50
Portion Sahne	1,50

KÄSE

Bergkäse Alpe Rona, Bürserberg G	9,00
Käsevariation aus Österreich G	10,20



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; R&S Gourmetexpress, Salzburg und 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
Fisch	Rainer Stroppa, Nenzing
Käsespezialitäten	Berg- und Frischkäse von der Alpe Rona, Bürserberg und Vorarlberg Milch, Feldkirch
Kräuter	Aus unserem Garten

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)