

DAS GUTE MIT LIEBE GEMACHT

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

APERITIF

Hausaperitif	5,20
Prosecco	5,00
Ingwer-Orangen-Spritz	5,80
Beerenglut-Spritz (herb-bitter)	5,80
Aperol Spritz	5,80
Sherry, Campari, Martini, Pernod, Cynar	5,00
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

Holunderblütenlimonade	2,80 / 3,80
Ingwer-Orangen-Limonade	3,00 / 4,00
Beerenglut-Limonade (herb-bitter)	3,00 / 4,00
Naturtrüber Apfel-Birne-Saft – Dietrich, Lauterach	4,00
Bio Apfel naturtrüb – Rauch, Rankweil	3,50
Orangensaft – Fairtrade – Rauch, Rankweil	3,50
Mango-, Johannisbeer-, Marille oder Tomatensaft – Rauch, Rankweil	3,00

WEINE – GLASWEISE

2017 Grüner Veltliner, Mittelbach, Rohrendorf bei Krems, Kremstal	3,10
2017 Chardonnay Aunberg, Platzer, Vulkanland	4,80
2016 Rosé, Landwein, Hofbauer, Weinland	3,00
2016 Blauer Zweigelt, Landwein, Edlinger, Palt, NÖ	3,10
2016 Blaufränkisch „Ried Fabian“, Gager, Deutschkreutz, Mittelbgld.	4,90
2016 HEBO Suvereto DOCG (S/CS/M) Petra, Maremma, Toscana	5,50

VORSPEISEN

Frischkäseterrine mit Tomaten-Pesto und Salatgarnitur G/H	12,30
Gebratene Entenleber mit Traubenmost G	14,50
Tatar vom geräucherten Alpensaibling (Rainer Stroppa, Nenzing) G/M	13,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan Reggiano G (Aceto Balsamico Pecoraro 9 Jahre sowie Olio extra vergine del Oliva il Poggione)	13,50

SALATE

Feldsalat mit gehobeltem Bergkäse (Alpe Rona, Bürserberg) Mostbröckle und getrockneten Tomaten G	9,50
Bergbauernsalat A/C/M (Blattsalate mit knusprigen Speckstreifen, gehacktem Ei, Croutons)	6,70
Gemischter Salat mit Croutons A/C/M	5,90
Grüne Blattsalate mit Croutons A/C/M	5,40

SUPPEN

Mais-Süßkartoffel-Suppe mit einem Hauch Curry und Popcorn G	6,40
Kraftsuppe mit Flädle und Grießnockerl A/C/L	5,20
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen G	5,20

VEGETARISCH

Kartoffel-Kürbis-Roulade mit Belugalinsen, Grüner Blattsalat A/C/G/L/M	18,50
---	-------

FISCH

Gebratener Alpensaibling (Rainer Stroppa, Nenzing) Risotto, Thymian-Limettenbutter A/D/G/H	24,80
--	-------

KLASSIKER

Züricher Kalbsrahmggeschnetzeltetes mit Rösti G/L	24,80
Rinderfiletstreifen mit Pfefferrahmsauce, Butternüdele A/C/G/L	25,10
Gekochtes Schultermeisel mit Wurzelgemüse Gebratene Kartoffel, Wirsinggemüse, Apfelkren G/L	23,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites A/C/G	16,50

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geschmorte Lammkeule an kräftiger Sauce Kartoffel-Kürbis-Roulade, glacierte Minitomate A/C/G/L/M	25,30
Rosa gebratene Barbarieentenbrust, Risotto, Wirsinggemüse G/L/M	23,80
Rosa gebratener Hirschrücken Kartoffel-Kürbis-Roulade, Wirsinggemüse, Glacierte Maroni A/C/G/H/L/M	33,80

VOM GRILL

Filetsteak 200 g – vom Angusrind Premium-Qualität mit Kräuterbutter G/M	28,40
mit Pfefferrahmsauce G/L	29,40

BEILAGEN

Rösti G , Kartoffel-Kürbis-Roulade A/C/G , Pommes Frites, Risotto G , Nudeln A/G/C	3,80
frisches Marktgemüse G	4,80

DEGUSTATIONSMENÜ

Tatar vom geräucherten Alpensaibling (Rainer Stroppa, Nenzing)

1 Glas 2017 Chardonnay Aunberg – Platzer, Tieschen – Vulkanland



Mais-Süßkartoffel-Suppe mit einem Hauch Curry, Popcorn



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Risotto, Wirsinggemüse

1 Glas 2016 Blaufränkisch Ried Fabian - Josef Gager, Deutschkreutz - Mittelbgld.



Parfait Grand Marnier mit Orangenspalten, eingemachte Kirsche

oder

Bergkäse von der Alpe Rona, Bürserberg

1 Glas 2015 Auslese - Wenzel, Rust - Neusiedlersee



Menü 51,40

mit Weinbegleitung 65,40

MENÜ „TYPISCH ÖSTERREICH“

Feldsalat mit gehobeltem Bergkäse (Alpe Rona, Bürserberg)
Mostbröckle und getrockneten Tomaten



Kraftsuppe vom Tafelspitz mit Flädle



Gekochtes Schultermeisel mit Wurzelgemüse
gebratene Kartoffel, Wirsinggemüse, Apfelkren



Apfelstrudel mit Vanilleeis



Menü 39,90

DESSERTS

Dessertteller Brandner Hof A/C/G/H	12,90
Parfait Grand Marnier, Orangenspalten, eingemachte Kirschen C/G	9,80
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Bourbon-Vanilleeis C/G	8,70
Topfenknödel mit eingemachten Kirschen A/C/G/H	8,50
Creme Brûlée C/G	7,20
Strudel je nach Saison A/C/H	4,50
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**, Pistazie **C/G/H**

Zitrone, Zwetschke

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

KÄSE

Bergkäse von der Alpe Rona, Bürserberg G	9,00
Verschiedene Käse aus Österreich G	10,20

FONDUEKREATIONEN

Auf Vorbestellung (ein Tag im Voraus) und ab 2 Personen! p.P.

KÄSEFONDUE A/C/O/G 20,60

Brotwürfel A
gemischter Salat A/C/M

ÄLPLER KÄSEFONDUE A/C/O/G 21,20

gebratene Speckstreifen, Kräuter,
Brotwürfel A
gemischter Salat A/C/M

FONDUE CHINOISE 29,70

200 g Rindshuftscheiben,
Rinderbouillon mit Gemüsestreifen L
Basmatireis G, Pommes Frites,
verschiedene pikante Saucen C/G/M
gemischter Salat A/C/M

FONDUE GOURMET 31,70

200 g Rindshuft- und Putenbrustscheiben, Scampis
Rinderbouillon mit Gemüsestreifen und Champignons L
Pommes Frites, Basmatireis G
verschiedene pikante Saucen C/G/M
gemischter Salat A/C/M



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)