

# 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
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 / 4,00
Ingwer-Orangen-Limonade	5,00
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	3,20

## WEINE – GLASWEISE

---

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

## VORSPEISEN

---

Frischkäseterrine mit Kürbis-Birnen-Chutney <b>G/M</b>	10,50
Gebratene Entenleber mit Traubenmost <b>G</b>	14,50
Tatar vom geräucherten Alpensaibling (Rainer Stroppa, Nenzing) <b>G/M</b>	13,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan Reggiano <b>G</b> (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 <b>G</b>	9,50
Bergbauernsalat <b>A/C/M</b> (Blattsalate mit knusprigen Speckstreifen, gehacktem Ei, Croutons)	6,70
Gemischter Salat mit Croutons <b>A/C/M</b>	5,90
Grüne Blattsalate mit Croutons <b>A/C/M</b>	5,40

## SUPPEN

---

Apfel-Sellerie-Schaumsuppe <b>G/L</b>	6,40
Kraftsuppe mit Flädle und Grießnockerl <b>A/C/L</b>	5,20
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen <b>G</b>	5,20

## VEGETARISCH

---

Bramata Polenta mit Tomatenragout und gebratenem mediterranen Gemüse, Grüner Blattsalat <b>A/C/G/L/M</b>	18,50
---	-------

## FISCH

---

Gebratener Alpensaibling (Rainer Stroppa, Nenzing) Basmatireis, Limettensauce <b>A/D/G/H</b>	24,80
Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau aus den Lofoten) mit Safransauce, Wurzelgemüse, Tagliolini <b>A/C/D/G/H</b>	23,40

## KLASSIKER

---

Züricher Kalbsrahmgeschnetztes mit Rösti <b>G/L</b>	24,80
Rinderfiletstreifen mit Pfefferrahmsauce, Tagliolini <b>A/C/G/L</b>	25,10
Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse Gebratene Kartoffel, Wirsinggemüse, Apfelkren <b>G/L</b>	23,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites <b>A/C/G</b>	16,50

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

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

---

Geschmorte Lammkeule an kräftiger Sauce Bramata-Polenta, mediterranes Gemüse <b>G/L/M</b>	25,30
Gebratenes Schnitzel vom Ländle-Kalb mit Kräuterseitlingen, Tagliolini und Broccoli <b>A/C/D/G/L/M</b>	24,50
Ragout vom heimischen Hirsch Wirsinggemüse, Topfenspätzle <b>A/C/G/H/L/M</b>	22,30

## VOM GRILL

---

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

## BEILAGEN

---

Rösti <b>G</b> , Topfenspätzle <b>A/C/G</b> , Pommes Frites, Basmatireis <b>G</b> , Nudeln <b>A/G/C</b>	3,80
frisches Marktgemüse <b>G</b>	4,80

## DEGUSTATIONSMENÜ

---

Frischkäseterrine mit Kürbis-Birnen-Chutney

1 Glas 2017 Chardonnay - Frühwirth, Pichla – Vulkanland



Apfel-Sellerie-Schaumsuppe



Gebratenes Schnitzel vom Ländle Kalb, Kräuterseitlinge, Tagliolini, Broccoli

1 Glas 2017 Blaufränkisch Ried Fabian - Josef Gager, Deutschkreutz - Mittelbgld.



Honig-Mohn-Parfait mit eingemachten Kirschen

oder

Bergkäse von der Alpe Rona, Bürserberg

1 Glas 2015 Auslese - Wenzel, Rust - Neusiedlersee



Menü 49,00

mit Weinbegleitung 64,00

## MENÜ „TYPISCH ÖSTERREICH“

---

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



Kraftsuppe vom Tafelspitz mit Flädle



Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse  
gebratene Kartoffel, Wirsinggemüse, Apfelkren



Apfelstrudel mit Vanilleeis



Menü 39,90

## DESSERTS

---

Dessertteller Brandner Hof <i>A/C/G/H</i>	12,90
Honig-Mohn-Parfait mit eingemachten Kirschen <i>C/G</i>	9,80
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Bourbon-Vanilleeis <i>C/G</i>	8,70
Topfenknödel mit eingemachten Kirschen und Sauerrahmsorbet <i>A/C/G/H</i>	9,50
Creme Brûlée <i>C/G</i>	7,20
Strudel je nach Saison <i>A/C/H</i>	4,50
mit Sahne oder mit Vanillesauce <i>C/G</i>	5,50
mit 1Kugel Vanilleeis <i>C/G</i>	6,80
mit Eierlikör und Sahne <i>C/G/O</i>	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 <i>G</i>	9,00
Verschiedene Käse aus Österreich <i>G</i>	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)