



Restaurant Brandhof

Gleisdorfergasse 10, 8010 Graz

Tel.: 0316/82-42-55

www.brandhof.co.at

Öffnungszeiten:

Dienstag: 11.00 - 23.00 Uhr

Mittwoch - Samstag: 11.00 - 24.00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 1 Stunde vor Sperrstunde

Sonn-, Mon-, und Feiertag geschlossen

Liebe Gäste!

Wir freuen uns Ihnen mitteilen zu dürfen,
dass wir für unsere Bemühungen um die
steirische Gastlichkeit, die steirische Küche
und die Verwendung regionaler Produkte mit
folgenden Qualitätssiegeln ausgezeichnet wurden.

Kulinarium Steiermark
mit dem „Grünen Herz“ als qualitativem Gütesiegel



„AMA-Gastrosiegel“ - „Genuss Region Österreich“

Für die Verwendung von regionalen, bzw. österreichischen Produkten

Rind, Schwein: aus Österreich nach Verfügbarkeit mit dem AMA-Gütesiegel

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Kalbsleber: Styrian-Beef Bio-Kalbsleber, Macher Graz

Brein- und Blutwurst (saisonal): Familie Scherr, Fernitz

Eier aus Bodenhaltung: Familie Arbeiter, Kalsdorf bei Ilz
Erdäpfel, Salat, Kürbiskerne: Familie Reiter, Hl. Kreuz a. W.

Salat und Gemüse: aus heimischer Landwirtschaft

Produkte aus den Genuss Regionen Österreich:

„Grazer Krauthäuptel“ und „Steirische Käferbohne“

„Steirischer Kren“

„Steirischer Schilcher“ und „Steirischer Welschriesling“



Restaurant Brandhof



Hausgemachte Suppen:

<u>„Altwiener Suppentopf“</u> - Rindsuppentopf mit Rindfleisch, Suppengemüse und Nudeln <small>ACEFL</small>	8,90
<u>Kaspressknödelsuppe</u> <small>ACEFGL</small>	5,60
<u>Fleischstrudelsuppe</u> <small>ACEFGL</small>	5,60
<u>Frittatensuppe</u> <small>ACEFGL</small>	4,60
<u>Leberknödelsuppe</u> <small>ACEFGL</small>	4,90
<u>Nudelsuppe</u> <small>ACEFGL</small>	4,60

Unsere Spezialitäten:

<u>1/2 Backhendl</u> (mind. 30 Min.) <small>ACEG</small>	15,50
<u>„Brandhoftascherln“</u> - Schweinsfischerl gefüllt mit Schinken und Gorgonzola in Kürbiskernpanade mit Petersilerdäpfeln <small>ACEGO</small>	19,90
<u>Kalbsrahmbeuschel</u> mit Semmelknödel <small>ACEFGLMO</small>	11,20
<u>Schweinsnierndln „Bauernart“</u> mit Speck, Zwiebeln und Erdäpfeln <small>AELMO</small>	13,20
<u>Geröstete Hühnerleber „Försterin“</u> mit Zwiebeln, Speck und Reis <small>AEGLMO</small>	14,20
<u>Glacierte „Styrian Beef“</u> Bio-Kalbsleber mit Apfelscheiben und Reis <small>AEGLMO</small>	19,80
<u>Ausgelöster Kalbskopf</u> gebacken mit Sauce Tartare <small>ACEFGM</small>	18,50
<u>„Brandhofgulasch“</u> - Rindsgulasch mit Knödel, Würstel, Gurkerl und Spiegelei <small>ACEGL</small>	18,80
<u>Rindsgulasch</u> (ohne Gebäck!) <small>AEL</small>	12,80
<u>„Großmutterteller“</u> - Schweinsfischerl mit Speck, Champignons und Rösti <small>ACEGLO</small>	20,50

Alle Preise in Euro



Restaurant Brandhof



Vegetarische Hauptspeisen:

<u>Blattspinatnockerln</u> mit Schafkäse <small>ACEG</small>	11,30
<u>Geröstete Knödel</u> mit Ei <small>ACEG</small>	10,80
<u>Kärntner Kasnudeln</u> (Brüder Ellersdorfer) in Butter <small>ACGLM</small>	13,50
<u>Gebackene Champignons</u> mit Sauce Tartare <small>ACEFGM</small>	11,80
<u>Gebackener Emmentaler</u> mit Sauce Tartare <small>ACEFGM</small>	11,80
(Vegane Gerichte finden Sie auf der Tages- bzw. Saisonkarte!!)	

Gegrillte und gebackene Hauptspeisen:

<u>Gegrilltes Putensteak</u> mit Mischgemüse und Reis <small>EG</small>	18,50
<u>Grillteller</u> mit Kotelette, Putenmedaillon, Leber, Würstel, Speck, Pommes frites und Gemüse <small>EG</small>	20,50
<u>Gegrilltes Schweinskotelette „Brauhaus“</u> in Zwiebel-Biersauce mit Braterdäpfeln <small>AELMO</small>	19,80
<u>Gegrillte „Styrian Beef“</u> - BIO Kalbsleber mit Speck, Gemüse und Braterdäpfeln <small>EG</small>	19,50
<u>Gebackene „Styrian Beef“</u> - BIO Kalbsleber mit Erdäpfelsalat <small>ACEGLM</small>	19,30
<u>„Steirer Cordon Bleu“</u> vom Schwein, gefüllt mit Emmentaler und Geselchtem mit einer Beilage nach Wahl <small>ACEG</small>	18,80
<u>Schweinswiener</u> mit einer Beilage nach Wahl <small>ACEG</small>	16,50
<u>Putenwiener</u> mit einer Beilage nach Wahl <small>ACEG</small>	17,50

Unsere Beilagen:

<u>Petersilerdäpfel</u> <small>G</small> , <u>Braterdäpfel</u> <small>E</small> , <u>Pommes frites</u> <small>E</small> , <u>Rösti</u> <small>ACEG</small> , <u>Kroketten</u> <small>AEG</small> , <u>Semmelknödel</u> <small>ACEG</small> , <u>Reis</u> <small>G</small> ,	
<u>Mischgemüse</u> <small>G</small> , <u>Sauerkraut</u> (Saison) <small>AFGLO</small>	4,80
<u>Sauce Tartare</u> <small>CEFGM</small> , <u>Preiselbeeren</u> , <u>Senfragout</u> <small>M</small>	1,60
<u>Ketchup</u> , <u>Senf</u> <small>M</small> , <u>Mayonnaise</u> <small>CE</small> , <u>Kren</u>	1,10

Alle Preise in Euro



Restaurant Brandhof



Fischgerichte:

<u>Gebratene Forelle</u> (ca. 30 dag) mit Petersilerdäpfeln <small>ADEG</small>	19,80
<u>Zanderfilet in Butter gebraten</u> mit Erdäpfeln <small>ADEG</small>	19,80
<u>Gebackenes Zanderfilet</u> mit Erdäpfelsalat <small>ACDEGLMO</small>	19,80
<u>Gebackene Seedorschfilets</u> mit Erdäpfelsalat <small>ACDEGLMO</small>	12,50

Kalte Gerichte und Salate:

<u>„Brandhofsalat“</u> - Gegrillte Putenstreifen auf buntem Salat mit Sauerrahmdressing <small>EG</small>	14,80
<u>Steirischer Backhendlsalat</u> mit Kürbiskernöl <small>ACEGHMO</small>	13,80
<u>Hendlstreifen in Kürbiskernpanade</u> auf Erdäpfelsalat mit Kernöl <small>ACEGHLMO</small>	13,90
<u>„Steirer Salat“</u> - Grüner Salat mit Rindfleisch, Gurken Käferbohnen, Tomaten, Zwiebeln, Ei und Kernöl <small>CME0</small>	13,90
<u>Saures Rindfleisch</u> mit Zwiebelringen und Kernöl <small>EMO</small>	12,50
<u>Steirischer Käferbohnsensalat</u> mit Zwiebeln und Kernöl <small>MEO</small>	6,90
<u>Gemischter Salat</u> mit Kernöl <small>MEO</small>	5,50
<u>Grüner Salat</u> mit Kernöl <small>MEO</small>	5,10
<u>Erdäpfelsalat</u> <small>ELMO</small>	5,10
<u>Extra Kernöl</u> <small>E</small> , <u>Olivenöl</u> oder <u>Sauerrahmdressing</u> <small>G</small>	0,90

Für den kleineren Hunger:

<u>Weißwürste</u> mit süßem Senf <small>M</small>	9,20
<u>Laugenbreze</u> (frisch aufgebacken! - ca. 8 Minuten) <small>A</small>	2,60
<u>Frankfurter mit Saft</u> (ohne Gebäck!) <small>AEL</small>	6,90
<u>Frankfurter mit Senf und Kren</u> (ohne Gebäck!) <small>M</small>	5,20
<u>Große Pommes frites</u> mit Ketchup <small>E</small>	5,60
<u>Schinken-Käse-Toast</u> mit Ketchup <small>AGE</small>	5,10

Alle Preise in Euro



Restaurant Brandhof



Zum Nachtisch:

<u>Warmer Topfenstrudel mit Rosinen</u> ACEGO	5,50
<u>Warmer Apfelstrude mit Rosinen</u> ACEGO	5,50
<u>Waldbeerpalatschinke</u> (enthält Alkohol (Rum) - auch ohne möglich) mit Vanilleeis und Schlag ACGO	9,10
<u>Eispalatschinke</u> mit Schokoladesauce und Schlag ACEG	8,70
<u>2 Palatschinken</u> wahlweise mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade ACEG	5,10
<u>Warmer Schokoladekuchen mit flüssigem Kern</u> mit Schlag und Schokoladesauce ACGH	7,30
<u>Schwarzbeerschmarren</u> (enthält Alkohol (Rum) - auch ohne möglich) ACG	10,70
<u>Kastanienreis</u> (enthält Alkohol (Rum)) mit Schlag und Schokoladesauce HG	7,10
<u>Salzburger Nockerln</u> (für 4 Personen) mit Preiselbeeren (30 Min.) ACEG	23,50
<u>Kugel Eis</u> (Vanille G, Erdbeer G, Schokolade G)	2,10
<u>Portion Schlag</u> G, <u>Vanillesauce</u> G	1,90
<u>Schokoladesauce</u> G	1,60

Gebäck und Brezen:

<u>Kaisersemmel</u> A	1,50
<u>Salzstangerl</u> A	1,90
<u>Laugenbreze</u> A (frisch gebacken! - ca. 8 Minuten)	1,60
<u>2 Scheiben Toastbrot</u> A, <u>Scheibe Schwarzbrot</u> A	2,50

Gerne bereiten wir für unsere kleinen oder älteren Gäste nach Möglichkeit auch kleinere Portionen zu.



Restaurant Brandhof



<u>Fruchtsäfte vom Obsthof Pendl:</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,5l</u>
Johannisbeere, Birne, Marille		
Apfel naturtrüb, Traube	4,80	7,90
<u>Gespritzt:</u>		
Johannisbeere, Birne, Marille		
Apfel naturtrüb, Traube	3,80	5,90
<u>Mit Leitungswasser:</u>		
Johannisbeere, Birne, Marille		
Apfel naturtrüb, Traube	3,40	5,10
<u>Alkoholfreie offene Getränke:</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,5l</u>
Leitungswasser (ohne weitere Getränkekonsumation)	1,10	1,50
Limonade (Leitungswasser mit frisch gepresster Zitrone)	2,10	3,10
Sodawasser	1,90	3,20
Soda-Zitron (mit frisch gepresster Zitrone)	2,50	4,30
Coca-Cola, Almdudler	4,20	6,10
Hollersaft mit Leitungswasser	2,70	3,80
Hollersaft gespritzt	2,90	4,30
Apfelsaft, Orangensaft	3,70	5,90
Apfelsaft gespritzt, Orangensaft gespritzt	3,60	4,90
Apfelsaft mit Wasser, Orangensaft mit Wasser	2,80	4,10
<u>Alkoholfreie Flaschengetränke:</u>		
Cola-Cola Zero*, 0,3l		4,70
Schweppes Tonic water, 0,2l		4,50
Mineralwasser Gasteiner prickelnd oder still, 0,3l		3,90
Mineralwasser Gasteiner prickelnd oder still, 1,0l		6,70

Alle Preise in Euro



Restaurant Brandhof



<u>Unsere Biere:</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Gösser Spezial (Hell) ^A	4,40	5,10
Schladminger Bio-Zwickl (Naturtrüb) ^A	4,60	5,30
Gösser Stiftsbräu (Dunkel) ^A	4,60	5,30
Altbrünner Gold (Starobrno) ^A	4,60	5,30
Weihenstephaner Weißbier (Weizenbier) ^A	4,60	5,30
Mischbier/ Radler/ Naturradler ^A	4,60	5,30
Fl. Weizenbier Edelweiß (alkoholfrei) ^A		5,30
Fl. Gösser Naturgold (alkoholfrei) ^A	4,50	
Flasche Puntigamer Märzen ^A		4,90
<u>Weine - Mischgetränke:</u>		<u>1/4l</u>
Weisser Spritzer (Grüner Veltliner, NÖ) ^o		4,10
Roter Spritzer (Blaufränkisch, Bgld.) ^o		4,30
Welschrieslingspritzer (WG Schwarzl, Stmk.) ^o		5,10
Schilcherspritzer (WG Klug-Votl, Stmk.) ^o		5,10
Süsser Spritzer (mit Almdudler, Hollersaft, Cola o.ä.) ^o		5,10
Aperol-, Campari- oder LimoncelloSpritz mit Prosecco		5,60
Hugo mit Prosecco		5,60
<u>Spezialitäten:</u>		<u>1/8l</u>
Schilcher ^o (WG Klug-Votl, St. Stefan ob Stainz, Stmk.)		5,10
Cider Strongbow ^o , Flasche 0,33l		4,90
<u>Unsere Schankweine:</u>		<u>1/8l</u>
Grüner Veltliner ^o		3,90
Weingut Schellner, Auersthal, NÖ		
Blaufränkisch ^o		4,10
Weingut Mittl, Winten, Bgld.		

Alle Preise in Euro



Restaurant Brandhof



Kaffee (Fa.Hornig):

Kleiner Brauner ☉/ Schwarzer	3,30
Verlängerter ☉	3,80
Grosser Brauner ☉/ Schwarzer	4,50
Kapuziner mit Schlag ☉	5,20
Melange ☉	4,80
Häferlkaffee ☉	5,70

Wir servieren Ihnen Ihren Kaffee auch gerne ohne Koffein (Hornig Koffeinfrei)

Tee (Fa.Teekanne) und heisse Schokolade:

Tee	3,60
Tee mit Zitrone oder Milch ☉	4,10
(Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchte-, Kräutermischung, Pfefferminze, Kamille)	
Heisse Zitrone	3,10
Heisse Schokolade mit Schlag F6	5,70

Informationen zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) enthält eine Phenylalaninquelle

**) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch;
E) Erdnuss F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte;
L) Sellerie; M) Senf N) Sesam; O) Sulfite;
P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro



Restaurant Brandhof



Unsere Weissweine:

Welschriesling o,

WG Schwarzl, Ratsch, Südsteiermark DOC, Stmk.

1/8l

4,90

Flasche

29,10

Weissburgunder o,

WG Brolli, Gamlitz, Südsteiermark DOC, Stmk.

5,10

30,30

Sauvignon blanc „Moserati“ o

WG Moser, Leutschach, Südsteiermark DOC, Stmk.

5,30

31,50

Gelber Muskateller „Klassik“ o

WG Gründl, Labuttendorf, Stmk.

5,10

30,30

Grauburgunder o

WG Wohlmuth, Kitzeck-Sausal, Südsteiermark DOC, Stmk.

5,30

31,50

Unsere Rotweine:

Blauer Zweigelt o,

WG Wohlmuth, Kitzeck-Sausal, Stmk.

1/8l

5,30

Flasche

31,50

Big John o,

WG Scheiblhofer, Andau, Bgld.

5,80

34,50

Zweigelt Barrique o,

WG Salzl, Illmitz, Bgld.

5,50

32,70

Blaufränkisch o,

WG Gager, Deutschkreutz, Bgld.

5,50

32,70

Cabernet Sauvignon o,

WG Pittnauer, Gols, Bgld.

5,10

30,30

Blauer Portugieser o,

WG Dopler, Tattendorf, NÖ

4,90

29,10

Alle Preise in Euro



Restaurant Brandhof



Unsere Schnäpse:

2cl

Hausgemachter Zirben-Ansatzschnaps

4,90

Grazer Traditionsdestillerie Bauer:

Obstler, Zwetschke

4,50

Vogelbeere

5,50

Marille, Williamsbirne, Kirsche, Haselnuss

4,70

Liköre und Schnäpse:

Grappa, Nonnino, Moscato

5,30

Limoncello, Fernet branca, Averna, Wodka

4,70

Eierlikör, Rum

4,10

Whisky, Premium Gin:

2cl

Auchentoshan - Scotch Whisky (12 yrs.)

6,30

Gin de Vin, Lisa Bauer, Fehring

6,30

Prosecco vom FASS:

Prosecco, WG Serena, Conegliano, It.

Glas 0,1l o

3,60

0,25l o

9,10

0,5l o

16,50

1,0l o

28,90

Aperitifs und Longdrinks:

Campari Soda

4,90

Campari Orange

5,30

Averna sour

5,60

Gin Tonic mit Gin de Vin (1Fl. Tonic 0,2lt, 4cl Gin de vin)

11,90

Alle Preise in Euro