



Restaurant Brandhof



Hausgemachte Suppen:

<u>„Altwiener Suppentopf“</u> - Rindsuppentopf mit Rindfleisch, Suppengemüse und Nudeln ACEFL	8,90
<u>Kaspressknödelsuppe</u> ACEFGL	5,90
<u>Fleischstrudelsuppe</u> ACEFGL	5,90
<u>Frittatensuppe</u> ACEFGL	4,90
<u>Leberknödelsuppe</u> ACEFGL	4,90
<u>Nudelsuppe</u> ACEFGL	4,80

Unsere Spezialitäten:

<u>1/2 Backhendl</u> (mind. 30 Min.) ACEG	15,90
<u>„Brandhoftascherln“</u> - Schweinsfischerl gefüllt mit Schinken und Gorgonzola in Kürbiskernpanade mit Petersilerdäpfeln ACEGO	20,80
<u>Kalbsrahmbeuschel</u> mit Semmelknödel ACEFGLMO	11,80
<u>Schweinsnierndln „Bauernart“</u> mit Speck, Zwiebeln und Erdäpfeln AELMO	13,90
<u>Geröstete Hühnerleber „Försterin“</u> mit Zwiebeln, Speck und Reis AEGLMO	15,50
<u>Glacierte „Styrian Beef“ Bio-Kalbsleber</u> mit Apfelscheiben und Reis AEGLMO	20,80
<u>Ausgelöster Kalbskopf</u> gebacken mit Sauce Tartare ACEFGM	18,50
<u>„Brandhofgulasch“</u> - Rindsgulasch mit Knödel, Würstel, Gurkerl und Spiegelei ACEGL	19,80
<u>Rindsgulasch</u> (ohne Gebäck!) AEL	12,90
<u>„Großmutterteller“</u> - Schweinsfischerl mit Speck, Champignons und Rösti ACEGLO	21,50

Alle Preise in Euro



Restaurant Brandhof



Vegetarische Hauptspeisen:

<u>Blattspinatnockerln</u> mit Schafkäse <small>ACEG</small>	11,90
<u>Geröstete Knödel</u> mit Ei <small>ACEG</small>	11,50
<u>Kärntner Kasnudeln</u> (Brüder Ellersdorfer) in Butter <small>ACGLM</small>	13,90
<u>Gebackene Champignons</u> mit Sauce Tartare <small>ACEFGM</small>	12,90
<u>Gebackener Emmentaler</u> mit Sauce Tartare <small>ACEFGM</small>	12,90

(Vegane Gerichte finden Sie auf der Tages- bzw. Saisonkarte!!)

Gegrillte und gebackene Hauptspeisen:

<u>Gegrilltes Putensteak</u> mit Mischgemüse und Reis <small>EG</small>	18,90
<u>Grillteller</u> mit Kotelette, Putenmedaillon, Leber, Würstel, Speck, Pommes frites und Gemüse <small>EG</small>	21,50
<u>Gegrilltes Schweinskotelette „Brauhaus“</u> in Zwiebel-Biersauce mit Braterdäpfeln <small>AELMO</small>	20,50
<u>Gegrillte „Styrian Beef“- BIO Kalbsleber</u> mit Speck, Gemüse und Braterdäpfeln <small>EG</small>	20,50
<u>Gebackene „Styrian Beef“- BIO Kalbsleber</u> mit Erdäpfelsalat <small>ACEGLM</small>	20,50
<u>„Steirer Cordon Bleu“</u> vom Schwein, gefüllt mit Emmentaler und Geselchtem mit einer Beilage nach Wahl <small>ACEG</small>	19,50
<u>Kalbswiener</u> mit einer Beilage nach Wahl <small>ACEG</small>	24,90
<u>Schweinswiener</u> mit einer Beilage nach Wahl <small>ACEG</small>	17,50
<u>Putenwiener</u> mit einer Beilage nach Wahl <small>ACEG</small>	18,50

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>	4,90
<u>Sauce Tartare</u> <small>CEFGM</small> , <u>Preiselbeeren</u> , <u>Senfragout</u> <small>M</small>	1,70
<u>Ketchup</u> , <u>Senf</u> <small>M</small> , <u>Mayonnaise</u> <small>CE</small> , <u>Kren</u>	1,20

Alle Preise in Euro



Restaurant Brandhof



Fischgerichte:

<u>Gebratene Forelle</u> (ca. 30 dag) mit Petersilerdäpfeln ADEG	20,50
<u>Zanderfilet in Butter gebraten</u> mit Erdäpfeln ADEG	20,50
<u>Gebackenes Zanderfilet</u> mit Erdäpfelsalat ACDEGLMO	20,50
<u>Gebackene Seedorschfilets</u> mit Erdäpfelsalat ACDEGLMO	12,90

Kalte Gerichte und Salate:

<u>„Brandhofsalat“</u> - Gegrillte Putenstreifen auf buntem Salat mit Sauerrahmdressing EG	15,80
<u>Steirischer Backhendlsalat</u> mit Kürbiskernöl ACEGHMO	14,80
<u>Hendlstreifen in Kürbiskernpanade</u> auf Erdäpfelsalat mit Kernöl ACEGHLMO	14,80
<u>„Steirer Salat“</u> - Grüner Salat mit Rindfleisch, Gurken, Käferbohnen, Tomaten, Zwiebeln, Ei und Kernöl CMEO	14,40
<u>Saures Rindfleisch</u> mit Zwiebelringen und Kernöl EMO	13,50
<u>Steirischer Käferbohnsensalat</u> mit Zwiebeln und Kernöl MEO	7,50
<u>Gemischter Salat</u> mit Kernöl MEO	5,90
<u>Grüner Salat</u> mit Kernöl MEO	5,50
<u>Erdäpfelsalat</u> ELMO	5,50
<u>Extra Kernöl</u> E, <u>Olivenöl</u> oder <u>Sauerrahmdressing</u> G	0,90

Für den kleineren Hunger:

<u>Weißwürste</u> mit süßem Senf M	9,50
<u>Laugenbreze</u> (frisch aufgebacken! - ca. 8 Minuten) A	2,80
<u>Frankfurter mit Saft</u> (ohne Gebäck!) AEL	7,50
<u>Frankfurter mit Senf und Kren</u> (ohne Gebäck!) M	5,60
<u>Große Pommes frites</u> mit Ketchup E	5,80
<u>Schinken-Käse-Toast</u> mit Ketchup AGE	5,40

Alle Preise in Euro



Restaurant Brandhof



Zum Nachtisch:

<u>Warmer Topfenstrudel mit Rosinen</u> <small>ACEGO</small>	5,70
<u>Warmer Apfelstrudel mit Rosinen</u> <small>ACEGO</small>	5,70
<u>Waldbeerpalatschinke</u> <small>(enthält Alkohol (Rum) - auch ohne möglich)</small>	
mit Vanilleeis und Schlag <small>ACGO</small>	9,50
<u>Eispalatschinke</u>	
mit Schokoladesauce und Schlag <small>ACEG</small>	8,90
<u>2 Palatschinken wahlweise</u>	
mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade <small>ACEG</small>	5,40
<u>Warmer Schokoladekuchen mit flüssigem Kern</u>	
mit Schlag und Schokoladesauce <small>ACGH</small>	7,60
<u>Schwarzbeerschmarren</u> <small>(enthält Alkohol (Rum) - auch ohne möglich) ACG</small>	10,90
<u>Kastanienreis</u> <small>(enthält Alkohol (Rum))</small>	
mit Schlag und Schokoladesauce <small>HG</small>	7,50
<u>Salzburger Nockerln</u> (für 4 Personen) mit Preiselbeeren (30 Min.) <small>ACEG</small>	24,50
<u>Kugel Eis</u> (Vanille <small>G</small> , Erdbeer <small>G</small> , Schokolade <small>G</small>)	2,20
<u>Portion Schlag</u> <small>G</small> , <u>Vanillesauce</u> <small>G</small>	1,90
<u>Schokoladesauce</u> <small>G</small>	1,60

Gebäck und Brezen:

<u>Kaisersemmel</u> <small>A</small>	1,60
<u>Salztangerl</u> <small>A</small>	1,90
<u>Laugenbreze</u> <small>A</small> (frisch gebacken! - ca. 8 Minuten)	2,80
<u>2 Scheiben Toastbrot</u> <small>A</small> , <u>Scheibe Schwarzbrot</u> <small>A</small>	1,60

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



Restaurant Brandhof



Fruchtsäfte vom Obsthof Pendl:

0,25l 0,5l

Johannisbeere, Birne, Marille

Apfel naturtrüb, Traube

4,90 7,90

Gespritzt:

Johannisbeere, Birne, Marille

Apfel naturtrüb, Traube

3,90 6,10

Mit Leitungswasser:

Johannisbeere, Birne, Marille

Apfel naturtrüb, Traube

3,50 5,30

Alkoholfreie offene Getränke:

0,25l 0,5l

Leitungswasser (ohne weitere Getränkekonsumentation)

0,60 0,90

Limonade (Leitungswasser mit frisch gepresster Zitrone)

2,20 3,20

Sodawasser

1,90 3,20

Soda-Zitron (mit frisch gepresster Zitrone)

2,50 4,40

Coca-Cola, Almdudler

4,40 6,50

Hollersaft mit Leitungswasser

2,90 3,90

Hollersaft gespritzt

3,10 4,50

Apfelsaft, Orangensaft

3,90 5,90

Apfelsaft gespritzt, Orangensaft gespritzt

3,80 5,10

Apfelsaft mit Wasser, Orangensaft mit Wasser

2,90 4,30

Alkoholfreie Flaschengetränke:

Cola-Cola Zero*, 0,3l

4,90

Schweppes Tonic water, 0,2l

4,70

Mineralwasser Gasteiner prickelnd oder still, 0,3l

4,10

Mineralwasser Gasteiner prickelnd oder still, 1,0l

6,90

Alle Preise in Euro



Restaurant Brandhof



<u>Unsere Biere:</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Gösser Spezial (Hell) _A	4,50	5,20
Schladminger Bio-Zwickl (Naturtrüb) _A	4,70	5,40
Gösser Stiftsbräu (Dunkel) _A	4,70	5,40
Altbrünner Gold (Starobrno) _A	4,70	5,40
Weihenstephaner Weißbier (Weizenbier) _A	4,70	5,40
Mischbier/ Radler/ Naturradler _A	4,70	5,40
Fl. Weizenbier Edelweiß (alkoholfrei) _A		5,40
Fl. Gösser Naturgold (alkoholfrei) _A	4,60	
Flasche Puntigamer Märzen _A		4,90

<u>Weine - Mischgetränke:</u>	<u>1/4l</u>
Weisser Spritzer (Grüner Veltliner, NÖ) o	4,30
Roter Spritzer (Blaufränkisch, Bgld.) o	4,50
Welschrieslingspritzer (WG Schwarzl, Stmk.) o	5,30
Schilcherspritzer (WG Klug-Votl, Stmk.) o	5,30
Süßer Spritzer (mit Almdudler, Hollersaft, Cola o.ä.) o	5,30
Aperol-, Campari- oder LimoncelloSpritz mit Prosecco	6,20
Hugo mit Prosecco	6,20

<u>Spezialitäten:</u>	<u>1/8l</u>
Schilcher o (WG Klug-Votl, St. Stefan ob Stainz, Stmk.) o	5,30
Cider Strongbow o, Flasche 0,33l	5,10

<u>Unsere Schankweine:</u>	<u>1/8l</u>
Grüner Veltliner o	4,10
Weingut Schellner, Auersthal, NÖ	
Blaufränkisch o	4,30
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	3,80
Tee mit Zitrone oder Milch ☿ (Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchte-, Kräutermischung, Pfefferminze, Kamille)	4,30
Heisse Zitrone	3,30
Heisse Schokolade mit Schlag FG	5,80

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

5,10

Flasche

30,30

Weissburgunder o,

WG Brolli, Gamlitz, Südsteiermark DOC, Stmk.

5,30

31,50

Sauvignon blanc „Moserati“ o

WG Moser, Leutschach, Südsteiermark DOC, Stmk.

5,50

32,70

Gelber Muskateller „Klassik“ o

WG Gründl, Labuttendorf, Stmk.

5,30

31,50

Grauburgunder o

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

5,50

32,70

Unsere Rotweine:

Blauer Zweigelt o,

WG Wohlmuth, Kitzeck-Sausal, Stmk.

1/8l

5,50

Flasche

32,70

Big John o,

WG Scheiblhofer, Andau, Bgld.

5,90

35,10

Zweigelt Barrique o,

WG Salzl, Illmitz, Bgld.

5,70

33,90

Blaufränkisch o,

WG Gager, Deutschkreutz, Bgld.

5,70

33,90

Cabernet Sauvignon o,

WG Pittnauer, Gols, Bgld.

5,30

31,50

Blauer Portugieser o,

WG Dopler, Tattendorf, NÖ

5,10

30,30

Alle Preise in Euro



Restaurant Brandhof



Unsere Schnäpse:

2cl

Hausgemachter Zirben-Ansatzschnaps

4,90

Grazer Traditionsdestillerie Bauer:

Obstler, Zwetschke

4,70

Vogelbeere

5,70

Marille, Williamsbirne, Kirsche, Haselnuss

4,90

Liköre und Schnäpse:

Grappa, Nonnino, Moscato

5,50

Limoncello, Fernet branca, Averna, Wodka

4,90

Eierlikör, Rum

4,30

Whisky, Premium Gin:

2cl

Auchentoshan - Scotch Whisky (12 yrs.)

6,50

Hendrick's Gin - Scotch Gin

6,50

Prosecco vom FASS:

Prosecco, WG Serena, Conegliano, It.

Glas 0,1l o

3,90

0,25l o

9,80

0,5l o

18,50

1,0l o

34,80

Aperitifs und Longdrinks:

Campari Soda

5,10

Campari Orange

5,50

Averna sour

5,90

Gin Tonic mit Hendrick's Gin (1Fl. Tonic 0,2lt, 4cl Gin)

13,90

Alle Preise in Euro