



*Familie Althaus*  
**Brandhof**

## Liebe Gäste,

auf unserer sorgfältig ausgewählten Speise- und Getränkekarte finden Sie nur, womit wir uns selbst identifizieren, wir arbeiten mit frischen Produkten und mit Partnern aus der Region Hand in Hand. Natürlich versuchen wir, unsere Qualität zu halten und stetig zu verbessern. Sollten Sie trotzdem eine Reklamation oder einen Verbesserungsvorschlag haben, wären wir sehr froh, wenn Sie diesen an unsere Restaurantkraft weitergeben, nur so können wir uns verbessern.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Brandhof und freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Familie Althaus & das Team vom Brandhof

Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Unsere Allergenkarte wurde von uns nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Übrigens können Sie auch fast alle Gerichte in kleiner Portion bestellen.



Familie Althaus  
*Brandhof*

## *Die Geschichte*

Bereits um 1400 wurde das Anwesen als Mühle im "Gültbuch Tannenberg" erwähnt und dann der Wirren des 30-jährigen Krieges 1634 bis auf seine Grundmauern zerstört.

153 Jahre lang verblieb die Mühle nun im ruinösen Zustand, bevor 1787 auf Initiative von Prinz Georg von Hessen eine neue Mahlmühle auf den alten Grundmauern errichtet wurde. Anno 1872 erfuhr nun auch diese Mühle das gleiche Schicksal wie ihre Vorgängerin und wurde zum zweiten male durch einen Brand zerstört. Daraufhin stellte Prinz Alexander von Hessen noch im selben Jahr die Weichen zu einer gastronomischen Nutzung des Anwesens. Das Wohnhaus wurde wieder aufgebaut und zu einem Gästehaus umgewandelt. Fortan war der Name Brandhof ein Begriff in der Region.

Bis zum Jahre 1910 waren hier im Laufe der Jahre Grafen und Prinzen zu Gast im Stettbacher Tal, bevor Prinz Ludwig von Battenberg den Brandhof letztendlich in bürgerliche Hände verkaufte.

Der Brandhof blieb auch weiterhin eine gastliche Stätte und gelangte im Jahre 1964 durch Kauf an die Eheleute Elise und Oswald Althaus. Diese bauten die Gaststätte im Laufe der Jahre zu einem Hotel aus und ihr Sohn Jörg Althaus führte das Hotel mit seiner Geschäftspartnerin Adriana Dumitrascu bis 2022 mit viel Engagement. Seit 2023 wird der Betrieb weiterhin von Adriana Dumitrascu und der neuen Geschäftspartnerin, aber schon jahrelangen Mitarbeiterin, Laura Imhoff aufrecht erhalten.



Familie Althaus  
*Brandhof*

# *Aperitif*

<b>PRIsecco alkoholfrei - Manufaktur Jörg Geiger</b> saisonal - nach Wahl des Hauses	0,1 l	5,50 €
<b>SanBitter (alkoholfrei)</b> optional mit Tonic Water optional mit Orangensaft optional als Spritz - mit alkoholf. Sekt / Mineralwasser		3,00 € 5,50 € 5,50 € 7,00 €
<b>Aperol Spritz</b> Aperol / Sekt / Mineralwasser		7,00 €
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry		7,00 €
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello / Sekt / Mineralwasser		7,00 €
<b>Campari</b> optional mit Soda optional mit Orangensaft optional als Spritz - mit Sekt / Mineralwasser	4 cl	5,00 € 5,50 € 6,50 € 7,00 €
<b>Sekt - Hausmarke Schloss Biebrich</b>	0,1 l	4,30 €
<b>Kir Royal</b> Cassisse / Sekt	0,1 l	6,50 €
<b>Peach Royal</b> Pfirsichlikör / Sekt	0,1 l	6,50 €
<b>Martini Bianco, Rosso, Extra Dry</b>	5 cl	3,90 €
<b>Portwein</b>	5 cl	4,30 €
<b>Sherry</b> trocken, medium, süß von Sandeman	5 cl	5,00 €

## *Suppen*

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit hausgemachten Kräuterfäden	6,50 €
<b>Wildsüppchen "Hubertus"</b>	7,30 €
<b>Möhren - Orangensuppe</b> mit Sahnehaube und karamellisierten Walnüssen	6,50 €
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahnehaube und Mandelscheiben	7,00 €

## *Vorspeisen*

<b>Rotholzlachs</b> (geräuchert mit südafrikanischem Rotholz) serviert auf einem Salatbouquet, mit Honig-Senf-Dill-Dip, dazu französisches Weißbrot und Butter	18,50 €
<b>Zartes hausgeräuchertes Forellenfilet</b> mit Sahnemeerrettich, dazu französisches Weißbrot und Butter	12,50 €
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Kräuter-Balsamico-Marinade, Parmesan und Rucola, dazu französisches Weißbrot	17,50 €

## *Salate*

<b>Tomatensalat von Kirschtomaten</b> und Babymozzarella an Basilikumpesto-Dressing mit frischem Basilikum an einem Salatbouquet	16,50 €
<b>Sommersalat</b> Großer bunter Salat mit Hausdressing angerichtet auf Früchten mit süßer Chilisauce marinierten gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,50 €

## *Hauptgerichte vom Schwein*

<b>Paniertes Schnitzel</b>	17,50 €
mit Pommes Frites und frischem Salat	
<b>Schweinesteak</b>	19,50 €
mit frischen Waldpilzen a la Creme, dazu Pommes Frites und frischer Salat	
<b>Schweinesteak</b>	19,50 €
mit Früchten in Curryrahm, dazu Butterreis und frischer Salat	
<b>Schweinefilet</b>	23,50 €
gebraten im Speckmantel, dazu Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln	

## *Hauptgerichte vom Kalb*

### *Alle Gerichte vom Kalbsrücken*

<b>Züricher Geschnuzzeltes</b>	23,50 €
Kalbfleischstücke in feiner Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Eierspätzle und frischer Salat	
<b>Kalbssteak</b>	25,50 €
mit Madeirajus und gebratenen Kräuterseitlingen, dazu Kartoffelkroketten und frischer Salat	

## *Hauptgerichte vom Wild*

<b>Hirschkeule</b>	24,50 €
in Burgundersauce mit frischen Champignons und Preiselbeeren, dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl	
<b>Rehsahnefleisch</b>	24,00 €
mit ganzen Champignons, Preiselbeeren, dazu Kartoffelkroketten und frischer Salat	
<b>Wildschweinbraten</b>	24,50 €
in Burgundersauce mit frischen Champignons und Preiselbeeren, dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl	

## *Hauptgerichte vom Rind*

<b>Ochsenbrust</b> mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat	18,90 €
<b>Rumpsteak vom Grill</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und frischer Salat	29,00 €
<b>Odenwälder Holzfällersteak</b> mit Schmorzwiebeln, grünem Madagaskar-Pfeffer und gebratenem Speck, dazu Bratkartoffeln und frischer Salat	29,20 €
<b>Rumpsteak "Strindberg"</b> mit einer Senf-Zwiebel-Kruste gegrillt, dazu Kartoffelkroketten und frischer Salat ~können wir Ihnen leider nicht durchgebraten anbieten~	31,50 €
<b>Filetspitzen "Stroganoff"</b> in einer würzigen Sauce mit Gurkenstreifen, frischen Champignons und Senf, dazu hausgemachte Eierspätzle und frischer Salat	30,50 €
<b>Filetsteak "Madagaskar"</b> mit Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und frischer Salat	33,50 €

## *Hauptgerichte ohne Fleisch*

<b>Frisches gebratenes Gemüse (Vegan)</b> angebraten in Olivenöl mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller	18,50 €
<b>Gebackener Camembert</b> an frischem Salat, dazu Preiselbeeren und französisches Weißbrot	17,50 €
<b>Spinatlasagne</b> mit Rahmspinat und Schafskäse im Ofen gebacken	18,40 €
<b>Tagliatelle al Salmone</b> Gebratene Lachswürfel in Rieslingsauce mit bunten Bandnudeln, dazu frischer Salat	22,50 €
<b>Gemüsefrikadellen</b> mit Tomatensauce und frischem Salat	18,50 €

# *Fangfrische Forellen*

<b>"blau" im Sud gegart</b> mit zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat	25,50 €
<b>"Müllerin" gebraten</b> mit Zitronenscheiben und zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat	25,90 €
<b>mit "Mandelbutter" gebraten</b> mit Mandelscheiben, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat	26,90 €
<b>"Schöne Schwarzwälderin" gebraten</b> mit frischen gebratenen Champignons, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat	26,90 €
<b>Heißgeräucherte Forelle</b> mit Sahnemeerrettich, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat	26,50 €

# *Lachsfilets gegrillt - grätenfrei*

<b>mit Zitronengrassauce</b> an bunten Bandnudeln mit frischem Salat	26,80 €
<b>mit Wurzelgemüse</b> an Butterreis und Rieslingsauce	26,80 €
<b>mit gebratenen Kräuterseitlingen</b> dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat	28,50 €
<b>mit Grilltomaten</b> und hausgemachter Kräuterbutter, dazu Spanische Kartoffeln und frischer Salat	27,90 €
<b>Andalusisch</b> mit gebratenem Gemüse und Spanischen Kartoffeln	28,80 €



Familie Althaus  
*Brandhof*

## *Dessert*

<b>Sorbet mit Sekt</b> Ihre Wahl: Zitrone, Heidelbeer oder Mango	7,50 €
<b>4 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne</b>	8,30 €
<b>Eiskaffee</b>	7,30 €
<b>Schwarzwaldbecher</b> Vanilleeis, Schokoeis, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	9,80 €
<b>Mangogedicht</b> Mangoeis, Schokoladeneis, Vanilleeis und Sahne	9,80 €
<b>Nussknacker</b> Walnusseis, Vanilleeis, Sahne und Haselnusskrokant	9,70 €
<b>Fruchtbecher</b> mit Mangosorbet, Heidelbeersorbet, Zitronensorbet, frischem Obst und Sahne	9,80 €
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> Himbeergeist und Sahne	10,20 €
<b>Cup Danmark</b> Vanille- und Stracciatellaeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	10,20 €
<b>Hausgemachte Rote Grütze</b> verschiedene Waldbeeren in deren Fruchtsauce mit Sahne	7,50 €
<b>Dessertvariation</b> Tartufo Schoko, Tartufo Bianco, Pralinenparfait und Pfannkuchen mit Himbeer- Pannacotta Füllung garniert mit Früchten und Sahne	10,80 €
<b>Hausgemachtes Pralinenparfait</b> auf Schokospiegel mit Orangenfilets und Krokantsahne	10,20 €
<b>Pfannkuchen</b> mit Himbeer - Pannacotta Füllung, dazu Vanilleeis und Sahne	10,20 €
<b>Warmes Schokotörtchen</b> mit geschmolzenem Schokoladenkern, dazu Vanilleeis und Sahne	8,10 €
<b>Warmer Apfelstrudel</b> garniert mit Mandelscheiben, dazu Vanilleeis und Sahne	8,10 €
<b>Unsere Eissorten</b> Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuss Zitronensorbet, Heidelbeersorbet, Mangosorbet	pro Kugel 1,90 €



Familie Althaus  
*Brandhof*

# *Alkoholfreie Getränke*

Karaffe Wasser in still, medium oder sprudel	0,25 l	3,00 €
Flasche Hassia Mineralwasser	0,7 l	5,30 €
Flasche Elisabethen Medium oder Still	0,7 l	5,30 €
Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
auch als Schorle	0,4 l	4,50 €
Johannisbeer-, Kirsch- oder Maracujanektar	0,2 l	3,50 €
auch als Schorle	0,4 l	5,00 €
Kirsch - Banane	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	5,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,50 €
auch als Schorle	0,4 l	5,00 €
Bionade	0,3 l	3,50 €
Holunder oder Ingwer Orange		
Trade Island's Eistee Pfirsich	0,3 l	3,50 €
Orangen- oder Zitronenlimonade	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Sinalco-Cola, auch light	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Schweppes	0,2 l	3,50 €
BitterLemon, WildBerry	0,4 l	5,00 €
TonicWater, GingerAle		

# *Apfelwein vom Fass*

Apfelwein	0,25 l	2,70 €
pur oder gespritzt	0,5 l	5,00 €



Familie Althaus  
*Brandhof*

## *Bier*

Braustüb'l Pilsner vom Fass	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,60 €
Grohe Hell vom Fass	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	5,50 €
Braustüb'l Pilsner alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,80 €
Paulaner Weizen, Flasche alkoholfrei oder dunkel oder kristall	0,5 l	4,80 €

## *Biermischgetränke*

Radler	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,60 €
Colabier "Diesel"	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,60 €
Weizenradler "Russ"	0,5 l	4,80 €
Colaweizen	0,5 l	4,80 €
Bananenweizen alternativ auch mit Maracuja oder Kirsche	0,5 l	4,80 €



Brandhof  
Familie Althaus

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee auch entkoffeiniert	3,50 €
Kännchen Kaffee auch entkoffeiniert	5,50 €
Tasse heiße Schokolade optional mit Sahne	3,90 € 4,30 €
Glas Tee*	3,50 €
Kännchen Tee*	5,50 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Cappuccino mit geschäumter Milch	3,90 €
Latte Macchiato, Milchkaffee	3,90 €

\* Unsere Teesorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

## Kaffeespezialitäten

Latte Macchiato mit Sirup Vanille oder Karamell	4,30 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	4,60 €
Schokocchino Schokolade mit Espresso	3,90 €

## Obstbrände

### aus dem Schwarzwald

Schwarzwälder Himbeergeist	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Kirsch	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Mirabelle	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Obstler	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Williams Christ	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Zwetschge	2 cl	3,50 €

## Andere Spirituosen

Amaretto	2 cl	3,40 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3,40 €
Calvados	2 cl	3,90 €
GUDE NACHT Haselnuss	2 cl	3,00 €
Jack Daniels, Tullamore Dew	2 cl	4,90 €
Jägermeister, Underberg, Grappa	2 cl	3,50 €
Jim Beam, Johnnie Walker	2 cl	4,20 €
Malteser Aquavit, Linie Aquavit, Jubiläumsaquavit	2 cl	3,50 €
Ouzo, Sambuca	2 cl	3,00 €
Ramazzotti, Aversa	2 cl	3,70 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,50 €



Familie Althaus  
*Brandhof*

## *Gemixtes & Shots*

<b>Hütchen</b> Asbach, Bacardi	2 cl	3,50 €
<b>B52</b> Kahlua, Baileys Irish Cream, Cointreau	2 cl	3,00 €
<b>Berliner Luft</b>	2 cl	2,50 €
<b>Black Russian</b> Vodka, Kahlua		7,00 €
<b>White Russian</b> Vodka, Kahlua, Milch		8,50 €
<b>Gin Tonic</b>		8,00 €
<b>Jack Daniels mit Cola</b>		8,00 €
<b>Jim Beam / Johnnie Walker mit Cola</b>		7,00 €
<b>Limoncello</b>	2 cl	3,50 €
<b>Screwdriver</b> Vodka Orange		8,00 €
<b>Tequila</b> Sierra Silver, Jose Cuervo Especial Silver	2 cl	3,00 €
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup		9,00 €
<b>Vodka, Bacardi</b>	2 cl	2,50 €



Familie Althaus  
*Brandhof*

Hotel & Restaurant Brandhof  
Betriebsgesellschaft Brandhof mbH

Stettbacher Tal 61  
64342 Seeheim-Jugenheim

Telefon: +49 6257 50 500  
Telefax: +49 6257 3523  
WhatsApp: +49 1579 2504221  
Mail: [info@hotel-brandhof.de](mailto:info@hotel-brandhof.de)