



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

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

Suppen

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

Vorspeisen

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

Salate

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

Hauptgerichte vom Schwein

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

Hauptgerichte vom Kalb

Alle Gerichte vom Kalbsrücken

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

Hauptgerichte vom Wild

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

Hauptgerichte vom Rind

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

Hauptgerichte ohne Fleisch

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

Fangfrische Forellen

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

Lachsfilets gegrillt - grätenfrei

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



Familie Althaus
Brandhof

Dessert

Sorbet mit Sekt Ihre Wahl: Zitrone, Heidelbeer oder Mango	7,50 €
4 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	8,30 €
Eiskaffee	7,30 €
Schwarzwaldbecher Vanilleeis, Schokoeis, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	9,80 €
Mangogedicht Mangoeis, Schokoladeneis, Vanilleeis und Sahne	9,80 €
Nussknacker Walnusseis, Vanilleeis, Sahne und Haselnusskrokant	9,70 €
Fruchtbecher mit Mangosorbet, Heidelbeersorbet, Zitronensorbet, frischem Obst und Sahne	9,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Himbeergeist und Sahne	10,20 €
Cup Danmark Vanille- und Stracciatellaeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	10,20 €
Hausgemachte Rote Grütze verschiedene Waldbeeren in deren Fruchtsauce mit Sahne	7,50 €
Dessertvariation Tartufo Schoko, Tartufo Bianco, Pralinenparfait und Pfannkuchen mit Himbeer- Pannacotta Füllung garniert mit Früchten und Sahne	10,80 €
Hausgemachtes Pralinenparfait auf Schokospiegel mit Orangenfilets und Krokantsahne	10,20 €
Pfannkuchen mit Himbeer - Pannacotta Füllung, dazu Vanilleeis und Sahne	10,20 €
Warmes Schokotörtchen mit geschmolzenem Schokoladenkern, dazu Vanilleeis und Sahne	8,10 €
Warmer Apfelstrudel garniert mit Mandelscheiben, dazu Vanilleeis und Sahne	8,10 €
Unsere Eissorten 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	0,5 l	4,80 €
alkoholfrei oder dunkel oder kristall		

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	0,5 l	4,80 €
alternativ auch mit Maracuja oder Kirsche		



Brandhof
Familie Althaus

Heiße Getränke

Tasse Kaffee auch entkoffeiniert	3,00 €
Kännchen Kaffee auch entkoffeiniert	5,20 €
Tasse heiße Schokolade optional mit Sahne	3,50 € 3,90 €
Glas Tee*	3,00 €
Kännchen Tee*	5,20 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Cappuccino mit geschäumter Milch	3,30 €
Latte Macchiato, Milchkaffee	3,50 €

* Unsere Teesorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

Kaffeespezialitäten

Latte Macchiato mit Sirup Vanille oder Karamell	3,80 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	4,60 €
Schokocchino Schokolade mit Espresso	3,70 €

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

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