



Herzlich Willkommen im Brandeck

Ob Familien-, Jubiläums- oder Firmenfeiern, ob in kleinerem oder größerem Rahmen, wir haben für Sie die passende Räumlichkeit für jeden Anlass.

In unserem Restaurant finden bis zu 60 Gäste Platz, in unseren zwei Nebenzimmern 30 & 50 Personen und in unsrem wunderschönen Biergarten bis zu 350 Personen.

Gerne stehen wir Ihnen bei der individuellen Planung Ihres Events zur Seite.

Aperitif`s

460	Glas Sekt	4,50 €
302	Martini bianco	5,90 €
313	Campari-Orange (Campari, Orangensaft & Eiswürfel)	6,90 €
305	Lillet-Wildberry (Lillet Likör, Beeren, Schweppes Wild Berry, Wasser & Eiswürfel)	7,90 €
306	Aperol-Sprizz (Aperol, Sekt, Wasser, Orange & Eiswürfel)	7,90 €

Suppen / Soup

41	Flädlesuppe Pancake soup (13,15,21)	6,90 €
42	Gulaschsuppe mit Brot Goulash soup with bread (13,21)	7,50 €



Hausgemachte Salate / *Homemade salad*

98	Gemischter Beilagensalat Small mixed salad (20)	5,90 €
81	Großer bunter Salatteller Big mixed salad (20)	11,90 €
87	„Wiener Salat“ mit Schnitzelstreifen Mixed salad with pork cutlet strips (13,15,20)	17,90 €
90	„Gourmet-Salat“ mit Putenstreifen & Garnelen Mixed salad with sliced fried breast of turkey and prawns (14,20)	18,90 €

Vegetarische Kost / *Vegetarian*

53	Käsespätzle mit Rahmsoße, Röstzwiebeln & Salatteller Cheese-noodles with cream sauce, roasted onions and salad (13,15,20)	16,90 €
93	Zucchini-Tomatengemüse mit Schafskäse, Basmati-Reis & Salat Zucchini-tomato vegetables with sheep cheese, basmati rice and salad (20)	18,90 €
95	Sellerieschnitzel mit Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln & Salatteller Celery scalop, carrots-leek vegetables, potatoes and salad (13,15,20)	18,90 €
189	Quark & Pellkartoffeln mit frisch gepresstem Leinöl Quark and jacket potatoes with freshly squeezed linseed oil (20)	13,90 €



Gerichte vom Schwein / Pork

110	2 Schnitzel mit Brot 2 pork cutlet with bread (13,15,20,21)	15,90 €
109	1 Schnitzel mit Pommes & Salatteller 1 pork cutlet with french fries and salad (13,15,20,21)	18,90 €
111	2 Schnitzel mit Pommes & Salatteller 2 pork cutlet with french fries and salad (13,15,20,21)	21,90 €
112	“Berner Steak” mit Röstzwiebeln, Rahmsoße & Käse überbacken dazu Rösti`s und Salatteller Steak “Berner style” with roasted onions, cream sauce & cheese gratinated, röstis and salad (13,15,20)	26,90 €
113	Champignonrahmgeschnetzeltes mit Spätzle & Salatteller Meat cut into strips with mushrooms, Swabian noodles and salad (13,15,20)	23,90 €
114	Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Potato Wedges & Salatteller Loin steak with herb butter, potato wedges and salad (20)	23,90 €
115	“Cordon-bleu” mit Pommes & Salatteller Pork filled with ham and cheese, french fries and salad (11,13,15,20,21)	26,90 €



Gerichte vom Rind / Beef

- 139 **Rumpsteak** (ca.300g Rohgewicht)
mit Röstzwiebeln & Brot 24,90 €
Rump steak with onions and bread (13)
- 140 **Zwiebelrostbraten mit Bohnen & Bratkartoffeln**
und Salatteller (13,20,21) 26,90 €
Braised small cutlet of beef with onions, green beans, fried potatoes and salad
- 141 **Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter**
Pommes & Salatteller (13,20,21) 32,90 €
Rump steak with onions or herb butter, french fries and salad
- 142 **Rumpsteak mit grünem Pfeffer,**
dazu Champignons, Pommes & Salat (20) 34,90 €
Rump steak with green pepper, mushrooms, french fries and salad

Gerichte vom Kalb / Veal

- 130 **Wiener Schnitzel mit Pommes & Salatteller** 28,90 €
Veal cutlet "Vienna styl" with french fries and salad (13,15,20,21)
- 131 **Rahmschnitzel mit Spätzle & Salatteller** 28,90 €
Veal steak with cream, homemade swabian noodles and salad (13,15,20)



Geflügel / Poultry

- 60 „Mistkratzer“ (Freilandhähnchen ca.600g) mit Brot 13,90 €
Whole free range chicken with bread (13)
- 61 „Mistkratzer“ mit Pommes & Salatteller 19,90 €
Whole free range chicken with french fries and salad (20)
- 63 Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsoße,
mit Spätzle & Salatteller 25,90 €
Chicken steak in pepper sauce with swabian noodles and salad (13,15,20)

Aus Omas Küche / From grandma's kitchen

- 50 1 Paar hausgemachte Kalbsbratwürste
mit Röstzwiebeln & Brot 11,90 €
Homemade white sausages with onions and bread (1,13)
- 55 Saure Nierchen mit Bratkartoffeln 17,50 €
Sour kidney with fried potatoes (21)
- 57 Saure Leber mit Bratkartoffeln 17,90 €
Sour liver with fried potatoes (21)



Für unsere kleinen Gäste / for children

- | | | |
|----|---|--------|
| 70 | „Pinoccio“ | 9,90 € |
| | Schnitzel mit Pommes & Ketchup | |
| | Pork cutlet with french fries and ketchup (5,7,13,15) | |
| 72 | „Käpt´n Jack“ | 9,50 € |
| | Bratwurst mit Pommes & Ketchup | |
| | Fried sausage with french fries and ketchup (1,5,7) | |
| 69 | „Spiderman“ | 9,50 € |
| | Chicken-Nuggets mit Pommes & Ketchup | |
| | Chicken-Nuggets with french fries and ketchup (5,7,13,15) | |

Für den kleinen Hunger / small dishes

- | | | |
|-----|---|--------|
| 191 | Spätzle mit Rahmsauce | 5,00 € |
| | Swabian noddles with cream sauce (13,15,20) | |
| 192 | Pommes mit Sauce | 5,00 € |
| | French fries with fry or cream sauce (21) | |
| 193 | Pommes mit Ketchup | 5,00 € |
| | French fries with ketchup (5,7) | |
| 194 | Potato Wedges mit Dip (5,7,20) | 6,50 € |



Zur Vesperzeit

180	Wurstsalat mit Brot	12,90 €
	Sausage (saveloy) salad with bread and salad (1,11,13)	
181	„Strassburger Wurstsalat“ mit Brot	13,90 €
	Sausage (saveloy)/cheese salad with bread (1,11,13,20)	
106	„Strammer Max“	13,50 €
	Bread with ham & cheese, egg and salad (1,11,13,15,20)	
101	“Hawaiittoast”	12,90 €
	Toast with ham & pineapple and salad garnish (5,11,13,20)	

Flammenkuchen / *A specialty from France-Alsace*

Thinly rolled out bread dough base (yeast or sourdough). The traditional topping consists of raw onions, bacon and a kind of sour cream, baked in the oven for a short time at high heat.

243	Rahm-Zwiebel-Speck (11,13,20)	12,90 €
	Covered with onions and bacon	
244	Rahm-Zwiebel-Speck-Käse (11,13,20)	13,90 €
	Covered with onions, bacon and cheese	
245	Rahm-Gemüse-Käse (13,20)	13,90 €
	Covered with vegetables and cheese	

Zusatzstoffe:

1 Phosphat	4 Farbstoff	7 Süßungsmittel	10 geschwefelt
2 Geschmacksverstärker	5 Konservierungsstoff	8 Koffeinhalzig	11 Nitridpökelsalz
3 Antioxidationsmittel	6 geschwärzt	9 chininhalzig	12 gewachst

Allergene:

13 Glutenhaltig	14 Krebstiere / Erzeugnisse	15 Eier
16 Fisch / Erzeugnisse	17 Erdnüsse	18 Soja / Erzeugnisse
19 Schalenfrüchte	20 Milch / Erzeugnisse	21 Sellerie / Erzeugnisse
22 Senf	23 Sesam	24 Lupine / Erzeugnisse
25 Weichtiere	26 Schwefeldioxid+Sulfid /E220-E228)	



Unser Dessert

500	Gemischtes Eis (4,15,20)	6,50 €
501	Gemischtes Eis mit Sahne (4,15,20)	6,90 €
503	„Blonder Engel“ Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne (4,15,20, Alkohol)	7,90 €
505	Eiskaffee mit Sahne (4,15,20, Koffein)	6,50 €
508	Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne (4,15,20)	8,50 €
509	„Coup Dänemark“ (4,15,20) Vanilleeis mit Schokosoße & Sahne	8,50 €
510	Walnussbecher (4,15,20, Nüsse) Vanilleeis, Schokoeis, Walnüsse mit Schokosoße & Sahne	8,90 €
512	„Schwarzwaldbecher“ (4,15,20, Alkohol) Vanilleeis, Schokoeis, Sauerkirschen, Kirschwasser & Sahne	8,90 €

Aus unserer Kaffeeküche

320	Tasse Kaffee (8)	3,20 €
322	Espresso (8)	2,70 €
323	Milchkaffee (8,20)	3,80 €
324	Cappuccino (8,20)	3,80 €
325	Heiße Schokolade mit Sahne (20)	3,90 €
326	Glas Tee nach Wahl	3,20 €