



***Herzlich Willkommen im Brandedeck ***

*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 unserem wunderschönen Biergarten bis zu 350 Personen.*

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

Aperitif's

460	Glas Sekt	4,00 €
302	Martini bianco	5,50 €
313	Campari-Orange (Campari, Orangensaft & Eiswürfel)	5,90 €
751	Lillet-Wildberry (Lillet Likör, Beeren, Schweppes Wild Berry, Wasser & Eiswürfel)	7,50 €
752	Aperol-Sprizz (Aperol, Sekt, Wasser, Orange & Eiswürfel)	7,50 €

Suppen / Soup

41	Flädlesuppe	5,90 €
	Pancake soup (13,15,21)	
42	Gulaschsuppe mit Brot	6,90 €
	Goulash soup with bread (13,21)	



Hausgemachte Salate / Homemade salad

98	Gemischter Beilagensalat	5,90 €
	Small mixed salad (20)	
81	Großer bunter Salatteller	10,90 €
	Big mixed salad (20)	
87	„Wiener Salat“ mit Schnitzelstreifen	17,90 €
	Mixed salad with pork cutlet strips (13,15,20)	
90	„Gourmet-Salat“ mit Putenstreifen & Garnelen	18,90 €
	Mixed salad with sliced fried breast of turkey and prawns (14,20)	

Vegetarische Kost / Vegetarian

53	Käsespätzle mit Rahmsoße, Röstzwiebeln & Salatteller	15,90 €
	Cheese-noodles with cream sauce, roasted onions and salad (13,15,20)	
93	Zucchini-Tomatengemüse mit Schafskäse, Basmati-Reis & Salat	17,90 €
	Zucchini-tomato vegetables with sheep cheese, basmati rice and salad (20)	
95	Sellerieschnitzel mit Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln & Salatteller	17,90 €
	Celery scalop, carrots-leek vegetables, potatoes and salad (13,15,20)	
189	Quark & Pellkartoffeln mit frisch gepresstem Leinöl	12,90 €
	Quark and jacket potatoes with freshly squeezed linseed oil (20)	



Gerichte vom Schwein / Pork

110	2 Schnitzel mit Brot	15,90 €
	2 pork cutlet with bread (13,15,20,21)	
109	1 Schnitzel mit Pommes & Salatteller	17,90 €
	1 pork cutlet with french fries and salad (13,15,20,21)	
111	2 Schnitzel mit Pommes & Salatteller	20,90 €
	2 pork cutlet with french fries and salad (13,15,20,21)	
112	“Berner Steak” mit Röstzwiebeln, Rahmsoße & Käse überbacken dazu Rösti`s und Salatteller	25,90 €
	Steak “Berner style” with roasted onions, cream sauce & cheese gratinated, rösti's and salad (13,15,20)	
113	Champignonrahmgeschnetzeltes mit Spätzle & Salatteller	22,90 €
	Meat cut into strips with mushrooms, Swabian noodles and salad (13,15,20)	
114	Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Potato Wedges & Salatteller	22,90 €
	Loin steak with herb butter, potato wedges and salad (20)	
115	“Cordon-bleu” mit Pommes & Salatteller	25,90 €
	Pork filled with ham and cheese, french fries and salad (11,13,15,20,21)	



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) | 25,90 € |
| | Braised small cutlet of beef with onions, green beans, fried potatos and salad | |
| 141 | Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter
Pommes & Salatteller (13,20,21) | 31,90 € |
| | Rump steak with onions or herb butter, french fries and salad | |
| 142 | Rumpsteak mit grünem Pfeffer,
dazu Champignons, Pommes & Salat (20) | 33,90 € |
| | Rump steak with green pepper, mushrooms, french fries and salad | |

Gerichte vom Kalb / Veal

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------|---------|
| 130 | Wiener Schnitzel mit Pommes & Salatteller | 27,90 € |
| | Veal cutlet "Vienna styl" with french fries and salad (13,15,20,21) | |
| 131 | Rahmschnitzel mit Spätzle & Salatteller | 27,90 € |
| | Veal steak with cream, homemade swabian noodles and salad (13,15,20) | |



Geflügel / Poultry

60	„Mistkratzer“ (Freilandhähnchen ca.600g) mit Brot	12,90 €
	Whole free range chicken with bread (13)	
61	„Mistkratzer“ mit Pommes & Salatteller	18,90 €
	Whole free range chicken with french fries and salad (20)	
63	Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsoße, mit Spätzle & Salatteller	24,90 €
	Chicken steak in pepper sauce with swabian noodels and salad (13,15,20)	

Aus Omas Küche / From grandma's kitchen

50	1 Paar hausgemachte Kalbsbratwürste mit Röstzwiebeln & Brot	10,90 €
	Homemade white sausages with onions and bread (1,13)	
55	Saure Nierchen mit Bratkartoffeln	16,90 €
	Sour kidney with fried potatoes (21)	
57	Saure Leber mit Bratkartoffeln	17,50 €
	Sour liver with fried potatoes (21)	



Für unsere kleinen Gäste / for children

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

Für den kleinen Hunger / small dishes

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



Zur Vesperzeit

180	Wurstsalat mit Brot	11,90 €
Sausage (saveloy) salad with bread and salad (1,11,13)		
181	„Strassburger Wurstsalat“ mit Brot	12,90 €
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	“Hawaiitoast”	11,90 €
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)	11,90 €
Covered with onions and bacon		
244	Rahm-Zwiebel-Speck-Käse (11,13,20)	12,90 €
Covered with onions, bacon and cheese		
245	Rahm-Gemüse-Käse (13,20)	12,90 €
Covered with vegetables and cheese		

Zusatzstoffe:

1 Phosphat	4 Farbstoff	7 Süßungsmittel	10 geschwefelt
2 Geschmacksverstärker	5 Konservierungsstoff	8 Koffeinhaltig	11 Nitridpökelsalz
3 Antioxidationsmittel	6 geschwärtzt	9 chininhaltig	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)	8,20 €
509	„Coup Dänemark“ (4,15,20) Vanilleeis mit Schokosoße & Sahne	8,20 €
510	Walnussbecher (4,15,20, Nüsse) Vanilleeis, Schokoeis, Walnüsse mit Schokosoße & Sahne	8,50 €
512	„Schwarzwaldbecher“ (4,15,20, Alkohol) Vanilleeis, Schokoeis, Sauerkirschen, Kirschwasser & Sahne	8,50 €
516	Karamellisierte Ananas mit Vanilleeis & Sahne (4,15,20)	8,50 €

Aus unserer Kaffeeküche

320	Tasse Kaffee (8)	3,00 €
322	Espresso (8)	2,60 €
323	Milchkaffee (8,20)	3,60 €
324	Cappuccino (8,20)	3,60 €
325	Heiße Schokolade mit Sahne (20)	3,60 €
326	Glas Tee nach Wahl	3,00 €



Alkoholfreie Getränke

349	Limonade	0,40 l	4,00 €
332	Mineralwasser	0,50 l (classic, medium, still)	4,20 €
334	Apfelsaftschorle	0,40 l	4,40 €
348	Orangensaftschorle	0,40 l	4,60 €
342	Orangensaft	0,40 l	4,90 €
317	Johannisbeerschorle	0,40 l	4,60 €
336	Fanta (Benzosäure, 4)	0,40 l	4,40 €
338	Coca-Cola (4,8)	0,40 l	4,40 €
358	Cola light (4,8)	0,40 l	4,40 €
340	Spezi (Benzosäure, 4,8)	0,40 l	4,40 €
355	Bitter Lemon (9)	0,40 l	4,80 €



Biere vom Faß

387	Kronen Premium Exquisit Pils	0,4 l	4,80 €
393	Kronen Pils im Steinkrug	0,5 l	5,20 €
391	Kronen Export	0,5 l	5,00 €
451	Kronen Export Maßkrug	1,0 l	8,90 €
404	Kronen Radler süß /sauer	0,5 l	5,00 €
493	Wagner´s Lagerpils naturtrüb	0,5 l	5,20 €
395	Wagner´s Hefeweizen hell	0,5 l	5,00 €
761	Kronen Klosterbier dunkel	0,5 l	5,20 €

Flaschenbiere

398	Wagner´s Kristallweizen	0,50 l	5,00 €
399	Wagner´s Hefeweizen dunkel	0,50 l	5,00 €
397	Kronen „Freies“ (alkoholfrei)	0,33 l	3,90 €
402	Karamalz	0,33 l	3,90 €
764	Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,00 €

- alle Biere enthalten Gerstenmalz



Weißwein 0,25l

410	Müller-Thurgau QbA halbtrocken oder trocken WG Rammersweier	5,00 €
Lebendiger Weißwein mit frischer Säure, Aromen von Muskattrauben & Zitrusfrüchten.		
411	Klingelberger Riesling QbA halbtrocken oder trocken Weingut Siegbert Bimmerle Erlach	6,60 €
Frische Zitrusaromen, wie z. Bsp. Ananas & Weinbergsfirsisch zeigen sich im Duft, die lebendige und sehr schön eingebundene Säure mit viel Frucht im Gaumen.		
413	Grauburgunder Kabinett trocken Weingut Freiherr Roeder von Diersburg	6,80 €
Ein kräftiger, vollmundiger Burgunder mit einer zurückhaltenden Säure und einer perfekten Reife.		

Roséwein 0,25l Fläsche

415	Spätburgunder Rosé QbA trocken Weingut Siegbert Bimmerle Erlach	6,80 €
Ein lebendiger/finessreicher Sommerwein mit duftenden Aromen von Himbeeren & Erdbeeren sowie einer animierender Säurestruktur.		

Rotwein 0,25l

418	Französischer Landwein trocken	5,80 €
Ein kräftiger, gerbstoffreicher Rotwein aus Südfrankreich.		
416	Spätburgunder Rotwein QbA halbtrocken Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg	6,40 €
Ein Bukett von frischen Waldbeeren mit einer harmonischen Tanninstruktur		
439	Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken Weingut Freiherr Roeder von Diersburg	6,90 €
Eine Kombination aus roten Beeren mit einer milden Säure. Durch die Reifung in einem mehrmals belegten Holzfass hat er eine perfekte, feine Holzaromatik.		

Weinschorle 0,25l

420	Weißweinschorle	3,80 €
437	Rieslingschorle Weingut Bimmerle Erlach	4,60 €
423	Rotweinschorle	4,60 €



Spirituosen & Digestifs 2 cl

360	Obstler	2,80 €
361	Rossler	2,70 €
362	Blutwurst	2,80 €
363	Fernet Branca	3,60 €
365	Ramazzotti	3,80 €
400	Jägermeister	3,80 €
366	Williams	3,80 €
371	Williams „Gold“	4,00 €
367	Mirabellenwasser	3,80 €
368	Kirschwasser	3,80 €
369	Malteser	3,80 €
370	Tequila weiß oder braun	3,80 €
372	Zibärtle	3,80 €
380	Asbach	3,80 €
383	Marc – im Eichenholzfass gelagert	4,50 €
350	Baileys (4,20)	3,80 €
373	Absolut Wodka (4 cl)	5,00 €
374	Whisky (4 cl)	5,50 €
381	Hennessy (4 cl)	6,50 €
453	Jacky Cola (4 cl)	6,50 €