

Bradkarduffel · Schmeckewöhlerchen
· Ahle Worscht · Spitzbuwn un Kohl
Feuergeist · Dibbengugger · Kijenscheff
· Schmanddibben · Knust · Weckewerk

schnucken
Bembel
Dischdusch
Schnitzel ·
Stracke



Bollchen
bruddseln
· Dippe
Rapunzel
· Roulade

Fressalijen
· Norr´n

Hotel - Restaurant

Gasthaus Brandner

schnibbeln
Häbbchen?

Schmegge moh! · Guden Abbedidd ·
Anschdanschäbbchen · Friehschdigge
Iwwergewichte · Wandsrammeln ·
Brodworschd · Dellegadessen · Schnute

Speisen & Getränke

schnawwelieren · Babbelwasser · Gemies
D´r Hunger drieweds nunner · Zwi-
wwel · Karduffelsupp · Schnibbelbohne

Kleine Schmegegewöhlerchen vorneweg

Tomatensuppe mit Wodka und saurer Sahne	€ 5,80
Hühnerbrühe mit Einlage	€ 5,80
Trendelburger Kartoffelsuppe nach unserer Omas Art mit Speckwürfeln	€ 6,-
Carpaccio von der Ahlen Worscht Dünne Scheiben hessischer, luftgetrockneter Mettwurst mit Essiggurke und Brot	€ 6,50
Geräuchertes Reinhardswald-Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toast	€ 9,50



Für Allergiker halten wir eine Übersicht über Allergene bereit und beraten Sie gerne persönlich.

Unsere Schnitzel schneiden wir aus der Schweineoberschale, klopfen und panieren sie frisch.



Schnitzel – der Nordhessen liebstes Gemüse!

Bei uns gibt's die Schnitzel vom Strohschwein aus der Region – Das Strohschwein verbringt sein Leben in einem großzügigeren Innen- und Außenstall auf Stroh statt auf Spaltenboden. So kann es artgerecht wühlen. Auch wird zum Großteil hofeigenes Futter verwendet und auf vorbeugende Gabe von Antibiotika verzichtet. Saugut für Mensch und Tier!

Wiener Art

mit Zitronenschnitz, Pommes und Salat

€ 17,90

Burgknappenkrüstchen

mit Spiegelei und frischen Champignons,
Pommes und Salat

€ 19,90

Jägerschnitzel

mit frischen Champignons in dunkler Sauce,
Pommes und Salat

€ 19,90

Käseschnitzel

mit Sauce aus Trendelburger Käse, Röstitalern und Salat

€ 19,90

Grüne Sauce Schnitzel

mit nordhessischer Grüner Sauce

– einer kalten Schmandsauce mit sieben Kräutern –

Kroketten und Salat

€ 19,90

Was für „hinnerher“:
Trendelburger Kümmelgeist 2cl € 3,20
„Kümmel den Magen stercken tut...“



Beliebte Klassiker

Südamerikanisches Rumpsteak (250gr)

mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes und Salat

€ 27,50

Holzfüller-Koteletts für den großen Hunger

2 Schweinekoteletts mit Speck und Röstzwiebeln,
frischen Champignons, Bratkartoffeln und Salat

€ 23,-

Saftiges Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelhülle

mit süß-scharfem Chili-Dip,
würzigen Gitterkartoffeln und Salat

€ 19,90

Ritter Dietrichs Filettopf

Schweinefilets auf Bratkartoffeln
mit Röstzwiebeln, frischen Champignons,
hausgemachter Kräuterbutter und Salat

€ 23,-

Brandners hausgemachte Rinderroulade

mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,
dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

€ 23,50

Lauwarme Hähnchenbrustfiletstreifen

auf großem, buntem Salat mit Brot

€ 15,80

Bratkarduffeldopp

Spiegelei auf einem Topf voll herzhafter Bratkartoffeln
mit Zwiebeln und Speck, dazu Salat
(auf Wunsch auch vegetarisch)

€ 14,50



Gutes von hier

Weidekäse von Jersey-Kühen

der Familie Henne aus Trendelburg

Schweinefilets mit Tomaten und Trendelburger Käse überbacken

dazu Kroketten und Salat

€ 22,50

Fisch aus Trendelburger Fang

der Familie Dworak aus Wülmersen

Reinhardswaldforelle Müllerin Art (grätenfrei)

im ganzen gebraten, verfeinert mit frischen Gartenkräutern,

dazu Salzkartoffeln und Salat

€ 22,50

Zartes Bachsaiblingsfilet

auf cremigem Rahmwirsing mit Salzkartoffeln

€ 24,50

Da wir auf regionale Qualität setzen, ist Saibling im Frühsommer nicht immer vorrätig.

Aus der Worschdekammer

vom prämierten Metzger Klare

Portion original nordhessischer Ahler Worscht

– luftgetrocknete Mettwurst, ca. 160 g –

mit Brot, Butter und saurer Gurke

€ 14,-

Trendelburger Vesperbrett

Verschiedene hausmacher Wurstsorten – Ahle Worscht, Sülze, Blutwurst, Leberwurst, Rauchschinken – und Trendelburger Käse von Jersey-Kühen, mit Brot und Butter, reichlich garniert

für 1 Person € 16,50

für 2 Personen € 29,90



Querbeet ohne Fleisch

Spitzbuwen un' Kohl

Gebraunte Schupfnudeln mit buntem Rahmwirsing

€ 14,90

Burgfräuleins Leibspeise

Buntes Omelette aus Gemüse,
Eiern und Bratkartoffeln mit Salat

€ 15,-

Drei Kräuter-Semmelklöße

auf frischen Champignons in pflanzlicher Sahne
mit Blattsalat in Essig & Öl ~ vegan, laktosefrei ~

€ 16,50



Hessische Grüne Sauce

Kalte Schmandsauce mit sieben Gartenkräutern,
drei gekochten Eiern, Salzkartoffeln und Salat

€ 13,90

Großer, bunter Salat

mit Trendelburger Käse-Würfeln und Brot

€ 15,80

Für den kleinen Hunger

Reinhardswaldtoast

Schweinefilets mit frischen Champignons in Rahm,
dazu Toast und Salat

€ 15,50

Ritterschmaus

Kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln
mit Toast und Salat

€ 16,90

Currywurst

in hausgemachter Sauce mit Pommes

€ 8,90



Un' hinnerher ...

... was Süßes für die Schnuggeschnuddn

Hausgemachtes hessisches Schmandmousse

mit Roter Grütze

€ 6,20

Espresso mit 2 Trendelburger Feurgeist-Pralinen

hausgemacht mit unserem hiesigen Kräuterlikör

€ 5,60

Verführerisches Duo

eine Kugel Haselnuss-Eis mit Sahne
und lauwarmen Baileys

€ 4,80

Hausgemachter, warmer Apfelcrumble

mit Vanillesauce und Sahne

€ 6,90

Bauernhofeis von Familie Kersten aus hofeigener Milch

natürlich ohne Zusatzstoffe

verschiedene Sorten

je Kugel

€ 1,70

... oder was Herzhaftes zum Schnabulieren

Käse-Würfel

verschiedene Sorten Trendelburger Käse vom Henne-Hof
mit Trauben und Crackern

180 gr

€ 11,50

Getränke

Seit über 120 Jahren gibt's
bei Brandners vom Fass
ausschließlich Allersheimer!



Allersheimer Bier – frisch vom Fass

Urpils 0,3 l € 3,30
0,5 l € 5,50

Landbier
(dunkel) 0,3 l € 3,50
0,5 l € 5,80

Flaschenbiere

Allersheimer Weizenbier
0,5 l € 5,30

Erdinger Weizenbier
-alkoholfrei- 0,5 l € 5,30

Allersheimer Pils
-alkoholfrei- 0,33 l € 3,30

Malzbier 0,33 l € 3,-

Waldecker Mineralwasser
0,25 l € 2,80
0,75 l € 6,-

Fanta, Coca-Cola, Sprite
0,2 l € 3,-
0,4 l € 4,80

Bitter Lemon 0,2 l € 3,-

**Creydts Fruchtsäfte
aus dem Weserbergland:**
Apfel naturtrüb, Rhabarber, Orange,
rote Traube, pur oder als Schorle
0,2 l € 3,-
0,4 l € 4,80

Offene Weine 0,2 l

Weiß:
„Kreuznacher Kronenberg“ halbtrocken
Scheurebe / Nahe € 5,20

„Wallhäuser Pfarrgarten“ trocken
Müller-Thurgau / Nahe € 5,20

Rot:
„La Comtesse“ trocken
Cuvée / Landwein / Frankreich € 5,20

Dornfelder halbtrocken
Josef Drahten / Rheinhessen € 5,80

Rosé:
„Freinsheimer Rosenbühl“ feinherb
Cuvée / Pfalz € 5,20

Weinschorle € 5,-

Apfelwein
gespritzt oder pur 0,25 l € 3,80

Heiße Getränke

Tasse Kaffee € 3,-
Pott Kaffee € 4,-
Cappuccino € 3,60
Espresso € 3,-
doppelter Espresso € 4,80
Latte Macchiato € 4,50
Milchkaffee € 4,50
Becher Meßmer Tee € 3,20
Heiße Schokolade m. Sahne € 3,80
Glas warme Milch € 2,-
Grog € 3,90

*„Kümmel den Magen stercken tut,
wol harnen macht er auch,
zu unlutern Wercken ist er gut,
und stilltet den blaustigen Bauch!“*



Nordhessische Racheboddzer... 2cl

Waldecker Tropfen
Kräuterlikör 46% € 3,60

Brandners Hausgeist
Rum-Ingwer-Schnaps, 38 % € 3,20

Trendelburger Feuergeist
Kräutermischung 40% € 3,20

Trendelburger Kümmelgeist
32% € 3,20

... und andere Babbelwasser 2cl

Nordhäuser Korn, 32% € 2,-

Doppelkorn
Doppelwacholder
Bachmann
Kümmerling € 2,80

Linie Aquavit € 3,50

Hütchen
2cl Asbach mit Schuss Cola € 3,-

Marillenlikör
Ramazotti
Jägermeister
Underberg
Calvados
Fernet branca
Aalborg Jubiläums Aquavit
Malteser Aquavit
Ouzo
Baileys € 3,20

Mixgetränke mit je 4cl Spirituose:

Wodka-Lemon € 6,90
Bacardi-Cola € 6,90

Feine Köstlichkeiten der St. Albert's Distillery, Liebenau

Diemel Dry Gin 2cl pur € 4,80
als Gin Tonic € 7,70

Schlehen Gin 2cl pur € 4,40
als Sloe Gin Tonic € 7,40

„Diemel Sprizz“
mit Sloe Gin Tonic,
Orange & Zitrone € 7,90

Minzgeist
Vogelbeergeist
Honiglikör
Himbeergeist 2cl € 3,80



Hotel - Restaurant

Gasthaus Brandner

Am Rathaus 5 · 34388 Trendelburg

Tel. 0 56 75 / 97 78

E-Mail: info@gasthaus-brandner.de

www.gasthaus-brandner.de

www.trendelburg-ferienwohnung.de