

BRIGELHOF

Landhotel | Familienfeste | Seminare



SPEISEKARTE & MENÜ

gültig für das Jahr 2020





BRIGELHOF

Vorwort

Der Brigel-Hof ist ein Ort für Familie, Freunde, Vereine und alle, die gemeinsam eine schöne Zeit verbringen möchten. Wir schaffen mit unseren hellen und modernen Räumlichkeiten, gutem Essen und persönlicher Betreuung den idealen Rahmen für Ihre Feier oder Veranstaltung.

Der Brigel-Hof ist kein gewöhnliches Restaurant, denn wir öffnen nur auf vorherige Bestellung für Gruppen ab 10 Personen und sind dann aber mit voller Aufmerksamkeit für Sie da.

In unserer Küche zaubern wir aus besten Grundzutaten leckere Gerichte. Wir sehen kochen noch als eine Handwerkskunst und verzichten deshalb größtmöglich auf vorgefertigte Produkte. Dies ist möglich, weil wir nur auf Vorbestellung arbeiten und uns für die gesamte Gruppe auf ein vorher abgestimmtes Menü beschränken.

Neben QUALITÄT wird bei uns auch REGIONALITÄT groß geschrieben, denn für beste Zutaten muss man nicht weit fahren.

Herkunft unserer Spezialitäten:

- *Apfelsaft und Säfte: Naturpark Obere Donau*
- *Bauernhofeis: Altschorenhof, Mühlingen*
- *Bier und alkoholfreie Getränke: Hirsch Brauerei, Wurmlingen*
- *Eier: Engelswieser Hühnerhof, Engelswies*
- *Fleisch vom Angus-Rind: Bio-Land Betrieb Faden, Altheim*
- *Schlachtung: Bioland-Metzgerei Braun-Keller, Leibertingen*
- *Gemüse: Gemüse & Obst Sahin, Meßkirch*
- *Honig: Imkerei Bücheler, Langenhart*
- *Kartoffeln: Kartoffelhof Frick, Kleinstadelhofen*
- *Mehl & Müsli: Mühle und Landhandel Willi Knaus, Bittelschieß*
- *Schnäpse: Brennerei Biselli, Leibertingen & Brennerei Burmester, Stockach*
- *Wein & Sekt: Weinhof Mößner, Freiburg-Tiengen*
- *Wurstwaren: Metzgerei Müller, Langenhart*

Lassen Sie Sich auf den folgenden Seiten von unseren Menüs und Essensvorschlägen inspirieren. Gerne beraten wir Sie auch persönlich dazu.

Landhotel Brigel-Hof
Stephanie Peter
Dorfstraße 1
88605 Meßkirch-Langenhart
Tel.: 07570-951545
Fax: 07570-951543
www.brigel-hof.de
info@brigel-hof.de



Eine kleine Auswahl aus unserem Angebot an Speisen

Unsere vollständige Menümappe erhalten Sie von uns gerne auf Anfrage per Email oder per Post.

Salatteller^m (als Beilage) 4,90€

Dinnele^{a g} aus dem Lehmofen (zum satt essen)
(Bärlauchbutter, Schmand und Speck², Schmand Salami² und Käse¹,
Apfeldinnele) 9.50€

geschmortes Gulasch^{a o} vom Bio-Angusrind mit dunklem Bier verfeinert
dazu hausgemachte Semmelknödel^{a c g} und Speckbohnen^{3 g} 14.90€

Unsere Spezialität des Hauses!

Braten vom Bio-Angusrind und vom Schwein an Pilzrahmsoße^{g o} und
Burgundersoße^{g o l} mit Spätzle^{a c g}, Backofenkartoffeln und Gemüse^{a g} 20.50€

Krustenbraten^{2,3 a} aus dem Lehmofen mit Rahmsoße^{a g o}, Bayrisch Kraut^{3 g},
Backofenkartoffeln und Spätzle^{a c g} 15.80€

Bauernhofeis^{c g} 3 Kugeln verschiedene Sorten nach Absprache 4.10€

Brigel Hof Traum^{a c o g} Mandeln 6.50€
(eine himmlische Kombination mit Mandeln, Zwetschgen und Sahne)

Zusatzstoffe:

¹ Farbstoff ² Konservierungsstoff ³ Nitrit-Pökelsalz ⁴ Antioxidationsmittel ⁵ Koffein ⁶ geschwärzt

Allergene:

^a Gluten ^b Krebstiere ^c Eier ^d Fisch ^e Erdnüsse ^g Laktose ^h Nüsse ^l Sellerie ^m Senf ⁿ Sesam

^o Schwefeldioxid ^p Lupine ^r Weichtiere