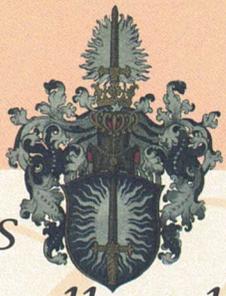


Brammer's Aperitif

„Lillet Berry“ mit Schweppes Wild Berry und Früchte	6,90 €
„Aperol Spritz“ mit Sekt, Sodawasser, Eiswürfel	6,90 €
„Limoncello Spritz“ mit Sekt, Schweppes Bitter Lemon und Eiswürfel	6,90 €

Brammer's Klassiker

„Försterpfanne“ Schnitzel mit Zwiebeln, Schinken, Champignons und Käse gratiniert, dazu Bratkartoffeln und bunter Salat	22,90€
„Grillpfanne“ Medaillon vom Schwein, Pute und Rind mit Zwiebeln, Champignons, und Bratkartoffeln, buntem Salat	26,30€



Brammers Landhotel zum Wietzetal

aus Brammer's Suppenküche

"Hochzeitssuppe"

mit Nudeln, Spargel, Fleischklößchen
und Eierstich, gekocht nach Oma Brammers Rezept.

6,40 €

Mediterrane Tomatensuppe
Mit Sahnehaube und Croutons

6,40 €

Aus der Salatbar

Beilagen Salat

5,70 €

Kleine Salatschale

8,00 €

„Stammbrüdersalat“

Gemischte Salatauswahl mit Streifen von jungem Gouda
und gebratenen Hähnchenbrust

19,00€

Wahl weise mit :

Balsamico-Dressing,
Sahne-Joghurt-Dressing
oder
Essig und Öl



Brammers
Landhotel
zum Wietzetal
10,30€

Rusticales

Riesencurrywurst
mit Pommes frites

Heidjerknipp
gewolfte Schweine- und Rindfleisch in der Pfanne angebraten, mit Piment
und Pfeffer gewürzt, servieren wir Ihnen mit Bratkartoffeln
und Salat der Saison

17,30€

Sauerfleisch in Aspik
hausgemachtes Bauchfleisch süß-sauer eingelegt
mit Bratkartoffeln

16,00€

Bauernfrühstück „Heidepizza“
gebratene Kartoffelscheiben mit Schinkenwürfeln
und gequirtem Eier

13,30€

Für die Kids

Chicken Nuggets mit Pommes frites

7,50 €

Spaghetti mit Tomatensoße

5,80 €

Fischstäbchen mit Pommes frites

6,40 €

kleines Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites

9,80 €

kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

7,50 €

Geflügel

Bandnudeln
unter der gebratenen Hähnchenbrust,
gratiniert mit Käsesahnesoße 15,50 €

aus der Schnitzelpfanne

Schweineschnitzel mit... 12,10€

„Jägerschnitzel“
geschmorte Zwiebeln und Champignons... 15,50€

Zigeunerschnitzel“
Schnitzel mit Ragout von Tomaten,
Paprika und Champignons Beilage nach Wahl 15,50€

„Pfefferschnitzel Natur“
scharfe Pfeffersoße und Salatteller... 18,30€

„Rahmschnitzel paniert“
Champignonrahmsöße und Salate der Saison... 19,50€

Wählen Sie bitte aus den folgenden Beilagen:

hausgemachte Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes

Steak's beim Brammer

Rumpsteak

180 g 22,90 €

250 g 29,80 €

Zu den Steaks servieren wir Ihnen Kräuterbutter.
Wählen Sie selbst aus Kroketten, Pommes frites, Wedges oder
Bratkartoffeln

Zusätzliche Beilagen zur Wahl

- kleine bunter Salat der Saison 5,70 €
- Schmorzwiebeln 2,90 €
- Champignons 2,90 €
- Pfeffersoße 2,90 €
- buntes Pfannengemüse 5,70 €
- hausgemachte Kräuterbutter 1,80 €

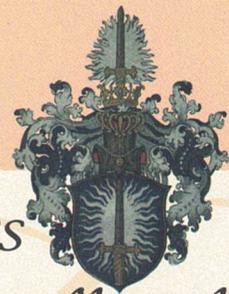
Reservierung unter 05196-395 Öffnungs- und Abholzeiten:

Montag & Dienstag Ruhetag (außer an Feiertagen)

Mittwoch bis Freitag von 17.00 bis 21.00 Uhr.

Samstag ab 14.00 Uhr Kaffee und Kuchen und
warme Küche von 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Sonntag von 11.30 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:00 Uhr bis 21.00 Uhr



Brammers Landhotel zum Wietzetal

Spezialitäten der Saison

Cremesuppe von Hokkaidokürbis 6,40 €

*Medaillons vom Hirschkalb auf Rahmwirsing
mit Kürbis-Kartoffelsouflé* 29,90 €

*Tranchen vom Rotschmaltier mit Wacholderrahm, Preiselbeeren,
Apfelrotkraut und Heidekartoffeln* 28,90 €

*Gulasch vom Heimischen Wild und Champignons mit
Butterspätzle und buntem Salat* 21,90 €

*Heidschnuckenbraten aus der Keule mit Butterbohnen,
Wacholderrahm, Preiselbeeren und Heidekartoffeln* 32,10 €

*gebratener Zander auf karamellisiertem Kürbis mit
Safransoße dazu reichen wir Heidekartoffeln* 23,90 €

Vegetarisch

Bunte Gemüse-Pfanne mit Schupfnudeln und Kräuterquark 16,10 €

*Ziegenkäse-Burger
mit karamellisiertem Kürbis, gebratener Ziegenkäse und
Feigensenf* 20,60 €