



Historischer Charme trifft auf modernen Komfort. Erstmals um **1870** wird das Haus in Verbindung mit einem Gastwirt erwähnt. **1896** kaufte Peter Schweitzer aus St. Georgen (OT von Braunfels) das Anwesen, der bereits von **1884 - 1892** als Gastwirt und Küfer tätig war.

Sein Enkel Wilhelm Schweitzer betrieb die Käferei bis **1948** und widmete sich danach dem Gaststättengewerbe und nahm nacheinander mehrere Veränderungen am Gebäude vor.

Es folgten weitere Umbauarbeiten und eine kontinuierliche Nutzung als Gasthof und Hotel mit wechselnden Pächtern.

Bis zum **Juli 2019** blieb das Anwesen im Besitz der Familie Schweitzer, dann verkaufte Dieter Schweitzer das Objekt an **Holger Arnold**. Das Gebäude wurde in den darauffolgenden Jahren umfangreich saniert und modernisiert und hat im **März 2025** seine Türen als „**Restaurant Zum Turm**“ eröffnet.

Unsere Küche ehrt **das klassische Erbe** und setzt zugleich **neue Impulse**, um bekannte Speisen in einem frischen, inspirierenden Licht erscheinen zu lassen.

Die klassische Küche ist geprägt von **zeitlosen Rezepten**, die über Generationen hinweg geschätzt wurden. Unser Konzept verfolgt das Ziel, diese kulinarischen Traditionen zu bewahren und gleichzeitig durch innovative Ansätze neu zu interpretieren.

Lassen Sie sich auf **eine kulinarische Reise** ein, die Tradition und Moderne harmonisch vereint.

Das Restaurant „Zum Turm“ gehört zur **Hotel Gruppe Braunfels GmbH**, die auch das **Schlosshotel Braunfels** sowie das **Hotel Himmelreich** betreibt.

Das **Schlosshotel** bietet ein **reichhaltiges Frühstücksbuffet**, das auch externe Gäste, nach vorheriger Reservierung, genießen können. Zudem steht der **Wellnessbereich** im Schlosshotel den Hausgästen, aber auch externen Gästen, nach Voranmeldung,

In allen Häusern der Hotel Gruppe Braunfels GmbH sind sowohl berufliche Tagungen oder auch private Veranstaltungen jeglicher Art umsetzbar, so dass wir **Ihr kompetenter Partner** in Sachen **Hotellerie** und **Gastronomie** in Braunfels sind.



## Vorspeisen

### Tagessuppe

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer heutigen Tagessuppe

**7,50 €**

### Kalb & Knusper

Kalbfleisch | Chicorée | Champignons | Erbsen | Parmesan | Blätterteigpastete | Apfel-Meerrettich-Sauerrahm | Walnüsse

**16,50 €**

### Wintergarten

Feldsalat | Kartoffel-Kürbis Dressing | Croutons | Sprossen | Kürbiskerne

**12,50 €**

### Optionale Toppings:

gebratene Rinderfiletstreifen **9,50 €**

sautierte Pilze mit frischen Kräutern **4,50 €**

### Surf & Spice

Drei gebratene Riesengarnelen | Wakame-Salat | feurige Hollandaise | Wasabi | Sesam Chips

**17,50 €**



## Hauptspeisen

### Winter Bowl à la Mousseline

Hausgemachte Schupfnudeln | winterlichem glaciertem Gemüse | Sauce Mousseline  
Kräuter | Sprossen  
**15,50 €**

### Filet & Pflaumen

Schweinefilet | Backpflaumen | Brotknöpfe | Gewürz - Jus | Rahmwirsing  
**24,50 €**

### Barbarie & Orange

Barbarie Entenbrust | Macaire Kartoffeln | Schokoladen-Rotkohl |  
Orangensauce | Orangen – Chips  
**28,50 €**

### Wald & Knödel

Champignonragout | Semmelknödel | Kresse | Kräuter  
**15,50 €**

### Kräuterfluss & Linsenpracht

Gebrautes Saiblings Filet | Beluga Linsen | Parmesanschaum |  
Kartoffelstroh | Parmesan - Cracker  
**32,50 €**

### Rehschnitzel – „Braunfelser Art“

Walnuss-Kräuter Panade | Rehschnitzel | Schupfnudeln | Preiselbeer- Pfefferrahm Sauce | Romanesco  
**29,50 €**



## Hauptspeisen

### Black Angus Steak vom Grill

Serviert auf einem Duett unserer frisch aufgeschlagenen Sauce Béarnaise und Shiraz-Jus.

### Hüftfilet aus der Steakhüfte

Ladies-Cut (ca. 180 Gramm)  
**23,50 €**

Gentlemen-Cut (ca. 250 Gramm)  
**28,50 €**

### Filetsteak von der Black Angus Lende

Ladies-Cut (ca. 180 Gramm)  
**35,50 €**

Gentlemen-Cut (ca. 250 Gramm)  
**45,00 €**

### Dazu wählen Sie bitte eine Beilage frei ohne Aufpreis aus.

Zur Kombination mit leckeren Steakgerichten empfehlen wir:

#### Country-Style Bratkartoffeln

Schmelzzwiebeln | frische Kräuter

#### Hausgemachte Brotknöpfe

in Butter geschwenkt | Schnittlauch

#### Glaciertes winterliches Gemüse

winterliches Gemüse | Butter-Glacage | Kräuter

#### Winterliche Blattsalate

frische Blattsalate | Sprossen | Kresse | Himbeer-Vinaigrette

---

Die Tisch-Beilagen „Family & Friends“ können auch im Austausch der Beilage eines Hauptgerichts gewählt werden oder sind als Zusatz für den etwas größeren Hunger gedacht.

Auch zum gemeinsamen Teilen und Probieren geeignet.

**Tisch Beilage „Family and Friends“, die wir in der Mitte vom Tisch servieren pro  
Tischbeilage 5,90 €**



## Desserts

### **Schokofluss im Kirschgarten**

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Hausgemachtes Tonkabohnen Eiscreme |  
Puderzucker | Korallen-Hippe

**9,50 €**

### **Christstollen, Zwetschgen & Macaron**

Christstollen-Parfait mit Macarons | Zwetschgenröster | Schokoladengitter

**12,50 €**

### **Orangentarte**

Orangen | Meringue | Granatapfelperlen

**9,50 €**



## Softdrinks

### Wasser

ViO Wasser

Still | Medium

0,25 l | **2,90 €**

0,70 l | **6,50**

### Fruchtsäfte aus der Kelterei Heil

Apfelsaft | Orangensaft | Johannisbeersaft | Kirschsft | Bananensaft

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

0,40 l | **4,90 €**

### Limonade & Ice Tea

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Fanta | Sprite | Mezzo-Mix

0,33 l | **4,50 €**

Schweppes

Bitter Lemon | Ginger Ale | Wild Berry

0,2 l | **4,50 €**

Elephant Bay Lemonade

Pink Grapefruit | Lime Mint | Exotic

0,33 l | **4,90 €**

Elephant Bay Ice Tea

Lemon | Mango Pineapple | Passionfruit

0,33 l | **4,90 €**

### Malzbier

Vitalmalz

0,33 l | **3,90 €**



# Aperitifs | Bier | Longdrinks | Spirituosen

## Aperitifs

Hugo | Aperol | Wildberry-Lillet | Orange Spritz | Campari Orange / Soda  
0,25 l | **6,90 €**

## Bier vom Fass

Krombacher Pils | Starnberger Weizen | Rhenania Altbier | Früh Kölsch  
0,3 l | **3,90 €**

Krombacher Pils | Starnberger Weizen  
0,5 l | **5,40 €**

## Flaschenbier

Krombacher Weizen Dunkel | Krombacher Weizen Alkoholfrei  
0,5 l | **5,40 €**

Krombacher Pils Alkoholfrei | Krombacher Naturradler Alkoholfrei  
0,3 l | **3,90 €**

## Longdrinks

Captain Morgan Spiced Gold Rum – Cola | Bacardi Rum – Cola | Jack Daniels & Cola | Gordons Gin & Tonic | Three Sixty Wodka & Lemon  
4cl / 0,25 l | **6,90 €**

## Spirituosen

Birkenhof Premium Brände - Haselnuss | Alte Quetsche | Alte Williams Birne | Alte Marille |  
Alte Kirsche | Alte Himbeere  
2cl | **4,50 €**  
4cl | **6,90 €**

Glenfiddich 12Y Single Malt Whisky | Ardbeg Isley Single Malt Whisky 10Y | Bembel With Care Gin |  
Don Papa Baroko Rum | Hennessy Cognac V.S.  
2cl | **5,50 €**  
4cl | **8,90 €**

Schachthammer 40 | Sambuca | Ramazotti | Linie Aquavit | Baileys Irish Cream |  
Tailors 10Y Tawny Portwein | Grappa Marzadro Le Diclotto Lune  
2cl | **3,90 €**  
4cl | **6,50 €**  
6cl | **6,90 €** - 10Y Tawny Portwein



## Sekt | Weißwein

### Sekt

Geldermann Carte Blanche halbtrocken | Geldermann Grand Brut trocken / Rose  
0,15 l | **5,90 €**  
0,75 l | **37,00 €**

Geldermann Crémant | Geldermann Crémant Rose  
0,15 l | **6,90 €**  
0,75 l | **40,00 €**

Geldermann Jahrgangsspekt Brut | Geldermann Jahrgangsspekt Brut Rose  
0,15 l | **8,90 €**  
0,75 l | **54,00 €**

Geldermann Grand Reserve Extrabrut 2017  
0,15 l | **9,90 €**  
0,75 l | **65,00 €**

### Weißwein

Riesling trocken | Riesling Feinherb - Weingut Rosch | Mosel  
0,15 l | **6,90 €**  
0,75 l | **32,00 €**

Grauburgunder | Weißburgunder - Weingut Landgraf | Rheinhessen  
0,15 l | **6,90 €**  
0,75 l | **32,00 €**

Grüner Veltiner - Weingut Topf | Kamptal | Österreich  
0,15 l | **6,90 €**  
0,75 l | **32,00 €**

Sauvignon Blanc - Villa Maria | Marlborough | Neuseeland  
0,15 l | **7,90 €**  
0,75 l | **36,00 €**

Chardonnay - Penfolds Koonunga Hill | South Australia  
0,15 l | **7,90 €**  
0,75 l | **36,00 €**

Lugana - Prestige Ca Maiol | Italien  
0,15 l | **7,90 €**  
0,75 l | **36,00 €**



## Roséwein | Rotwein

### Roséwein

Cotes des Roses | Gerard Bertrand | Frankreich

0,15 l | **7,90 €**

0,75 l | **35,00 €**

White Zinfandel | Woodbridge by Mondavi | Kalifornien

0,15 l | **6,90 €**

0,75 l | **35,00 €**

Blush Sauvignon Blanc | Villa Maria | Marlborough | Neuseeland

0,15 l | **7,90 €**

0,75 l | **39,00 €**

### Rotwein

Spätburgunder Trocken | Weingut Rosch | Mosel

0,15 l | **6,90 €**

0,75 l | **32,00 €**

Pinot Noir „Earthgarden“ | Villa Maria | Marlborough | Neuseeland

0,15 l | **6,90 €**

0,75 l | **32,00 €**

Pinotage | Lievland | Südafrika

0,15 l | **8,40 €**

0,75 l | **39,00 €**

Shiraz-Cabernet | Penfolds Koonunga Hill | South Australia

0,15 l | **7,90 €**

0,75 l | **36,00 €**

Malbec Reserve | Kaiken Estate | Argentinien

0,15 l | **7,90 €**

0,75 l | **36,00 €**

Zinfandel | Woodbridge by Mondavi | Kalifornien

0,15 l | **7,90 €**

0,75 l | **36,00 €**



# Heißgetränke

Barista-Kaffeespezialitäten  
Unsere Kaffeebohnen bekommen wir aus der toskanischen Rösterei Corsini.

Ebenfalls sind alle unsere Kaffeekreationen in der entkoffeinierten Variante erhältlich.

Kaffee Flavour Sirup fragen Sie gerne nach unseren aktuellen Flavour Sorten.

## Kaffee | Schokolade | Tee

Espresso  
Einfacher | **2,90 €**  
Doppelter | **4,90 €**

Cappuccino  
**4,40 €**

Latte Macchiato  
**4,90 €**

Kaffee creme  
**3,90 €**

Heiße oder Kalte Schokoladenmilch  
**3,90 €**

Affogato al caffè  
**5,90 €**

Stempel-Kännchen Tee  
Earl Grey | Darjeeling | Früchtetee | Pfefferminz | Kräuter  
**3,90 €**