



RESTAURANT
ZUM TURM

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 Küferei 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 €

Turm Caprese

Verschiedene Tomatenvariation | Tomatencreme | Büffelmilchmozzarella | Kuhmilchmozzarella
| Basilikum Pesto | Balsamico | Baguette

11,50 €

Frühlingsgarten Bowl

Bulgur | verschiedene Blattsalate | Olivenöl Vinaigrette | Tomaten | Gurken

9,50 €

Surf & Turf Salat

Garnelen | Schweinefilet | Chilli | Mango | Maracuja | Gurken | Karotten | Kokosraspel

13,50 €



Hauptspeisen

Paella Verde -vegan-

Reis | Oliven | Paprika | Frühlingszwiebeln | Erbsen | Kirschtomaten | Safran

14,50 €

Zucchini-Spagetti al Limone -vegetarisch-

Zucchini | Oliven | getrocknete Tomaten | Olivenöl | Pinienkerne | Limettenschaum |

Parmesan

15,00 €

Perlhuhn & Maracuja

Perlhuhnbrust | Maracuja-Polenta | Zuckerschoten | Marsala Jus

28,50 €

Zander „Asia Style“

Zanderfilet | lauwarmer Glasnudelsalat | Riesling Sauce | Sesamöl

27,50 €

Tafelspitz nach Frankfurter Art

Tafelspitz | Frankfurter Grüne Soße | Kartoffel-Drillinge | Sprossen

28,90 €

Eisbein

Gepökelttes Eisbein ohne Knochen | Erbsen-Minzpüree | Senfsauce

24,50 €

Entrecôte vom Black Angus – vom Grill

Entrecote vom Black Angus ca. 300 Gramm | Parmesan-Thymian-Pommes | Hausgemachte

Kräuterbutter

44,50 €



Hauptspeisen

Black Angus vom Grill

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

Roastbeef von der Black Angus Lende

Ladies-Cut (ca. 180 Gramm)

32,50 €

Gentlemen-Cut (ca. 250 Gramm)

36,50 €

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

Zur Kombination mit leckeren Steakgerichten empfehlen wir:

Kartoffelgratin

Sahnesauce | Parmesan

Mediterranes Gemüse

Gegrilltes Mediterranes Gemüse | Olivenöl

Kartoffelecken

Paprika-Salz

Blattsalat

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

Schwarzwälder Kirscheis-Sandwich

Schwarzwälder Kirscheis | frischen Beeren

9,50 €

Cheesecake

Amerikanischer Käsekuchen | Himbeereis | Schokoladenerde | Mango

8,50 €

Beerenglück

Hausgemachte rote Grütze | Topfenknödel | Nüsse

9,00 €



Erfrischungsgetränke

-alkoholfrei-

„Turm-Spritz“ Aperitifs

Holunder-Himbeer-Spritz | - Holunder-sirup | Himbeer-sirup | Himbeeren | Wasser | Minze
Maracuja-Spritz | - Maracujasaft | Zitrone-sirup | Alkoholfreier Sekt | Limetten | Maracuja
Hawaiian-Spritz | - Ananassaft | Zitronensaft | Orangensaft | Grenadine

0,25 l | 5,90 €

„Turm Limonade“ nach Hausrezept

Gurke-Limette | Erdbeer-Zitrone | Maracuja | Guave-Drachenfrucht

0,3 l | 4,90 €

Wasser

ViO Wasser

Still | Medium

0,25 l | 2,90 €

0,7 l | 6,50 €

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 Ice Tea

Lemon | Mango Pineapple | Passionfruit

0,33 l | 4,90 €

Fruchtsäfte aus der Kelterei Heil

Apfelsaft | Orangensaft | Johannisbeersaft | Kirschsft | Bananensaft

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

0,4 l | 4,90 €



Aperitifs | Bier | Longdrinks | Spirituosen

-alkoholisch-

Aperitifs

Hugo | Aperol-Spritz | Wildberry-Lillet | Aperol-Maracuja | 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 | Vitamalz

0,3 l | 3,90 €

Longdrinks

Captain Morgan Spiced Gold 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 Gin |
Don Papa Baroko Rum

2cl | 5,50 €

4cl | 8,90 €

Schachthammer 40 | Sambuca | Ramazotti | Linie Aquavit |
Grappa Marzadro Le Diclotto Lune

2cl | 3,90 €

4cl | 6,50 €



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 Jahrgangssekt Brut | Geldermann Jahrgangssekt 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 €

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 €

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 | 7,90 €

0,75 l | 36,00 €

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 €

Torcicoda Primitivo | Tormaresca | Italien

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 Flavours 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 €