

Bräu Klassiker

fein marinierte, hausgemachte Haxerlsulz mit steirischem Kernöl 10,90

–

Klare Rindssuppe mit hausgemachten
Frittaten oder Grießnockerln 5,00

–

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 22,90
oder
vom Schweinsrücken 14,90
Petersilienerdäpfel und gemischter Salat

Rostbraten – von der Beiried geschnitten – mit reschem Zwiebel 21,90
Braterdäpfel aus dem Pfandl

frisch gebackenes 1/2 Landhenderl 17,50
gemischter Salat

mit frischem Gemüse gekochter Kalbstafelspitz 22,90
Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Bachsaibling im Ganzen 26,50
Petersilienerdäpfel / grüner Salat
oder
frisches Gemüse / grüner Salat 29,50

–

hauchdünne Palatschinken gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade
2 Stk. 7,00 oder 1 Stk. 4,50
Rehrücken (Schoko-Nusskuchen) mit Schlagobers 4,50

Gedeck mittags 3,00 abends 4,00
(div. Brotsorten /Butter/hausgem. Aufstriche)
Sonn- und Feiertags sowie abends obligatorisch

Bräu aktuell

Carpaccio vom Rindsfilet / Rucola / Parmesan 15,50
Kleines Kalbsrahmbeuschel / Semmelknödel / Wachtelei 12,50
label rouge Lachs / Trüffelemulsion / Kresse 16,00

Getrüffelte Selleriecremesuppe / Jakobsmuschel / Bulgur 9,90
Klare Rindssuppe / Leberknödel oder Fleischstrudel 5,50

Pulpo / asiatischer Schweinsbauch / Yuzujus
Karotteningwercreme / Crosne / Okra 28,00

Rindsfilet 200 gr / Pilzrisotto / gegrilltes Gemüse 32,00

Sautiertes Bries / Morcheln / Tagliolini 26,80

gebratenes Filet vom Kabeljau / Kalbskopf-Perlgrauen/ Röstzwiebeljus 25,00

hausgemachte Gnocchi / Tomate / Schafskäse / Rucola 16,80

Bachforelle in der Meersalzkruste / junges Gemüse / Bärlaucherdäpfel 26,00

Topfen-Marillenstrudel 5,80
Cremé brulée von der Tonkabohne / Cassis Sorbet / Beeren 9,90
Schupfnudeln - Nuss oder Mohn - Vanilleeis 9,90
franz. Käseauswahl - 14,80

diverse hausgemachte Eis-
Schokolade-Vanille-Erdbeer-Sauerrahm-Zimt
und Sorbetsorten
Erdbeer-Kirsch-Cassis-Himbeer-Erdbee-Mango-Passion-Calamansi -Apfel-Zitrone