

Bräu Klassiker

fein marinierte, hausgemachte Haxerlsulz mit steirischem Kernöl 10,90

Klare Rindsuppe mit hausgemachten
Frittaten oder Grießnockerl 5,00

–

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

Rostbraten - von der Beiried geschnitten - mit reschem Zwiebel 21,90
Braterdäpfel aus dem Pfand'l

frisch gebackenes 1/2 Landhendl 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
Sonn- und Feiertags sowie abends obligatorisch

Bräu aktuell

Vitello tonnato / Zupfsalate / Kapern / Zitronenfilets 14,50
Tranche von der Gelbschwanz Makrele / Buttermilchsud / Miso / Gurke 14,50
Caesar salad 2 Garnelen 15,50 / 5 Garnelen 22,90
½ Dutzend Schnecken / Kräuterbutter / Weißbrot 12,80
Eierschwammerl sautiert / Heurige 14,50
Buratta / Tomaten Raritäten / Basilikumsud 13,50

klare Rindssuppe mit Fleischstrudel- oder Leberknödel 5,50
Schaumsuppe von Karotte u. Marille / gegrillte Garnele / Croutons 9,90

Rindsfilet / junge Zucchini / Steinpilze / fregola sarda / Rosmarinjus 33,00

Rosa Entenbrust / Süsskartoffelmoussline / Orangen-Fenchelsalat / Pata Negra 26,50

Rindsfiletspitzen / Eierschwammerl / Nockerl 26,50

Geschmorte Lammstelze / Gartenkresse-Perlgrauen / Eierschwammerl 24,50

Kalbsleberfilet / Apfelscheiben / Puree 21,90
Kalbsniendl in der Rahmsauce / Reis

Saiblingsfilet / Jakobsmuschel / Safranrisotto / Spargelbrokkoli / Krustentierschaum 28,00

Attersee Reinanke / Petersilerdäpfel / grüner Salat 27,50

Attersee Saiblinge / Petersilerdäpfel / grüner Salat 30,50

Tagliolini / Sommertrüffel 20,80

Eierschwammerl a la creme / Semmelknödel 22,50
Steinpilze a la creme / Knödel 27,50
Steinpilze gebacken / sc. Tartare / Erdäpfel 27,50

warmer Topfen-Marillenstrudel 5,60
lauwarmes Schokosoufflé / Karamel / Erdnussbuttereis 10,50
Veilchen Panna Cotta / Honigcrumble / Himbeersorbet 9,50
Topfenknödel / Marillenröster / Vanilleeis 9,80

hausgemachte Sorbets per Kugel 3,00
Himbeere / Zitrone / Mango / Passionsfrucht / Erdbeere / Joghurt

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über evt. Unverträglichkeiten.

Sprudelig

Ayala brut majeur – Ay – Champagne € 12,00
Cremant rosé – Château Langlois – Loire € 7,00
Prosecco extra dry – Mionetto – Valdobbiadene € 5,50

Aperitif

Negroni € 11,00
Aperol Spritz € 9,00
Hugo € 8,80
Campari Soda € 6,00
Campari Orange pressé € 8,00
Vermouth La Quintinye rouge, blanc & extra dry € 8,00
Sherry Fino Jarana Very Dry – Emilio Lustau € 6,00
Pernod 6,00

Weißwein 1/8

- Grüner Veltiner Weinviertel DAC 2018 – Ingrid Groiss – Breitenwaida € 5,00
- Riesling Kremstal von den Terrassen 2017 – Bert Salomon – Krems € 5,00
- Sauvignon blanc Jakobi 2018 – Gross – Ratsch € 5,00
- Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2018 – Sabathi – Gamlitz 6,00
- Weißburgunder 2017 – F.M. Mayr – Wien – 6,00
- Grüner Veltliner Smaragd Loibenberg 2011 – FX Pichler Oberloiben Wachau 11,00
- Tête de Cuvée 2015 – Château Fuissé € 11,00

Rotwein 1/8

- Zweigelt Barrique 2016 – Kurt Angerer – Längenfeld € 5,00
- Blaufränkisch Heideboden 2017 – Gernot Leitner – Gols € 5,00
- Tempranillio 2017 Botega Artardi – Rioja € 7,00
- Neprica Puglia IGT 2016 – Cuvée
- Cuvée Alter Rebenstock 2016 – Reinisch – Thermenregion
- Cuvée Salzberg 2011 G.Heinrich – Gols 25,00

Kleine Nachmittagskarte

14.** bis 17.**

Hausgemachte Haxersulz 10,90
Klare Rindsuppe mit Frittaten 5,00 / Fleischstrudel 5,50

Ceaser salad / Hühnerstreifen 18,50
Ceaser salad / 5 Stk. Garnelen 22,90

Tagliolini mit Sommertrüffel 20,80
Spaghetti „Bolognese“ / grüner Salat 12,50

Wiener Schnitzel vom Kalb / Erdäpfel / Preiselbeeren 22,90
Wiener Schnitzel vom Schwein / Erdäpfel / Preiselbeeren 14,90

Bachsaibling im Ganzen / Erdäpfel / grüner Salat 26,50

Rehrücken mit Schlagobers 4,50
Topfen Marillenstrudel 5,60
Tages Torte / Kuchen 4,50

Restaurant „ das Bräu „ im Hotel Aichinger
Am Anger 1
4865 Nussdorf am Attersee