

Aperitifempfehlungen

0,3 l Baumgartner Märzen € 3,50
Glas Fili ICE Prosecco Spumante DOC 0,10l € 3,90
Apfelcuvée v. Fischer aus Kopfung 0,125l € 3,00
Aperol Sprizz 0,25l € 4,80
1/8l Roter Muskateller, Wg Fuhrgassl-Huber, Wien € 3,80
Chadon Gaden Orangen Spritz 0,1l € 4,90

Bründlhofmenü

„Gaumenfreude“

**Tatar vom Räucherlachs
mit Tomate & Avocado**
dazu French Toast

*

Cremesuppe von Wildkräutern
mit gebackenen Buchenpilzen

*

Rinderfilet in der Nusskruste
mit Spargelgnocchi & Sauce Hollandaise

*

Mousse au chocolat
mit Florentiner & frischen Beeren

Menü 3-gängig mit Vorspeise € 43
Menü 3-gängig mit Suppe € 39
Menü 4-gängig € 48

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Ruccola, Kräuterpesto,
Pinienkerne & Parmesan

€ 11,-

Tatar vom Räucherlachs

mit Avocado & Tomate dazu French Toast

€ 9,50

Suppen

Klare Rindsuppe

mit Frittaten

€ 3,60

Cremesuppe von Wildkräutern

gebackene Buchenpilze

€ 4,80

Salate

Caesar Salad

(Blattsalate mit Paprika, Tomate, Gurke, Parmesan,
Croutons & Cesardressing, Sardellen)

mit gebackenem **Spargel**

€ 14,-

mit knusprigen **Garnelen**

€ 14,-

mit gegrillten **Hühnerbruststreifen**

€ 13,-

Steirischer Backhendlsalat

mit Kürbiskern & Speckkrusterl

€ 12,90

Frühlingsalat

mit Ziegenkäse im Speckmantel gegrillt

€ 14,-

Rindfleischsalat

mit Kernöl & Gebäck

€ 10,90

Beilagensalat

€ 2,80

Hauptgerichte

Rinderfilet in der Nusskruste (160g/220g)
mit Spargelgnocchi & Sauce Hollandaise € 27,-/30,-

Beef Burger
mit Pommes frites € 14,90

Schweinefilet vom Grill
an Pfeffersauce mit Kroketten,
Mandelbrokkoli & Salat € 15,-

Involtini vom Huhn
mit Tomate-Mozzarella
auf Kräuterfettuccine mit Salat € 16,50

Zanderfilet gegrillt
mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise & Salat € 16,50

Geschmorte Ochsenbackerl
mit getrüffeltem Kartoffelgratin
dazu Speckbohnen & Salat € 18,-

Wiener Schnitzel vom Gustino-Schwein
mit Petersilienkartoffel & Salat € 12,90

Bründlhof-Grillteller
(Fisch, Schweinefilet und Rindersteak)
mit Rosmarin-Kartoffel und gegrilltem Gemüse € 15,90

Vegetarische Gerichte

Gemüsecurry mit Kokos
dazu Reis & Salat € 13,-

Spinat-Mozzarellknödel
auf Pilzragout mit Salat € 14,-

Desserts

Mousse au chocolat

mit Florentiner & frischen Beeren € 6,90

Schokoladekuchen mit flüssigem Herz

dazu Vanilleeis € 7,-

Panna Cotta

mit Himbeere € 6,-

Stück Torte nach Wahl

hausgemacht € 3,50

Crème brûlée

mit Salty-Caramelleis € 7,-

3erlei Sorbet

Zitrone/Passionsfrucht/Himbeere € 6,50

Heiße Liebe

€ 6,50

Früchtebecher

€ 6,90

Eisbiene

€ 5,-

Eiskaffee

€ 6,-

Nusseisbecher mit Schuss

€ 7,-

*Unsere Servicemitarbeiterinnen/Servicemitarbeiter
informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.*

Dinner for Two
Jeden Dienstag ab 17:00 Uhr
4gängiges Abendmenü inkl. Aperitif & Weinbegleitung
€ 39 pro Person

