

## ***Aperitifempfehlungen***

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

## ***Bründlhofmenü***

*„Gaumenfreude“*

### **Terrine vom Räucherlachs**

an Rucola mit French Toast

\*

### **Topinambur-Cremesuppe**

mit Pilzen

\*

### **Rinderfilet „Wellington“**

auf getrüffeltem Kartoffelpüree mit Pfeffersauce

*oder*

### **Gegrilltes Lachsfilet**

auf Kräuter-Tagliatelle mit glacierten Karotten

\*

### **Zimtparfait**

an Glühweinkirschen mit Spekulatius

**Menü 4-gängig mit Lachsfilet € 53,-**

**Menü 4-gängig mit Rinderfilet € 43,-**

## *Vorspeisen*

### **Carpaccio vom Rind**

mit Pesto, Parmesan, Pinienkerne & Gebäck € 12,-

### **Terrine vom Räucherlachs**

an Rucola mit French Toast € 12,-

## *Suppen*

### **Klare Rindsuppe**

mit Frittaten € 4,-

### **Topinambur-Cremesuppe**

mit Pilzen € 5,20

## *Wildgerichte*

### **3erlei vom Kopfinger Reh**

(gebacken/geschmort/gegrillt)  
dazu Blaukrautstrudel & Mandelbällchen € 23,-

### **Geschmorter Feldhase**

mit Blaukrautstrudel,  
Kräuterknödel & Kartoffel € 18,-

### **Rehragout**

mit Kräuterknödel & Blaukraut € 17,-

## Hauptgerichte

<b>Rinderfilet „Wellington“</b> (160g/220g) auf getrüffeltem Kartoffelpüree mit Pfeffersauce	€ 29,-/34,-
<b>Geschmorte Ochsenbackerl</b> dazu getrüffeltes Kartoffelgratin, glacierten Karotten & Salat	€ 19,-
<b>Gegrilltes Filet vom Lachs</b> auf Kräuter-Tagliatelle mit Salat	€ 19,-
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> mit Petersilienkartoffel & Salat	€ 13,90
mit Pommes frites & Salat	€ 14,50
<b>Bründlhof-Grillteller</b> (Fisch, Schweinefilet und Rindersteak) mit Rosmarin-Kartoffel, gegrilltem Gemüse	€ 19,-
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> mit Kürbiskern & Speckkrusterl	€ 13,90
<b>Caesar Salad</b> mit gegrillten <b>Hühnerbruststreifen</b>	€ 14,-
mit knusprig gebackenen <b>Garnelen</b>	€ 16,-
mit knusprigen <b>Pilzen</b>	€ 14,-
<b>Gemüsecurry mit Kokos</b> (vegetarisch) dazu Reis & Salat	€ 14,-

## *Desserts*

### **Zimtparfait**

an Glühweinkirschen mit Spekulatius € 8,-

### **Topfen-Birnen-Tarte**

mit Salty-Caramelis € 8,50

### **Mousse au chocolat**

auf Schokoladentarte € 7,50

### **Nougatknödel**

dazu Espresso-Krokanteis € 8,-

### **Stück Torte nach Wahl**

hausgemacht € 3,90

### **3erlei Sorbet**

Zitrone/Passionsfrucht/Himbeere € 7,50

### **Heiße Liebe**

€ 7,-

### **Kindereisbecher**

€ 6,-

*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**  
**€ 44 pro Person**

