

Aperitifempfehlungen

0,3 l Baumgartner Märzen € 3,90
Secco Rosé, Wg Pfaffl 0,1l € 4,-
Apfelcuvée v. Fischer aus Kopfung 0,125l € 3,50
Aperol Sprizz € 4,80
1/8l Gelber Muskateller, Wg Edlinger, Furth € 3,90

Bründlhofmenü

„Gaumenfreude“

Roulade vom Räucherlachs

an Rucola mit French Toast

*

Chili-Maiscremesuppe

mit Polentapraline

*

Rinderfilet „Wellington“

auf getrüffeltem Kartoffelpüree mit Pfeffersauce

*

Joghurt-Tiramisu

mit Passionsfruchtsorbet

Menü 4-gängig mit Rinderfilet € 53,-

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

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

Roulade vom Räucherlachs

an Rucola mit French Toast € 12,-

Suppen

Klare Rindsuppe

mit Frittaten € 4,-

Chili-Maiscremesuppe

mit Polentapraline € 5,50

Vegetarische Gerichte

Gemüsecurry mit Kokos

dazu Reis & Salat € 15,-

Mediterrane Gnocchi - Pfanne

mit Salat € 15,-

Hauptgerichte

Rinderfilet „Wellington“ (160g/220g)
auf getrüffeltem Kartoffelpüree
mit Pfeffersauce € 29,-/34,-

Geschmorte Ochsenbackerl
dazu getrüffeltes Kartoffelgratin,
glacierten Karotten & Salat € 19,90

Gegrilltes Filet vom Lachs
auf Kräuter-Tagliatelle mit Salat € 19,-

Beef Burger
mit Pommes frites € 16,-

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilienkartoffel & Salat € 14,-

Bründlhof-Grillteller
(Fisch, Schweinefilet und Rindersteak)
mit Rosmarin-Kartoffel,
gegrilltem Gemüse € 19,-

Schweinekotelette gegrillt
in der Nusskruste an Thymiansaftel
dazu Nikolaikartoffel, Mandelbrokkoli & Salat € 18,-

Caesar Salad
mit gegrillten **Hühnerbruststreifen** € 14,-
mit knusprig gebackenen **Garnelen** € 16,-
mit knusprigen **Pilzen** € 14,-

Desserts

Joghurt-Tiramisu

mit Passionsfruchtsorbet € 8,-

Mousse au chocolat

auf Schokoladentarte € 7,50

Nougatknödel

dazu Espresso-Krokanteis € 8,50

Stück Torte nach Wahl

hausgemacht € 4,-

3erlei Sorbet

Zitrone/Passionsfrucht/Himbeere € 7,50

Heiße Liebe

€ 7,50

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

