



R E S T A U R A N T
B R U N N A U E R



APERITIFS

KLASSIKER

Kir vin blanc		€	6
Kir royal		€	12,90
Porto Niepoort White	1/16 l	€	7
Gin Tonic	4cl	€	12,40
Hendricks Gin, Thomas Henry			
Campari Soda		€	6
Campari Orange		€	7,50

PRICKELNDES

Champagner Lallier Brut, Aÿ		€	12,90
Champagner Lallier Grand Rosé Brut, Aÿ		€	14,50
Grüner Veltliner Sekt, Steininger		€	8
Prosecco, Drusian, Valdobbiadene		€	5,90
mit saisonaler Frucht		€	7

ALKOHOLFREI

Frisch gepresster Apfel-Karottensaft		€	5,50
Hausgemachte Kräuterlimonade		€	4,90

BIER

Stiegl Pils vom Fass	0,20	€	3
Stiegl Pils vom Fass	0,33	€	4
Stiegl Radler Zitrone naturtrüb	0,33	€	4
Trumer Pils	0,33	€	4
Franziskaner Weißbier hell	0,33	€	4,20
Stiegl Freibier	0,33	€	3,50



MENÜ BRUNNAUER

Gebratener Alpensaibling mit Blattsalat & Avocadotartare	€	19
2016 Riesling Wagram, Weingut Fritsch, Wagram 1/8 l	€	5,90
Filet & Backerl vom Milchkalb mit getrüffeltem Erdäpfelpüree & Jungkarotten	€	35
2013 Podere Sapaio DOC, Volpolo, Toskana 1/8 l	€	7,50
Buttermilchscharren mit Pfirsich & Vanilleeis	€	14
2015 Sauvignon Blanc Beerenauslese, Weingut Tschida, Burgenland 1/16 l	€	6,50

Menüpreis: € 63

Die besten Grundzutaten sind die Voraussetzung für ein kulinarisches Erlebnis. Wir legen großen Wert auf die Zusammenarbeit mit uns bekannten Lieferanten und Produzenten. Nur durch diese persönliche Beziehung, können wir unseren Gästen die stets konstant hohe Qualität unserer Nahrungsmittel garantieren.

Egal ob frisches Grün von den Walser Wiesen, erstklassiges Rind und Lamm von der Pinzgauer Alm, handverlesene Eierschwammerl aus dem Salzburger Lungau oder Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang – wir verwöhnen Sie mit purem Geschmack!

Brunauer



SPEISEN

VORSPEISEN

Beef Tartare mit Blattsalat, Toast & Consommé	€ 19
Atlantikgarnelen mit Karfiol & Häuptelsalat	€ 17
Wildkräutersalat mit Avocado & Schafsriskäse	€ 17
Gebeizter Alpensaibling mit Erdäpfelrösti & Kaviar-Crème Fraîche	€ 19

SUPPEN & ZWISCHENGERICHT

Consommé double mit Grießnockerl	€ 8
Zitronengras-Lauchsuppe mit Zarenlachs	€ 9 € 14
Jakobsmuscheln mit Pfirsich, Sellerie & Frisée	€ 21

FISCH & VEGETARISCHE GERICHTE

Atlantik Steinbutt mit Zitronenrisotto & Kaiserschoten	€ 35
Huchen mit Safrangnocchi, Wassermelone & Erbsencreme	€ 33
Weißer Marchfeld Stangenspargel mit Erdäpfeln, Wildkräutern & Sauce Hollandaise	€ 24



METABOLIC BALANCE

Seeteufel
mit Marchfeld Stangenspargel, Anchovis & Blattspinat € 34

FLEISCH

Rehrücken
mit Apfelcrêpe, Rotkraut & schwarzen Nüssen € 35

Schwarzfederhuhn
mit Couscous & Schmorpaprika € 29

Tauernlamm
mit Olivenrisotto & Porree € 35

Filet vom Iberico Schwein
mit Bärlauchnudeln & Kräuterseitlingen € 31

KLASSIKER

Wiener Schnitzel
mit Erdäpfeln, Preiselbeeren & Blattsalat € 26

Chateaubriand vom Styria Rind - für 2 Personen
mit feinen Trüffelnudeln & Romanesco € 78

Steak vom Styria Rind
mit feinen Trüffelnudeln & Romanesco € 39



DESSERTS

Ziegentopfen-Espuma mit Portweinbirnen & Lavendeleis	€ 13
Valrhona Schokoladengâteau mit Mango & Muscovadoeis	€ 14
Geeiste karamellierte Krokant-Schaumrolle auf Himbeerragout	€ 13
Buttermilchschmarren mit Pfirsich & Vanilleeis	€ 14

EIS & SORBET

je	€ 4
Sauerampfereis	
Muscovadoeis	
Lavendeleis	
Vanilleeis	
Schokoladensorbet	
Mangosorbet	

KÄSE

Käsevariation nach Wahl	€ 14
-------------------------	------

Um Ihnen bestmögliche Qualität zu bieten, wird unser Käseangebot laufend erneuert.
Bitte lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitern beraten.