



# Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

## VORSPEISEN

GEBRATENE PIMIENTOS DE PADRON		8,50
BURRATA - Rucola, Kirschtomaten, Basilikumpesto		14,00
BEEF TATAR VOM ANGUS RIND - pikant angemacht, geröstetes Brot		
	120 g	15,50
	200 g	22,00
TRÜFFEL DIPPERS - Trüffelmayo, frischer Trüffel		10,50

## SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT	6,50
GROßER GEMISCHTER SALAT	12,00
BACKHENDL SALAT	17,00
CAESAR´S SALAT	
...MIT GEGRILLTER HENDLBRUST	17,00
...OHNE GEGRILLTER HENDLBRUST	12,00
Romana Herzen, Cherrytomaten, Rosmarincroûtons, Parmesan	

**saisonale Gerichte finden Sie auf unserer täglich wechselnden Empfehlungstafel**

*bei Fragen zu Allergenen sind wir Ihnen gerne behilflich  
alle Preise verstehen sich in EUR inkl. USt.*

*\*V=vegan oder vegetarisch*



# Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

## HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB	25,00
lauwarmer Kartoffelsalat, kaltgerührte Preiselbeeren	
SPANFERKELHAX ´N RESCH AUS DEM ROHR	22,50
Zwickl-Biersauce, Semmelknödel, Krautsalat	
ZWIEBELROSTBRATEN VON DER BEIRIED	26,50
Petersilienpüree, Jus, hausgemachte Röstzwiebeln	
RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND	29,00
Potato Dippers, hausgemachte Kräuterbutter	
KALBSLEBER IN SALBEIBUTTER	24,00
Kartoffelpüree	
V* PASTA TRÜFFEL	20,50
frische Fettuccine, Trüffelbutter, frischer Trüffel	
V* VEGANES "VIENER SCHNITZEL" <b>planted.</b>	21,00
lauwarmer Kartoffelsalat, kaltgerührte Preiselbeeren <i>"entweder man geht mit der <b>Zeit</b>, oder man <b>geht</b> mit der Zeit"</i>	
V* KASNOCK ´N IM PFANDL	13,00
hausgemachte Röstzwiebeln, grüner Salat	
V* TRÜFFEL KASNOCK ´N	19,00
hausgemachte Röstzwiebeln, frischer Trüffel	

## ZUM WOCHENEND ´

solange der Vorrat reicht

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN VOM STEIRISCHEN DUROC-SCHWEIN

Zwickl-Biersauce, Semmelknödel, Krautsalat

**saisonale Gerichte finden Sie auf unserer täglich wechselnden Empfehlungstafel**

*bei Fragen zu Allergenen sind wir Ihnen gerne behilflich  
alle Preise verstehen sich in EUR inkl. USt.*

*\*V=vegan oder vegetarisch*



# Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

## FÜR ZWISCHENDURCH

FLAMMKUCHEN "ELSASS"	14,00
Crème fraîche, Speck, Zwiebel	
V* FLAMMKUCHEN "BURRATA"	17,00
Crème fraîche, Burrata, Rucola, Kirschtomaten	
V* FLAMMKUCHEN "TRÜFFEL"	20,00
Crème fraîche, frischer Trüffel	
V* FLAMMKUCHEN "DELUXE"	23,00
Crème fraîche, Rucola, Cherrytomaten, frischer Trüffel, Burrata	

## DESSERT

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN	11,50
Apfelkompott, Rumrosinen, Mandelsplitter	
CRÈME BRÛLÉE	10,00
Tonkabohne, Cassissorbet	
SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN	9,50
Vanilleeis	

***saisonale Gerichte finden Sie auf unserer täglich wechselnden Empfehlungstafel***

*bei Fragen zu Allergenen sind wir Ihnen gerne behilflich  
alle Preise verstehen sich in EUR inkl. USt.*

*\*V=vegan oder vegetarisch*