



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
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	23,50
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" planted.	21,00
lauwarmer Kartoffelsalat, kaltgerührte Preiselbeeren "entweder man geht mit der Zeit , oder man geht mit der Zeit"	
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, Kirschtomaten, 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*