



Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

VORSPEISEN

GEBRATENE PIMIENTOS DE PADRON		9,00
GESCHMORTER OFENKÜRBIS MIT ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN		16,00
Rucola		
BURRATA		14,00
Rucola, Kirschtomaten, Basilikumpesto		
BEEF TATAR VOM ANGUS RIND		
pikant angemacht, geröstetes Brot		
	120 g	15,50
	200 g	22,00
TRÜFFEL DIPPERS		10,50
Trüffelmayo, frischer Trüffel		

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT		6,50
gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Kartoffel, Kraut		
BACKHENDL SALAT		17,00
gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Kartoffel, Kraut		
CAESAR´S SALAT MIT GEGRILLTER HENDLBRUST		17,00
Romana Herzen, Cherrytomaten, Rosmarincroûtons, Parmesan		

saisonale Gerichte finden Sie auf unserer täglich wechselnden Empfehlungstafel



Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB lauwarmer Kartoffelsalat, kaltgerührte Preiselbeeren	26,00
1/2 BAUERNENTE RESCH AUS DEM ROHR Semmelknödel, Blaukraut	29,00
HIRSCHRAGOUT Butterspätzle, kaltgerührte Preiselbeeren	24,00
SPANFERKELHAX´N RESCH AUS DEM ROHR Zwickl-Biersauce, Semmelknödel, Krautsalat	24,00
ZWIEBELROSTBRATEN VON DER BEIRIED - kurzgebraten Petersilienpüree, Jus, hausgemachte Röstzwiebeln	28,00
HINTERBRÜHL BURGER 200g Angus Rind, Brioche, Portweinzwiebeln, Cheddar, Potato Dippers	24,00
RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND Potato Dippers, hausgemachte Kräuterbutter	32,00
PASTA OCHSENBACKERL frische Fettuccine, Ochsenbackenragout	22,00
V* PASTA TRÜFFEL frische Fettuccine, Trüffelbutter, frischer Trüffel	21,00
V* VEGANES "VIENER SCHNITZEL" planted. lauwarmer Kartoffelsalat, kaltgerührte Preiselbeeren <i>"entweder man geht mit der Zeit, oder man geht mit der Zeit"</i>	21,00
V* KASNOCK´N IM PFANDL hausgemachte Röstzwiebeln, grüner Salat	14,00
V* TRÜFFEL KASNOCK´N hausgemachte Röstzwiebeln, frischer Trüffel	19,00

saisonale Gerichte finden Sie auf unserer täglich wechselnden Empfehlungstafel



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	12,00
Apfelkompott, Rumrosinen, Mandelsplitter	
KASTANIENREIS	11,00
Amarenakirsche, Joghurteis	
SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN	9,50
Vanilleeis	

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an uns, wir sind Ihnen gerne behilflich

v = vegan oder vegetarisch

saisonale Gerichte finden Sie auf unserer täglich wechselnden Empfehlungstafel