



Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

VORSPEISEN

GEBRATENE PIMIENTOS DE PADRON		9,50
QUINOASALAT MIT ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN		16,00
Rote Rübe, Mojo Amarillo & Erbsenhummus		
BURRATA		14,00
Rucola, Kirschtomaten, Basilikumpesto		
BEEF TATAR VOM ANGUS RIND		
pikant angemacht, geröstetes Brot		
	120 g	16,50
	200 g	23,00
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	27,00
lauwarmer Kartoffelsalat, kaltgerührte Preiselbeeren	
SPANFERKELHAXEN RESCH AUS DEM ROHR	25,00
Zwickl-Biersauce, Semmelknödel, Krautsalat	
ZWIEBELROSTBRATEN VON DER BEIRIED - kurzgebraten	28,00
Petersilienpüree, Jus, hausgemachte Röstzwiebeln	
BLUTWURST VOM GRILL	21,00
Kartoffelpüree, Veltliner-Sauerkraut, Portweinzwiebeln & Apfel	
DORADE IM GANZEN VOM GRILL	29,00
Petersilienkartoffeln	
PASTA SALSICCIA	19,00
frische Fettuccine, Salsicciaragout, Parmesan	
RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND	32,00
Potato Dippers, hausgemachte Kräuterbutter	
V PASTA TRÜFFEL	22,00
frische Fettuccine, Trüffelbutter, frischer Trüffel	
V V VEGANES "VIENER SCHNITZEL" planted.	22,00
lauwarmer Kartoffelsalat, kaltgerührte Preiselbeeren <i>"entweder man geht mit der Zeit, oder man geht mit der Zeit"</i>	
V KASNOCKEN IM PFANDL	15,00
hausgemachte Röstzwiebeln, grüner Salat	
V TRÜFFEL KASNOCKEN	20,00
hausgemachte Röstzwiebeln, frischer Trüffel	

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	
	CRÈME BRÛLÉE	11,00
	Tonkabohne, Sorbet nach Saison	
	SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN	9,50
	Vanilleeis	

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

V = Vegetarisch

VV = vegan

saisonale Gerichte finden Sie auf unserer täglich wechselnden Empfehlungstafel