



Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

VORSPEISEN

| | | |
|---------------------------------------|-------|-------|
| GEBRATENE PIMIENTOS DE PADRON | | 9,50 |
| 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 | | |
| BIO-ZIEGENCAMEMBERT gratiniert | | 18,00 |
| Thymianhonig, gemischter Salat, Kürbiskerne | | |

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 | 21,00 |
| Kartoffelpüree, Veltliner-Sauerkraut, Portweinzwiebeln & Apfel | |
| KALBSLEBER IN SALBEIBUTTER | 26,00 |
| Kartoffelpüree, Salbei-Butter | |
| DORADE IM GANZEN VOM GRILL | 29,00 |
| Petersilienkartoffeln | |
| PASTA MIT HELLEM RAGU "IL CORTILE" | 21,00 |
| helles Ragù vom Kaninchen, Perlhuhn & Ente, frische Fettuccine, 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 "WIENER SCHNITZEL" planted. | 22,00 |
| Erbsenschnitzel, lauwarmer Kartoffelsalat, kaltgerührte Preiselbeeren | |
| 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