



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		18,00
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	
SPANFERKELHAX´N RESCH AUS DEM ROHR	25,00
Zwickl-Biersauce, Semmelknödel, Krautsalat	
ZWIEBELROSTBRATEN VON DER BEIRIED - kurzgebraten	28,00
Petersilienpüree, Jus, hausgemachte Röstzwiebeln	
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	24,00
frische Fettuccine, Trüffelbutter, frischer Trüffel	
V V VEGANES LEIBERL	21,00
Rote Beete, Kichererbsenmus, Kren, Rucola, Teriyaki	
V KASNOCK´N IM PFANDL	15,00
hausgemachte Röstzwiebeln, grüner Salat	
V TRÜFFEL KASNOCK´N	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	
	UNSER CHEESECAKE	12,00
	marinierte Beeren, Mangosorbet	
	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