



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		
GESCHMORTER OFENKÜRBIS		16,00
BIO-Ziegenkäsebällchen, Rucola, Thymianhonig, 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	
	1/2 BAUERNENTE	32,00
	Semmelknödel, Rotkraut, Entenjus	
	RAGOUT VOM ELSBETHENER HIRSCH	26,00
	Butterspätzle, kaltgerührte Preiselbeeren	
	BLUTWURST NACH "OMA´S ART"	21,00
	Veltliner-Sauerkraut, Kartoffelpüree, Jus, Apfelkompott	
	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	VEGANE KASPRESSKNÖDEL	19,00
	Veltliner-Sauerkraut, Kren, vegane Crème fraîche	
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	
	KASTANIENREIS	10,50
	Maronipüree, Joghurteis, Amarenakirschen	
	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