



Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

VORSPEISEN

GEBRATENE PIMIENTOS DE PADRON		10,50
BURRATA		14,00
Rucola, Kirschtomaten, Basilikumpesto		
TRÜFFEL DIPPERS		11,00
Trüffelmayo, frischer Trüffel		
BRESAOLA CARPACCIO		21,00
frischer Trüffel, Pistazie, Parmesan, Rucola		
BEEF TATAR VOM ANGUS RIND		
pikant angemacht, geröstetes Brot		
	120 g	17,00
	200 g	25,00

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT		6,50
gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Kartoffel, Kraut		
GESCHMORTER OFENKÜRBIS MIT ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN		16,00
Rucola		
CAESAR´S SALAT MIT GEGRILLTER HENDLBRUST		19,00
Romana Herzen, Cherrytomaten, Rosmarincroûtons, Parmesan		
RUCOLASALAT		9,00
Kirschtomaten, Parmesan		

Genießen Sie saisonale Highlights von unserer täglich wechselnden Empfehlungstafel



Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB	28,00
lauwarmer Kartoffelsalat, kaltgerührte Preiselbeeren	
SPANFERKELHAX´N RESCH AUS DEM ROHR	27,00
Zwickl-Biersauce, Semmelknödel, Krautsalat	
1/2 BAUERNENTE RESCH AUS DEM ROHR	32,00
Blaukraut, Semmelknödel, Jus	
ZWIEBELROSTBRATEN VON DER BEIRIED - kurzgebraten	29,00
Petersilienpüree, Jus, hausgemachte Röstzwiebel	
RAGOUT VOM ELSBETHENER HIRSCH	28,00
Butterspätzle, Preiselbeeren	
BLUTWURST NACH OMA´S ART	21,00
Kartoffelpüree, Veltliner-Sauerkraut, Apfelkompott, Jus	
DORADE IM GANZEN VOM GRILL	29,00
Petersilienkartoffeln	
PASTA OCHSENBACKERL	24,00
frische Fettuccine, Ochsenbackenragout	
RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND 250g	32,00
serviert mit Potato Dippers	
dazu empfehlen wir:	
...hausgemachte Kräuterbutter	2,00
...Cognac-Pfeffer-Sauce	4,00
...hausgemachte Trüffel-Mayo & frischer Trüffel	6,00
V PASTA TRÜFFEL	26,00
frische Fettuccine, Trüffelbutter, frischer Trüffel	
V V VEGANE KASPRESSKNÖDEL	19,00
Rote-Rüben-Sauerkraut, Kren, vegane Crème fraîche	
V KASNOCK´N IM PFANDL	16,00
hausgemachte Röstzwiebeln, grüner Salat	
V TRÜFFEL KASNOCK´N	22,00
hausgemachte Röstzwiebeln, frischer Trüffel	

Genießen Sie saisonale Highlights von unserer täglich wechselnden Empfehlungstafel



Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

FÜR ZWISCHENDURCH

	FLAMMKUCHEN "ELSASS"	15,00
	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
	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 = Vegetarisch

VV = vegan

Genießen Sie saisonale Highlights von unserer täglich wechselnden Empfehlungstafel



Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

APERITIF

HAUSGEMACHTE DRINKS

	Liter	€
HINTERMULE (Heidelbeerlikör, Ingwer, Zitrone)	1/4	7,80
HOLLISABETH (Holunder, Ingwer, Zitrone, Prosecco)	1/4	7,80
LILARENA (Lavendel, Gurke, Prosecco)	1/4	7,80
VINDY (Veilchen, Mango, Prosecco)	1/4	7,80
OXYWELL SPRITZ (Sauerhonig, Maracuja, Prosecco)	1/4	7,80

SAPHYR OXYWELL® POWERSEED aus bestem heimischen Honig und Natur-Apfelessig, mit der natürlichen Kraft der Brennessel. Eine zeitgemäße Interpretation von Oxymel. Darin steckt das gesammelte Wissen seit der Antike, verbunden mit Jahrhunderten an therapeutischer Anwendungserfahrung in der Weltmedizin.

SPRITZIGES...

APEROL SPRITZ	1/4	7,00
ROSATO SPRITZ	1/4	6,80
HANSI SPRITZ	1/4	6,70
CAMPARI ORANGE	1/4	8,00
CAMPARI SPRITZ	1/4	7,00
CAMPARI SODA	1/4	6,40
SAN BITTER & MARACUJASAFT (Alkoholfrei)	1/4	6,50

LONGDRINKS

GIN & TONIC, Herzog	4 cl	12,50
GIN & TONIC, Hendricks	4 cl	10,90
VODKA & CRANBERRY, Absolut	4 cl	9,00

Genießen Sie saisonale Highlights von unserer täglich wechselnden Empfehlungstafel