



Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

VORSPEISEN

GEBRATENE PIMIENTOS DE PADRON		10,50
BURRATA		14,00
Rucola, Kirschtomaten, Basilikumpesto		
TRÜFFEL DIPPERS		11,00
Trüffelmayo, frischer Trüffel		
HERZERLRAGOUT VOM ÖSTERREICHISCHEN FREILANDHENDL		15,00
in der Königinnenpastete		
FRANZÖSISCHE WEINBERGSCHNECKEN		
zerlassene Kräuterbutter, Baguette		
	6 Stück	11,00
	12 Stück	22,00
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		
BACKHENDL SALAT		20,00
gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Kartoffel, Kraut		
CAESAR´S SALAT MIT GEGRILLTER HENDLBRUST		21,00
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	29,00
	lauwarmer Kartoffelsalat, kaltgerührte Preiselbeeren	
	SPANFERKELHAX´N RESCH AUS DEM ROHR	27,00
	Zwickl-Biersauce, Semmelknödel, Krautsalat	
	ZWIEBELROSTBRATEN VON DER BEIRIED - kurzgebraten	29,00
	Petersilienpüree, Jus, hausgemachte Röstzwiebel	
	KALBSLEBER IN SALBEIBUTTER	26,00
	Kartoffelpüree	
	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 V	planted. STEAK (vegan)	29,00
	Trüffel-Dippers, vegane Trüffelmayo	
V	PASTA TRÜFFEL	26,00
	frische Fettuccine, Trüffelbutter, frischer Trüffel	
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

FLAMMKUCHEN

	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"	25,00
	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

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

Genießen Sie saisonale Highlights von unserer täglich wechselnden Empfehlungstafel