



Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

VORSPEISEN

GEBRATENE PIMIENTOS DE PADRON		10,50
BURRATA		14,00
Rucola, Kirschtomaten, Basilikumpesto		
TRÜFFEL DIPPERS		11,00
Trüffelmayo, frischer Trüffel		
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		7,00
gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Kartoffel, Kraut		
CAESAR´S SALAT MIT GEGRILLTER HENDLBRUST		21,00
Romana Herzen, Cherrytomaten, Rosmarincroûtons, Parmesan		
BACKHENDL SALAT		22,00
gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Kartoffel, Kraut		
RUCOLASALAT		9,00
Kirschtomaten, Parmesan		

Täglich neu, immer saisonal – werfen Sie einen Blick auf unsere Empfehlungstafel



Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB	30,00
lauwarmer Kartoffelsalat, kaltgerührte Preiselbeeren	
SPANFERKELHAX'N RESCH AUS DEM ROHR	28,00
Zwickl-Biersauce, Semmelknödel, Krautsalat	
ZWIEBELROSTBRATEN VON DER BEIRIED - kurzgebraten	29,00
Petersilienpüree, Jus, hausgemachte Röstzwiebel	
KALBSLEBER IN SALBEIBUTTER	27,00
Kartoffelpüree	
FRISCHE PASTA MIT HELLEM RAGU "IL CORTILE"	24,00
helles Ragù vom Kaninchen, Perlhuhn & Ente, frische Fettuccine, Parmesan	
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)	19,00
gemischter Salat, hausgemachte Teriyaki-Sauce	
V PASTA TRÜFFEL	26,00
frische Fettuccine, Trüffelbutter, frischer Trüffel	
V KASNOCK'N IM PFANDL	17,00
hausgemachte Röstzwiebeln, grüner Salat	
V TRÜFFEL KASNOCK'N	22,00
hausgemachte Röstzwiebeln, frischer Trüffel	

Täglich neu, immer saisonal – werfen Sie einen Blick auf unsere Empfehlungstafel



Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

FISCH & MUSCHELN

DORADE IM GANZEN VOM GRILL	32,00
Petersilienkartoffeln	
MOULES-FRITES	25,00
Miesmuscheln in Weißweinsud, Wurzelgemüse, Potato Dippers	

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN "ELSASS"	16,00
Crème fraîche, Speck, Zwiebel	
V FLAMMKUCHEN "BURRATA"	18,00
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	12,00
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
alle Preise in € inkl. Ust

Täglich neu, immer saisonal – werfen Sie einen Blick auf unsere 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 Oxydel. Darin steckt das gesammelte Wissen seit der Antike, verbunden mit Jahrhunderten an therapeutischer Anwendungserfahrung in der Weltmedizin.

classics...

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

Täglich neu, immer saisonal – werfen Sie einen Blick auf unsere Empfehlungstafel