



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 12,00

12 Stück 23,00

BEEF TATAR VOM ANGUS RIND

pikant angemacht, geröstetes Brot

120 g 17,00

200 g 25,00

GESCHMORTER OFENKÜRBIS MIT ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN 21,00

Rucola, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT 7,00

gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Kartoffel, Kraut

CAESAR´S SALAT MIT GEGRILLTER HENDLBRUST 22,00

Romana Herzen, Cherrytomaten, Rosmarincroûtons, Parmesan

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	
1/2 BAUERNENTE RESCH AUS DEM ROHR	34,00
Blaukraut, Semmelknödel, Jus	
ZWIEBELROSTBRATEN VON DER BEIRIED - kurzgebraten	29,00
Petersilienpüree, Jus, hausgemachte Röstzwiebel	
BLUTWURST NACH OMA'S ART	22,00
Kartoffelpüree, Veltliner-Sauerkraut, Apfelkompott, kaltgerührte Preiselbeeren, Jus	
RAGOUT VOM ELSBETHENER HIRSCH	28,00
Butterspätzle, kaltgerührte Preiselbeeren	
PASTA AL RAGÙ DI CINGHIALE	24,00
frische Fettuccine, Wildschweinragout	
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 VEGANE KASPRESSKNÖDEL	22,00
Rote-Rüben-Sauerkraut, Kren, vegane Crème fraîche	
V PASTA TRÜFFEL	26,00
frische Fettuccine, Trüffelbutter, frischer Trüffel	
V KASNOCK'N IM PFANDL	18,00
hausgemachte Röstzwiebeln, grüner Salat	
V TRÜFFEL KASNOCK'N	25,00
hausgemachte Röstzwiebeln, frischer Trüffel, grüner Salat	

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



Gasthaus Hinterbrühl

RESTAURANT

FISCH & MUSCHELN

FORELLE "MÜLLERIN" 29,00

im Ganzen vom Grill, Mandelbutter, Petersilienkartoffeln

MOULES-FRITES 26,00

Miesmuscheln in Weißweinsud, Wurzelgemüse, Potato Dippers

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN "ELSASS" 17,00

Crème fraîche, Speck, Zwiebel

V **FLAMMKUCHEN "BURRATA"** 19,00

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

KASTANIENREIS 11,00

Maronipüree, Amarenakirsche, Joghurteis

SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN 10,00

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 Brennnessel. 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