

GÄSTLICHKEIT SEIT 1877
DAS BRÄU



Vitello Tonnato 24,50

Kapern / Rucola

Pimientos de Padrón 12,50

in Olivenöl sautiert

Carpaccio vom Rind 24,50

Trüffelmayo / Grana Padano / Rucola

fein marinierte, hausgemachte Haxerlsulz 15,50

steirisches Kernöl

Schnecken 15,50

Aichinger Spezialbutter / Weißbrot

klare Rinderbouillon: 7,50

mit Frittaten, Grießnockerl oder gebackenen Leberknödel

Tomaten – Kokos – Currysuppe 13,50

Garnelenstangerl



rosa gebratene Entenbrust 35,00
Karfiolcreme / Kohlsprossen

offene Lasagne vom Ochsenfleisch 27,50
hausgemachte Nudelblätter / Herbsttrüffel

geschmorte Kalbsbackerl 35,00
Erdäpfelpüree / Schmorgemüse

Wiener Rostbraten – die Beiried geklopft – mit reschem Zwiebel 29,90
Braterdäpfel

gebratene Maishendlsupreme vom Wech aus dem Lavanttal 32,00
Eblyrisotto / Mais / wilder Brokkoli

klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 32,50
Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren

im Ganzen gebratener Bachsaibling 33,50
Petersilerdäpfel / grüner Salat

Acquerello-Risotto 26,50
geschmorter Bio-Kürbis aus Nußdorf

in Nussdorf gesammelte
Steinpilze sautierte 29,50 / 39,50
Petersilienerdäpfel
Steinpilze a la creme 28,00 / 35,00
Knödel

Gedeck 4,50