

## Carpaccio vom Rind

mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Limonenöl, altem Balsamico, Brot<sup>(A, C, G, M, O)</sup> ..... € 12<sup>50</sup>

## Bäuerliche Salatbowle

mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Rotwein-Speckdressing, Cherrytomaten  
Brotkrusteln, Kürbiskernen und französischem Baguette<sup>(A, M, O)</sup> ..... € 12<sup>90</sup>

Mozzarella “Fior di Latte” ..... € 10<sup>90</sup>

& Prosciutto ..... € 14<sup>90</sup>

mit Pesto, Olivenöl, Rucola und französischem Baguette<sup>(A, C, H, G, O)</sup>

## Geräucherter schottischer Lachs

mit Wasabичremefrâiche und Pumpernickel<sup>(A, D, G)</sup> ..... € 13<sup>50</sup>



## “Imster Suppentöpfel”

Bouillon mit Rindfleisch, Gemüse, Hartweizengrießnudeln und Baguette<sup>(A, F, L)</sup> ..... € 5<sup>90</sup>

## Kartoffelschaumsuppe

mit krossem Tiroler Speck und Baguette<sup>(A, G, L, M, O)</sup> ..... € 5<sup>90</sup>



## Clubsandwich “Brucknerei”

Bacon, Hühnerfilet, Tomaten, Blattsalat mit Cole Slaw und Cocktailsauce<sup>(A, C, G, M, O)</sup> ..... € 12<sup>90</sup>

## Steaksandwich

Rindersteak (mind. 130 g) mit gemischtem Blattsalat, Chilidip und Tomaten<sup>(A, C, G, M, N, O)</sup> ..... € 16<sup>90</sup>

## Spaghetti aus Hartweizengrieß mit Kaltwassergarnelen

Junglauch, Safran, Kirschtomaten<sup>(A, B, C, G, O)</sup> ..... € 14<sup>90</sup>

## Maccheroni aus Hartweizengrieß

in Weißwein-Sahnesauce mit Cherrytomaten, Peperoncini und Fetakäse<sup>(A, C, G, H)</sup> ..... € 9<sup>90</sup>

Auflistung der Allergene:

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte,  
L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Schwefeldioxid und Sulphite, R-Weichtiere

Abendkarte à la carte von 18:30 bis 21:00 Uhr

## Gebratene Filets vom Zander

mit Weißweinisotto, provencalem Gemüse und Vermouthsauce<sup>(A, C, D, G, L, O, M)</sup> ..... € 21<sup>90</sup>

## Rumpsteak (mind. 180 g)

mit Würzbutter, Naturjus, Fisolen mit Speck und Steak-Frites<sup>(G, L, M, O)</sup> ..... € 24<sup>90</sup>

## Basilikum-Pestorisotto

mit Zuckerebsenschoten und Walnusskernen <sup>(C, G, H, L, O, M)</sup> ..... € 14<sup>90</sup>

---

## Palatschinken

- mit hausgemachter Marillenmarmelade <sup>(A, C, G)</sup> ..... € 5<sup>90</sup>

- mit Vanilleeis, hausgemachter Schokoladensauce und Banane <sup>(A, C, F, G)</sup> ..... € 6<sup>90</sup>

## Mousse von der Callebaut-Edelbitterschokolade

mit Orangen-Traubensalat <sup>(C, F, G)</sup> ..... € 8<sup>90</sup>

Sorbet mit Vodka oder Frizzante <sup>(C, G, O)</sup> ..... € 5<sup>90</sup>

## Käseauswahl nach Art des Hauses

mit Chutney, Trüffelhonig und französischem Baguette <sup>(A, C, G, H, M)</sup> ..... € 11<sup>90</sup>

---

## Auf Vorbestellung möglich:

### Herzhaftes Beef Tatar (180 g)

mit eingelegtem Gemüse und Brot <sup>(A, G, L, M)</sup> ..... € 19<sup>90</sup>

### Fondue (ab 2 Personen)

- „Brucknerei“: österreichischer Weißwein

- Chinoise: Rindsbouillon mit Sherry

Wir reichen dazu: Rindsfilet, Schweinefilet, Putenfilet

diverse hausgemachte Saucen, Mixed Pickles,

Ofenkartoffel oder Pommes und Baguette

pro Person <sup>(A, C, G, L, M, N, O)</sup> ..... € 32<sup>90</sup>

#### Auflistung der Allergene:

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte,

L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Schwefeldioxid und Sulphite, R-Weichtiere

Trotz großer Sorgfalt können Kreuzkontaminierungen nicht ausgeschlossen werden.