brasserie
BRUCKNEREI
S´FEINE WIRTSHAUS

Carpaccio vom Rind
mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Limonenöl, altem Balsamico, Brot (A, C, G, H, M) ..... € 16^{90}

Geräucherter schottischer Lachs
mit Dijonsenfcreme, Safranzwiebeln und französischem Baguette (A, C, D, G, M) ..... € 17^{90}

Bunte Salatbowle
- mit sautierten Maishendlstreifen, Kirschtomaten, Speckwürfel, Croûtons, Baguette (A, G, M) ..... € 15^{90}
- mit Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten, Paprika und französischem Baguette (A, G, C, H, M) ..... € 15^{90}

Burrata ..... € 12^{90}
& Prosciutto ..... € 16^{90}
mit Pesto, Tomaten, Olivenöl, Rucola, Schüttelbrot und Baguette (A, C, H, G)

“Imster Suppentöpfl”
Bouillon mit Rindfleisch, Gemüse, Hartweizengrießnudeln und Brot (A, C, L) ..... € 7^{90}

Erdäpfel-Junglauchcremesuppe
mit Speckcrostini (A, C, G, L) ..... € 8^{90}

Clubsandwich “Brucknerei”
Bacon, Hühnerfilet, Tomaten, Blattsalat mit Cole Slaw und Cocktailsauce (A, C, G, M) ..... € 20^{90}

Steaksandwich
Rindersteak (mind. 130 g) mit gemischtem Blattsalat, Chilidip und Tomaten (A, C, F, G, M, N) ..... € 24^{90}

Linguine aus Hartweizengrieß mit Kaltwassergarnelen
Junglauch, Safran, Kirschtomaten (A, B, C, G) ..... € 18^{90}

Rigatoni aus Hartweizengrieß
mit Tomaten, Peperoncino, Knoblauch, Rucola und Mozzarella (A, C, G, H) ..... € 13^{90}

– Inklusivpreise –

Bitte informieren Sie uns trotz Angabe der Allergene gemäß Lebensmittelverordnung über bestehende Lebensmittelunverträglichkeiten – Danke.

Abendkarte à la carte von 18:30 bis 20:30 Uhr, letzte Tischannahme 20:00 Uhr

brasserie
BRUCKNEREI
S´FEINE WIRTSHAUS

Gebratene Filets vom *Fisch des Tages* (je nach Angebot)
mit Pilawreis, grünem Spargel und Safransauce (A, D, G, L) ..... € 33,90

Entrecôte (mind. 180 g)
mit Würzbutter, Rotweinjus, Speckfisolen und Steak-Frites (G, L, M, O) ..... € 37,90

Entrecôte Double ca. 600 g (für 2 Personen) **Wartezeit 40 min**
mit Steak-Frites, Grillgemüse, Portweinglace und kleinem gemischten Salat
pro Person (G, L, M) ..... € 46,90

Radicchio-Rotweinrisotto
mit Gorgonzola, Zucchini und kleinem Salat (C, G, H, L, M) ..... € 18,90

Cremè Brûlée
mit Schokoladeneis, Zwetschkenröster und Honeycomb (C, F, G) ..... € 12,90

Mousse von der dunklen Callebautschokolade
mit marinierten Winterfrüchten (C, F, G) ..... € 12,90

Palatschinken
mit Vanilleeis, hausgemachter Schokoladen-Rumsauce, Bananen und Mandeln (A, C, G, H) ..... € 12,90

Auf Vorbestellung möglich (ab 2 Portionen):

Herzhaftes Beef Tatar (mind. 180 g)
mit eingelegtem Gemüse und Brot - pro Person (A, G, L, M) ..... € 29,90

– Inklusivpreise –

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.