

Brasserie BRUCKNEREI

S' FEINE WIRTSHAUS

Carpaccio vom Rind

mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Limonenöl, altem Balsamico, Brot ^(A, C, G, M) € 13⁹⁰

Geräucherter schottischer Lachs

mit Limetten-Sesam-Sauerrahm, Oliven und französischem Baguette ^(A, D, G,) € 15⁹⁰

Bunte Salatbowle

- mit sautierten Maishendlstreifen, Kirschtomaten, Paprika & französischem Baguette ^(A, M) € 15⁹⁰

- mit eingelegtem Thunfisch, Kirschtomaten, Paprika und französischem Baguette ^(A, D, M) € 15⁹⁰

Burrata

..... € 12⁹⁰

& Prosciutto

..... € 15⁹⁰

mit Pesto, Olivenöl, Rucola und französischem Baguette ^(A, C, H, G)

“Imster Suppentöpfel”

Bouillon mit Rindfleisch, Gemüse, Hartweizengrießnudeln und Baguette ^(A, F, L) € 6⁹⁰

Frühlingszwiebel-Kräuterschaumsuppe

mit Prosciuttocrostini ^(A, G, L, M) € 7⁹⁰

Clubsandwich “Brucknerei”

Bacon, Hühnerfilet, Tomaten, Blattsalat mit Cole Slaw und Cocktailsauce ^(A, C, G, M) € 13⁹⁰

Steaksandwich

Rindersteak (mind. 130 g) mit gemischtem Blattsalat, Chilidip und Tomaten ^(A, C, G, M, N) € 18⁹⁰

Linguine aus Hartweizengrieß mit Kaltwassergarnelen

Junglauch, Safran, Kirschtomaten ^(A, B, C, G) € 16⁹⁰

Penne Rigate aus Hartweizengrieß

mit Knoblauch, Basilikumpesto, Tomaten und Mozzarella ^(A, C, G, H) € 11⁹⁰

- Inklusivpreise -

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

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

brasserie
BRUCKNEREI
S' FEINE WIRTSHAUS

Gebratene Filets vom Wolfsbarsch (Loup de mer)
mit Kräutererdäpfeln, grünem Spargel und Weißweinsauce ^(A, D, G, L) € 24⁹⁰

Steak von der Hochrippe (mind. 180 g)
mit Würzbutter, Naturjus, Fisolen mit Speck und Steak-Frites ^(G, L, M, O) € 28⁹⁰

Entrecôte Double ca. 600 g (ab 2 Personen)
mit Steak-Frites, Grillgemüse, Rotweinglace und Salat
pro Person ^(G, L, M) € 38⁹⁰

Feines Rucola-Weisswein-Risotto
mit glacierten Cherrytomaten und kleinem Salat ^(C, G, H, L, O, M) € 17⁹⁰

Panna Cotta
mit Erdbeereis und Beeren ^(C, G) € 10⁹⁰

Mousse von der weißen Callebautschokolade
mit marinierten Beeren und Sommerfrüchten ^(C, F, G) € 11⁹⁰

Palatschinken
mit Vanilleis, hausgemachter Schokoladensauce und Marillenröster ^(A, C, G, H, M) € 12⁹⁰

Sorbet mit Vodka oder Frizzante ^(C, G, O) € 7⁹⁰

Auf Vorbestellung möglich:

Herzhaftes Beef Tatar (180 g)
mit eingelegtem Gemüse und Brot ^(A, G, L, M) € 22⁹⁰

– 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.