

*brasserie*  
**BRUCKNEREI**  
S' FEINE WIRTSHAUS

### Carpaccio vom Rind

mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Limonenöl, altem Balsamico, Brot <sup>(A, C, G, M)</sup> ..... € 15<sup>90</sup>

### Geräucherter schottischer Lachs

mit Kren-Sauerrahm, Oliven und französischem Baguette <sup>(A, D, G, M)</sup> ..... € 17<sup>90</sup>

### Bunte Salatbowle

- mit sautierten Maishendlstreifen, Kirschtomaten, Kürbiskerne, Croûtons, Baguette <sup>(A, M)</sup> ..... € 15<sup>90</sup>

- mit Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten, Paprika und französischem Baguette <sup>(A, D, M)</sup> ..... € 15<sup>90</sup>

Burrata ..... € 12<sup>90</sup>

& Prosciutto ..... € 16<sup>90</sup>

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

---

### “Imster Suppentöpfel”

Bouillon mit Rindfleisch, Gemüse, Hartweizengrießnudeln und Baguette <sup>(A, F, L)</sup> ..... € 7<sup>90</sup>

### Tomatencremesuppe

mit Prosciuttocrostini und Obershaube <sup>(A, G, L, M)</sup> ..... € 8<sup>90</sup>

---

### Clubsandwich “Brucknerei”

Bacon, Hühnerfilet, Tomaten, Blattsalat mit Cole Slaw und Cocktailsauce <sup>(A, C, G, M)</sup> ..... € 18<sup>90</sup>

### Steaksandwich

Rindersteak (mind. 130 g) mit gemischtem Blattsalat, Chilidip und Tomaten <sup>(A, C, F, G, M, N)</sup> ..... € 23<sup>90</sup>

### Linguine aus Hartweizengrieß mit Kaltwassergarnelen

Junglauch, Safran, Kirschtomaten <sup>(A, B, C, G)</sup> ..... € 18<sup>90</sup>

### Rigatoni aus Hartweizengrieß

mit Tomaten, Peperoncini, Basilikumpesto, Rucola und Mozzarella <sup>(A, C, G, H)</sup> ..... € 13<sup>90</sup>

– Inklusivpreise –

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

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

*Brasserie*  
**BRUCKNEREI**

S'FEINE WIRTSHAUS

**Gebratene Filets vom *Fisch des Tages*** (je nach Angebot)  
mit Schnittlaucherdäpfeln, grünem Spargel und Safranschaumsauce <sup>(A, D, G, L)</sup> ..... € 32<sup>90</sup>

**Entrecôte (mind. 180 g)**  
mit Würzbutter, Rotweinjus, Speckfisolen und Steak-Frites <sup>(G, L, M, O)</sup> ..... € 35<sup>90</sup>

**Entrecôte Double ca. 600 g (für 2 Personen)**  
mit Steak-Frites, Grillgemüse, Portweinglace und kleinem Salat  
pro Person <sup>(G, L, M)</sup> ..... € 42<sup>90</sup>

**Limonenrisotto**  
mit Schafskäse, Rucola und kleinem Salat <sup>(C, G, H, L, M)</sup> ..... € 18<sup>90</sup>

---

**Vanille-Panna Cotta**  
mit Erdbeereis und Marillenröster <sup>(C, G)</sup> ..... € 11<sup>90</sup>

**Mousse von der weißen Callebautschokolade**  
mit marinierten Beeren <sup>(C, F, G)</sup> ..... € 12<sup>90</sup>

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

**Sorbet mit Vodka oder Frizzante** <sup>(C, G, O)</sup> ..... € 8<sup>90</sup>

---

**Auf Vorbestellung möglich (ab 2 Portionen):**

**Herzhaftes Beef Tatar (mind. 180 g)**  
mit eingelegtem Gemüse und Brot - pro Person <sup>(A, G, L, M)</sup> ..... € 25<sup>90</sup>

- 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.