

Carpaccio vom Rind

mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Limonenöl, altem Balsamico, Brot ^(A, C, G, M) € 12⁹⁰

Bäuerliche Salatbowle

mit gebratenen Maishendlstreifen, krossem Tiroler Speck, Kirschtomaten, Brotkrusteln, Kürbiskernen und französischem Baguette ^(A, G, L) € 13⁹⁰

Mozzarella "Fior di Latte" € 10⁹⁰

& Prosciutto € 14⁹⁰

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

Geräucherter schottischer Lachs

mit Krensauserrahm, Oliven und Baguette ^(A, D, G) € 14⁹⁰

"Imster Suppentöpfel"

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

Erdäpfel-Kräuterschaumsuppe

mit Rohschinkenbruschetta ^(A, C, G, H, L) € 6⁹⁰

Clubsandwich "Brucknerei"

Bacon, Hühnerfilet, Tomaten, Blattsalat mit Cole Slaw und Cocktailsauce ^(A, C, G, M) € 12⁹⁰

Steaksandwich

Rindersteak (mind. 130 g) mit gemischtem Blattsalat, Sesam-Chilidip und Tomaten ^(A, C, G, M, N) € 17⁹⁰

Linguini aus Hartweizengrieß mit Kaltwassergarnelen

Junglauch, Safran, Kirschtomaten und Rucola ^(A, B, C, G, H) € 15⁹⁰

Rigatoni aus Hartweizengrieß

mit Knoblauch, Jungzwiebeln, Tomaten, Peperoncini und Mozzarella ^(A, C, G, H, L) € 10⁹⁰

– 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

Gebratene Filets vom Zander

mit Kräuterbandnudeln, grünem Spargel und Veltlinsauce ^(A, C, D, G, L) € 22⁹⁰

Rumpsteak (mind. 180 g)

mit Würzbutter, Naturjus, Fisolen mit Speck und Steak-Frites ^(G, L, M) € 26⁹⁰

Entrecôte Double ca. 500 g (ab 2 Personen)

mit Steak-Frites, Grillgemüse und Rotweinglace
pro Person ^(G, L, M) € 32⁹⁰

Risotto Milanese (Safran)

mit glacierten Cherrytomaten, grünem Spargel und kleinem Salat ^(C, G, H, L) € 16⁹⁰

Palatschinken

- mit hausgemachter Marillenmarmelade ^(A, C, G) € 6⁹⁰

- mit Vanilleeis, hausgemachter Schokoladensauce und Bananenscheiben ^(A, C, F, G) € 9⁹⁰

Mousse von der dunklen Callebautschokolade

mit eingelegten heimischen Äpfeln ^(C, F, G) € 9⁹⁰

Käseauswahl nach Art des Hauses

mit hausgemachten würzigen Fruchtgelees und französischem Baguette ^(A, C, G, H, M) € 12⁹⁰

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

..... € 6⁹⁰

Auf Vorbestellung möglich:

Herzhaftes Beef Tatar (180 g)

mit eingelegtem Gemüse und Brot ^(A, G, L, M) € 20⁹⁰

– 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.