

*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>

### Bäuerliche Salatbowle

mit gebratenen Hühnerbruststreifen, gebratene Speckwürfel, Cherrytomaten, gekochtem Ei, Kürbiskernen und französischem Baguette <sup>(A, C, G, M, N, O)</sup> ..... € 15<sup>90</sup>

Burrata ..... € 12<sup>90</sup>

& Prosciutto ..... € 16<sup>90</sup>

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

### Geräucherter schottischer Lachs

mit Kalamataoliven, Senfsauerrahm und französischem Baguette <sup>(A, D, G, M)</sup> ..... € 17<sup>90</sup>

---

### “Imster Suppentöpfel”

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

### Erdäpfel-Kräuterschaumsuppe

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

---

### Clubsandwich “Brucknerei”

Bacon, Hühnerfilet, Tomaten, Blattsalat mit Cole Slaw und Cocktailsauce <sup>(A, C, G, M, O)</sup> ... € 14<sup>90</sup>

### Steaksandwich

Rindersteak (mind. 130 g) mit gemischtem Blattsalat, Chilidip und Tomaten <sup>(A, C, G, N)</sup> ... € 22<sup>90</sup>

### Linguine aus Hartweizengrieß mit Kaltwassergarnelen

Junglauch, Safran, Kirschtomaten <sup>(A, B, C, G)</sup> ..... € 17<sup>90</sup>

### Rigatoni aus Hartweizengrieß

mit Knoblauch, Basilikumpesto, Tomaten, Mozzarella und Rucola <sup>(A, C, G, H)</sup> ..... € 12<sup>90</sup>

– 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 *Fisch des Tages***

mit Sesamerdäpfeln, Gemüse und Safransauce <sup>(A, D, G, L, N)</sup> ..... € 29<sup>90</sup>

**Rumpsteak (mind. 180 g)**

mit Würzbutter, Naturjus, Fisolen mit Speck und Steak-Frites <sup>(G, L, M, O)</sup> ..... € 33<sup>90</sup>

**Entrecôte Double ca. 600 g (ab 2 Personen)**

mit Steak-Frites, Grillgemüse, Rotweinglace, Kräuterbutter und kleinem Salat  
pro Person <sup>(G, L, M)</sup> ..... € 41<sup>90</sup>

**Risotto Milanese (Safran)**

mit grünem Spargel, glacierten Cherrytomaten und kleinem Salat <sup>(C, G, H, L, M)</sup> ..... € 18<sup>90</sup>

---

**Cremè Brûlée**

mit Schokoeis und hausgemachtem Röster aus der Gurgltaler Zwetschke <sup>(C, G)</sup> ..... € 11<sup>90</sup>

**Mousse von der dunklen Callebautschokolade**

mit marinierten frischen Früchten <sup>(C, F, G)</sup> ..... € 11<sup>90</sup>

**Palatschinken**

mit Vanilleeis, Banane und hausgemachter Schokoladensauce <sup>(A, C, F, G)</sup> ..... € 12<sup>90</sup>

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

..... € 8<sup>90</sup>

---

**Auf Vorbestellung ab 2 Personen möglich:**

**Herzhaftes Beef Tatar (180 g)**

mit eingelegtem Gemüse und Brot <sup>(A, G, L, M)</sup> ..... € 23<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.