

Carpaccio vom Rind

mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Limonenöl, altem Balsamico, Brot^(A, C, G, M, O) € 12⁵⁰

Bäuerliche Salatbowle

mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Rotwein-Speckdressing, Cherrytomaten
Brotkrusteln, Kürbiskernen und französischem Baguette^(A, M, O) € 12⁹⁰

Mozzarella “Fior di Latte” € 10⁹⁰

& Prosciutto € 14⁹⁰

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

Geräucherter schottischer Lachs

mit Wasabichremefröiche und Pumpernickel^(A, D, G) € 13⁵⁰



“Imster Suppentöpfel”

Bouillon mit Rindfleisch, Gemüse, Hartweizengrießnudeln und Baguette^(A, F, L) € 5⁹⁰

Kartoffelschaumsuppe

mit krossem Tiroler Speck und Baguette^(A, G, L, M, O) € 5⁹⁰



Clubsandwich “Brucknerei”

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

Steaksandwich

Rindersteak (mind. 130 g) mit gemischtem Blattsalat, Chilidip und Tomaten^(A, C, G, M, N, O) € 16⁹⁰

Spaghetti aus Hartweizengrieß mit Kaltwassergarnelen

Junglauch, Safran, Kirschtomaten^(A, B, C, G, O) € 14⁹⁰

Maccheroni aus Hartweizengrieß

in Weißwein-Sahnesauce mit Cherrytomaten, Peperoncini und Fetakäse^(A, C, G, H) € 9⁹⁰

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

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

Gebratene Filets vom Zander

mit Weißweirisotto, provencalem Gemüse und Vermouthsauce^(A, C, D, G, L, O, M) € 21⁹⁰

Rumpsteak (mind. 180 g)

mit Würzbutter, Naturjus, Fisolen mit Speck und Steak-Frites^(G, L, M, O) € 24⁹⁰

Basilikum-Pestorisotto

mit Zuckerebsenschoten und Walnusskernen ^(C, G, H, L, O, M) € 14⁹⁰

Palatschinken

- mit hausgemachter Marillenmarmelade ^(A, C, G) € 5⁹⁰

- mit Vanilleeis, hausgemachter Schokoladensauce und Banane ^(A, C, F, G) € 6⁹⁰

Mousse von der Callebaut-Edelbitterschokolade

mit Orangen-Traubensalat ^(C, F, G) € 8⁹⁰

Sorbet mit Vodka oder Frizzante ^(C, G, O) € 5⁹⁰

Käseauswahl nach Art des Hauses

mit Chutney, Trüffelhonig und französischem Baguette ^(A, C, G, H, M) € 11⁹⁰

Auf Vorbestellung möglich:

Herzhaftes Beef Tatar (180 g)

mit eingelegtem Gemüse und Brot ^(A, G, L, M) € 19⁹⁰

Fondue (ab 2 Personen)

- „Brucknerei“: österreichischer Weißwein

- Chinoise: Rindsbouillon mit Sherry

Wir reichen dazu: Rindsfilet, Schweinefilet, Putenfilet

diverse hausgemachte Saucen, Mixed Pickles,

Ofenkartoffel oder Pommes und Baguette

pro Person ^(A, C, G, L, M, N, O) € 32⁹⁰

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.