

DIE
BRASSERIE

SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Wir wünschen Ihnen genussvolle
Stunden bei uns.

Ihre Familie Wrann
mit dem Team der Brasserie

VORSPEISEN

CEVICHE VOM KÄRNTNER LÅXN

Fruchtkaviar, Cracker, Avocado, Dashi

Ceviche from Låxn- fruit caviar, cracker, avocado, Dashi

MATJESFILET "HAUSFRAUEN ART"

Herring fillet "Housewife style"

SALATBOWL "STEIRISCH"

gebratene steirische Hendlstreifen, Speckchips, Champignons,

Käferbohnen, rote Zwiebel, Kernöl-Frenchdressing

Saladbowl - roasted Styrian chicken stripes, bacon chips,

champignons, beans, red onion, pumpkin seed oil-french dressing

SULZE VOM TAFELSPITZ

Käferbohnen, Kren, Kernölespuma, rote Zwiebel

Beef aspic- beans, horseradish, pumpkin seed foam, red onion

PATÉ VOM STEIRISCHEN HUHN

grüner Apfel, Sauerteigbrot

Styrian chicken paté - green apple, sourdough bread

TARTAR VOM HEIMISCHEN RIND

frisch für Sie zubereitet

KRUMPENDORFER SCHNECKEN

Knoblauch, Kräuterbutter, Grana, Weißbrot

Snails from Krumpendorf - garlic, herbal butter,

grana, white bread

VITELLO TONNATO "KLASSIK"

GRATINIERTER MARKKNOCHEN

Schwarzbrot

Bone marrow gratin - whole-grain bread

SUPPEN

RINDSUPPE

Grießnockerl, Gemüse Julienne, Frittaten oder Nudeln
Beef broth - semolina dumpling, vegetables Julienne

CREMESUPPE VON DER RISPE TOMATE

gratiniert

Tomato cream soup- baked au gratin

CREMESUPPE VON HEIMISCHEN FLUSSKREBSEN

Cream soup made from local crayfish

HAUPTGERICHTE

KÄRNTNER KASNUDELN - NUSSBUTTER

Carinthian ravioli filled with curd - brown butter, chives

KARFIOLSTEAK

Paradeiser, Frischkäse gratiniert

Cauliflower steak- tomato, cottage cheese au gratin

GETRÜFFELTE KRAUTFLECKERLN

Pasta with truffle and cabbage

KNUSPRIGE ZUCCHINIFÄCHER - TOMATENSALSA

Crunchy zucchini fans- tomato salsa

GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI

Roasted dumplings with egg

GEBACKENE CHAMPIGNONS - SAUCE TARTARE

Deep fried mushrooms- tartare sauce

SAIBLING VON MARKUS PAYR

im Ganzen gebraten, Petersilienerdäpfel,

Kapern-Tomaten- Knoblauchbutter

Carinthian Laxn - roasted parsley potatoes, capers tomato garlic butter

KNUSPERLI VON DER FORELLE

aus eigenem Gewässer, Rahmgurken,

"Trout Knusperli" - deep fried trout, coriander mayonnaise, kimchi

CALAMARI VOM GRILL

Aioli, Artischocken Gröstl

Grilled calamari- aioli, artichoke gröstl

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

Viennese "Schnitzel" of veal - parsley potatoes, cranberries

GEKOCHTES RINDFLEISCH

Cremspinaat, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfeln, Markscheibe

Boiled beef- creamed spinach, roasted potatoes, chive sauce, apple horseradish, bone marrow slice

NATURSCHNITZEL VOM KALB - ERBSENREIS

Veal schnitzel - pea rice

RINDSROULADE - ERDÄPFELPÜREE

Beef roulade - mashed potatoes

STUBENKÜKEN IM GANZEN GEBRATEN

Erdäpfel, Gemüse

Whole roasted chicken- potatoes, vegetables

ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN

Bohnen, Bratkartoffeln

Old Viennese onion roast- beans, roasted potatoes

DESSERT

AFFOGATO

EISKAFFEE

Iced coffee

FRÜCHTEEISBECHER | GRIECHISCHER JOGHURT

Fruit sundae - Greek yogurt

MARILLENPALATSCHINKEN

Pancakes with apricot jam

CRÉME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE

KÄSE VOM BRETT

Cheese plate

KAISERSCHMARRN

Zwetschkenröster, Vanilleeis

SÜSSES UND FRUCHTIGES VON

UNSEREM WAGEN

Sweet and fruity from our trolley

GUT ZU WISSEN

SALAT VOM BUFFET BEI DEN HAUPTSPESIEN INKLUDIERT

Salad buffet with the main courses included

Bei Fragen zu den allergenen Stoffen in unseren Speisen steht Ihnen unser geschultes Servicepersonal gerne zur Verfügung.

If you have any questions about the allergenic substances in our meals, our trained service staff will be happy to assist you.

DIE STEAKEREI

GETRÜFFELTES TOMAHAWK VOM STROHSCHWEIN

Truffled tomahawk steak from a straw-fed pig

ENTRECÔTE 300G

KOTELETT VOM HEIMISCHEN KALB

Local veal cutlets

KOTELETTS VOM KÄRNTNER LAMM

Carinthian lamb cutlets

ZARTES RIB EYE STEAK 300G

Tender Rib Eye Steak 300g

TOMAHAWK STEAK VOM RIND PER KG.

Beef tomahawk steak, per kg.

CHATEAUBRIAND 500G FÜR 2 GÄSTE

Chateaubriand for 2 people 500g

FILETSTEAK 250G

Fillet steak, 250g

DRY AGED RIB EYE FÜR ZWEI 500G

Dry-aged ribeye for two person 500g

BEILAGEN

SALATBAR

Salad bar

OFENKARTOFFEL

Baked potato

GRILLGEMÜSE

Grilled vegetables

TRÜFFELPOMMES

Truffle fries

PÜREE

Mashed potatoes

SAUCEN

BBQ SAUCE

Salad bar

KRÄUTERBUTTER

Herb butter

SAUCE BÉARNAISE

Béarnaise sauce

TRÜFFELJUS

Truffle jus

CHILI-PAPRIKASALSA

Chilli-pepper salsa

Zwei Beilagen und zwei Saucen sind inkludiert

Two side dishes and two sauces are included