

IMLAUER Brasserie Mirabell





Entrées

Tatar de bœuf

Österreichisches Weiderind / Senfkaviar / Räucher Crème Fraîche
Piment d'Espelette Mayo / gebeiztes Eigelb / Salzbutter / Toast

Austrian beef tartare

mustard caviar, smoked crème fraîche

Piment d'Espelette mayo, cured egg yolk, salted butter, toast · ACGMO

60 g € 12,90

120 g € 18,90

Burrata mit Rotweinvinaigrette

Feige / karamellierte Nüsse / schwarzer Pfefferpanko /
marinierter Babyspinat

Burrata with red wine vinaigrette

fig, caramelized nuts, black pepper panko, marinated baby spinach · AGHMO

€ 13,50

Soupe

Rinderbouillon

Hausgemachtes Nockerl

Beef bouillon

homemade dumpling · ACGLO

€ 6,50

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupine / lupines, sulfites R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. Preise inkl. MwSt.



Salade

Salat mit 4 Stück Garnelen

Römersalat / Gurke / Kirschtomate
Kerne / Croûtons / Sprossen / Hausdressing

*Salad with four pieces of prawn
romaine lettuce, cucumber, cherry tomatoes, seeds
croûtons, sprouts, house dressing · ABCDGHMO*

€ 20,90

Salat mit gratiniertem Picandou Ziegenkäse

Bunter Gartensalat / Gurke / Kirschtomate / Paprika
Radieschen / Kerne / Croûtons / Sprossen / Hausdressing

*Salad with gratinated Picandou goat cheese
mixed leaf salad, cucumber, cherry tomatoes, bell pepper
radishes, seeds, croûtons, sprouts, house dressing · ACDGHMO*

€ 20,90

Kleiner Beilagensalat

small side salad · ACDGHMO

€ 6,50

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupine / lupines, sulfites R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. Preise inkl. MwSt.



Les Classiques

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Hausgemachter Erdäpfelsalat / Preiselbeeren / Zitrone

*Original Viennese veal schnitzel
homemade potato salad, cranberries, lemon · ACGMO*

€ 25,90

Brasserie Burger de bœuf (100 % Rind / 180g)
Brioche Bun / Comté / Frisée / Cornichons / Estragon Mayo
karamellisierte Schalotten / Pommes Frites / Dijon Mayo

*Brasserie burger de bœuf (100% beef / 180g)
brioche bun, Comté, frisée, cornichons, tarragon mayo
caramelized shallots, pommes frites, Dijon mayo · ACGMO*

€ 20,90

Getrübete Pasta mit Comté

eingelegte Buchenpilze / Kerbel / Trüffel

*truffled pasta with Comté
pickled beech mushrooms, chervil, truffle · ACGO*

€ 23,90

Croque Monsieur mit Pommes Frites

französischer Schinken / Käse / Béchamel

French ham, cheese, béchamel · ACGMO

€ 15,90

Croque Madame mit Spiegelei und Pommes Frites

französischer Schinken / Käse / Béchamel

French ham, cheese, béchamel, fried egg · ACGMO

€ 16,90

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupine / lupines, sulfites R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. Preise inkl. MwSt.



Desserts

Crème Brûlée au café

Mandel Crumble / Salzkaramelleis

almond crumble, salted caramel ice cream · ACGHO

€ 8,90

Mousse au Chocolat

Blätterteig / Rhabarberragout / Himbeersorbet

puff pastry, rhubarb ragout, raspberry sorbet · ACGHO

€ 10,90

Salzburger Nockerl (1 Portion)

the famous "Salzburger Nockerl" · ACO

€ 9,90

Kugel Eis

Vanille / Erdbeer / Schokolade / Haselnuss

Ice cream

Vanilla / strawberry / chocolate / hazelnut · CGO

€ 2,50

Sorbet

Zitrone / Kirsche / saisonale Sorten

Lemon / cherry / seasonal flavours · GO

€ 3,20

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupine / lupines, sulfites R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. Preise inkl. MwSt.



Coupe glacée

Gemischtes Eis

Vanilleeis / Erdbeereis / Schokoladeneis

Ice cream selection

vanilla ice cream, strawberry ice cream, chocolate ice cream · ACGO

€ 7,50

Coupe Banane Chocolat

Vanilleeis / Schokoladeneis / frische Banane / Schokosauce / Schlagobers

vanilla ice cream, chocolate ice cream, fresh banana

chocolate sauce, whipped cream · ACGO

€ 9,50

Coupe Noisette

Vanilleeis / Schokoladeneis / Haselnusseis

karamellisierte Nüsse / Mandel Crumble / Schlagobers

vanilla ice cream, chocolate ice cream, hazelnut ice cream, caramelized

nuts, almond crumble, whipped cream · ACGHO

€ 8,90

Coupe Amarena

Vanilleeis / Kirschsorbet / Amarena Kirsche / Schlagobers

vanilla ice cream, cherry sorbet, amarena cherries, whipped cream · ACGO

€ 9,90

Eiskaffee

Vanilleeis / frischer doppelter Espresso / Schlagobers

vanilla ice cream, fresh double shot of espresso, whipped cream · ACGO

€ 9,90

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupine / lupines, sulfites R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. Preise inkl. MwSt.



Pâtisserie

Schokoladentarte / Zitronentarte

chocolate tart · ACGHO / *lemon tart* · ACGO

€ 4,80

Sachertorte · ACGHO

€ 4,80

Schokoladen Himbeer Torte

chocolate raspberry cake · ACGHO

€ 4,80

Mango Käsesahne Torte

mango cheesecake · ACGO

€ 4,80

Apfelstrudel / Topfenstrudel

apple strudel · ACGHO / *curd cheese strudel* · ACGO

€ 4,80

Erdbeerbiskuit

strawberry biscuit · ACGO

€ 4,80

Portion Schlagobers

whipped cream · G

€ 1,90

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupine / lupines, sulfites R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. Preise inkl. MwSt.