



IMLAUER BRASSERIE MIRABELL



Vorspeisen / Starters

Plateau apéritif

Morbier / Camembert / Pastrami / Entenbrust / Bauchspeck
 Räucherforelle Kalamata Oliven / Silberzwiebel
 Cornichons / Feigensenf / Baguette

*Morbier, Camembert, Pastrami, duck breast, pork belly bacon ,
 smoked trout Kalamata olives, pearl onions, Cornichons
 fig mustard, baguette · ADGHLMO*

€ 15,90

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 / karamellisierte Nüsse
 schwarzer Pfefferpanko / marinierter Babyspinat

*Burrata with red wine vinaigrette
 fig, caramelized nuts, black pepper panko, marinated baby spinach · AGHMO*

€ 13,50

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.

Suppe / Soup

Rinderbouillon

Hühnerroulade

Beef bouillon

Crêpe-wrapped chicken roulade · ACGLO

€ 6,50

Salat / 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

Radishes / 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.

Österreichische Klassiker / Austrian classics

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Hausgemachter Erdäpfelsalat / Preiselbeeren / Zitrone

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

€ 25,90

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

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

€ 20,90

Aufgelöstes Wiener Backhuhn
Hausgemachter Erdäpfel-Vogerlsalat / Preiselbeeren / Zitrone

*oneless h omema d e potato and Viennese fried chicken
lamb's lettuce salad, cranberries, lemon · ACGMO*

€ 19,90

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.



Hauptspeisen / main courses

Bœuf Bourguignon vom österreichischen Rinderfilet

Bandnudeln / Schnittlauch

*Beef Bourguignon with Austrian beef tenderloin
ribbon noodles, chives · ACFGLMO*

€ 25,90

Getrübete Pasta mit Comté

eingelegte Buchenpilze / Kerbel / Trüffel

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

€ 23,90

Croque Monsieur mit gemischtem Salat

französischer Schinken / Käse / Béchamel

French ham, cheese, béchamel · ACDGHMO

€ 14,90

Croque Madame mit Spiegelei und gemischtem Salat

französischer Schinken / Käse / Béchamel

French ham, cheese, béchamel, fried egg · ACDGHMO

€ 15,90

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 / Marille / Lavendel

puff pastry, apricot, lavender • 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

Red Bull cherry punch

Red Bull Spring Edition Sugarfree / Skyr / Berries • GO

€ 8,90

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.



Eisbecher / Ice cream

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.



Torten / Cake

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 / Milchrahmstrudel

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.