



IMLAUER
BRASSERIE MIRABELL



Bon appétit

Abend Couvert

Ofenfrisches Baguette mit Olivenöl
oven fresh baguette with olive oil · AGH

€ 2,20

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

Carpaccio vom Thunfisch

Avocadocreme / Limetten Crème Fraîche
Tomaten-Räucherpaprikasalsa / Quinoa

*Tuna carpaccio
avocado cream, lime crème fraîche, tomato smoked paprika salsa, quinoa · DFGO*

€ 16,90

Burrata mit Rotweinvinaigrette

Feige / karamellisierte Nüsse
schwarzer Pfefferpanko / mariniertes 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.

Suppe / Soup

Bouillabaisse

Fisch- & Meeresfrüchtevariation / Safranrouille / Croûton
variation of fish & seafood, saffron rouille, croûton · ABDLOR

Petit € 13,90

Grand € 19,90

Rinderbouillon

Hühnerroulade

Beef bouillon

Crêpe-wrapped chicken roulade · ACGLO

€ 6,50

Salat / Salad

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.

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

Ausgelöstes Wiener Backhuhn

Hausgemachter Erdäpfel-Vogerlsalat / Preiselbeeren / Zitrone

Boneless Viennese fried chicken
homemade potato and lamb's lettuce salad, cranberries, lemon · ACGMO

€ 19,90

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

Bœuf Bourguignon vom österreichischen Rinderfilet

Bandnudeln / Schnittlauch

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

€ 25,90

A = Gluten / 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 / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt.

Hauptspeisen / main course

Sot l'y laisse à la Coq au Vin

Dreierlei vom Wurzelgemüse / Pilze / Speck / Pommes Duchesse

Braised chicken in red wine sauce

trio of root vegetables, mushrooms, bacon, duchess potatoes · ACGLO

€ 23,90

Gegrilltes argentinisches Entrecôte (220g)
oder

Gegrilltes Rinderfilet aus Österreich (150g)

Café de Paris Butter / Barbecue-Hokkaidokürbis
Portweinzwiebeln / Kartoffel Mille Feuille

Grilled Argentine entrecôte (220g)

or

Grilled Austrian beef tenderloin (150g)

*Café de Paris butter, barbecue Hokkaido pumpkin
port wine onions, potato mille feuille · CDFGLMO*

€ 31,90

Cognac-Pfefferrahmsauce

cognac pepper cream sauce · GLO

€ 3,90

A = Gluten / 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 / sulfites, lupins		R = Weichtiere / molluscs	

Preise inkl. MwSt.

Fisch / fish

Filet von der Dorade

Mandel Couscous / grüner Spargel / Zitronen Beurre Blanc

sea bream fillet

almond couscous, green asparagus, lemon beurre blanc · ADGHO

€ 25,90

Seeteufelfilet mit Zitronenkruste

Thymian-Grießschnitte / zweierlei Kürbis / gepickelte Zucchini

Monkfish fillet with lemon crust

thyme semolina slice, pumpkin duet, pickled courgettes · ACDFGMO

€ 27,90

Vegetarisch / vegetarian

Getrübte Pasta mit Comté

eingelegte Buchenpilze / Kerbel / Trüffel

truffled pasta with Comté

pickled beech mushrooms, chervil, truffle · ACGO

€ 23,90

Tramezzinischnitte mit Gruyere-Espuma

cremig Haselnusswirsing / Portweinjus

Tramezzini slice with Gruyere espuma

creamy hazelnut savoy cabbage, portwine jus · ACFGHLO

€ 20,90

Vegan

Geschmorte Artischocke

Madeirajus / Auberginencreme / Kichererbsen

braised artichoke

madeira jus, eggplant cream, chickpeas · AFMO

€ 18,90

A = Gluten / 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 / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt.

Desserts



Crème Brûlée au café

Mandel Crumble / Salzkaramelleis
almond crumble, salted caramel ice cream · ACGHO

€ 8,90

Mousse au Chocolat

Blätterteig / Zwetschke / Portwein
puff pastry, plum, port wine · ACGHO

€ 10,90

Orangen Savarin

Sauerrahmeis / knuspriges Kataifi / Orangenfilets

Orange Savarin
sour cream ice cream, crispy Kataifi, orange filets · ACGO

€ 8,90

Salzburger Nockerl (1 Portion) bis 21:15 Uhr

the famous „Salzburger Nockerl“ · ACO

€ 9,90

Französische Käseauswahl

Drei Sorten / Feigensenf / Feigen / Nüsse / Baguette / Salzbutter

selection of French cheeses
three varieties, fig mustard, figs, nuts, baguette, salted butter · GHMO

€ 11,90

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 / 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 / sulfites, lupins		R = Weichtiere / molluscs	

Preise inkl. MwSt.

	Red Bull Energy Drink / Sugarfree	€ 4,80
	Red Bull Sommer Edition	€ 4,80
	BWT mineralisiertes Gebirgswasser mit / ohne	
	0,33 l	€ 3,50
	0,75 l	€ 6,50
	mit Zitrone 0,33 l	€ 4,20
	mit Holunder 0,33 l	€ 4,50
	Evian mit / ohne 0,75 l	€ 9,50
	Palais Lemonaid Lavendel Rosmarin 0,33 l	€ 4,90
	Coca-Cola / zero 0,33 l	€ 4,50
	Almdudler 0,35 l / Sprite 0,33 l	€ 4,50
	Richard Sun Pfirsich 0,33 l	€ 4,80
	Rauch Fruchtsäfte, seit 1919	
	Apfel / Johannisbeere 0,25 l	€ 4,20
	gespritzt 0,25 l	€ 3,90
	gespritzt 0,5 l	€ 4,90
	Bio Maracuja gespritzt 0,33 l	€ 4,80
	Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l	€ 5,90
	The ORGANICS by Red Bull 0,25 l	
	Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water	
	Black Orange / Ginger Beer	€ 4,80
Bier / Beer	Stiegl Goldbräu vom Fass 0,3 l	€ 4,90
	Stiegl Zwickl vom Fass 0,3 l	€ 4,90
	Stiegl Weisse vom Fass 0,3 l	€ 5,20
	Trumer Pils vom Fass 0,3 l	€ 4,90
	Blanc Beer 0,33 l	€ 5,50
	Stiegl Radler Grapefruit 0,33 l	€ 4,90
	Stiegl 0,0 0,33 l	€ 5,20
Aperitif	Kir Royal Crème de Cassis / Champagner O	€ 15,90
	Blanc Cassis Crème de Cassis / Weißwein O	€ 7,90
	French Martini Vodka / Chambord / Ananassaft	€ 12,00
	French 75 Gin / Zitrone / Zucker / Champagner O	€ 17,90
	French 76 Vodka / Zitrone / Zucker / Champagner O	€ 17,90
	French 77 St. Germain / Zucker / Champagner O	€ 18,90
	Boulevardier Bourbon / Campari / Riesling Vermouth	€ 12,90
	Mauresque Ricard / Mandelsirup / BWT Soda	€ 10,90
	Pastis & Montagne Pernot / BWT Soda	€ 9,90
	Martini Cocktail Gin / Vermouth / Lemon Twist / Olive	€ 12,00
	Campari / Aperol Soda	€ 9,90
	Campari / Aperol Orange (frisch gepresst)	€ 11,90

A = Gluten / 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 / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt.



BRASSERIE MIRABELLI

Bubbles	Glas Schlumberger Sekt 0,1 l ◯	€ 6,50
	Glas Gratien & Meyer Rose Crémant 0,1 l ◯	€ 7,90
	Glas Veuve Clicquot 0,1 l ◯	€ 14,90
Rosé	2025 Coteaux d'Aix Rosé ◯	
	Maison Saint Aix, Provence, Frankreich	€ 8,50
	2024 Rosé by OTT ◯	
	Domaine Marcel Ott, Provence, Frankreich	€ 11,50
Weiß / white	2025 Grüner Veltliner Federspiel „Selektion IMLAUER“ ◯	
	Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau DAC	€ 6,50
	2024 Riesling Reserve „Steinmassl“ ◯	
	Weingut Sax, Langenlois, Kamptal DAC	€ 6,90
	2024 „Petite Lily“ BIO-dyn	
	Château Climens, Bordeaux, Frankreich ◯	€ 9,90
	2023 Chablis AC	
Rot / red	Gilbert Picq, Chablis, Burgund, Frankreich ◯	€ 11,90
	2024 Zweigelt „Selektion IMLAUER“ ◯	
	Weingut Gerald Tschida, Apetlon, Neusiedlersee	€ 6,50
	2024 Cabernet Sauvignon ◯	
	Weingut Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee	€ 7,20
	2023 Côtes du Rhône „Le Temps est Venu“ ◯	
	Château Stéphane Ogier, Rhône, Frankreich	€ 7,90
Kaffee & Tee	2022 Saumur-Champigny BIO ◯	
	Château de Villeneuve, Loire, Frankreich	€ 8,50
	Kleiner Brauner / Espresso	€ 3,50
	Großer Brauner / Doppelter Espresso	€ 4,90
	Verlängerter	€ 4,40
	Café au lait / Cappuccino	€ 4,90
	Petit Café à la crème	
	(Espresso mit Schlagobers)	€ 4,20
	Grand Café à la crème	
	(doppelter Espresso mit Schlagobers)	€ 5,50
	Heiße Schokolade	€ 5,50
	Portion Bio Tee	
	Englisch Breakfast / Kräutertee / Kamille	
	Früchtetee / Grünertee / Pfefferminze	€ 5,50

A = Gluten / 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 / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt.