IMLAUER

BRASSERIE MIRABELL



Bon appétit

BRASSERIE MIRABELL

Bubbles & Beef

14.00 – 17.30 Uhr

60 g Tatar de bœuf & 1 Glas Veuve Cliquot (0,1 l)
€ 24,90

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 / Silberzwieberl / 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 / eingelegte Buchenpilze / Räucher Crème Fraîche /
Trüffel Mayonnaise / gebeiztes Eigelb / Salzbutter / Toast

Austrian beef tartare
pickled beech mushrooms, smoked crème fraîche
truffle 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 / 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.

BRASSERIE MIRABELL

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.

BRASSERIE MIRABELL

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.

BRASSERIE MIRABELL

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 / Kohlsprossen
Portweinzwiebeln / Kartoffel Mille Feuille

Grilled Argentine entrecôte (220g)
or
Grilled Austrian beef tenderloin (150g)

Café de Paris butter, brussels sprouts
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.

BRASSERIE MIRABELL

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

Weißwein-Muschelsud / Kohlrabi / Kartoffel / Babyspinat

Monkfish fillet with lemon crust
white wine mussel broth, kohlrabi, potato, baby spinach · ACDGLOR

€ 27,90

Vegetarisch / vegetarian

Pasta mit Sauce Verte

Piquillo-Paprika / Junglauch / Comté

Pasta with sauce verte
Piquillo peppers, spring onions, Comté cheese · ACGO

€ 23,90

Hausgemachte Linsenfalafel
Karfiolcreme / Babyspinat / geschmolzene Kirschtomaten

Homemade lentil falafel
cauliflower purée, baby spinach, confit cherry tomatoes · ACGO

€ 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.

BRASSERIE MIRABELL

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.

BRASSERIE MIRABELL

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 MIRABELL

Bubbles

Glas Schlumberger Sekt 0,1 l o	€ 6,50
Glas Gratien & Meyer Rose Crémant 0,1 l o	€ 7,90
Glas Veuve Clicquot 0,1 l o	€ 14,90

Rosé

2025 Coteaux d'Aix Rosé o	
Maison Saint Aix, Provence, Frankreich	€ 8,50
2024 Rosé by OTT o	
Domaine Marcel Ott, Provence, Frankreich	€ 11,50

Weiß / white

2025 Grüner Veltliner Federspiel „Selektion IMLAUER" o	
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau DAC	€ 6,50
2024 Riesling Reserve „Steinmassl" o	
Weingut Sax, Langenlois, Kamptal DAC	€ 6,90
2024 „Petite Lily" BIO-dyn	
Château Climens, Bordeaux, Frankreich o	€ 9,90
2023 Chablis AC	
Gilbert Picq, Chablis, Burgund, Frankreich o	€ 11,90

Rot / red

2024 Zweigelt „Selektion IMLAUER" o	
Weingut Gerald Tschida, Apetlon, Neusiedlersee	€ 6,50
2024 Cabernet Sauvignon o	
Weingut Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee	€ 7,20
2023 Côtes du Rhône „Le Temps est Venu" o	
Château Stéphane Ogier, Rhône, Frankreich	€ 7,90
2022 Saumur-Champigny BIO o	
Château de Villeneuve, Loire, Frankreich	€ 8,50

Kaffee & Tee

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.