



Vorspeisen ▫ Starters

IMLAUER Gedeck ^{A,G,O}

(Liptauer, Kräuteraufstrich und Landbrot, dazu 0,125 lt. **Stiegl-Goldbräu**) € 4,90
COVER / HERB SPREADS / BLACK BREAD / 0,125 LT. AUSTRIAN STIEGL-BEER

IMLAUER Wurstsalat ^{M,O}

Knacker / Käse / Zwiebelringe / Paprika / Tomate / Schwarzbrot € 12,50
IMLAUER SAUSAGE SALAD / CHEESE / ONION RINGS / PAPRIKA / TOMATOES / BLACK BREAD

Rote Rübensalat ^{G,H,M,O}

Ziegenkäsebällchen / Zupfsalate / Salzkaramell-Nüsse / Walnussdressing € 14,90
BEETROOT SALAD / GOAT CHEESE BALLS / MIXED LEAF SALADS / SALTED CARAMEL NUTS / WALNUT DRESSING

Suppen ▫ Soups

Kräftige Rindsuppe ^L mit hausgemachter Einlage Ihrer Wahl

CLEAR BEEF SOUP WITH HOMEMADE:

Kräuterfrittaten ^{A,C,G} / HERB PANCAKE STRIPES € 6,10

Leberknödel ^{A,C,G} / LIVER DUMPLING € 6,30

oder **Kaspressknödel** ^{A,C,G} / AUSTRIAN CHEESE DUMPLING € 6,30

Kürbiscremesuppe ^{A,C,G,O,L}

Weißbrot-Croutons / Kernöl € 6,50
PUMPKIN CREAM SOUP / WHITE BREAD CROUTONS / PUMPKIN SEED OIL

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A,O}

Semmel € 8,90
GOULASH SOUP/ ROLL

Allergeninformation:

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnuss F) Soja G) Milch oder Laktose
H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten
Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergen information:

A) grains containing gluten B) crustaceans C) egg D) fish E) peanut F) soy G) milk or lactose H) Nuts L) Celery M)
Mustard N) Sesame O) Sulphites P) Lupins R) Molluscs
Despite the careful preparation of our dishes, ingredients other than those labeled
May contain traces of other substances that are used in the production process in the kitchen.



Österreichisches Rind ▫ Austrian Beef

Brauerestaurant – Burger ^{C,A,G,M}

100% österreichisches, hausgemachtes Rindfleisch Patty

Cocktailsauce / Käse / Tomaten / Salat / Zwiebel

Pommes frites / Grillsauce / Kräuterdip

€ 19,90

BRAUERE

STaurant BURGER / 100% AUSTRIAN BEEF / COCKTAIL SAUCE / CHEESE /
TOMATO / ONION / SALAD / FRENCH FRIES / 2 TYPES OF DIP SAUCE

Klassiker ▫ traditional Austrian Food

Ofenfrischer Schweinebraten im Reindl ^{A,L,A,C,G}

Kruste / Serviettenknödel / Krautsalat

€ 17,90

ROAST SADDLE OF PORK / DUMPLING / TYPICAL AUSTRIAN COLESLAW

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A,C,G}

Preiselbeeren / wahlweise mit:

Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites

€ 17,90

ESCALOPE OF PORK "VIENNA STYLE" / PARSLEY POTATOES OR FRENCH FRIES / CRANBERRIES

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G}

Preiselbeeren / wahlweise mit:

Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites

€ 25,90

ESCALOPE OF VEAL "VIENNA STYLE" / PARSLEY POTATOES OR FRENCH FRIES / CRANBERRIES

Vegetarisch ▫ Vegetarian

Kärntner Kasnudeln ^{A,C,G}

Schnittlauchbutter / Grana Padano / kleiner grüner Salat

€ 15,90

PASTA STUFFED WITH CURED CHEESE / CHIVES BUTTER / GRANA PADANO / SMALL GREEN SALAD

Veggie Burger – **vegan** ^{A,N}

Gemüse-Kartoffel Patty / Tomate / Salat / Zwiebel

Hummus / Apfel-Chutney / Kartoffel Wedges

€ 16,90

VEGETABLE POTATO PATTY / TOMATO / SALAD / ONION / HUMMUS

APPLE CHUTNEY / POTATO WEDGES



Salat ▫ Salad

Steirischer Backhendlsalat^{A,C,O,M,L}

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade

Bunter Blattsalat / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

€ 17,90

FRIED CHICKEN BREAST WRAPPED WITH PUMPKIN SEEDS / PUMPKIN SEED OIL /
ROASTED PUMPKIN SEEDS / MIXED SALAD

Knackiger Blattsalat

mit 3 Stück hausgemachten Pinzgauer Kaspressknödel^{A,C,G}

€ 16,90

GREEN SALAD / 3 PIECES HOMEMADE CHEESE-DUMPLINGS

Grüner Salat^{M,O}

€ 5,20

GREEN SALAD

Gemischter Salat^{M,O}

€ 5,90

SMALL MIXED SALAD

Gebäck ▫ Bread

Salztangerl oder Kornspitz^A

€ 2,60

"SALT STICK" BREAD OR GRAIN ROLL

Laugenbrezen^A

€ 2,90

PRETZEL

Semmel oder Schwarzbrot^A

€ 2,20

ROLL OR BLACK BREAD

Portion Salzburg Milch Butter (10 g)^G

€ 1,10

PORTION OF AUSTRIAN BUTTER

Auf Vorbestellung bereiten wir auch gerne für Sie vor:

- Ofenfrische Schweinerippen

Kartoffelwedges / 2erlei Dip / Maiskolben / Knoblauchbrot^{A,G,C}

€ 18,90

Bestellung bis 24 Stunden vorab möglich!

Reservierung unter: 0662 877 694



Nachspeisen ▫ Dessert

Germknödel mit Powidlmarmelade ^{A, C, G, O}

Vanillesauce / Mohnzucker

€ 7,90

YEAST DUMPLING WITH PLUM JAM / VANILLA SAUCE / POPPY SEED SUGAR

Palatschinken (2 Stück) ^{A, C, G}

Marillen- oder Preiselbeermarmelade

€ 6,90

PANCAKES (2 PIECES) WITH APRICOT JAM OR CRANBERRY JAM

Warmer gezogener Apfelstrudel ^{A, C, G, H}

Schlagobers

€ 5,50

WARM APPLE STRUDEL / WHIPPED CREAM

Portion Vanillesauce ^{G, A, C}

€ 2,00

PORTION OF VANILLA SAUCE

Hausgemachte Torten aus unserer Patisserie

Sachertorte ^{A, C, G, O}

€ 4,80

"SACHER" CAKE

Malakof-Torte

€ 4,80

MALAKOF-CAKE

Himbeer - Topfenmousse Torte ^{A, C, G, H, O}

€ 4,80

RASPBERRY – CURD CHEESE MOUSSE CAKE

NOCH MEHR #IMLAUERGENUSS AUF @BRAURESTAURANT_IMLAUER UND
@IMLAUERHOTELS_AUSTRIA ENTDECKEN & TEILEN!

