



Frühlingsgefühle

Samstag, 21. März 2026 - Sonntag, 12. April 2026
von 11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr

**Braurestaurant
IMLAUER**
SALZBURG

UNSERE EMPFEHLUNGEN:

Bärlauchcremesuppe ^{A,C,G} EUR 6,70

Obershaube / Kräuteröl / Croûtons

WILD GARLIC CREAM SOUP / HERB OIL / CROUTONS

Getrüffeltes Stunden Ei ^{A,C,G,M,L} EUR 16,90

Glasierter Jungspinat / Sauce Hollandaise / Brioche

COOKED EGG / GLACED SPINACH / SAUCE HOLLANDAISE / BRIOCHE

* * *

Duett vom Tauernlamm ^{A,O,M,L,G} EUR 28,90

Rosa gebratene Lammkrone / geschmorte Lammkeule / Bärlauch

Buchweizen / Buchenraslinge / Radieschen / Salzzitrone

PINK ROASTED RACK OF LAMB / BRAISED LEG OF LAMB / WILD GARLIC
BUCKWHEAT / BEECH MUSHROOMS / RADISHES / PRESERVED LEMON

Filetspitzen vom Voralpenrind ^{A,C,G,L,M} EUR 31,90

Kartoffelknödel / Erbsenvielfalt / Cognac-Morchelrahmsauce

BEEF FILET TIPS / POTATO DUMPLINGS / MIXED PEAS

COGNAC AND MOREL CREAM SAUCE

Bärlauchrisotto ^{B,G,L,O} EUR 19,90

Gebratene Garnele / Krustentierschaum / Wildkräuter / Grana Padano

WILD GARLIC RISOTTO / FRIED PRAWN / SHELLFISH FOAM

WILD HERBS / GRANA PADANO

* * *

Osterei ^{A,C,G,O} EUR 8,90

Topfen / Mango / weiße Schokolade / Sauerampfer-Kalamansi

EASTER EGG / QUARK / MANGO / WHITE CHOCOLATE / SORREL CALAMANSI

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2024 Wiener Gemischter Satz DAC

Weingut Mayer am Pfarrplatz

Wien

1/8 lt. € 6,10

0,75 lt. Flasche € 36,00

2023 Carnuntum Cuvée

(Zweigelt, Pinot Noir)

Weingut Gerhard Markowitsch

Göttlesbrunn, Carnuntum

1/8 lt. € 5,70

0,75 lt. Flasche € 34,00



BRAURESTAURANT_IMLAUER

Inklusivpreise

Unser Küchenchef informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.

NOCH MEHR #IMLAUERGENUSS AUF

@BRAURESTAURANT_IMLAUER UND @IMLAUERHOTELS_AUSTRIA ENTDECKEN & TEILEN!