

# SPARGELSAISON IM BRAURESTAURANT IMLAUER

Samstag, 25. April bis Sonntag, 24. Mai 2026

11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00

**Spargelcremesuppe** <sup>A,C,G,L</sup> EUR 6,50

Brioche-Croûtons / Obershaube / Brennessel-Öl

asparagus cream soup / brioche croutons / cream topping / nettle oil

**Rosa gebratenes Roastbeef** <sup>A,C,G,L,M</sup> EUR 17,90

weißer & grüner Spargel / Bio-Eier-Vinaigrette / gegrilltes Sauerteig-Toastbrot

medium rare roast beef / white and green asparagus / organic egg vinaigrette /

grilled sourdough toast

\* \* \*

**Spargel Cordon Bleu vom weißen Spargel** <sup>A,C,G,O,M</sup> EUR 22,90

Petersilkartoffeln / Sauce Hollandaise

white asparagus cordon bleu / potatoes / sauce hollandaise

**Rosa gegrilltes Rinderfiletsteak von der Kalbin (200g)** <sup>A,C,G,O,L,M</sup> EUR 34,90

Kartoffel-Bärlauchroulade / weißer Spargel / Sauce Hollandaise / Thymianjus

medium rare grilled veal beef tenderloin steak / potato wild garlic roulade / white asparagus / hollandaise sauce / thyme jus

**Saltimbocca vom Seeteufel** <sup>A,C,D,G,L,O</sup> EUR 31,90

Trüffelravioli / weißer & grüner Spargel / 2erlei Petersilie

saltimbocca of monkfish / white & green asparagus / truffle ravioli / two types of parsley

**Weißer Stangenspargel** <sup>G,L,M,O</sup> EUR 19,90

Drillingskartoffel / Beinschinken / Sauce Hollandaise

white asparagus / baby potatoes / leg ham / hollandaise sauce

**Spargelrisotto** <sup>G,L,M</sup> EUR 16,90

Parmesanschaum / geräuchertes Bio-Eigelbge / Belperknolle / Wildkräuter

asparagus risotto / parmesan foam / smoked organic egg yolk / belper knolle wild herbs

\* \* \*

**Topfen-Limetten-Mousse** <sup>A,C,G,O</sup> EUR 8,90

Rhabarber / Erdbeere / Moscato d'Asti

quark lime mousse / rhubarb / strawberry / moscato d'asti

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2024 Riesling Ried Steinmassl DAC Reserve

Weingut Sax

Kamptal

1/8 lt. € 5,40

0,75 lt. Flasche € 32,00

2023 Big John Cuvée Reserve

(Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir)

Weingut Scheiblhofer

Andau, Burgenland Thermenregion

1/8 lt. € 7,50

0,75 lt. Flasche € 45,00

**Inklusivpreise**

UNSER KÜCHENCHEF INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN.