

Menü

WEIHNACHTS

24.12.2026, Braurestaurant IMLAUER



VORSPEISE - STARTER

Gebeizt-geflämmter Fjordlachs
Butternusskürbis / Sellerie
Schnittlauch-Kaviar Beurre-Blanc

Vegetarische Alternative

Steinpilzquiche
Crème fraîche / eingelegte
Eierschwammerl
Frisée / Pinienkerne

**Cured and flame-seared
fjord salmon**

Butternut squash / celery
chive-caviar beurre-blanc

Vegetarische Alternative

Porcini mushroom quiche
crème fraîche / pickled chanterelles
frisée / pine nuts

HAUPTSPEISE - MAIN COURSE

Rosa gebratenes Rinderfilet
Süßkartoffel-Mousseline
wilder Blumenkohl
Amarant / Trüffeljus

Vegetarische Alternative

Hausgemachte Trüffelagnolotti
Pecorinoschaum / geräuchertes Bio-
Eigelb / Babyspinat

Pink Roasted Beef Tenderloin
Sweet potato mousseline / wild
cauliflower / amaranth / truffle jus

Vegetarische Alternative

Homemade truffle agnolotti
pecorino foam / smoked organic egg
yolk / baby spinach

NACHSPEISE - DESSERT

**Glasierter Zartbitter-
Schokoladengâteau**
Schwarze Kirsche
Mandarine / Süßholz

Glazed dark chocolate gâteau
Black cherry / mandarin / licorice

€ 89,00 inkl. Aperitif pro Person
Änderungen vorbehalten



**Braurestaurant
IMLAUER**
SALZBURG

