

Speisekarte Take Away

Suppen

Kräftige Rindsuppe^L mit Einlage Ihrer Wahl Gebackener Leberknödel ^{A,C,G} / fried liver dumpling Kräuterfrittaten ^{A,C,G} / herb pancake stripes oder Kaspressknödel ^{A,C,G} / cheese dumpling	€ 4,50
Kartoffelrahmsuppe^{A,G,L} / Croûtons Potato cream soup / croûtons ^{A,G,L}	€ 4,70
Hausgemachte Gulaschsuppe^{A,O} / Semmel ^A Goulash soup ^{A,O} / bread ^{A,O}	€ 5,90

IMLAUER Burger

Braurestaurant – Burger^{C,A,G} / 100% Rindfleisch / Tomaten / Salat Zwiebel / Käse ^G / Pommes / Grillsauce ^M / Kräuterdip ^G Beef Burger / tomato / onion / cheese / French fries / salad / sauce	€ 15,90
---	---------

Klassiker

„Bräu - Pfandl“: Gebratenes Schweinefilet Champignonsauce ^{A,G} / frisches Gemüse ^G / Kräuterspätzle ^{A,C,G} “Bräu-Pan“: Grilled pork-medallions / mushroom-sauce / vegetables / herb spaetzle	€ 17,90
Geschmortes Rinderbackerl^{G,L,O} Rosmarinpolenta / Grillgemüse Braised beef cheek / rosemary polenta / grilled vegetables	€ 17,90
Ofenfrischer Schweinebraten / Kruste^{A,L} Serviettenknödel ^{A,C,G} / Sauerkraut ^A Roast saddle of pork / sauerkraut / dumpling	€ 13,90
Wiener Schnitzel vom Schwein^{A,C} aus der Pfanne Petersilienkartoffel ^G / Preiselbeeren Escalope of pork „Vienna style“ / parsley potatoes / cranberries	€ 13,90

Wiener Backhend'l^{A,C}

hausgemachter Kartoffel-Vogerlsalat^{M,L,O} mit Kürbiskernöl

Preiselbeeren / frittierte Petersilie

€ 15,40

*Fried chicken "Vienna style" / home-made potatoes salad with pumpkin seed oil
cranberries / fried parsley*

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

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade / Kürbiskernöl

Croûtons^{A,G}

€ 11,90

Fried chicken breast / Salad / pumpkin oil / croûtons

Fiaker Gulasch^{A,O}

Serviettenknödel^{A,C,G} / Spiegelei / Würstl / Essiggurke

€ 13,90

Goulash of Beef / dumpling / sausage / egg / pickle

Vegetarisch

Kärntner Kasnudeln^{A,C,G}

Schnittlauchbutter^G / Grana Padano / kleiner Salat

€ 11,50

Pasta stuffed with cured cheese^{A,C,G} / chives butter^G / Grana Padano / salad

Saisonelle Gemüsepfanne^G / junge Kartoffel

Spiegelei vom Thoman Bio-Bauernhof

€ 11,20

Mixed vegetables pan / potatoes / fried egg

Nachspeisen

Salzburger Nockerl^{A,C,G}

€ 6,90

Der Klassiker mit Preiselbeeren als Portion für eine Person

Topfenknödel^{G,A} (2 Stück) / Zwetschgenröster / Butterbrösel^A

€ 6,90

Curd cheese dumpling / plum ragout

Mousse von der Zartbitterschokolade^{C,G}

marinierte Waldbeeren

€ 6,10

Mousse au chocolat / marinated berries

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

€ 4,10

Warm apple strudel / whipped cream