

Speisekarte Take Away

Täglich von 11:30 – 19:00 Uhr

-10% auf Selbstabholung

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 € 4,70
Potato cream soup / croûtons^{A,G,L}
- Hausgemachte Gulaschsuppe^{A,O}** / Semmel^A € 5,90
Goulash soup^{A,O} / bread^{A,O}

IMLAUER Burger

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

Klassiker

- „Bräu - Pfandl“:** Gebratenes Schweinefilet
Champignonsauce^{A,G} / frisches Gemüse^G / Kräuterspätzle^{A,C,G} € 17,90
“Bräu-Pan“: Grilled pork-medallions / mushroom-sauce / vegetables / herb spaetzle
- Geschmortes Rinderbackerl^{G,L,O}**
Rosmarinpolenta / Grillgemüse € 17,90
Braised beef cheek / rosemary polenta / grilled vegetables
- Ofenfrischer Schweinebraten / Kruste^{A,L}**
Serviettenknödel^{A,C,G} / Sauerkraut^A € 13,90
Roast saddle of pork / sauerkraut / dumpling
- Wiener Schnitzel vom Schwein^{A,C}** aus der Pfanne
Petersilienkartoffel^G / Preiselbeeren € 13,90
Escalope of pork „Vienna style“ / parsley potatoes / cranberries
- Wiener Backhend'l^{A,C}**
hausgemachter Kartoffel-Vogerlsalat^{M,L,O} mit Kürbiskernöl
Prelisbeeren / frittierte Petersilie € 15,40
Fried chicken “Vienna style” / home-made potatoes salad with pumpkin seed oil
cranberries / fried parsley

Einfach anrufen, bestellen und abholen – 0662 877 694 919

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