

Einfach anrufen, bestellen und abholen – 0662 877 694 919

## Speisekarte Take Away

Täglich von 11:30 – 19:00 Uhr

-10% auf Selbstabholung

### Suppen

<b>Kräftige Rindsuppe<sup>L</sup></b> mit Einlage Ihrer Wahl Kräuterfrittaten <sup>A,C,G</sup> / herb pancake stripes oder Kaspressknödel <sup>A,C,G</sup> / cheese dumpling	€ 4,50
<b>Spargelcremesuppe<sup>A,G,L</sup></b> / Croûtons Asparagus cream soup / croûtons <sup>A,G,L</sup>	€ 4,90
<b>Kartoffelrahmsuppe<sup>A,G,L</sup></b> / Croûtons Potato cream soup / croûtons <sup>A,G,L</sup>	€ 4,70
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe<sup>A,O</sup></b> / Semmel <sup>A</sup> Goulash soup <sup>A,O</sup> / bread <sup>A,O</sup>	€ 5,90

### IMLAUER Burger & Wrap

<b>Braurestaurant – Burger<sup>C,A,G</sup></b> / 100% Rindfleisch / Tomaten / Salat Zwiebel / Käse <sup>G</sup> / Pommes / Grillsauce <sup>M</sup> / Kräuterdip <sup>G</sup> Beef Burger / tomato / onion / cheese / French fries / salad / sauce	€ 15,90
<b>Grilled Chicken Wrap<sup>C,A,G</sup></b> / Gegrilltes Hühnerfleisch / Tomaten / Salat Zwiebel / Kräutersauerrahmsauce / Süßkartoffelpommes chicken / tomato / onion / sweet potato fries / salad / sauce	€ 13,90

### Klassiker

<b>Weißer Stangenspargel</b> Sauce Hollandaise <sup>C,G</sup> / junge Kartoffel / Beinschinken White Asparagus / sauce Hollandaise / potatoes / ham	€ 19,90
<b>Ofenfrischer Schweinebraten / Kruste<sup>A,L</sup></b> Serviettenknödel <sup>A,C,G</sup> / Sauerkraut <sup>A</sup> Roast saddle of pork / sauerkraut / dumpling	€ 13,90
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein<sup>A,C</sup></b> aus der Pfanne Petersilienkartoffel <sup>G</sup> / Preiselbeeren Escalope of pork „Vienna style“ / parsley potatoes / cranberries	€ 13,90
<b>Cordon Bleu vom Schwein<sup>A,C</sup></b> aus der Pfanne Petersilienkartoffel <sup>G</sup> / Preiselbeeren Cordon Blue of pork „Vienna style“ / parsley potatoes / cranberries	€ 15,90

### Wiener Backhendl<sup>A,C</sup>

hausgemachter Kartoffel-Vogerlsalat<sup>M,L,O</sup> mit Kürbiskernöl  
Preiselbeeren / frittierte Petersilie € 15,40  
Fried chicken "Vienna style" / home-made potatoes salad with pumpkin seed oil  
cranberries / fried parsley

### Steirischer Backhendlsalat<sup>A,C,O,M</sup>

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade / Kürbiskernöl  
Croûtons<sup>A,G</sup> € 11,90  
Fried chicken breast / Salad / pumpkin oil / croûtons

## Vegetarisch

Süßkartoffel / junger Spinat / Tomaten / Paprika / Feta<sup>G</sup>  
geröstete Pinienkerne € 11,20  
Filled sweet potato / spinach / feta<sup>G</sup> / tomatoes / pepper / roasted pine nuts

Frische Tagliatelle<sup>A,C,G</sup> / grüner und weißer Spargel  
leichte Rahmsauce € 14,90  
Tagliatelle / green and white asparagus / cream sauce

Saisonelle Gemüsepfanne<sup>G</sup> / junge Kartoffel  
Spiegelei vom Thoman Bio-Bauernhof € 11,20  
Mixed vegetables pan / potatoes / fried egg

## Nachspeisen

Salzburger Nockerl<sup>A,C,G</sup> € 6,90  
Der Klassiker mit Preiselbeeren als Portion für eine Person

Kaiserschmarren / Zwetschgenröster<sup>A,C,G</sup> € 8,20  
Kaiserschmarren: Cut up and sugared pancakes / raisin / plums<sup>A,C,G</sup>

Topfenknödel<sup>G,A</sup> (2 Stück) / Zwetschgenröster / Butterbrösel<sup>A</sup> € 6,90  
Curd cheese dumpling / plum ragout

Mousse von der Zartbitterschokolade<sup>C,G</sup>  
marinierte Waldbeeren € 6,10  
Mousse au chocolat / marinated berries

Warmer gezogener Apfelstrudel<sup>A,C,G,H</sup> / Schlagobers<sup>G</sup> € 4,10  
Warm apple strudel / whipped cream

Erdbeer-Rhabarberkuchen<sup>A,C,G</sup> / Schlagobers<sup>G</sup> € 4,10  
Strawberry - rhubarb cake / whipped cream