

Vorspeisen

Gedeck^{A,G,O}

(Liptauer, Kräuteraufstrich und Landbrot dazu 0,125 lt. **Stiegl-Goldbräu**) € 3,90
Cover^{A,G,O} / herb spreads / black bread / 0,125 lt. Stiegl-beer

Carpaccio vom Rind / Rucola / Grana Padano / Baguette^A € 14,30
Carpaccio of beef / rucola / parmesan / baguette^A

Matjes Tartar^D

Kartoffelrösti / Salatbouquet € 12,80
Matjes Tartar^D / fried potatoes / salad

Suppen

Kräftige Rindsuppe^L mit hausgemachter Einlage Ihrer Wahl

Grießnockerl^{A,C,G} / semolina dumpling

Kräuterfrittaten^{A,C,G} / herb pancake stripes

oder Kaspressknödel^{A,C,G} / cheese dumpling € 4,70

Kartoffelrahmsuppe^{A,G,L} / Croûtons € 4,90
Potato cream soup / croûtons^{A,G,L}

Hausgemachte Gulaschsuppe^{A,O} / Semmel^A € 6,50
Goulash soup^{A,O} / bread^{A,O}

Brot und Gebäck

Spezialgebäck^A € 1,90
1 piece of special bread

Laugenbrezen^A € 2,20
Pretzel

Semmel oder Schwarzbrot^A € 1,50
Roll or black bread

Portion Butter (10 g)^G € 0,50
Portion of butter

Österreichisches Rind

Kurz gebratener Rostbraten vom Simmentaler Rind (180g)
Zwiebelsauce^A / Zuckererbsenschoten^G / Kartoffelkroketten^{A,C,G} € 21,90
Sirloin steak^A / onion sauce^A / sugar peas / potato croquettes

Fiaker Gulasch
Serviettenknödel^{A,C,G} / Spiegelei^G / Essiggurkerl / Grillwürstel € 15,90
Beef Goulash / dumpling^{A,C,G} / fried egg^G / pickles / grilled sausage

Braurestaurant – Burger^{C,A,G} / 100% Rindfleisch / Tomaten / Salat
Zwiebel / Käse^G / Pommes / Grillsauce^M / Kräuterdip^G € 16,90
Beef Burger / tomato / onion / cheese / French fries / salad / sauce

Fisch

Gebratenes Zanderfilet^{G,D,A}
Butter mit Mandelblätter^G / Blattspinat^G / Petersilienkartoffel^G € 20,90
Roasted pike-perch filet^A / spinach^G / almond butter^{G,H} / parsley potatoes^G

Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten im Reindl / Kruste^{A,L}
Serviettenknödel^{A,C,G} / Krautsalat € 14,30
Roast saddle of pork^{A,L} / coleslaw / dumpling^{A,C,G}

Bräu Pfandl
Schweinefilet im Ganzen gebraten / Champignonsauce^{A,G}
Butterspätzle^{A,C,G} / Gemüse € 18,90
Bräu Pfandl: Roasted pork / mushroom sauce^{A,G} / butter spaetzle^{A,C,G} / vegetables

Wiener Schnitzel vom Schwein^{A,C} aus der Pfanne
Petersilienkartoffel^G / Preiselbeeren € 14,30
Escalope of pork "Vienna style"^{A,C} / parsley potatoes^G / cranberries

Wiener Schnitzel vom Kalb^{A,C} aus der Pfanne
Petersilienkartoffel^G / Preiselbeeren € 21,90
Escalope of veal "Vienna style"^{A,C} / parsley potatoes^G / cranberries

Wiener Backhendl^{A,C} (Ausgelöst)
frittierte Petersilie / hausgemachter Kartoffel-Vogerlsalat^{M,L,O}
mit Kürbiskernöl / Preiselbeeren € 16,50
Fried chicken "Vienna style"^{A,C} / home-made potatoes salad^{O,L}
pumpkin seed oil / cranberries

Vegetarisch

- Original Pinzgauer Kasnocken im Pfandl^{A,C,G}**
Frische Röstzwiebeln^G / grüner Salat € 12,50
Original austrian chees spaetzle^{A,C,G} / fried onion / salad
- Gemüse Curry^G (Vegan)**
Kichererbsen / Kokosmilch / Duftreis € 12,50
Vegetable Curry / chickpeas / coconut milk / rice^G

Salat

- Steirischer Backhendlsalat^{A,C,O,M}**
Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade / Kürbiskernöl
Croûtons^{A,G} € 12,90
Fried chicken breast^{A,C} / Salad^{M,O} / pumpkin oil / croûtons
- Grüner Salat^{M,O}** € 4,90
Green salad^{M,O}
- Beilagensalat^{M,O}** € 5,40
Small mixed salad^{M,O}

Auf Vorbestellung bereiten wir auch gerne für Sie vor:

- **Frische Stelze** / Knödel / Krautsalat / Senf / Kren € 14,50
- **Würzig marinierte Spare Ribs** mit Wedges & 2erlei Dip € 14,50
Essiggemüse / Knoblauchbrot

Reservierung einen Tag vorab: 0662 877 694 oder restaurant@imlauer.com

Nachspeisen

Kaiserschmarren / Zwetschgenröster ^{A,C,G} Kaiserschmarren: Cut up and sugared pancakes / raisin / plums ^{A,C,G}	€ 8,90
Palatschinken ^{A,C,G} (2 Stück) Marillen- oder Preiselbeermarmelade Pancake ^{A,C,G} (2 pieces) with apricot jam or cranberry jam	€ 6,20
Topfenknödel ^{G,A} (2 Stück) / Zwetschgenröster Preiselbeerschaum / Butterbrösel ^A Curd cheese dumpling ^G / plum ragout / cranberries froth	€ 6,90
Mousse von der Zartbitterschokolade ^{C,G} marinierte Waldbeeren Mousse au chocolat ^{C,G} / marinated berries	€ 6,20
Warmer gezogener Apfelstrudel ^{A,C,G,H} / Schlagobers ^G Warm apple strudel / whipped cream	€ 4,50
Portion Vanillesauce ^G Portion of vanilla sauce ^G	€ 1,90

Allergeninformation:

A) glutenhaltiges Getreide B)Krebstiere C)Ei D)Fisch E)Erdnuss F)Soja G)Milch oder Laktose
H)Schalenfrüchte L)Sellerie M) Senf N)Sesam O)Sulfite P)Lupinen R)Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden

