

BRAURESTAURANT IMLAUER

Samstag, 21. Mai bis Sonntag, 5. Juni 2022
11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00

SPARGELZEIT

(11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00 UHR)

Weißer Spargel im Schinkenmantel „Wiener Art“ EUR 14,90

Frühlingsalat / Sauce Verte

Fried white asparagus „Vienne Style / ham / green salad / sauce verde

Spargelcremesuppe EUR 5,10

Knoblauch - Croûtons

Cream soup of asparagus / garlic croûtons

* * *

Marchfelder Stangenspargel EUR 19,90

Heurigen Kartoffeln / hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

White Asparagus / potatoes / homemade sauce hollandaise or melted butter

Zusätzlich servieren wir Ihnen:

As side dish we will serve:

* Portion Honigschinken (50g) EUR 3,40

Portion ham (50g)

* Portion Prosciutto (50g) EUR 4,50

Portion prosciutto (50g)

* Portion Osso Collo (50g, Rind) EUR 3,90

Portion osso Collo (50g, beef)

Filetsteak vom Hochlandrind (150g) EUR 29,90

Marchfelder Stangenspargel / Rosmarin Kartoffel / hausgemachte Sauce Hollandaise

Filet of Austrian Beef (150g) / asparagus / potatoes with rosemary / homemade sauce hollandaise

Gegrilltes Lachsfilet EUR 21,90

Cremiges Spargelrisotto / Parmesanchip / hausgemachte Sauce Hollandaise

Roasted salmon fillet / creamy risotto with asparagus / parmesan chip / homemade sauce hollandaise

Gebratene Kartoffelgnocchi EUR 13,90

Weißes Spargelragout / Strauchtomaten / Grana Padano

Roasted Gnocchi / white asparagus ragout / tomatoes / Grana Padano

* * *

Buttermilch Mousse im Schokoladenspitz

Erdbeerragout / Amaretti Crumble

EUR 7,90

Buttermilk mousse wrapped white chocolate / strawberry ragout / amaretti crumble

WEINEMPFEHLUNG

2020 Chardonnay

Weingut Schwarz

Schrattenberg, Niederösterreich

1/8 lt. € 5,40

0,75 lt. Flasche € 32,00

2020 „Carnuntum Cuvée“

(Zweigelt, Pinot Noir)

Weingut Gerhard Markowitsch

Göttlesbrunn, Carnuntum

1/8 lt. € 5,60

0,75 lt. Flasche € 33,00

inklusive Preise

UNSER KÜCHENCHEF INFORMIERT SIE GERNE, ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN.