

BRAURESTAURANT IMLAUER

Samstag, 13. August – Sonntag, 28. August 2022
11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00

BULL & BEER

(11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00 UHR)

Filetsteak vom Hochlandrind EUR 35,90
(200 g) AT
Filet steak of highland cattle (200 g) AT

Argentina Rib Eye Steak EUR 29,90
(200 g)
Argentina Rib Eye Steak (200 g)

Rumpsteak vom schottischen Angus Rind EUR 30,90
(250 g)
Rump steak of Scottish Angus beef (200 g)

Huftsteak vom heimischen Rind EUR 25,90
(200 g) AT
Sirloin steak of Austrian beef (200 g) AT

Tomahawk vom Ablinger Deluxe Schwein EUR 24,90
(300 g) AT
Tomahawk steak of "Ablinger Deluxe pork" (300 g) AT

Als Beilagen servieren wir Ihnen:

As side dishes we serve:

- Sautierte Lungauer Eierschwammerl mit Jungzwiebeln und frischen Kräutern
Sautéed chanterelles with onions and fresh herbs
- Wedges
Potato wedges
- Gegrillter Maiskolben und Grilltomate
Grilled corn on the cob and grilled tomato
- Gebackene Zwiebelringe
Baked onion rings
- Salat, Sauerrahmdip und Kräuterbutter
Salad, sour cream dip and herb butter

FRISCH GEPFLÜCKTE HEIDELBEEREN VON UNSEREM HEIMISCHEN LIEFERANTEN:

Lauwarmer Brownie EUR 7,50
Heidelbeer-Frozen Joghurt
Warm brownie / blueberry frozen yogurt

WEINEMPFEHLUNG:

2020 Cabernet Sauvignon

Weingut Scheiblhofner
Andau, Burgenland

1/8 lt. € 6,40

0,75 lt. Flasche € 38,00

2020 Riesling Smaragd

Terrassen DAC
Domäne Wachau
Niederösterreich

1/8 lt. € 6,50

0,75 lt. Flasche € 39,00

Inklusiv-Preise

UNSER KÜCHENCHEF INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN.