

BRAURESTAURANT IMLAUER

Samstag, 17. September – Sonntag, 2. Oktober 2022
11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:30

PFANDL ESSEN

(11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:30 UHR)

Bauernsalat EUR 13,50

Gebatener Salzburger Speck / Champignons / Kartoffel / knackiger gemischter Blattsalat
Farmers Salad: roasted bacon / champignons / potatoes / mixed salad

Bauernschmaus Pfandl EUR 16,90

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kruste / Geselchtes vom Schwein / Grillwürstel
Bratensauce / Sauerkraut / Serviettenknödel / Bratkartoffel / Essiggurke
Bauernschmaus Pan: Oven-fresh roast pork with crust / smoked pork / grilled sausages
sauerkraut / dumpling / fried potatoes / pickles

Gebackenes im Pfandl EUR 18,90

Hühnerkeule / Blutwurstscheiben / Kalbsleber / Kartoffel - Vogerl Salat / Preiselbeeren
Fried Pan: chicken leg / blood sausage / veal liver / potato salad / cranberries

Fisch Pfandl EUR 23,90

Gegrilltes Zander & Lachsforellenfilet / Spitzkraut mit Bauchspeck / junge Kartoffel / Zitronenöl
Fish Pan: grilled pike perch & salmon trout fillet / cabbage with bacon / young potato / lemon oil

Pinzgauer Bierkasnocken im Pfandl EUR 14,90

Pinzgauer Bierkäsenocken / Röstzwiebel / grüner Salat
Cheese spaetzle / fried onions / green salad

* * *

Süßes Pfandl

Kartoffelknödel mit Salzburger Zwetschgen / Zwetschgenröster / Butterbrösel EUR 7,90
Plum dumpling / plum ragout / butter crumb

UNSERE BIEREMPFEHLUNG

Stiegl-Gut Wildshut Bio Perlage
0,75 lt. Flasche € 26,90

Stiegl Herbstgold
0,5l Flasche € 4,90

WEINEMPFEHLUNG:

2020 Chardonnay Reserve
„Fuchaberg“
Weingut Müller
Krustetten, Kremstal
1/8 lt. € 6,20
0,75 lt. Flasche € 37,00

2018 Cuvée Tradition
(Blaufränkisch & Zweigelt & St. Laurent)
Weingut Schwarz
Schrattenberg, Niederösterreich
1/8 lt. € 6,10
0,75 lt. Flasche € 36,00

inklusive Preise

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