

# BRAURESTAURANT IMLAUER

Samstag, 14. Jänner bis Sonntag, 29. Jänner 2023  
11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00



## RUND UM DEN KNÖDEL

(11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00 UHR)

UNSERE HAUSGEMACHTEN KNÖDEL WERDEN AUS REGIONALEN & SAISONALEN PRODUKTEN HERGESTELLT, DIE VERWENDETEN BIOEIER, WERDEN VOM IMLAUER SCHLOSS PICHLARN GELIEFERT!

**Kräftige Tafelspitzsuppe** EUR 5,40  
Tiroler Speckknödel  
Clear beef soup / bacon dumpling

\* \* \*

**Semmelknödel mit Selchfleischfüllung** EUR 13,90  
Sauerkraut / Bratensauce  
Dumpling filled with smoked meat / sauerkraut

**Würziger Blutwurstknödel** EUR 13,90  
Speck-Rahmwirsing / Speckchip  
Black sausage dumpling / bacon-creamed cabbage

**Gekochte Rote-Rüben-Knödel** EUR 12,90  
Krenoberssauce / Bergkäse  
Red-cabbage dumpling / horseradish-sauce / cheese

**Gebackener Gemüseknödel „Mediterran“** EUR 12,90  
Strauchtomaten-Ruccolabeet / Pesto-Verdi  
Vegetable dumpling “mediterranean” / tomatoes / rucola / pesto-verdi

\* \* \*

**Brandteig-Zwetschkenknödel** EUR 6,50  
Butterbrösel  
Plum dumplings / buttered crumbs

## UNSERE BIEREMPFEHLUNG

Stiegl-Columbus 1492 Pale Ale  
0,33 lt. Flasche € 4,20

## WEINEMPFEHLUNG

**2020 Wiener Gemischter Satz DAC**  
Weingut Mayer am Pfarrplatz  
Wien  
1/8 lt. € 5,60  
0,75 lt. Flasche € 33,00

**2021 Cabernet Sauvignon**  
Weingut Scheibelhofer  
Andau, Burgenland  
1/8 lt. € 6,40  
0,75 lt. Flasche € 38,00