

BRAURESTAURANT IMLAUER

Samstag, 27. Juli – Sonntag, 18. August 2024
11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr



Eierschwammerl-Kartoffelcremesuppe ^{A,C,G,L} Liebstöckel / Buttercroutons Chanterelles-potato cream soup / lovage / butter croutons	EUR 6,10
Eierschwammerl Terrine ^{A,C,G,M} Sommersalat / Brotchips / Kernöl / Sauerrahm Chanterelles terrine / salad / bread chips / kernel oil / sour cream	EUR 14,90
* * *	
Eierschwammerl Rostbraten ^{C,G,M} Beiried vom Voralpenrind / Eierschwammerl Sauce / Speckbohnen / Kroketten Roasted beef / chanterelles sauce / beans with bacon / croquettes	EUR 24,90
Gegrilltes Doradenfilet ^{D,G,C} Eierschwammerl Risotto / Brokkolispargel / geriebenes Eigelb Grilled gilthead fillet / chanterelles risotto / broccoli-asparagus / rubbed yolk	EUR 25,90
Eierschwammerl à la crème ^{A,C,G} Semmelknödel / Sauerrahm / Schnittlauch Chanterelles à la crème / dumpling / sour cream / chives	EUR 17,90
* * *	
Passionsfrucht Crème brûlée ^{A,C,G} Sauerrahm-Basilikumeis Crème brûlée of passion fruit / sour cream-basil ice	EUR 7,90

WEINEMPFEHLUNG

2023 Welschriesling DAC Original

Weingut Walter Skoff
Südsteiermark
1/8 lt. € 5,70
0,75 lt. Flasche € 34,00

2022 Heideboden Cuvée (Merlot, Cabernet Sauvignon)

Weingut Winzent
Burgenland
1/8 lt. € 5,20
0,75 lt. Flasche € 31,00

Inklusiv Preise

UNSER KÜCHENCHEF INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN.