

BRAURESTAURANT IMLAUER

Samstag, 24. August – Sonntag, 08. September 2024

11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00

Beef Tartar EUR 17,80

Trüffelmayonnaise / gebeiztes Eigelb / Wildkräuter / hausgemachter Butterbrioche

Beef Tartar / truffle mayonnaise / stained egg / herbs / homemade butter brioche

* * *

Bavette / Flank Steak (250 g) EUR 26,90

von der Kalbin Fleckvieh, Österreich 22 Monate

„Elegant dominant“ im Geschmack, leicht fasrig, empfohlene Garstufe: Medium-rare

Bavette / Flank Steak, from Kalbin Fleckvieh, Austria, 22 months

"Elegantly dominant" in flavor, slightly fibrous, recommended doneness: Medium-rare

Entrecote / Rib Eye (250 g) EUR 30,50

Von der Kalbin, Deutschland, 26 Monate

„Männerklassiker“, charakteristisches Fettauge, leicht nussig,

empfohlene Garstufe: Medium-rare

Entrecote / Rib Eye, from Kalbin, Germany, 26 months

"Men's classic," characteristic fat eye, slightly nutty, recommended doneness: Medium-rare

Filet Steak (200 g) EUR 36,20

Angusrind, Graslandschaften Südamerikas

„Alltime classic“, besonders zart, wenig Fett, empfohlene Garstufe: Medium

Angus beef, Grasslands of South America

"All-time classic," particularly tender, low in fat, recommended doneness: Medium

Rumpsteak (250 g) EUR 32,90

Hereford Rind Argentinien

„Fleisch mit Biss“, charakteristischer Fettrand, kräftiger Geschmack,

empfohlene Garstufe: Medium-rare

Hereford cattle, Argentina

"Meat with bite," characteristic fat edge, robust flavour, recommended doneness: Medium-rare

Als Beilagen servieren wir:

As side dishes we serve:

Kartoffelwedges / knackiges Gemüse / geräuchertes Meersalz / Sauerrahmdip / Kräuterbutter

Potato wedges / vegetables / smoked sea salt / sour cream dip / herb butter

Filetspitzen Stroganoff EUR 28,70

Lungauer Eierschwammerl / Sauerrahmspätzle

Filet Tips Stroganoff / regional chanterelles / sour cream spaetzle

Unsere Bierempfehlung

Stiegl Gipfelstürmer

0,75 lt. € 15,50

Stiegl Ginder

0,75 lt. € 15,50

Stiegl Rosamunde

0,75 lt. € 15,50

Stiegl-Hausbier Zölibat

0,75 lt. € 15,50

Stiegl Hopfenlager

0,25 lt. € 4,90

Stiegl Almrausch

0,25 lt. € 4,90

Inklusiv-Preise

UNSER KÜCHENCHEF INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN.