

BRAURESTAURANT IMLAUER

Freitag, 1. November – Montag, 11. November 2024
11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:30 Uhr

UNSERE EMPFEHLUNGEN

(11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:30 UHR)

Gansl-Einmachsuppe ^{G,A,C,L} Bröselknödel / Schnittlauch-Öl goose stew soup / breadcrumb dumplings / chives oil * * *	EUR 6,20
Ofenfrisches Gansl ^{A,C,G,L,O} Serviettenknödel / Apfel-Rotkraut / glasierte Maiwipferl-Trauben / Gansljus oven-fresh goose / dumpling / apple red cabbage / glazed young spruce shoots-grapes / goose sauce	EUR 33,20
Ente à l'Orange ^{A,C,G,L,O} Barbarie Entenbrust / Nuss-Schupfnudeln / eingelegte Kumquats / Orangen-Rosenkohl duck à l'orange / barbary duck breast / nut potato dumplings / pickled kumquats / orange brussels sprouts	EUR 26,90
Enten „Carbonara“ ^{A,C,G,L} Strozzapreti / geräucherte Entenbrust / confiertes Bio-Eigelb / Schnittlauch duck carbonara / strozzapreti / smoked duck breast / confit organic egg yolk / chives * * *	EUR 23,50
Kürbis-Pannacotta mit Mandarinsorbet ^{A,C,G} pumpkin panna cotta with mandarin sorbet	EUR 6,90

UNSERE BIEREMPFEHLUNG

STIEGL HERBSTGOLD

Das Bier in den Farben des Herbstes.

Diese saisonale Spezialität besteht mit einer fein abgestimmten Hopfenbittere und kräftigen Malzaromen.

Der würzige und vollmundige Geschmack passt perfekt zu unseren herbstlichen Spezialitäten.

0,5 lt. Flasche € 5,80

Unsere Weinempfehlung

2023 Grauburgunder

Weingut R&A Pfaffl

Niederösterreich

1/8 lt. € 6,40

0,75 lt. Flasche € 38,00

2019 Heideboden Cuvée

Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon

Weingut Gerald Tschida

Burgenland

1/8 lt. € 6,50

0,75 lt. Flasche € 39,00

inklusive Preise

Unser Küchenchef informiert Sie gerne, über Allergene in unseren Speisen.

DIE AKTION GILT NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT.