

# BRAURESTAURANT IMLAUER

Samstag, 12. Oktober – Sonntag, 27. Oktober 2024

11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00

## WILD KARTE EMPFEHLUNGEN:

(11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:30 UHR)

### Steinpilzcremesuppe <sup>G,O</sup>

Kartoffelwürfel / Jungzwiebel

porcini mushroom Cream soup / potato cubes / spring onion

EUR 7,20

### Wildterrine <sup>A,C,G,H,O</sup>

Sauce Cumberland / Brioche / Feigen / Bittersalate

game terrine / cumberland sauce / brioche / figs / bitter greens

EUR 17,90

\*\*\*\*\*

### Edelragout vom Hirschen <sup>A,C,G,L,O</sup>

Maroni-Serviettenknödel / Apfel-Rotkraut / Speckpilze

venison ragout / chestnut bread dumplings / apple red cabbage / bacon mushrooms

EUR 22,80

### Gebackene Rehschnitzel <sup>A,C,G,O</sup>

Liebstöckel-Kartoffeln / Portwein-Preiselbeerbirne

breaded venison schnitzel / lovage potatoes / port wine and lingonberry pear

EUR 25,90

### Rosa gebratener Hirschrücken <sup>A,C,G,L,O</sup>

Topfenspekulativ-Knödel / Selleriecreme / Rotkrautsorbet

Brombeeren in Maiwipferlsirup

pink-roasted saddle of venison / quark-spekulativ dumplings / celery cream

red cabbage sorbet / spruce shoot-blackberry

EUR 35,70

## 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

**Bitte beachten Sie unser Bierangebot auf den Tischaufstellern!**

inklusive Preise

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