



# Vergessene Klassiker

Samstag, 11. Jänner – Sonntag, 23. Februar 2025  
von 11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:30 Uhr

**Braurestaurant  
IMLAUER**  
SALZBURG

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

<b>Pinzgauer Schottensuppe</b> <sup>A,C,G,L</sup> Bauernbrot Croûtons / Schnittlauch CREAM SOUP / CARAWAY / BLACK BREAD CROÛTONS / CHIEVES	EUR 6,50
<b>Tafelspitzsulze</b> <sup>A,C,G</sup> Kernöl / hart gekochtes Bio Ei aus dem IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn roter Zwiebel / Bauernbrot BEEF ASPIC / SEED OIL / COOKED ORGANIC EGG / RED ONIONS / BACK BREAD	EUR 13,90
<b>Lauwarme Ochsenzunge</b> <sup>G,M,L</sup> Kartoffel-Schnittlauchvinaigrette / Vogerlsalat OX TONGUE / POTATO – CHIEVES VINAIGRETTE / CORN SALAD	EUR 13,90
* * *	
<b>Kalbsrahmbeuschel</b> <sup>A,C,G,L,M</sup> Serviettenknödel / Sauerrahm / Liebstöck VEAL LIGHT IN CREAM SAUCE / DUMPLING / SOUR CREAM / LOVAGE	EUR 18,90
<b>Alt Wiener Backfleisch</b> <sup>A,C,G,L,M</sup> Gekocht-gebackener Ochsentafelspitz / Kren / Kartoffel-Gurken Salat / Sauce Remoulade COOKED – BACKED OX / HORSE RADDISH / POTATO-CUCUMBER SALAD / SAUCE REMOULADEN	EUR 20,90
<b>Forelle „Müllerin Art“</b> <sup>A,G,D</sup> Im Ganzen gebraten / Petersilkartoffel / Mandelbutter TROUT „MÜLLERIN ART“ / PARSLEY POTATOES / ALMOND BUTTER	EUR 24,90
* * *	
<b>Buchteln</b> <sup>A,C,G</sup> Powild / Vanillesauce YEAST PASTRY FILLED WITH PLUM JAM / VANILLA SAUCE	EUR 8,50

## Unsere Weinempfehlung

### 2023 Chardonnay Reserve

Weingut Müller  
Niederösterreich  
1/8 lt. € 6,60  
0,75 lt. Flasche € 39,00

### 2023 Carnuntum Cuvée (Zweigelt & Pinot Noir)

Weingut Markowitsch  
Burgenland  
1/8 lt. € 5,60  
0,75 lt. Flasche € 33,00

Inklusivpreise

Unser Küchenchef informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.

NOCH MEHR #IMLAUERGENUSS AUF  
@BRAURESTAURANT\_IMLAUER UND  
@IMLAUERHOTELS\_AUSTRIA ENTDECKEN & TEILEN!



BRAURESTAURANT\_IMLAUER