



# Genussvolle Ostermomente **Braurestaurant**

Samstag, 22. März – Ostermontag, 21. April 2025  
von 11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr

**IMLAUER**

SALZBURG

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

**Bärlauchcremesuppe** <sup>A,C,G</sup> EUR 6,20  
Obershaube / Kräuteröl / Croûtons  
CREAM SOUP OF WILD GARLIC / HERB OIL / CROÛTONS

**Pochiertes Bio Ei** <sup>A,C,G,M,L</sup> EUR 12,90  
Im Prosciutto – Tramezzini Mantel / marinierter Spargel / Rucola  
POACHED ORGANIC EGG / MANTLED WITH PROSCIUTTO & TRAMMEZINI  
MARINATED ASPARAGUS / RUCOLA

\* \* \*

**Osterschinken** <sup>C,G,O,M</sup> EUR 19,90  
Gekochter Beinschinken / heurige Kartoffel / weißer Spargel / Sauce Hollandaise  
COOKED HAM / POTATOES / WHITE ASPARAGUS / SAUCE HOLLANDAISE

**Rosa gebratene Lammhüfte** <sup>A,C,G,M,L</sup> EUR 27,90  
Polenta Soufflé / Erbse / Karotte / Frischkäse / Knoblauch - Thymianjus  
ROASTED RUMP OF LAMB / PEAS / CARROT / CRÈME CHEESE / GARLIC THYME JUS

**Bärlauch-Risotto** <sup>B,G,L,O</sup> EUR 18,90  
Gebratene Garnelen / Krustentierschaum / Grana Padano  
WILD GARLICH RISOTTO / GRILLD SHRIMPS / CRUSTACEAN FOAM / GRANA PADANO

\* \* \*

**Osterdessert** <sup>A,C,G,O</sup> EUR 7,20  
Topfen / Mango / weiße Schokolade / Kadayif  
EASTER DESSERT / CURD CHEESE / MANGO / WHITE CHOCOLATE / KADAYIF

## Unsere Weinempfehlung

### 2024 Riesling By The Glass

Villa Huesgen

Mosel - Deutschland

1/8 lt. € 5,70

0,75 lt. Flasche € 34,00

### 2020 St. Laurent

Weingut J. Reinisch

Tattendorf Thermenregion

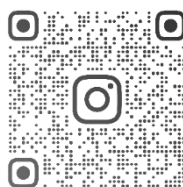
1/8 lt. € 6,70

0,75 lt. Flasche € 40,00

Inklusivpreise

Unser Küchenchef informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.

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



BRAURESTAURANT\_IMLAUER