



Berner Röstli im Bräustüberl

vom 09.02. bis 26.02.2018

UNSERE PREMIUMSÄFTE UND –SCHORLEN

Hochwertige Säfte aus erlesenstem, kontrolliertem und vollreifem Obst gepresst.

Kirschsaft, Birnensaft oder Apfelsaft von Streuobstwiesen vom Traditionsunternehmen „Van Nahmen“	Soft	0,4 l 4,90 €
	Schorle	0,4 l 4,20 €
Marillennektar, 100% Marillensaft von „Wieser“ - dem Marillenspezialisten der Wachau, Dürnstein	Schorle	0,4 l 4,20 €
Aperitif des Hauses Marillen-Bitter-SPRITZ mit Prosecco und Soda		0,3 l 5,90 €

Vegetarisch:

Berner Pfannenröstli

mit Blattspinat, Rahm-Steinpilzen
und Sauce Bearnaise, überbacken
mit Bergkäse, im Reindl serviert.....9,80 €

Röstli „Toskana“

mit Tomaten-Gemüse-Ragout, rohem italienischem
Landschinken, Rucola und Mozzarella.....10,80 €

Berner Röstli

mit gebratenen Speckscheiben, Schmelz-
zwiebeln und Appenzeller Käse.....10,80 €

Röstli „Züricher Art“

mit Kalbgeschnetzeltem, Spinat,
Rahm-Schwammerl und Käse überbacken.....17,50 €

Röstli „Skandinavien“

mit geräuchertem Lachsfilet, frischem Jungspinat,
Dill-Hollandaise und Schmelzkäse.....16,90 €

Wolfsbarschfilet im Röstimantel

mit Riesling-Senfsauce an Salatgarnitur.....17,90 €

Empfehlung vom Küchenchef

Rinderfilet-Medaillons

mit Steinpilzcrème, auf Röstinchen serviert,
dazu Broccoli und Portwein-Tymian-Sauce.....21,50 €

Dessert

Schokoladen-Soufflé „Moelleux“

auf Vanillespiegel mit Kirschragout.....8,50 €