



Steirische Spezialitäten im Bräustüberl

vom 08.11. bis 28.11.2018

UNSERE PREMIUMSÄFTE UND –SCHORLEN

Hochwertige Säfte aus erlesenstem, kontrolliertem und vollreifem Obst gepresst

Kirschsaft, Birnensaft oder Apfelsaft von Streuobstwiesen
vom Traditionsunternehmen „Van Nahmen“

Saft 0,4 l | 5,20 €
Schorle 0,4 l | 4,50 €

Marillennektar, 100% Marillensaft von „Wieser“
- dem Marillenspezialisten der Wachau, Dürnstein

Schorle 0,4 l | 4,90 €

Aperitif des Hauses

Marille-Bitter-SPRITZ mit Prosecco und Soda

0,3 l | 5,90 €

Der Küchenchef empfiehlt:

Gebratenes Saiblingsfilet

mit Steinpilzrisotto

und Kürbiskernöl-Velouté 16,90 €

HAUPTSPEISEN

Zartes Hirschgulasch

mit Speck-Rosenkohl, gebratenen Servietten-

knödeln und Preiselbeer-Birne.....16,90 €

Steirischer Kalbstafelspitz

mit Fisolen (grünen Bohnen), Petersilien-

Erdäpfeln und Krensauce.....16,90 €

Gebratene Blunzenradl (Blutwurst)

auf Sauerkraut, dazu karamalisierte

Apfelspalten und Erdäpfelpüree.....12,50 €

SUPPE UND VORSPEISE

Kürbiscremesuppe, mit Kürbiskernöl

und gerösteten Kürbiskernen, im Weckglas serviert.....4,50 €

Vogelersalat mit Speck,

Croûtons und Sonnenblumenkernen,

dazu gebratene Waldpilze und Kernöl-Dressing11,20 €

Vegetarisch: Ohne Speck.....10,50 €

DESSERT

Wasabi-Kürbiskern-Parfait

mit Waldbeersauce.....6,90 €

Kürbisschnitzel vom Schweinelendchen

in Panko-Panada, dazu Kartoffelsalat

mit Kürbiskernöl und Vogelersalat-Bouquet.....14,90 €