



BON JOUR UND GRIAB ENK

Schön, dass Sie unsere Gäste sind!

Wir möchten Sie in unserem Haus mit gelebtem Handwerk und herzlicher Gastlichkeit verzaubern. Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie ein Stück Lebenskunst bei uns in Schwarzach.

Bon Appétit & eine wunderbare Zeit!

Ihre Familie Klima & das Bräustüberl-Team

Da wir uns Lebensmitteln verbunden fühlen, versuchen wir regional zu bleiben und frisch zuzubereiten was dann natürlich auch „Slower“ geht. Wir würden gerne Bewusstsein für Lebensmittel schaffen sowie Achtsamkeit und Genuss fördern oder Schnö geht gor nix ;o).

FEIERN BEI UNS...

ob Taufe, Hochzeit oder Geburtstagsfeier, Geschäftsessen oder einfach nur ein gemütliches Beisammensein - mit traditioneller und moderner Küche, sowie dem passenden Ambiente, ist unsere Brasserie der perfekte Ort für Ihr nächstes Familienfest!



VORSPEISEN - Les Entrées

Gemischter Salat mit Hausdressing 

Vogersalat mit Ziegenkäse-Speck-Croutons, Hausdressing

Laitue d'agneau, croûtons au fromage de chèvre et bacon

Knoblauchbrot, Kräuterbutter-Knoblauch-Parmesan

Pain à l'ail avec Parmesan

Gebratene Garnelen mit grünem Salat,
französisches Hausdressing und sweet-sour Sauce

Crevettes royées frites avec Salad verte

Baguette oder Brezen *-Petits pains ou bretzels*



SUPPEN - Soupes

Hausgemachte Rindssuppe mit Frittaten

Soupe de bœuf maison avec des crêpes

Traditionelle französische Zwiebelsuppe mit Raclettekäse-Crouton

Soupe à l'Oignon avec croûton au fromage raclette

Hausgemachte Rindssuppe mit Griesnockerlsuppe

Soupe de bœuf maison avec soupe de boulettes à la semoule

Saisonale Cremesuppe

Soupe à la crème de saison





FLEISCHLOS - Végétarienne

Quiche du Jour, französische saisonale Käsetarte mit gemischten Salaten & italienischem Hausdressing



Quich du Jour avec salades mélangées et vinaigrette italienne

Hausgemachte Kräuter-Käsespätzle mit hauseigener Käsemischung & grünem Salat



Un spaetzle maison et fromage avec Mélange de fromages

Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter gefüllt mit Bröseltopfen-Kartoffel-Kräutern & grüner Salat



Nouilles au fromage carinthien avec beurre noisette

Tagliatelle mit Bärlauchbutter & grüner Salat



Tagliatelles au beurre à l'ail sauvage & salade verte



HAUPTSPEISEN - Les Plats Principaux

FISCH - Poissons

Mit Ricard flambierte Garnelen mit Gemüse-Brunoise auf in Olivenöl geschwenkter Tagliatelle

Crevettes flambées avec du Ricard avec de la brunoise végétale on tagliatelle à l'huile d'olive

Gebratenes Bluntau Forellenfilet Steirer Art mit Petersilienkartoffeln und Kürbiskernen

Filet de truite frite de la vallée de Bluntau « à la Styrienne » avec graines de citrouille et Pommes de terre persil





FLEISCH - Viande

Zwiebelrostbraten vom Rind
mit gerösteten Kartoffeln und Speckbohnen

Rôti d'oignon au bœuf, pommes de terre rôties et haricots au bacon

« Martins Teller » paniert – gegrillt - gebraten

Hendl - Rindl – Schweindl

Steakhouse Frites, Gemüse und Kräuterbutter

« L'assiette de Martin » panée – grillée – rôtie

poulet - bœuf - porc

Frites de Steakhouse, légumes et beurre aux herbes

Cordon Bleu «Steirer Art» vom Schweinskarree

gefüllt mit geräuchertem Schinkenspeck, Raclette-Käse und
Kürbiskernen, Petersilien-Erdäpfel & Preiselbeer Marmelade

Cordon Bleu « Style Styrienne »

farci de bacon fumé, de fromage raclette et Graines de citrouille

Pommes de terre persil et canneberges

« Bergmandl-Pfandl »

Schweinefilet, Pilz-Rahmsoße, Käsespätzle und Röstzwiebeln

Filet de porc, sauce crème aux champignons spaetzle au fromage et oignons frits

Innviertler Goldhaubenknödel, Speck-, Grammel-, Bratknödel
im Sauerkrautring mit Bratensaft

Innviertel pomme de terre dumplings, avec bacon, Choucroute et sauce

Wiener Schnitzel vom Schweinskarree oder Hendl
mit steirischem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

Escalope viennoise de porc ou poulet, avec Salade de pommes de terre styrienne et canneberges*

Bräustüberl-Hirschgulasch mit Semmelknödeln

Goulash de venaison Bräustüberl avec des Quenelles de pain

Kärntner Fleischnudeln mit Sauerkraut und Grammel Schmalz

Nouilles de viande carinthiennes avec choucroute et saindoux





FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (BIS 12 JAHRE)

Pour nos petits invités (jusqu'à 12 ans)



Semmel Knödel mit Gulaschsaft 

Quenelles de pain avec du jus de goulash



Kinderwiener mit Pommes

Viennais pour enfants avec frites



Räuberteller

L'Assiette du Voleur

KINDER EISCREME - Glace pour enfants



Kasperl, Vanille- und Erdbeereis mit Schlag

Punch et Judy, glace vanille et fraise avec crème fouettée



Smarties, Schokoladen- und Pistazieneis mit Schlag

Smarties, glace au chocolat et pistache avec chantilly fouettée

KLANES - Le goûter

Käsekrainer mit steirischem Kartoffelsalat mit Senf & Kren

Käsekrainer avec salade de pommes de terre à la moutarde et au raifort

Weißwürste mit süßem Senf und Brezen

Des saucisses blanches avec de la moutarde sucrée et des bretzels

Jausn - Kalter Schweinsbraten mit Essiggurken, Senf und Kren

Porc rôti à froid avec cornichons, moutarde et raifort

HERKUNFTSDEKLARATION

Wir verarbeiten ausschließlich frische Salate und Gemüse für unsere Salatvariationen
Schweine Fleisch, Österreich 4xAT, Rindfleisch, Österreich 4xAT, Hendl, Österreich & Slowenien, Forelle Österreich
Bluntau, Käsekrainer und Weißwürste - Urban St. Johann, Wild Österreich & Ungarn, Gemüse & Kartoffeln Österreich,
Brot und Gebäck aus Österreich, bei allem, was Österreich nicht hergibt, achten wir auf Herkunft und Produktionsart.....

NOT FOR SHEARING

Bei kleinem Hunger oder Lust auf etwas Süßes servieren wir gerne eine kleinere Portion.

Wir servieren Hauptgänge zum Teilen für Erwachsene, mit oder ohne Teller
mit einer Aufwandsentschädigung von 3.80

Preise in Euro & inkl. Mehrwertsteuer  vegetarisch

Bei Allergien oder bei «mag ich nicht» fragen Sie uns 😊





BESOFFENES KUGERL - Balle ivre

Eine Kugel Eis/Sorbet mit Schuss - *Une cuillère de glace/sorbet avec un shot*

Limettensorbet mit alkoholfreiem Martini oder Aperol

Sorbet au citron avec martini sans alcool ou Aperol

Zitronensorbet mit Vodka

Sorbet au citron avec de la vodka

Mango Sorbet mit Honig-Williams

Sorbet à la mangue au miel Williams

Vanilleeis mit Baileys oder Eierlikör

Glace à la vanille avec Baileys ou lait de poule

Zwetschgenröstensorbet mit Gölles « alter Zwetschge »

Sorbet rôtisseur de prunes avec « la vieille prune » de Gölle's

SÜBES – Le Dessert

Gebrannte Creme, mit echter Vanille und karamellisiertem Rohrzucker

Crème Brûlée, avec de la vraie vanille et du sucre de canne caramélisé

Germknödel mit zerlassener Butter und Mohnzucker, (35min)

Boulettes de levure avec du beurre et du sucre aux graines de pavot

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Saisonalem Röster

Kaiserschmarrn avec compote saisonnière maison

Gebackene Apfelradeln im Knuspermantel mit Vanilleeis und Schlag

Des rouleaux de pomme au four dans un enrobage croustillant avec de la glace à la vanille et de la viande fouettée





EISBECHER - Coupes glacées

Heißer Espresso und kaltes Vanilleeis mit Schlag

Espresso chaud et glace à la vanille froide avec crème fouettée

« Steirer Kraft »

Vanilleeis mit Kürbiskernlikör und Schlag

Glace à la vanille avec liqueur de graines de courge et chantilly fouettée

« Pernod-Stout-Float »

Pernod mit Vanille & Schokoladen Eis, Schwarzacher Dunkelbier

Pernod avec glace vanille et chocolat, bière noire Schwarzach

« Heiße Liebe »

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlag

Glace à la vanille avec framboises chaudes et chantilly fouettée

« Marillen Traum »

Marillen Sorbet mit Joghurteis und Schlag

Sorbet abricot avec glace au yaourt et viande fouettée

Gerührter Eiscafé, Espresso mit Vanilleeis und Schlag

Café glacé remué, espresso avec glace à la vanille et crème fouettée

Kugel Eis - *Une boule de glace*

Schlagrahm - *Chantilly fouettée*

EIS SORTEN - Variétés de glaces

Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-, Pistazien-, Joghurteis Marillen-, Zitronen-, Mangosorbet

Vanille, chocolat, fraise, pistache, glace au yaourt, Sorbet abricot, citron, mangue

MEHLSPEISE DES TAGES - Pâtisserie du jour

Fragen sie unsere Mitarbeiter - *Demandez à notre équipe*

