WIRTSHAUSKARTE

Deftig & Ehrlich–Österreich trifft Frankreich

Bonjour & Herzlich willkommen

… in unserer « Brasserie-Bräustübl »

wo wir Sie mit echtem Handwerk,
ehrlicher Gastfreundschaft und einem
Hauch von Savoir-vivre verwöhnen möchten.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen &
wünschen Bon Appétit!

Ihre Familie Klima & das Bräustüberl-Team

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–Entrées

Gemischter Salat mit französischem Hausdressing

Salade mixte avec vinaigrette maison française

Salat « Salade de chèvre chaud »

Vogerlsalat mit gratinierter Ziegenkäse-Crostini, Speck & Knoblauch-Croûtons

Salade de Chèvre chaude, Mâche avec Croûtons de fromage de chèvre et bacon, vinaigrette maison

Blutwurst-Gröstl « Brasserie »

Knusprige Blunzn-Scheiben mit Erdäpfeln, Zwiebeln
Rotweinessig & Dijon-Senf-Gurkerln

Boudin noir croustillant aux pommes de terre, oignons vinaigre de vin rouge et cornichons à la moutarde de Dijon

Herkunftsdeklaration

Wir verarbeiten ausschließlich frische Salate und Gemüse für unsere Salatvariationen, Schweine Fleisch–Österreich 4xAT & Bayern, Rindfleisch–Österreich 4xAT& Bayern, Hendl–Österreich & Slowenien, Forelle–Österreich Bad Gastein, Wild–Österreich & EU, Gemüse & Kartoffeln–Österreich, Bayern Brot und Gebäck aus Österreich, soweit möglich beziehen wir unsere Zutaten von regionalen Partnern aus dem Pongau und Österreich.
Was die Region nicht bietet, wählen wir mit höchstem Anspruch an Herkunft und Qualität aus.

Not for Sharing

Bei kleinem Hunger oder Lust auf etwas Süßes danach servieren wir gerne eine kleinere Portion.
Zweites Gedeck zum Teilen: 3,00 €

Suppen–Soupes

Hausgemachte Rindssuppe mit Backerbsen oder Frittaten
Soupe de bœuf maison avec pois ou pancakes au four

Hausgemachte Rindssuppe mit Grammel Strudel oder Leberknödeln
Soupe de bœuf maison avec des raviolis à la semoule ou des raviolis au foie

Traditionelle französische Zwiebelsuppe mit Bergkäse - Croûton
Soupe à l'Oignon avec croûton au Fromage de montagne

Hauptspeisen – Plats Principaux

Fleischlos–Végétarienne

« Quiche de saison »
serviert mit buntem Salat & Hausdressing
Quiche aux fromage, servie avec salade composée et vinaigrette maison

Hausgemachte Kräuter-Käsespätzle
mit hauseigener Käsemischung & grünem Salat
Spätzle maison aux herbes et mélange de fromages de la maison, salade verte.

Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter gefüllt mit
Bröseltopfen-Kartoffel-Kräutern & grüner Salat
Nouilles au fromage carinthien avec beurre noisette

Fisch–Poissons

Gebratene Knoblauch - Garnelen « Style autrichien »
Auf einem Bett von lauwarmen Erdäpfelsalat

Crevettes à l'ail frites « Style autrichien »
Sur un lit de salade de pommes de terre tiède

Gasteiner Forellenfilets « Müllerin Art »
Mandelbutter & Petersilienerdäpfeln

Filets de truite meunière de Gastein
Beurre d'amande et pommes de terre persil

Zanderknusperli im Backteig mit Blattsalaten und
französisches Hausdressing und Sauce Tatar

Des croustilles de sandre en pâte avec salade de feuilles et
Vinaigrette maison française et sauce tartare

Für den kleinen Hunger – Pour les petites faims

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

Saucisses blanches bavaroises avec moutarde douce et bretzel

***Jausn - Kalter Schweinsbraten mit Essiggurken, Senf und Kren**

Porc rôti à froid avec cornichons, moutarde et raifort

Elsässer Flammkuchen, Sauerrahm, Speckwürfel, Zwiebeln

Tarte flambée alsacienne, crème sure, cubes de bacon, oignons

*es hat solange es hat

Fleisch - Viande

Wirtshaus-Bœuf Bourguignon mit
gebratenen Semmelknödel-Scheiben
Bœuf bourguignon avec tranches de boulettes de pain grillées

Cordon Bleu « Steirer Art » vom Schweinskarree
gefüllt mit geräuchertem Kaiserfleisch, 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

Cordon Bleu « Auvergne »
gefüllt mit Österkron & Selchschinken, Petersilienerdäpfel
Cordon Bleu « Auvergne » Rempli de robustes Österkron français et
de la viande fumée avec des pommes de terre au persil.

Wiener Schnitzel vom Schweinskarree
mit steirischem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren
Escalope viennoise de porc ou poulet,
avec Salade de pommes de terre styrienne et canneberges

Bräustüberl-Hirschgulasch mit Butter-Spätzle & Preiselbeeren
Goulash de cerf Bräustüberl avec spätzle au beurre

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Pour nos petits invités jusqu'à 12 ans

Zanderknusperli im Backteig mit Pommes

Croustillants de sandre en pâte à frire avec frites

Kinderwiener mit Pommes

Viennois pour enfants avec frites

Räuberteller, (Leerer Teller zum Räubern bei den Eltern)

L'Assiette du Voleur

Kinder Eiscreme - Glace pour enfants

Kasperl, Vanille- und Erdbeereis mit Schlag

Coupe Guignol: glace vanille et fraise avec crème chantilly

Smarties, Schokoladen- und Vanilleeis mit Schlag

Smarties, glace au chocolat et vanille avec chantilly fouettée

Besoffenes Kugerl - Balle ivre

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

Zitronensorbet mit Vodka oder mit alkoholfreiem Martini oder Aperol

Sorbet au citron avec de la vodka

Vanilleeis mit Baileys oder Eierlikör mit Schlag

Glace à la vanille avec Baileys ou lait de poule avec chantilly fouettée

Zwetschgensorbet mit Gölles « alter Zwetschge »

Sorbet à la quetsche accompagné de schnaps d'eau-de-vie de prune 'Gölles'

Süßes – Le Dessert

Creme Brûlée, mit echter Vanille und karamellisiertem Rohrzucker
Crème Brûlée, avec de la vraie vanille et du sucre de canne caramélisé

Apfel-Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleeis
Tarte Tatin aux pommes avec glace vanille

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Saisonalem Röster
Kaiserschmarrn avec compote saisonnière maison

Gebackene Apfelradeln im Knuspermantel mit Vanilleeis und Schlag
Beignets de pommes croustillants avec glace vanille et crème chantilly

Eisbecher - Coupes glacées

Heißer Espresso und kaltes Vanilleeis mit Schlag
Espresso chaud et glace à la vanille froide avec crème fouettée

« Heiße Liebe »
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlag
Glace à la vanille avec framboises chaudes et chantilly 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* Schlag–*Chantilly fouettée*

Eis Sorten - Variétés de glaces

Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-, Joghurteis Marillen-, Zitronen-, Mango Sorbet
Vanille, chocolat, fraise, glace au yaourt, Sorbet abricot, citron, mangue