DIE

BRASSERIE

SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Wir wünschen Ihnen genussvolle
Stunden bei uns.

Ihre Familie Wrann
mit dem Team der Brasserie

VORSPEISEN

CEVICHE VOM KÄRNTNER LÅXN

Fruchtkaviar, Cracker, Avocado, Dashi
Ceviche from Låxn- fruit caviar, cracker, avocado, Dashi

STUNDENEI - SPINAT - KARTOFFELESPUMA

Sommertrüffel
Hour egg - spinach - potato espuma, summer truffle

SALATBOWL

gebratene steirische Hendlstreifen, Speckchips, Champignons, Kernöl-Frenchdressing
Saladbowl - roasted Styrian chicken stripes, bacon chips, champignons, pumpkin seed oil-french dressing

PATÉ VOM STEIRISCHEN HUHN

grüner Apfel, Sauerteigbrot
Styrian chicken paté - green apple, sourdough bread

TATAKI VOM KÄRNTNER RIND

Daikon, Koriander, Beeftea
Beef tataki - coriander, beef tea

KRUMPENDORFER SCHNECKEN

Knoblauch, Kräuterbutter, Grana, Weißbrot
Snails from Krumpendorf - garlic, herbal butter, grana, white bread

SUPPEN

RINDSUPPE
Grießnockerl, Gemüse Julienne
Beef broth - semolina dumpling, vegetables Julienne

KRÄUTERSCHAUMSUPPE
Thymianstangerl
Herbal cream soup - thyme stick

KRUSTENTIERCREMESUPPE
Ravioli
Crustacean cream soup - ravioli

RAMENSUPPE
Japanische Hühner-Nudelsuppe
Ramen soup - Japanese chicken soup with noodles

HAUPTGERICHTE

KÄRNTNER KASNUDELN - NUSSBUTTER
Carinthian ravioli filled with curd - brown butter, chives

GEMÜSE TERIYAKI
Basmatireis
Vegetable Teriyaki - Basmati rice

LINGUINE - PESTO BASILIKUM - GARNELEN
Linguine - pesto basil - prawns

SAIBLING VON MARKUS PAYR
im Ganzen gebraten, Petersilienerdäpfel, Kapern-Tomaten- Knoblauchbutter
Carinthian Laxn - roasted parsley potatoes, capers tomato garlic butter

KNUSPERLI VON DER FORELLE
aus eigenem Gewässer, Koriandermayo, Kimchi
“Trout Knusperli” - deep fried trout, coriander mayonnaise, kimchi

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
Viennese “Schnitzel” of veal - parsley potatoes, cranberries

GESCHMORTE OCHSENBACKERLN
Trüffelpüree, Karotten
Braised ox cheeks - truffled puree, carrots

KALBSFILET “ROSINI”
Knusperkartoffeln, Junglauch
Veal fillet “Rosini” - crispy potatoes, young garlic

HAUPTGERICHTE

KALBSRAHMGULASCH

Butterspätzle
Creamy veal goulash - butter spaetzle

IM GANZEN GEBRATENES STUBENKÜKEN

Erbsenreis
Roasted spring chicken - rice

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERS.

BEEF WELLINGTON

Kroketten, Speckbohnen, Dijonsenfsauce
Beef Wellington - croquettes, beans with bacon, Dijon mustard sauce

KALBSHAXE

Trüffelpüree, Gemüse
Veal knuckle - truffle puree, vegetables

IN NUSSBUTTER GEGARTER KÄRNTNER LÅXN

Erdäpfelstampf
Carinthian Låxn boiled in nut butter - mashed potatoes

STEIRISCHES BACKHENDL AB 2 PERSONEN

Rahmgurkensalat
Styrian fried chicken - creamy cucumber salad

DESSERT

AFFOGATO

EISKAFFEE
Iced coffee

FRÜCHTEEISBECHER | GRIECHISCHER JOGHURT
Fruit sundae - Greek yogurt

MARILLENPALATSCHINKEN
Pancakes with apricot jam

CRÉME BRÛLLÉE

KÄSE VOM BRETT
Cheese plate

SÜSSES UND FRUCHTIGES VON UNSEREM WAGEN
Sweet and fruity from our trolley

GUT ZU WISSEN

SALAT VOM BUFFET BEI DEN HAUPTSPEISEN INKLUDIERT
Salad buffet with the main courses included

Bei Fragen zu den allergenen Stoffen in unseren Speisen steht Ihnen unser geschultes Servicepersonal gerne zur Verfügung.

If you have any questions about the allergenic substances in our meals, our trained service staff will be happy to assist you.