

Speise KARTE

APERITIV

ROSE FRIZZANTE // 5,20

Blaufränkisch, prickelnd, lieblich

SEKT "CHEERS" // 6,90

Braunstein Brut vom Welschriesling

LILLET "WINTER" // 6,40

Lillet, Apfelspalte und Apfelsaft

WERMUT // 6,40

Weingut Birgit Braunstein

PET NAT Bio // 6,90

natural wine, Birgit Braunstein

GIN TONIC auch alkoholfrei! // 6,40

Leithaberg Gin mit Beerenmix

VERJUS SPRITZ Bio // 4,20

der alkoholfreie Aperio von Birgit

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER // 3,60

0,33 l Flasche prickelnd, still, mild

COCA COLA // 4,20

0,33 l Flasche oder Cola Zero

BIO NEKTAR // 4,20

0,2 l Flasche, Marille oder Johannesbeere

ECHTE SÄFTE // 3,90

0,25 l Apfel, Traube, Kirsche

SODA ZITRON // 2,90


LIMONADEN // 3,90

0,25 l prickelnd Himbeere, Holler, Zitrone, Orange

VORSPEISEN

BEEF TATARE // 16,50

mit konfiertem Eigelb, Senfkaviar und Pita


auf Wunsch: glutenfrei 

ROASTBEEF // 16,90

auf Waldorfsalat mit Sellerie und Walnüssen 


WINTERSALAT // 8,90

mit Haselnüssen, Balsamico, Birne 

auf Wunsch mit Ziegenkäse im Speckmantel + 4,90 

GEDECK pro Person // 2,90

ofenfrisches Roggenbrot mit Butter & Olivenpaste

Auf Wunsch: glutenfrei 

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE // 6,90


hausgemacht mit Frittaten,

Kaspressknödeln oder Leberknödel


FISCHSUPPE // 8,90

von heimischen Fischen mit Kokosmilch,

Chili, Ingwer, Gemüse, Udon-Nudeln

Auf Wunsch: glutenfrei 

SÜSSKARTOFFELSUPPE // 5,90

vegan zubereitet 



DAS BRAUNSTEIN
RESTAURANT & HOTEL



Speise KARTE

Bio WEINE

WELSCHRIESLING // 3,80

Braunstein, frisch, trocken

PINOT BLANC // 4,50

Braunstein, blumig, trocken

CHARDONNAY // 4,50

Braunstein, "Felsenstein" elegant, trocken

CHARDONNAY DAC // 6,00

Braunstein, "Ried Guttenberg"

BLAUFRÄNKISCH // 4,60

Braunstein, trocken

OXHOFT ROT // 7,50

Braunstein, Cuvee Blf, Zw, Cs trocken

BLÄUFRÄNKISCH DAC // 6,50

Braunstein, "Ried Glawarinza", trocken

PINOT NOIR // 5,20

Braunstein, "Sonnenberg", trocken

MEHR AUF UNSERER WEINKARTE

BIER

ZIPFER // 3,20 / 4,20 / 5,20

vom Fass "Märzen" 0,2 l / 0,33 l / 0,50 l

SCHLADMINGER // 4,70 / 5,50

vom Fass "Bio Zwickl" 0,33 l / 0,50 l

ZIPFER ALKOHOLFREI // 4,20

0,33 l in der Flasche

EDELWEISS WEIZEN // 5,30

0,50 l hefetrüb, in der Flasche

BIER GLUTENFREI  // 5,30

0,33 l in der Flasche

HAUPTSPEISEN

RAVIOLI MIT PILZEN // 17,50

mit Ruccolapesto und veganer Butter



ERDÄPFEL-GNOCCHI // 16,90

mit Tomatenpesto oder Blauschimmelkäsecreme

RINDSGULASCH

mit Serviettenknödeln // 19,50

FEUERFLECK

mit Creme Fraiche, Speck und Zwiebel // 16,00

KARPFEN FILET

Fischerei Augsten Rust

gebacken mit Erdäpfel-Vogerl-Salat // 24,90

WIENER SCHNITZEL

vom Donauland Kalb // 28,90

vom Donauland Schweinskarree // 18,90

mit Petersilkartoffeln, Reis oder Pommes nach Wahl

SCHWEINSFILET // 19,90

im Speckmantel, mit Rösti und Champignonsauce



WOCHENENDE

BACKHUHN // 19,90

mit Petersilkartoffeln, Reis oder Pommes nach Wahl



auf Wunsch "paniertes" gerne auch glutenfrei + € 1,80

SALATE

GEMISCHTER SALAT

GRÜNER BLATTSALAT

KARTOFFELSALAT

// 5,50

Speise KARTE

KAFFEE

- MELANGE** // 3,60
mit heißer Milch (auch vegan)
- CAPPUCCINO** // 4,50
mit Milchschaum (auch vegan)
- GR. MOCCA** // 4,50
mit oder ohne Milch
- KL. MOCCA** // 3,20
mit oder ohne Milch

EIS



- VANILLE**
SCHOKOLADE
HASELNUSS
STRACCIATELLA
PISTAZIE *vegan*
ERDBEERE *vegan*
ZITRONE *vegan*
HEIDELBEER-TOPFEN
- // 2,90
- SCHLAGOBERS**
SCHOKOLADENSAUCE
WAFFELN
- // 1,50
- HEISSE HIMBEEREN**
KÜRBISKERNÖL&KROKANT
- // 2,50

DESSERT

- SOMLAUER NOCKERL** // 8,90
mit Schlagobers, Schokoladensauce
- heiße **APFELTASCHE** // 9,90 
mit Beerenröster, Zimt & Zucker
- CHEESECAKE**
mit Pistazie und Salzkaramel // 12,90
- KAISERSCHMARRN**
mit Butter, Orangenaroma und Apfelmus // 12,90

fragen Sie gerne nach einer glutenfrei Süßspeise

perfekte Begleiter zum Dessert:

- WILD.WUX**
Braunstein, Cuvee Rot // 6,50
- EIERLIKÖR**
hausgemacht // 4,50

KÄSE

- KÄSE VARIATION** // 14,50
Kuh und Ziege
- ÖSTERKRON BIRNE** // 10,50
mit Toastbrot

perfekte Begleiter zum Käse:

- SPÄTLESE 2022** // 6,50
Heidi Schröck & Söhne
- RUSTER AUSBRUCH** // 8,50
Heidi Schröck & Söhne

Highlight KARTE

VORSPEISEN

TAFELSPITZ SULZ

Steirische Bohnen, Roter Zwiebel,
Apfelessig, Kürbiskernöl // 15,90



MARINierter THUNFISCH

Ponzu Sauce, Jungzwiebel,
Avocado und Sesam // 16,20



HAUPTSPEISEN

TRÜFFELPASTA

cremige Sauce mit Parmesan und Trüffel vom Leithaberg // 19,90

KARFIOLSTEAK mit Falafel,

Hummus, Gemüsejus und gerösteten Haselnüssen // 18,90



ZANDERFILET

geröstete Karfiolcreme, Vinaigrette // 26,90



HÜFTSTEAK "SOUS VIDE"

gegrillt mit Mais, gebackene Zwiebelringen
Pfeffersauce, Süßkartoffelpommes // 29,90

MAISHENDLBRUST

Cremige Parmesanpolenta, Rotweinzwiebeln // 23,90



ZWIEBELROSTBRATEN

von dem Bio Rind mit Bratkartoffeln
und Speckfisolen // 32,00

