

DAS BRAUNSTEIN

RESTAURANT & HOTEL

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rindslungenbraten



Basilikumpesto, Oliven, getrocknete Tomaten,
Parmesan, Trüffelmajo // 17,80

Rucola.Salat



mit Wassermelone, Gurke, Pinienkernen // 12,-
+ Bio gratinierter **Ziegenkäse** // + 3,50

Ochsenherz Tomaten mit Büffel Burrata



geschmorte Tomatenscheiben mit Bergamoteolivenöl
und Italienischem Balsamico // 16

SUPPEN

Karotten-Zitronengras.Cremesuppe



geröstete Brotwürfel // 7,90
auf Wunsch mit gebackener Garnele + // 2,50

Kräftige Rindsuppe

hausgemacht mit Frittaten oder Kaspressknödel // 6,90

APERITIF

SEKT "CHEERS"

Braunstein Brut vom
Welschriesling // 6,90



"FLORA"

Der alkoholfreie Frizzante
vom Verjus
Birgit Braunstein // 6,20
Histamin frei & vegan

FRIZZANTE "bubbles"

Pinot Noir, prickelnd
wenig Alkohol
Birgit Braunstein // 6,20

LILLET "BERRY"

Beeren, Tonic, Minze // 6,90

WERMUT

mit Kräuter versetzter Wein
Birgit Braunstein // 6,60

PETNAT Bio

ursprünglicher, ungefilterter
Schaumwein // 6,90
Birgit Braunstein

GIN TONIC



auch alkoholfrei!

Leithaberg Gin // 8,50
Großhöflein bei Eisenstadt

Der ideale Start in den Genuss ist unser Gedeck

offenfrisches Roggen-Sauerteigbrot vom Purbacher Bäcker Berger
mit Bio Butter & hausgemachter Olivenpaste - pro Person // 3,10

Auf Wunsch: glutenfrei + 1,80



Wir akzeptieren gerne:



Jede Mahlzeit ist ein
kleines **Fest.**

DAS BRAUNSTEIN

RESTAURANT & HOTEL

FISCHWOCHEN



VORSPEISEN

WEISSBURGUNDER
MINERALISCH



Gegrillter mariniertter Oktopus

kalte Karfiolcreme und gebratener Knoblauch // 18,90



Wildlachsrolle

auf asiatischem Gurkensalat // 15

SUPPE

SAUVIGNON BLANC
WÜRZIG



Fischsuppe

von heimischen Fischen mit Kokosmilch, Chili, Ingwer,
Gemüse, Udon-Nudeln // 9,90

+ auf Wunsch: glutenfrei



HAUPTSPEISEN

ROSE
LEICHT & FRISCH



Zanderfilet gegrillt

Wildreismischung, Paprikacreme und Zuckererbsen // 31

Flammkuchen "Purbacher Feuerfleck" mit Räucherlachs und Rucola // 17

Gebackene Karpfenfiletstücke

Fischerei Augsten aus Rust mit Erdäpfel-Vogerlsalat // 29

CHARDONNAY
RUND



Spaghetti Vongole // 16

Miesmuscheln mit Tomaten und Knoblauchfucaccia // 24

Garnelen in cremiger Zitronenpasta // 24

WELSCHRIESLING
FRISCH & FRUCHTIG



Frische Dorade im Ganzen gebraten mit Grillgemüse und Kartoffeln // 32



FRAGEN SIE GERNE NACH GLUTENFREIEN ALTERNATIVEN



Wir akzeptieren gerne:



pluxee
sodexo



Jede Mahlzeit ist ein
kleines Fest.

DAS BRAUNSTEIN

RESTAURANT & HOTEL

HAUPTSPEISEN

GERNE EMPFEHLEN WIR
PASSENDE WEINE!

Steak & Fries

Trüffelpommes, gegrillter Kukuruz, Coleslaw und Café de Paris Butter // 36

BLAUFRÄNKISCH HEIDE



Flammkuchen "Purbacher Feuerfleck"

Crème fraîche und Knoblauchöl // 9,

+ mit Speck und Zwiebel + // 3,50

+ mit Brie, Apfel und Preiselbeeren +// 8

Eierschwammerl-Ravioli

aglio olio mit Petersilie, Zitronen und gerösteten Haselnüssen // 19,90

GRAUBURGUNDER



Bio Karfiolsteak

mit Chimichurri, Melanzanicreme und Falafel // 19



SAUVIGNON BLANC



Gebratene Maishendlbrust

Fregola Sarda mit Erbsen und Parmesan // 26

Gegrilltes Schweinsfilet im Speckmantel

Bratkartoffel, Speckfisolen und Pfeffersauce // 19,90



Saftiges Rindergeschnetzeltes Asia Style

Soja, Sesam, knackiges Gemüse, Cashews, Basmati-Reis // 24,90



PINOT NOIR



Wiener Schnitzel

vom Donauland Schweinskarree // 18,90

vom Donauland Kalb // 29,90

mit Petersilkartoffeln, Basmati Reis oder Pommes

½ **Backhuhn** österreichische Qualität **NEU** schon ab Freitag Mittag
mit Petersilkartoffeln, Basmati Reis oder Pommes nach Wahl // 19,90

PINOT BLANC



Auf Wunsch "Paniertes" gerne auch glutenfrei +// 1,80

Fast jedes Gericht können wir für Sie glutenfrei zubereiten!



SALATE / EXTRAS

Gemischter Salat // 5,90 Grüner Blattsalat // 5,50 Kartoffelsalat // 5,90

PARMESAN-TRÜFFELPOMMES // 6,90

DAS BRAUNSTEIN

RESTAURANT & HOTEL

DESSERTS

Somlauer Nockerl

mit Schlagobers, Schokoladensauce // 9,-

Apfeltasche

mit Kirschragout, Zimt & Zucker // 12,- 

Cheesecake

mit heißen Heidelbeeren // 12,-

Himbeer-Brownie-Schnitte

mit einer Kugel Eis nach Wahl // 12,- 

EIS pro Kugel // 2,90

Vanille

Pistazie

Schokolade

Griechisches Joghurt

Erdbeere

Mango

Zitrone

Himbeere



Schlagobers // 1,50

Schokoladensauce // 1,50

Salzige Karamellsauce // 1,50

Waffeln // 1,50

Heiße Himbeeren // 2,50

Heiße Heidelbeeren // 2,50

Joghurt // 1,50

Kirschragout // 2,50

KAFFEE

Melange // 3,90

mit heißer Milch (auch vegan + 0,30)

Cappuccino // 4,90

mit Milchschaum (auch vegan + 0,30)

Großer Mocca // 5,10

Kleiner Mocca // 3,40

SPEZIELLES

perfekt zum Dessert ein Glas **Oxhoft**
Braunstein, Cuvee Rot // 7,50

Eierlikör

hausgemacht // 4,50

SÜSSWEINE

Spätlese 2022

Heidi Schröck & Söhne // 6,50

Ruster Ausbruch

Heidi Schröck & Söhne // 8,50



Das perfekte Geschenk...

Iss, was dich
glücklich macht!.



WEIN 1/8 L



Welschriesling

frisch, trocken // 3,90

Pinot Blanc

blumig, trocken // 4,90

Chardonnay "Felsenstein"

elegant, trocken // 4,90

Chardonnay DAC

"Ried Guttenberg" // 6,50

Sauvignon Blanc

fruchtig, trocken // 4,90

Grauburgunder

trocken, krautig, elegant // 4,60

Rosé Marie

vom Zweigelt, leicht, trocken // 4,20

Brigid Pinot Blanc natural

maisevergoren, trocken // 7,50

Blaufränkisch

Birgit Braunstein, trocken // 4,90

Zweigelt

Birgit Braunstein, charmant // 4,80

Blaufränkisch Glawarinzer DAC

mineralisch, tiefgründig // 7,50

Oxhoft

Cab. Sauvignon, Blaufränkisch, Zweigelt
kräftig, vollmundig // 7,50

**MEHR AUF
UNSERER
WEINKARTE!**

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER

0,33 l Flasche prickelnd, still // 3,90

COCA COLA

0,33 l Flasche oder Cola Zero // 4,40

BIO NEKTAR

0,2 l Flasche, Marille oder Johannisbeere // 4,40

SODA ZITRON 0,25 l // 2,90

LIMONADEN

0,25 l prickelnd Himbeere, Holler, Zitrone // 3,90

ECHTE SÄFTE



Rote **TRAUBE**

Bio, Vegan, Weingut Birgit Braunstein // 4,20

KIRSCH

GenussQuelle Breitenbrunn, Strohmayer // 4,20

APFEL

Lizzelacher, ohne Zucker, trüb // 4,20

BIER

Zipfer vom Fass "Märzen"

0,20 l // 3,50

0,33 l // 4,50

0,50 l // 5,50

Schladminger vom Fass "Bio Zwickl"



0,33 l // 4,80

0,50 l // 5,80

Bier glutenfrei

0,33 l in der Flasche // 5,60

Iss und trink
und sei zufrieden.
Lukas 12,19