

Speise KARTE

APERITIV

ROSE FRIZZANTE // 5,90

Blaufränkisch, prickelnd, lieblich

SEKT "CHEERS" // 6,90

Braunstein Brut vom Welschriesling

LILLET "BERRY" // 6,60

Lillet, Beeren, Tonic, Minze und Eis

WERMUT // 6,60

Weingut Birgit Braunstein

PET NAT Bio // 6,90

natural wine, Birgit Braunstein

GIN TONIC auch alkoholfrei! // 6,40

Leithaberg Gin aus Großhöflein bei Eisenstadt

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, Trüffelmajo



LACHSFORELLE // 15,90

roh mariniert mit Gurke, Holunder und Kaviar



FRÜHLINGS-KRÄUTERSALAT

mit Radieschen, Kohlrabi und Verjus // 9,90



auf Wunsch mit Roastbeef und Orangen + 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



KAROTTENINGWERSUPPE // 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 hefetäub, in der Flasche

BIER GLUTENFREI  // 5,30

0,33 l in der Flasche

DAS BRAUNSTEIN
RESTAURANT & HOTEL

HAUPTSPEISEN

BÄRLAUCHRAVIOLI // 17,50

Zitronenbutter und Parmesan

ERDÄPFEL-GNOCCHI // 16,90

mit Tomatenpesto oder Blauschimmelkäsecreme

RINDSGULASCH

mit Serviettenknödeln // 19,50

TAFELSPITZ im Suppentopf

mit Semmelkren, Apfelkren, // 32,00

Schnittlauchsauce, Röstkartoffeln

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, Banbnudeln 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
HASELNUS** // 2,90
- ERDBEERE** // 2,90
vegan
- ZITRONE** // 2,90
vegan
- MARILLE** // 2,90
- 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** // 12,90
mit Pistazie und Salzkaramel
- TOPFENKNÖDEL** // 6,90 12,00
mit Butterbrösel

fragen Sie gerne nach einer glutenfreien Süßspeise

perfekte Begleiter zum Dessert:

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

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

CARPACCIO - ROULADE

Rucola, Parmesan, Senfmarinade // 15,90



MIESMUSCHELN

Weißweinsud mit Knoblauchbaquette // 14,90 / 18,90

HAUPTSPEISEN

TRÜFFELPASTA

cremige Sauce mit Parmesan und Trüffel // 19,90

KARFIOLSTEAK mit Falafel, Frühlingskräutern

Hummus, Gemüsejus und gerösteten Haselnüssen // 18,90



ZANDERFILET

Bärlauchrisoto und wilder Broccoli // 26,90



HÜFTSTEAK "SOUS VIDE"

Pommes, Mais, gebackene Zwiebelringe, Pfeffersauce
und Speckfisolen // 29,90

GESCHMORTE LAMMHÜFTE

Paprika, Tomaten, cremige Polenta // 29,00



MAISHENDLBRUST

Karfiolcreme, Rotweinzwiebel, Kräutervinaigrette // 23,90

