

DAS BRAUNSTEIN

RESTAURANT & HOTEL

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rindslungenbraten

Rucola, Walnüsse, Tomaten,
Parmesan, Trüffelmajo // 17,60



Frühlingskräutersalat



mit Kohlrabi, Radieschen // 9,-
+ gratinierter **Ziegenkäse** // + 4,50

Knusprig gebackenes Ei im Pankoteig

auf Vogerlsalat mit gebratenem Speck
und gerösteten Karfiolröschen // 14,-

Lachs & Black Tiger Garnele im Noriblatt

auf Wakame Salat mit Zuckerschotten // 18,90

SUPPEN

Gelbe Paprikacremesuppe



geröstete Brotwürfel // 7,90

Fischsuppe

von heimischen Fischen mit Kokosmilch, Chili, Ingwer,
Gemüse, Udon-Nudeln // 9,90
+ auf Wunsch: glutenfrei



Kräftige Rindssuppe

hausgemacht mit Frittaten oder Kaspressknödel // 6,90

APERITIF

SEKT "CHEERS"

Braunstein Brut vom
Welschriesling // 6,90



FRIZZANTE "FLORA"

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

FRIZZANTE "Rosi"

Zweigelt, prickelnd, lieblich
Weingut Leidl-Putz // 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

ofenfrisches Roggen-Sauerteigbrot vom Purbacher Bäcker Berger
mit Butter & hausgemachte Olivenpaste - pro Person // 3,10

Auf Wunsch: glutenfrei + 1,80



Wir akzeptieren gerne:



Jede Mahlzeit ist ein
kleines Fest.

DAS BRAUNSTEIN

RESTAURANT & HOTEL

HAUPTSPEISEN

*Gerne empfehlen wir
passende Weine!*

Zanderfilet gegrillt

Blattspinat, Hollandaise, Kartoffeln // 29,-



Hüftsteak "Sous vide"

Pommes, Pfeffersauce, gegrillte Tomaten und Kukuruz // 32,-

Auf Wunsch: mit drei gebratenen Garnelen + // 9,-



Blaufränkisch

Flammkuchen "Purbacher Feuerfleck"

Crème fraîche und Knoblauchöl // 9,-

+ mit Speck und Zwiebel + // 3,50,-

+ mit Lachs und Rucola + // 8,-

+ mit Brie, Apfel und Preiselbeeren +// 8,-

Linsen-Mango-Ravioli

aglio olio mit Rucola und Cherry Tomaten // 18,-



Sauvignon Blanc

Bio Karfiolsteak

mit Chimicurri, Creme und Falafel // 19,-



Geschmorte Bio Lammhaxe

Wurzelgemüse und Polenta // 29,-



Gebratene Maishendlbrust

Bärlauchrisotto und Bio Shiitake Pilzen // 26,-



Schweinsfilet im Speckmantel

vom Grill mit Bratkartoffeln und cremiger Champignonsauce // 19,90



Pinot Noir

Saftiges Rindergeschnetzeltes Asia Style

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



Wiener Schnitzel

vom Donauland Schweinskarree // 18,90

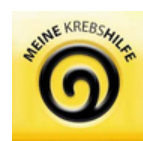
vom Donauland Kalb // 29,-

mit Petersilkartoffeln, Basmati Reis oder Pommes

½ Backhuhn österreichische Bio Qualität *NEU* schon ab Freitag Mittag
mit Petersilkartoffeln, Basmati Reis oder Pommes nach Wahl // 19,80

Gebackene Karpfenfiletstücke

Fischerei Augsten aus Rust mit Erdäpfel-Vogerlsalat // 29,-



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

Mit diesem Gericht unterstützen wir
als Restaurant die Krebshilfe mit € 1 pro Portion

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,-

Heiße Apfeltasche

mit Kirschenragout, Zimt & Zucker // 12,-

Cheesecake

mit heißen Heidelbeeren // 12,-

Himbeer-Brownie-Schnitte

mit einer Kugel Eis nach Wahl // 12,-



EIS pro Kugel // 2,90

Vanille

Haselnuß

Cookies

Griechisches Joghurt



Erdbeere

Mango

Zitrone

Himbeere



Schlagobers // 1,50

Schokoladensauce // 1,50

Salzige Karamellsauce // 1,50

Waffeln // 1,50

Heiße Himbeeren // 2,50

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 // 4,80

Chardonnay "Felsenstein"

elegant, trocken // 4,80

Chardonnay DAC

"Ried Guttenberg" // 6,50

Sauvignon Blanc

fruchtig, trocken // 4,80

Rosé Marie

vom Zweigelt, leicht, trocken // 4,20

Brigid Pinot Blanc natural

maisevergoren, trocken // 7,-

Blaufränkisch

Birgit Braunstein, trocken // 4,80

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

Edelweiß Weizen

0,50 l hefetrüb, in der Flasche // 5,50

Bier glutenfrei

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

Iss und trink
und sei zufrieden.
Lukas 12,19