

DAS BRAUNSTEIN

RESTAURANT & HOTEL

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rindslungenbraten

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

Bunter Vorspeisensalat

Balsamico, würzigen Kichererbsen und Feigen // 9,- 
+ Bio gratinierter **Ziegenkäse** // + 3,50
+ gebackene **Garnelen** im Bancoteig // + 4,50

Spanferkel Sülzchen

Vogerlsalat, Schalotten, steirisches Kürbiskernöl, und Verjus Saft // 16

Tatare vom Neusiedler See Wels

Rote Rüben, Kren, Apfel, Kraut & Karotten // 17

SUPPEN

Vegane Steinpilz.Cremesuppe

geröstete Brotwürfel (geht auch glutenfrei) // 7,90

Kräftige Rindsuppe

hausgemacht mit Frittaten oder Kaspressknödel // 6,90

Fischsuppe

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

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

"FERDL"

Frizzante Pinot Noir // 6,20

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 Bio Butter & hausgemachter Olivenpaste - pro Person // 3,10
Auf Wunsch: glutenfrei + 1,80 

Wir akzeptieren gerne:



pluxee
sodexo



Jede Mahlzeit ist ein
kleines Fest.

DAS BRAUNSTEIN

RESTAURANT & HOTEL

HAUPTSPEISEN

Neusiedler See **Karpfen gebacken**
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat // 29

Steak & Fries



Hüftsteak, Pommes, gegrillter Kukuruz, Coleslaw und Trüffelbutter // 36

BLAUFRÄNKISCH HEIDE



Flammkuchen "Purbacher Feuerfleck"
mit Crème fraîche und Knoblauchöl // 9
+ mit Speck und Zwiebel + // 3,50
+ mit Räucherlachs und Rucola + // 8

GRAUBURGUNDER



Steinpilz-Ravioli
aglio olio mit Petersilie // 19,90



Gebratenes geschmortes grünes Bio Kraut

auf veganer Fetacreme und gerösteten Chilikichererbsen // 15



SAUVIGNON BLANC



Gebratene **Maishendlbrust**
Pasta mit Kräuterseitlingen und Parmesan // 26

Gegrilltes **Schweinsfilet im Speckmantel**
Bratkartoffel, Speckfisolen und Pfeffersauce // 19,90



Saftiges **Rindergeschnetzeltes "Asia style"**
Gemüse, Soja, Cashew Nüsse, Sesam und Basmati-Reis // 24,90



PINOT NOIR



Zanderfilet gegrillt
Risotto mit gebratenen Roten Rübenspalten und Balsamico // 31



Wiener Schnitzel

vom Donauland Schweinskarree // 18,90

vom Donauland Kalb // 29,90

mit Petersilkartoffeln, Basmati Reis oder Pommes

PINOT BLANC



Butterzart gebratene Entenkeule mit Mohnnudeln und Kürbispüree // 21

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

Auf Wunsch "Paniertes" gerne auch glutenfrei +// 1,80
Fast jedes Gericht können wir für Sie glutenfrei zubereiten!



SALATE

Gemischter Salat // 5,90 **Grüner Blattsalat** // 5,50 **Kartoffelsalat** // 5,90
Tomatensalat mit Schalotten // 5,90



GERNE EMPFEHLEN WIR
PASSENDE WEINE!

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