

# Highlight KARTE

## VORSPEISEN

### BEEF TATARE



konviertes Eigelb, Trüffelmayo, Toast // 16,60

### GEFÜLLTE WEINBLÄTTER



mit Melanzaniecreme und gerösteten Haselnüssen // 14,90

## SUPPE

### STEINPILZCREMESUPPE



vegan zubereitet mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln // 8,90

### FISCHSUPPE

von heimischen Fischen mit Kokosmilch,  
Chili, Ingwer, Gemüse, Udon-Nudeln // 8,90  
+ auf Wunsch: glutenfrei



## HAUPTSPEISEN

### ENTENBRUST

konviert - gebraten, Kohlsprossen, Maroni und Polentataler // 32,00



### ZANDERFILET GEGRILLT

Roterübenrisotto mit Kren und gerösteten Walnüssen // 26,90



### HÜFTSTEAK "SOUS VIDE"

Kartoffelpüree, gebratenen Kräutersaitlingen // 32,00  
Auf Wunsch: mit Trüffel vom Leithagebirge + // 5,00



### ORIENTALISCHE VEGI BOWEL



Gemüse, Rosinen, gelbes Curry, Kokosmilch, Kichererbsen,  
Basmati Reis // 14,00

+ auf Wunsch mit gegrilltem Bio Tofu + // 3,50

### STEINPILZRAVIOLI

aglio olio mit Petersilie // 16,00



**DAS BRAUNSTEIN**  
RESTAURANT & HOTEL

Ein Gutschein von uns  
ist das perfekte Geschenk

# Speise KARTE

## APERITIV

**SEKT "CHEERS"** // 6,90

Braunstein Brut vom Welschriesling

**FRIZZANTE "FLORA" Bio** // 6,20 

der alkoholfreie Frizzante vom Verjus 2025 von  
Birgit Braunstein, Histamin frei und vegan

**FRIZZANTE "FERDL"** // 6,20

Pinot Noir, prickelnd, lieblich - Weingut Iris Karner

**LILLET "BERRY"** // 6,90

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! // 8,50 

Leithaberg Gin aus Großhöflein bei Eisenstadt

## ALKOHOLFREI

**MINERALWASSER** // 3,90

0,33 l Flasche prickelnd, still, mild

**COCA COLA** // 4,40

0,33 l Flasche oder Cola Zero

**BIO NEKTAR** // 4,40

0,2 l Flasche, Marille oder Johannisbeere

**ECHTE SÄFTE** // 4,20

0,25 l Apfel, Traube, Kirsche

**SODA ZITRON** // 2,90

**LIMONADEN** // 3,90

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

## VORSPEISEN

**TAFELSPITZSÜLZCHEN** 

Rote & Weiße Bohnen, Jungzwiebel und  
Cherrytomaten, Kernöl-Verjus Marinade // 16,50

**WINTER-SALAT** 

Blattsalate, gebratener Hokkaido, Feigen

Balsamicodressing und Haselnüsse // 9,90 

+ auf Wunsch mit gebratenem Ziegenkäse //+ 6,90

**GEDECK** des Hauses pro Person

ofenfrisches Roggenbrot mit Butter & hausgemachte

Olivenpaste als stilvoller Beginn Ihres Genusses // 3,10

Auf Wunsch: glutenfrei + // 1,80



## SUPPEN

**KRÄFTIGE RINDSUPPE** // 6,90

hausgemacht mit Frittaten oder Kaspressknödeln

**FEINE KRAUTSUPPE** // 5,90 

Paprika, Chili, Speckwürfel und ein Tupf Sauerrahm

## WOCHENENDE Sa & So

**BACKHUHN**

mit Petersilkartoffeln, Basmati Reis oder Pommes

nach Wahl

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



# Speise KARTE

## Bio WEINE

**WELSCHRIESLING** // 3,90

Braunstein, frisch, trocken

**PINOT BLANC** // 4,80

Braunstein, blumig, trocken

**CHARDONNAY** // 4,80

Braunstein, "Felsenstein" elegant, trocken

**CHARDONNAY DAC** // 6,50

Braunstein, "Ried Guttenberg"

**BLAUFRÄNKISCH** // 4,80

Braunstein, trocken

**OXHOFT ROT** // 7,50

Braunstein, Cuvee Blf, Zw, Cs trocken

**BLÄUFRÄNKISCH DAC** // 7,50

Braunstein, "Ried Glawarinza", trocken

**PINOT NOIR** // 5,50

Braunstein, "Sonnenberg", trocken

MEHR AUF UNSERER WEINKARTE

## BIER

**ZIPFER** // 3,50 / 4,50 / 5,50

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

**SCHLADMINGER** // 4,80 / 5,80

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

**ZIPFER ALKOHOLFREI**  // 4,80

0,33 l in der Flasche

**EDELWEISS WEIZEN** // 5,50

0,50 l hefetrüb, in der Flasche

**BIER GLUTENFREI**  // 5,60

0,33 l in der Flasche

## HAUPTSPEISEN

### PASTA

mit Garnelen, Oktopus, Chili, Olivenöl, Petersilie,  
Knoblauch - ein Traum // 19,90

### KARFIOLSTEAK

mit Baba Ganoush, Falafeln



Gemüsejus und gerösteten Kürbiskernen // 18,90

### RINDSROULADE

auf Wiener Art, gefüllt mit Speck,

Karotten und Gurkerl dazu Butternockerl // 28,00

### WIENER SCHNITZEL

vom Donauland Schweinskarree // 18,90

vom Donauland Kalb // 28,90

mit Petersilkartoffeln, Basmati Reis oder Pommes

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

### SCHWEINSFILET im Speckmantel



mit Bratkartoffeln und Champignonsauce // 19,90

### MAISHENDLBRUST



geröstete Karfiolcreme und wildem Broccoli // 23,90

### KARPFEN FILET

Fischerei Augsten Rust

gebacken mit Erdäpfel-Vogerl-Salat // 25,90

### ERDÄPFEL-GNOCCHI

mit Tomaten-Oliven Pesto oder

Blauschimmelkäsesauce // 16,90

FRAGEN SIE NACH GLUTENFREIEN ALTERNATIVEN

## SALATE



GEMISCHTER SALAT

GRÜNER BLATTSALAT

KARTOFFELSALAT

// 5,50

# Speise KARTE

## KAFFEE

**MELANGE** // 3,80  
mit heißer Milch (auch vegan)

**CAPPUCCINO** // 4,80  
mit Milchschaum (auch vegan)

**GR. MOCCA** // 4,80  
mit oder ohne Milch

**KL. MOCCA** // 3,40  
mit oder ohne Milch

## EIS



**VANILLE**  
**SCHOKOLADE**  
**HASELNUSS**  
**COOKIES**  
**ERDBEERE** *vegan*  
**GRIECHISCHES JOGURTH** // 2,90  
**MARILLE** *vegan*  
**ZITRONE** *vegan*  
**HIMBEERE** *vegan*  
**MANGO** *vegan*

**SCHLAGOBERS**  
**SCHOKOLADENSAUCE**  
**SALZIGE KARAMEL SAUCE** // 1,50  
**WAFFELN**

**HEISSE HIMBEEREN**  
**KIRSCHRAGOUT** // 2,50

## DESSERT

**SOMLAUER NOCKERL**  
mit Schlagobers, Schokoladensauce // 8,90

heiße **APFELTASCHE**   
mit Kirschenragout, Zimt & Zucker // 10,90

**HEIDELBEERTARTE**  
mit einer Kugel Eis nach Wunsch // 11,90

**CHEESECAKE**  
mit Spekulatius, Caramel, gebrannten Mandeln // 12,00

**ROSENQUARZ SORBET**  
PetNat mit Zitrone und Minze // 7,50

**VERJUS SORBET**  
Verjus mit Zitrone und Minze // 6,50 

fragen Sie gerne nach einer glutenfreien Süßspeise 

perfekte Begleiter zum Dessert:

**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