

~~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"

Kartoffelpürrre, 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

STEINPILZ RAVIOLI



aglio olio mit Petersilie // 16,00



Gutschein

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 Tups Sauerrahm

WOCHEHENENDE 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 Guttentberg"	
BLAUFÄNKISCH	// 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)	
G.R. MOCCA	// 4,80
mit oder ohne Milch	
K.L. MOCCA	// 3,40
mit oder ohne Milch	

EIS



VANILLE REGIONAL AUS OSLIP
SCHOKOLADE

HASELNUSS
COOKIES

ERDBEERE vegan

GRIECHISCHES JOGURTH //

MARILLE vegan

ZITRONE vegan

HIMBEERE vegan

MANGO vegan

SCHLAGOBERS

SCHOKOLADENSauce

SALZIGE KARAMEL SAUCE //

WAFFELN

HEISSE HIMBEEREN
KIRSCHRAGOUT

2,-

2,-

2,-

2,-

2,-

2,-

2,-

2,-

2,-

2,-

2,-

2,-

2,-

2,-

DAS BRAUNSTEIN
RESTAURANT & HOTEL

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