

# 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 hefetrib, 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  
HASELNUSS  
STRACCIATELLA** // 2,90  
**PISTAZIE** *vegan*  
**ERDBEERE** *vegan*  
**ZITRONE** *vegan*  
**HEIDELBEER-TOPFEN**
- 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*
- KAISERSCHMARRN** // 12,90  
*mit Butter, Orangenaroma und Apfelmus*

*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 // 12,00 / 16,20*

## 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*

