

Typisch Österreichisches

Piatti della cucina austriaca - Typical Austrian Dishes

Unser Tellerfleisch 11,50

Gekochter Tafelspitz vom Kärntner Almochsen,
mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln und Semmelkren

Carne di bue lessa, con verdure alle radici lesse, patate cipollate e salsa di rafano
Boiled ox served with root vegetables, roasted potatoes and horseradish sauce

Original Wienerschnitzel 13,50

mit Petersilienerdäpfeln und bunter Salatschüssel

„Wiener Schnitzel“ – *Carne di vitello con patate prezzemolate e insalata mista*
Original Wiener Schnitzel (Veal) served with parsley potatoes and a mixed salad

Gebackenes Schweinsschnitzel 9,50

mit Petersilienerdäpfeln und bunter Salatschüssel

Carne di maiale fritta con patate prezzemolate e insalata mista
Schnitzel (Pork) served with parsley potatoes and a mixed salad

Truthahnschnitzel gebacken 10,80

mit Petersilienerdäpfeln und bunter Salatschüssel

Carne di tacchino fritta con patate prezzemolate e insalata mista
Turkey Schnitzel served with parsley potatoes and a mixed salad

Champignon – Rahmschnitzel vom Truthahn 11,50

mit Butterreis und gemischter Salatschüssel

Scaloppina di tacchino in crema di champignons e panna, riso al burro e insalata mista
Turkey breast covered with a creamy mushroom sauce, butter rice and mixed salad

Medaillons von der Truthahnbrust 12,50

auf Rosmarinsaft 1, mit Wildreis und frischem Gemüse

Medaglioni di petto di pollo su salsa di rosmarino, riso basmati e verdure fresche
Turkey breast served in a rosemary sauce with wild rice and fresh vegetables

Steaktoast auf „Brauhoferart“ 8,50

Zweierlei Filets auf Toastbrot, Cocktailsauce und Salat

Toast della birreria con due tipi di filetto su pane tostato, salsa cocktail e insalata
Steaktoast - two different steaks served on toast with cocktail sauce and a salad

Bunter Salateller 8,50

mit gebackenen oder gebratenen Truthahnbruststreifen

Insalatona mista con strisce di petto di tacchino fritte o grigliate
Mixed Salad Platter with grilled or fried sliced of turkey breast