

Salate und Vorspeisen *salads and starters*

Gemischter Salatteller <i>Mixed salad plate</i> ^{ACEFGHLM}	6,00 €
Kleiner Beilagensalat <i>small side salad</i> ^{ACEFGHLM}	5,00 €
Bauernsalat ^{ACEFGHLM}	
Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen, Speck und Zwiebelringen	15,50 €
<i>klein als Vorspeise</i>	13,90 €
<i>Farmer's salad: lettuce with grilled turkey breast and bacon</i>	
Fischersalat ^{ABCDEFGHIJLM}	
Gebratene Fischfilets auf marinierten Blattsalaten	18,50€
<i>klein als Vorspeise</i>	16,90 €
<i>Fisherman's salad: lettuce with grilled fish fillets</i>	
In Sesam gebackene Putenstreifen ^{ACGLNO}	17,50 €
auf marinierten Blattsalaten mit Schafskäse	
<i>Deep fried turkey strips in sesame on lettuce with feta cheese</i>	
Marinierte Scheiben vom Tafelspitz ^{ACEFGHLM}	
mit Zwiebelringen, Kürbiskernöl und Salatbouquet	14,50 €
<i>klein als Vorspeise</i>	12,90 €
<i>Cold prime boiled beef, sliced and marinated with pumpkin seed oil, onions and salad bouquet</i>	
Geräuchertes Forellenfilet ^{ACDEFGHLM}	
mit Salatbouquet, Oberskren und Knoblauchtost	16,90 €
<i>Smoked trout fillet with salad bouquet, horseradish-cream and garlic toast</i>	

Suppen *soups*

Klare Rindsuppe ^{ACGL}	4,90 €
wahlweise mit Kräuterfrittaten, Nudeln oder Backerbsen	
<i>Clear beef soup with sliced pancakes, noodles or fried batter pearls</i>	
Pinzgauer Kaspressknödel ^{ACGL}	
1 Stk. in Suppe	5,50 €
2 Stk. in Suppe mit Beilagensalat	10,90 €
<i>„Pinzgau cheese dumplings“ in soup (1 pcs. or 2 pcs. plus a side salad)</i>	
Bräurup Fischsuppe mit Knoblauchtost ^{ACDGLO}	7,90 €
<i>Clear fish soup with garlic toast</i>	
Salzburger Suppentopf ^{ACGL}	
Klare Rindsuppe mit Tafelspitzwürfel, Nudeln und Wurzelgemüse	8,90 €
<i>klein als Vorspeise</i>	6,50 €
<i>„Salzburg soup pot“: clear beef soup with boiled beef, noodles and vegetables</i>	

Hauptspeisen *main courses*

Schnitzel Wiener Art mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren ^{ACGL}

Escalope „viennese style“ with parsley potatos and cranberries

vom Schwein *pork* 14,90 €

vom Kalb *veal* 22,90 €

von der Pute *turkey* 16,90 €

Cordon Bleu vom Schwein ^{ACGL}

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Pork escalope „cordon bleu style“ with french fries and cranberries

15,90 €

Gebackenes Bierschnitzel vom Schwein ^{ACGLMO}

mit frischem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

Deep fried pork escalope, marinated in our own beer with potato salat

15,90 €

Grillteller ^{GLO}

Gegrilltes von Rind, Schwein und Pute mit Pommes, Cocktailsauce und Kräuterbutter

„Mixed grill“: grilled fillets of beef, pork and turkey with french fries and cocktail dip

20,90 €

Spaghetti Bolognese mit Parmesan ^{ACGLO}

Spaghetti bolognese with parmesan

11,90 €

Schmankerl vom Rind *beef dishes*

Hausgemachtes Rindsgulasch ^{ACGLMN}

mit Serviettenknödel

Homemade beef goulash with sliced dumplings

16,90 €

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten ^{ACGL}

mit Butterspätzle

Fried beef and onions in gravy with spaetzle

22,90 €

Gekochter Tafelspitz ^{ACGL}

mit Cremespinat, Röstkartoffeln und frischem Kren

Prime boiled beef with cream-spinach, roasted potatos and horseradish

21,90 €

Rosa gebratenes Rumpsteak ^{FGLO} (ca. 250g.)

mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Grillgemüse

Grilled sirloin steak with herb butter, fried potatos and vegetables

29,80 €

Fischgerichte *fish dishes*

Bräurup Forelle oder Saibling im Ganzen gebraten ^{ADGL} 21,90 €
mit Petersilerdäpfel und Kräuterbutter

Trout or char, grilled as a whole, with parsley potatoes and herb butter

Gebratenes Lachsforellenfilet ^{ADGL} 20,90 €
mit Petersilerdäpfel und Kräuterbutter

Grilled fillet of salmon trout with parsley potatoes and herb butter

Gegrilltes Zanderfilet ^{ADGLO} 19,80 €
auf Kräuterrahmnudeln

Grilled fillet of pikeperch with herb-cream noodles

Vegetarische Gerichte *vegetarian dishes*

Spaghetti mit frischer Tomatensauce mit Parmesan ^{ACGLO} 10,90 €
Spaghetti with fresh tomato sauce and parmesan

Pinzgauer Kasnockn (Käsespätzle) mit Beilagensalat ^{ACFGLM} 14,90 €
Cheese spaetzle „pinzgau style“ with a side salad

Hausgemachte Spinatknödel ^{ACFGLO} 15,90 €
mit Nussbutter, Parmesan und Beilagensalat

Homemade spinach dumplings with beurre noisette, parmesan cheese and a side salad



Bräurup
★ ★ ★ ★

Süßspeisen und Desserts *sweet dishes and desserts*

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren ^{ACGO}	10,90 €
<i>klein als Dessert</i>	9,40 €
<i>„Kaiserschmarrn“: sugared cut-up pancakes with cranberries</i>	
Eispalatschinke ^{ACGHP}	7,90 €
mit Nüssen, Schokoladensauce und Schlagobers	
<i>Ice cream pancake with nuts, chocolate sauce and whipped cream</i>	
Salzburger Nockerl für 2 Personen ^{AC}	13,90 €
<i>Zubereitungszeit ca. 20 Minuten Preparation time approx. 20 minutes</i>	
<i>„Salzburger Nockerl“: traditional homemade egg soufflé from salzburg with cranberry jam</i>	
Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Schlagobers ^{ACGHOP}	7,90 €
<i>Warm chocolate pie with vanilla ice cream and whipped cream</i>	

Eisbecher *ice cream*

Heiße Liebe ^{ACGHP}	7,90 €
3 Kugeln Vanilleeis mit warmen, marinierten Himbeeren und Schlagobers	
<i>Hot Love: 3 scoops of vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	
Coupe Dänemark ^{ACGHP}	7,50 €
3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Schlagobers	
<i>Coup denmark: 3 scoops of vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	
Eiskaffee ^{ACGHP}	7,50 €
Vanilleeis mit gekühltem Kaffee und Schlagobers	
<i>Iced coffee: Vanilla ice cream with cold coffee and whipped cream</i>	
Früchteisbecher ^{ACGHP}	8,10 €
3 Kugeln Früchteis mit frischem Fruchtsalat und Schlagobers	
<i>Fruit sundae: various kinds of fruit ice cream with fresh fruit salad and whipped cream</i>	
Walnusseisbecher mit Eierlikör und Schlagobers ^{ACEGHOP}	8,10 €
<i>Walnut sundae with egg liqueur and whipped cream</i>	
Gemischtes Eis mit Schlagobers ^{ACGOP}	4,80 €
<i>Mixed ice cream with whipped cream</i>	

Preise in Euro (€) inkl. MwSt. Prices in Euro (€) incl. Sales tax

A = Gluten | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja | G = Laktose
H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere
A = Gluten | B = Crustaceans | C = Egg | D = Fish | E = Peanuts | F = Soy | G = Lactose
H = Edible nuts | L = Celery | M = Mustard | N = Sesame | O = Sulphites | P = Lupines | R = Molluscs