

Salate und Vorspeisen *Salads and starters*

Gemischter Salatteller *Mixed salad plate* 7,00 €
Kleiner Beilagensalat *Small side salad* 6,00 €

Bauernsalat

Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen, Speck und Zwiebelringen 17,50 €
klein als Vorspeise 16,00 €
Farmer's salad: lettuce with grilled turkey breast and bacon

Fischersalat

Gebratene Fischfilets auf marinierten Blattsalaten 19,90 €
klein als Vorspeise 18,40 €
Fisherman's salad: lettuce with grilled fish fillets

In Sesam gebackene Putenstreifen

auf marinierten Blattsalaten mit Schafskäse 18,90 €
Deep fried turkey strips in sesame on lettuce with feta cheese

Marinierte Scheiben vom Tafelspitz

mit Zwiebelringen, Kürbiskernöl und Salatbouquet 15,90 €
klein als Vorspeise 14,40 €
Cold prime boiled beef, sliced and marinated with pumpkin seed oil, onions and salad bouquet

Geräuchertes Forellenfilet

mit Salatbouquet, Oberskren und Knoblauchtoast 17,90 €
Smoked trout fillet with salad bouquet, horseradish-cream and garlic toast

Suppen *Soups*

Klare Rindsuppe 5,90 €
wahlweise mit Kräuterfrittaten, Nudeln oder Backerbsen
Clear beef soup with sliced pancakes, noodles or fried batter pearls

Pinzgauer Kaspressknödel

1 Stk. in Suppe 6,90 €
2 Stk. in Suppe mit Beilagensalat 12,90 €
„Pinzgau cheese dumplings“ in soup (1 pcs. or 2 pcs. plus a side salad)

Knoblauchcremesuppe mit Croutons 6,90 €

Cream soup of garlic

Bräurup Fischsuppe mit Knoblauchtoast 9,80 €

Clear fish soup with garlic toast

Salzburger Suppentopf

Klare Rindsuppe mit Tafelspitzwürfel, Nudeln und Wurzelgemüse 10,90 €
klein als Vorspeise 7,90 €
„Salzburg soup pot“: clear beef soup with boiled beef, noodles and vegetables

Bitte geben Sie uns etwaige Allergien bekannt,
unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen!

Hauptspeisen *Main courses*

Schnitzel Wiener Art mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

Escalope „viennese style“ with parsley potatos and cranberries

vom Schwein *pork*

16,90 €

vom Kalb *veal*

24,90 €

von der Pute *turkey*

18,90 €

Cordon Bleu vom Schwein

17,90 €

mit Pommes frites und Preiselbeeren

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

Gebackenes Bierschnitzel vom Schwein

17,90 €

mit frischem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

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

Grillteller

23,90 €

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

Gegrillte Schweinefiletmedaillons

20,90 €

auf Gorgonzolarahmnudeln mit Brokkoli

Grilled medaillons of pork with gorgonzola-cream-noodles and broccoli

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

12,90 €

Spaghetti bolognese with parmesan

Hausgemachtes Rindsgulasch

17,90 €

mit Serviettenknödel

Homemade beef goulash with sliced dumplings

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten

24,90 €

mit Butterspätzle

Fried beef and onions in gravy with spaetzle

Gekochter Tafelspitz

23,90 €

mit Cremespinat, Röstkartoffeln und frischem Kren

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

Rosa gebratenes Rumpsteak (ca. 250g.)

32,90 €

mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Grillgemüse

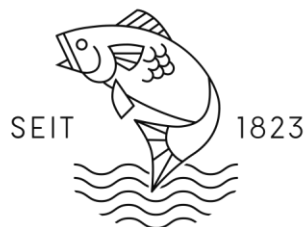
Grilled sirloin steak with herb butter, fried potatos and vegetables

Fischgerichte *Fish dishes*

- Bräurup Forelle oder Saibling im Ganzen gebraten** 23,90 €
mit Petersilerdäpfel und Kräuterbutter
Trout or char, grilled as a whole, with parsley potatoes and herb butter
- Gebratenes Lachsforellenfilet** 22,90 €
mit Petersilerdäpfel und Kräuterbutter
Grilled fillet of salmon trout with parsley potatoes and herb butter
- Gegrilltes Zanderfilet** 20,90 €
auf Kräuterrahmnudeln
Grilled fillet of pikeperch with herb-cream noodles

Vegetarische Gerichte *Vegetarian dishes*

- Spaghetti mit frischer Tomatensauce mit Parmesan** 11,90 €
Spaghetti with fresh tomato sauce and parmesan
- Pinzgauer Kasnockn (Käsespätzle) mit Beilagensalat** 16,90 €
Cheese spaetzle „pinzgau style“ with a side salad
- Hausgemachte Spinatknödel** 16,90 €
mit Nussbutter, Parmesan und Beilagensalat
Homemade spinach dumplings with beurre noisette, parmesan cheese and a side salad



Bräurup

★ ★ ★ ★

Bitte geben Sie uns etwaige Allergien bekannt,
unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen!

Süßspeisen und Desserts *Sweet dishes and desserts*

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren	11,90 €
<i>klein als Dessert</i>	10,40 €
<i>„Kaiserschmarrn“: sugared cut-up pancakes with cranberries</i>	
Eispalatschinke	8,90 €
mit Nüssen, Schokoladensauce und Schlagobers	
<i>Ice cream pancake with nuts, chocolate sauce and whipped cream</i>	
Cappuccino-Mousse mit Karamellsauce	8,90 €
<i>Cappuccino mousse with caramel sauce</i>	
Erdbeerparfait mit frischen Früchten	8,90 €
<i>Strawberry ice parfait with fruits</i>	
Salzburger Nockerl für 2 Personen	17,50 €
<i>Es kann zu Wartezeiten kommen!</i>	
<i>„Salzburger Nockerl“: traditional homemade egg soufflé from salzburg with cranberry jam</i>	

Eisbecher *Ice cream*

Heiße Liebe	8,90 €
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	7,90 €
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	7,90 €
Vanilleeis mit gekühltem Kaffee und Schlagobers	
<i>Iced coffee: Vanilla ice cream with cold coffee and whipped cream</i>	
Früchteisbecher	8,90 €
3 Kugeln Fruchtteis 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	8,90 €
<i>Walnut sundae with egg liqueur and whipped cream</i>	
Gemischtes Eis mit Schlagobers	5,70 €
<i>Mixed ice cream with whipped cream</i>	

Bitte geben Sie uns etwaige Allergien bekannt,
unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen!