Restaurant Brunnauer

salzburg
+43 662 251010

KOMPLETTE SPEISEKARTE

GÄNGE MENÜ HEIMAT

Menü Heimat **135,00 €**
Gebeizter Böhmerwald Zander mit Muskatkürbis & Vogerlsalat / Steirische Gebirgsgarnelen mit eingelegten Steinpilzen & wildem Brokkoli / Filetsteak vom Styria Rind mit Trüffelrisotto & Erdgemüse / Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster & karamellisiertem weißem Valrhona-Schokoladeneis

GÄNGE MENÜ BRUNNAUER

Menü Brunnauer **190,00 €**
Gänseleberterrine mit Portweinfeige & Brioche / Jakobsmuscheln mit Wachtelei, Erbsencreme & Yuzu-Beurre-blanc / Wagyu Filet Nr. 5 mit Erdäpfelstampf & Jungkarotten / Pistazientarte mit Cassis & Mascarpone-Amarettoeis

VORSPEISE

Gebeizter Böhmerwald Zander **29,00 €**
mit Muskatkürbis & Vogerlsalat

Flusskrebscocktail **31,00 €**
mit Thai-Mango & Salatherz

Wildkräutersalat VEGETARISCH **27,00 €**
mit karamellisiertem Aberseer Schaffrischkäse, Poweraden, Avocado & Nüssen

Beef Tatar vom Styria Rind **29,00 €**
mit gebackenem Wachtelei, Toast & Blattsalat

Gänseleberterrine **37,00 €**
mit Portweinfeige & Brioche

SUPPE

Consommé double **11,00 €**
mit Grießnockerl & Gemüseperlen

Getrüffelte Erdäpfelsuppe **16,00 €**
mit Artischocke

ZWISCHENGERICHT

Steirische Gebirgsgarnelen — **35,00 €**
mit eingelegten Steinpilzen & wildem Brokkoli

Jakobsmuscheln — **39,00 €**
mit Wachtelei, Erbsencreme & Yuzu-Beurre-blanc

Salzburger Currywurst — **26,00 €**
mit Trüffel-Pommes frites & Röstzwiebeln

Milchkalbsbries — **29,00 €**
mit Kräuterseitlingen, Wacholder-Balsamico & Kräutern

HAUPTSPEISE

Alpensaibling — **49,00 €**
mit feinen Safrannudeln & wildem Karfiol

Black Cod — **51,00 €**
mit Flusskrebsrisotto & mediterranem Gemüse

Bretonischer Hummer — **95,00 €**
mit Hummernudeln, Blattspinat & Tomate

Filetsteak vom Styria Rind — **61,00 €**
mit Trüffelrisotto & Erdgemüse

Châteaubriand vom Styria Rind — **122,00 €**
mit Trüffelrisotto & Erdgemüse

Rücken vom Tauernlamm — **58,00 €**
mit Olivengnocchi & Schmorpaprika

Wiener Schnitzel vom Milchkalb — **39,00 €**
mit Petersilienerdäpfeln, Blattsalat & Preiselbeeren

Wagyu Filet Nr. 5 — **95,00 €**
mit Erdäpfelstampf & Jungkarotten

VEGAN

Zitronengras-Tomatensuppe VEGAN — **11,00 €**
mit Pinienkernen

Wildkräutersalat VEGAN — **24,00 €**
mit Melanzanitatar & Schwammerln

Erdäpfelgnocchi VEGAN — **35,00 €**
mit rotem Mangold & Kürbis-Paprika-Kokossauce

Feine Trüffelnudeln VEGAN — **39,00 €**
mit grünem Gemüse & Trüffelschaum

Valrhona Abinao Schokoladen Moelleux — **27,00 €**
VEGAN
mit gerösteten Erdnüssen & Zwergbananensorbet

DESSERT, EIS & SORBET

Kaiserschmarren VEGETARISCH — **22,00 €**
mit Zwetschkenröster & karamellisiertem weißem Valrhona-Schokoladeneis

Pistazientarte VEGETARISCH — **24,00 €**
mit Cassis & Mascarpone-Amarettoeis

Weißes Valrhona-Schokoladen-Mohnmousse VEGETARISCH — **27,00 €**
mit Portweinfeige & Mandelflorentiner

Brombeermoussetörtchen VEGETARISCH — **24,00 €**
mit Honigsablé & rotem Trauben-Thymiansorbet

Hausgemachtes Eis und Sorbet — **8,00 €**
Tahiti-Vanilleeis, Schafmilch-Mangoeis, Mascarpone-Amarettoeis, Karamellisiertes weißes Valrhona-Schokoladeneis, Veganes Schokoladen-Orangeneis, Marillensorbet, Portwein-Feigensorbet, Zwergbananensorbet, Rote Trauben-Thymiansorbet

KÄSE

Käsevariation nach Wahl VEGETARISCH — **24,00 €**