



Für den kleinen Hunger

Frühlingsalat

Blattsalate, Erdbeeren, Sprossen
karamellierte Kürbiskerne, Kräutervinaigrette
gebackene Schafskäsewürfel, Brotchips

Carpaccio vom Ennstalrind

Wildkräuterpesto, süß-saurer Kürbis, Bergkäsespäne

Kleiner Salatteller, bunt gemischt

Großer Salatteller, bunt gemischt

Löffelweise

Hausgemachte Rindsuppe

mit Frittaten

mit Kaspressknödel

Bärlauchcremesuppe

Obershaube

Leichte Rahmsuppe vom Steirerkas

mit Schwarzbrotwürfeln



Genussreiche Steiermark

2erlei vom Hirschkalb

Medaillon mit Steinpilzragout
Edelragout in Wacholderrahmsauce
Bärlauchkroketten

Filetsteak vom Ennstalrind

Pfefferrahmsauce
Grillgemüse
Erdäpfelpuffer

Schnitzel vom Premium-Jungschwein

in der Steirerkaspanier
im Butterschmalz gebacken
Petersilienerdäpfel
Preiselbeeren

24 Std. geschmorte Schulter vom Biorind

kräftige Rotweinsauce
Wildkräuterpolenta
Orangenzwiebel



Unsere Klassiker

Braunhofpfandl

Schweinemedallions vom Grill
Schwammerlrahmsauce
Kräuterspätzle

Filetvariation

vom Rind, Hendl und Schwein
Speckbohnen, Bauernfritt`n
Kräuterbutter

„ Unser Burger“

200 g feinstes Faschiertes
vom Ennstalrind im Speckmantel
gebackene Zwiebelringe, eingelegte Gurken
karamellisierter Senfzwiebel
Steirersauce, Bauernfritt`n

Hühnerbrustfilet

mit Paradeisern, Mozzarella und Basilikum gefüllt
leichte Zitronensauce, feine Bandnudeln

Gebratene Schweineleber

Natursafterl, gebackene Zwiebelringe
knusprige Speckscheiben, Erdäpfelpüree mit Kren



Immer wieder gut

Filet vom Gebirgssaibling

Weißwein-Risotto
geschwenktes Gemüse

Asiatisches Gemüse aus dem Wok
Basmatireis

mit **Knuspergarnelen**

Pikante Bärlauchpalatschinken

mit Spargel-Süßkartoffel-Ragout gefüllt
junge Sprossen

Lieber Gast!

**Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten
in unseren Produkten.**

**Für die Zubereitung unserer Gerichte verwenden wir
bevorzugt Produkte aus unserer Region.**

Paradeiser=Tomate Steirerkas=Ennstaler Graukäse Safterl=Sauce

Schlafen, wohnen, erholen in Braunhofer`s Zimmern.
Genießen Sie die herrliche und ruhige Lage.
Wir informieren Sie gerne und freuen uns auf Sie.



Genuss zum Schluss

Eispalatschinke

Vanilleeis, Schokoladensauce
Mandelsplitter, Schlagobers

Crème Brûlée klassisch
Erdbeermark

Süße Versuchung

kleiner Nusskuchen, Zimteis, gesalzenes Karamelleis
knackige Kürbiskerne, Rotwein-Sauerkirschen
Löwenzahnhonig, Tupper Schlagobers

Schokotraum

warmes Schokoladensoufflé, Mousse
erfrischendes Joghurteis

Beeriger Geist

eine Kugel Johannisbeer -Sorbet
im Heidelbeerlikör-Bad

Topfen-Heidelbeerstrudel mit Vanillesauce

Inklusivpreise