



Braunhofer's

Für den kleinen Hunger



Carpaccio vom Ennstalrind

Wildkräuterpesto
frische Bergkäsespäne

Erdäpfelpuffer

gebratene Garnelen
Wintersalate mit Erdäpfel-Kernölmarinade

Kleiner Salatteller, bunt gemischt

Großer Salatteller, bunt gemischt

Aus unseren Suppentöpfen

Hausgemachte Rindsuppe
mit Frittaten oder Leberspätzle

Pikante Kürbiscremesuppe
Obershaube und Kernöl

Leichte Rahmsuppe vom Ennstaler Steirerkas
geröstete Schwarzbrotwürfel

Braunhofer`s



Genussreiche Steiermark

Hirsch trifft Reh

gegrilltes Hirschmedaillon
auf Wacholdersauce

Rehragout mit eingelegten Vogelbeeren
Kürbiskroketten

250 g Rumpsteak vom Ennstalrind

Pfefferrahmsauce
Grillgemüse

Folienerdäpfel mit Sauerrahm

Geschmorte Rinderbackerl

würzige Rotweinsauce
Salbeipolenta
Orangenzwiebel

Rosa gebratene Huftsteaks vom Berglamm

Rosmariensafterl
Erdäpfelrösti
Broccoli mit Kürbiskernen



Braunhofer's

Unsere Klassiker



Braunhofpfandl

Schweinemedallions vom Grill
Schwammerlrahmsauce
Kräuterspätzle

„ Unser Burger“

200 g feinstes Rinderfaschiertes vom Ennstalrind
im Speckmantel
Salatblatt, gebackene Zwiebelringe
Bauernfritt`n, hausgemachte Saucen

Filetvariation

vom Rind, Hendl und Schwein
Speckbohnen
Bauernfritt`n
Kräuterbutter

Hühnerbrustfilet

mit Mozzarella, Kräutern und
getrockneten Paradeisern gefüllt
leichte Zitronensauce
feine Bandnudeln

Braunhofer`s

Genuss zum Schluss



Eispalatschinke

Vanilleeis, Schokoladensauce
Mandelsplitter, Schlagobers

Creme Brulèe

Bratapfelragout
Zimtstangerl

„ Alles Schokolade“

Souffle und Eis
Zwetschkenröster

Frostiger Winterzauber

knuspriges Zimt- und Vanilleeis
Grand Manier-Mandarinen, Tupfer Schlag

Beeriger Geist

eine Kugel Johannisbeer-Sorbet
in Heidelbeerlikör mit Limette,
Ingwer und Wacholder

Topfenstrudel mit Rosinen und Vanillesauce

Inklusivpreise



Braunhofer`s

Fleischlose Köstlichkeiten



Gebrautes Filet vom Gebirgssaibling
cremigtes Risotto mit Wintergemüse

Erdäpfelnocci
Paradeisersauce, Kräuterpesto
frische Bergkäsespäne

Würzige Grünkernlaibchen
Rahmwirsing

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.