



Für den kleinen Hunger

Erdäpfelpuffer

bunte Blattsalate mit Himbeermarinade
gebratene Garnelen

Carpaccio vom Ennstalrind

Wildkräuterpesto, Bergkäsespäne

Kleiner Salatteller, bunt gemischt

Großer Salatteller, bunt gemischt

Aus unseren Suppentöpfen

Hausgemachte Rindsuppe

mit Frittaten oder Kaspressknödel

Erdäpfelrahmsuppe

mit Eierschwammerln

Spargelcremesuppe

mit Obershaube



Unsere Klassiker

Braunhofpfandl

Schweinemedallions vom Grill
Schwammerlrahmsauce
Butterspätzle

Filetvariation

Rind, Hendl und Schwein
Speckbohnen, Bauernfritt'n
Kräuterbutter

Hühnerbrustfilet

mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum gefüllt
leichte Zitronensauce, feine Bandnudeln
frische Gartenkräuter

Rindsgulasch vom Ennstalrind

Kräuterspätzle
Spiegelei, gebratener Speck



Immer gut

Reh trifft Hirsch

Hirschmedaillons
auf Rahmeierschwammerl
Rehragout mit Preiselbeeren
Kürbiskernkroketten

Lammschnitzerl in der Steirerkaspanier

in Butterschmalz gebraten
Petersilienerdäpfel
Priselbeeren

Gebratenes Filet vom Gebirgssaibling

rahmiges Wurzelgemüse
Wildkräutererdäpfel

Tortellini

mit Frischkäse-Spinatfüllung
Paradeisersauce, Basilikumöl,
Bergkäsespäne



Burger voll im Trend



„Braunhofburger“

200 g feinstes Faschiertes vom Ennstalrind im Speckmantel
Salatblatt, Tomaten, gebackene Zwiebelringe,
karamellisierter Senfzwiebel, eingelegte Eierschwammerl,

„Cheese Burger“

200 g feinstes Faschiertes vom Ennstalrind mit Käse,
Tomaten, Salatblatt, Gurkenscheiben
Sauerrahmsauce

„Der Feurige“

200 g feinstes Faschiertes vom Ennstalrind scharf gewürzt
Rucola, Tomaten,
knusprige Speckscheiben, Pfefferoni,
Sweet Chilisauce

„No Meat Burger“

würziges Grünkernlaibchen
leckerer Rohkostsalat, Rucola
hausgemachtes Curry-Ketchup

Zu diesen „Burgern“ servieren wir Bauernfritt`n
und hausgemachtes Ketchup.



Burger voll im Trend



„Steak Burger“

180 g Beiriedschnitte vom Ennstalrind rosa gebraten
Salatblatt, gegrillte Tomate, knusprige Speckscheiben
Cocktailsauce

„Steirer Burger“

Hendlbrustfilet in der Kürbiskernpanier
Salatblatt, frischer Kren, Tomaten
Kernölmayonnaise

„Pulled Pork Burger“

15 Stunden gegarte Schweineschulter
Salatblatt, Tomaten, gegrillter Maiskolben
Barbecue-Sauce

„Fisch Burger“

150g gebratenes Lachsfilet, Gurkenscheiben,
getrocknete Tomaten, Rucola,
Avokado-Sauerrahmcreme

Zu diesen „Burgern“ servieren wir Süßkartoffel-Pommes
und hausgemachtes Ketchup.
Auf Wunsch servieren wir die Burger auch gerne
ohne Brot oder ohne Pommes - € 1,00.



Süße Verführungen

Eispalatschinke

Vanilleeis, Schokoladensauce
Mandelsplitter, Schlagobers

Marillen-Panna-Cotta

auf Marillenragout

Geeister Kaffee mit Baileys

kleiner Schokokuchen

„Unser Bananensplit“

Vanille-Schoko-Basilikumeis
Honig, Limette, geröstete Mandeln, Tupfer Schlag

Topfenstrudel mit Rosinen und Vanillesauce

Inklusivpreise

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.