



Braunhofer's

Für den kleinen Hunger



„Aus unserem Selchkammerl“

Rinderschinken mit Chutney
hausgemachte Hirschkalbswürstl mit Steirer-Kren
Paprika-Lardo vom Mangalicaschwein
mit eingelegten Eierschwammerln

Carpaccio vom Ennstalrind

Wildkräuterpesto, Bergkäsespäne

Kleiner Salatteller, bunt gemischt

Großer Salatteller, bunt gemischt

Aus unseren Suppentöpfen

Hausgemachte Rindsuppe
mit Frittaten oder Leberspätzle

Pikante Kürbiscremesuppe
mit Most und Curry

Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen
und Trüffelöl parfümiert



Braunhofer's

Adventschmankerl



Gebratenes Weihnachtsganserl

Natursafterl

Apfelrotkraut

Maroni-Serviettenknödel

2erlei vom Hirschkalb

Ragout mit eingelegten Vogelbeeren
gegrilltes Schnitzerl auf Steinpilzragout

Kürbiskroketten

24 Std. geschmorte Rinderschulter

würzige Rotweinsauce

cremiger Polenta

Orangenzwiebel

Schnitzel vom Premium-Jungschwein

in der Steirerkaspanier

im Butterschmalz gebacken

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren



Kräftige Leckerbissen



Braunhofpfandl

Schweinemedallions vom Grill
Schwammerlrahmsauce
Kräuterspätzle

Filetvariation

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

250 g Rumpsteak vom Voralpenrind

Pfefferrahmsauce
Folienerdäpfel, Grillgemüse

„ Unser Burger“

200 g feinstes Faschiertes vom Ennstalrind im Speckmantel
Salatblatt, gebackene Zwiebelringe, eingelegte Gurken
karamellisierte Senfzwiebel,
hausgemachtes Ketchup, Bauernfritt`n

Gebratene Schweineleber

Natursafterl, gebackene Zwiebelringe
knusprige Speckscheiben, Erdäpfelpüree



Braunhofer's

Genuss zum Schluss

Palatschinke mit Maronifüllung
hausgemachte Schokoladensauce
Schlagobers

Vanillekipferl-Tiramisu
Glühwein-Zwetschkenröster

Frostiger Winterzauber
Zimt.- und Vanilleeis
Grand Manier -Mandarinen, Tupper Schlagobers

„Alles Schokolade“
kleines Soufflè, weißes Mousse, cremiges Eis
Gewürzorange Ragout

Beeriger Geist
eine Kugel Johannisbeer-Sorbet
im Heidelbeerlikör mit Limette,
Ingwer und Wacholder

Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesauce

Inklusivpreise

Braunhofer`s



Immer wieder gut

Filet vom Gebirgssaibling
Weißwein-Risotto
geschwenktes Wintergemüse

Tortellini
Paradeisersauce, Salbeipesto
Bergkäsespäne

Omas Grießknöderl
rahmiger Kohlrabi, Knusperchips

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.