



Braunhofer's

Für den kleinen Hunger



„Aus unserem Selchkammerl“
hausgeräucherter Rinderschinken mit Chutney
Schweinerücken mit Steirer-Kren
Paprika-Lardo vom Mangalicaschwein
mit eingelegten Eierschwammerln

Beef Tartar vom Ennstalrind
hausgemachter Senfsaat-Kaviar
Kapernbeeren, Gebäck
kleine Portion
große Portion

Kleiner Salatteller, bunt gemischt

Großer Salatteller, bunt gemischt

Aus unseren Suppentöpfen

Hausgemachte Rindsuppe
mit Frittaten oder Leberspätzle

Maronisamtsuppe
mit Trüffelöl parfümiert

Leichte Rahmsuppe mit Kren
und Schwarzbrotwürfeln

Braunhofer`s

Adventschmankerl



Gebratenes Weihnachtsganserl

Natursafterl

Apfelrotkraut

Maroni-Serviettenknödel

Reh trifft Gams

Rehragout mit eingelegten Vogelbeeren

Gamsmedaillon im Speckmantel

auf Steinpilzragout

Kürbiskroketten

Geschmorte Rinderbackerl

würzige Rotweinsauce

Salbeipolenta

Orangenzwiebel

Rosa gebratener Rotwildburger im Speckmantel

Salatblatt, Zwiebelringe,

pikanter Rotkrautsalat, Bauernfritt`n

hausgemachte Saucen



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

Geschnetzelte Leber vom Mangalicaschwein

Senf-Majoran-Sauce
Basmatireis

Lammschnitzerl in der Steirerkaspanier

im Butterschmalz gebacken
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren



Braunhofer's

Genuss zum Schluss

Eispalatschinke

Vanilleeis, Schokoladensauce
Mandelsplitter, Schlagobers

Lauwarmes Schokoladensouffle

Gewürz-Orangen-Ragout

„Pochierte Glüh-Birne“

Honig-Zimteis
Spekulatius-Crumble
Limetten-Creme

Frostiger Winterzauber

Walnusseis und Vanilleeis
Grand Manier -Mandarinen, Tupfer Schlagobers

Beeriger Geist

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

Topfenstrudel mit Rosinen und Vanillesauce

Inklusivpreise

Braunhofer`s



Immer wieder gut

Filet vom Gebirgssaibling
Ragout vom Wurzelgemüse
Wildkräutererdäpfel

Erdäpfelgnocci
Paradeisersauce, Salbeipesto
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.