

**Tafelspitzsülzchen mit Gemüse,
Balsamicozwiebel
und Salatbouquet L,M,N,O**
Beef rump in aspic with balsamico-onions and lettuce
€ 9,00

**Lauwarmer Spargelsalat
mit Oliven-Tomatenvinaigrette L,M,N,O**
Medium warm asparagus salad with olives-tomato vinaigrette
€ 11,00

**Rindercarpaccio mit Steinpilzfülle
dazu Spargelspitzen,
und Parmesan G,L,M,N,O**
Carpaccio of beef with mushrooms, pesto asparagus and cheese
€ 11,50

**Bunte Salatplatte mit gegrillten Hühnerbruststreifen
und Spargelspitzen L,M,N**
Mixed salad with grilled chicken and asparagus
€ 15,00

**Bunte Salatplatte
mit gegrilltem Schafkäse im Zucchini-mantel G,L,M,O**
Mixed salad with grilled sheep-cheese with zucchini
€ 15,00



Spargelcremesuppe
mit
Räucherlachsstreifen A,D,G,L
Asparagus-cream-soup with stripes of smoked salmon
€ 6,00

Bärlauchschaumsuppe
mit
Flusskrebse A,D,G,L
Wild garlic-cream-soup with crayfish
€ 6,00

Kräftige Tafelspitzsuppe
mit
Frittaten A,C,L
Clear soup with pancake stripes
€ 3,90

Kräftige Tafelspitzsuppe
mit
2 verschiedenen Leberknödel A,C,L
Clear soup with deepfried and boiled liver-dumplings
€ 3,90

“Wiener Suppentopf“
mit
Nudeln, Gemüse und Rindfleisch A,C,L
Soup „Vienna Style“ with noodles, vegetables and boiled beef
€ 6,20

Ofenfrisches Gebäck A
Fresh bread
€ 1,50



**Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise
und Salzkartoffel C, F, M**

White asparagus with sauce hollandais and potatoes

€ 18,00

**Spargelrisotto mit Kräutern
und Flusskrebse B,G,L,F**

Risotto made of asparagus and herbs with crayfish

€ 16,00

**Gegrilltes Schweinefilet mit Spargel,
Sc. Hollandaise**

und Petersilkartoffel C,F,G,L,M

Grilled fillet of pork with asparagus, Sauce hollandaise and potatoes

€ 20,00

Gekochter Tafelspitz

**mit Kartoffelgrörtl, Wurzelgemüse,
Apfelkren und Schnittlauchsauce G,L,O**

**Boiled beef with roasted potatoes, vegetables, chive- and apple
horseradish sauce**

€ 19,00

Wiener Schnitzel vom "Milchkalb"

in Butter gebraten

dazu Petersilerdäpfel und Preiselbeeren A,C,G,L

Escalope of veal vienna style with potatoes and cranberries

€ 19,00



**Garnelen in Knoblauchbutter gebraten
mit Gemüsereis B,G,L**
Prawns with garlic and rice with vegetables
€ 23,00

**Lachsforellenfilet in Kräuterbutter gebraten
dazu Bandnudeln mit Kirschtomaten und Lauch,
Mandelbrokkoli A,D,G,L**
**Salmon trout fried in herb butter with leek-noodles, tomatoes and
almond-broccoli**
€ 19,00

**Risotto mit Rucola dazu
gegrilltes Hühnerfilet, Zucchini-scheiben und frischer Parmesan G,L**
**Risotto with rucola, grilled fillets of chicken, baby marrows and fresh
parmesan**
€ 16,00

Veganes gelbes Gemüsecurry mit Reis G,L,N,O
Yellow curry with vegetables and rice
€ 14,00

**Bandnudeln mit Rindfleischstreifen, Pilzen und Gemüse in feiner
Cognacrahmsauce A,C,G,L**
**Homemade pasta with beef, mushrooms and vegetables in creamy
cognac-sauce**
€ 14,50

**Besuchen Sie uns im Internet: www.tafelspitz-braunau.at
oder auf unserer facebookseite (Restaurant „Tafelspitz & Co“)**



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

*Rind, Kalb und Schwein: Metzgerei Edtbauer-Friedburg, Firma Transgourmet,
Biohof Schaberlbauer*

*Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit AMA-Gütesiegel
(Salzburger Land, Tirol Milch)*

Eier (Freilandhaltung): Familie Ober, Altheim

*Erdäpfel: Obst-Gemüse Hubauer, Braunau
Biohof Schaberlbauer*

*Wild: Fleisch aus Österreich über Fa. Zöls, Ried im Innkreis
und von der hiesigen Jagdgemeinschaft, Firma Transgourmet*

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung

Buchstabencode

glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R



Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade A,C,G

Pancakes with homemade apricot-jam

€ 6,00

2 Stück Topfenknödel

auf hausgemachtem Zwetschkenröster A,C,G

**2 pieces of cream cheese dumplings
served on homemade plum-sauce**

€ 7,20

Gerührter Eiskaffe mit Baileys und Schlagobers A,G

Vanille ice cream with coffe, baileys and whipped cream

€ 7,00

Knuspriges Kürbiskernparfait

auf hausgemachtem Zwetschkenröster C,G,O

Crunchy parfait with sweet pumpkin seeds on plumb sauce

€ 7,50

Frischer Fruchtsalat mit Himbeersorbet

Mixed fruits with raspberry sorbet

€ 6,50

Lauwarmer Schoko-Nußauflauf mit eingemachten Weichseln,

Schlagobers und Pistanzieneis A,C,G

**Warm chocolate pudding
with sour cherries, chocolate sauce, and pistache ice cream**

€ 7,80

Gemischter Käseteller mit Weintrauben und Oliven


Mixed austrian cheese mit grapes and olives

€ 10,00



AMA-Lizenznummer 100 678

Besuchen Sie uns im Internet:

**www.tafelspitz-braunau.at mit Gutscheishop
oder auf **