

**REUMÜLLER-KATZ KG**

**Stadtplatz 15 / 5280 Braunau/Inn**

**office@tafelspitz-braunau.at / Telefon: +43 7722 83605**

# DIE KARTE

## **10% SONN-& FEIERTAGSZUSCHLAG**

Unsere Mitarbeiter aus sieben Nationen sind gerne für Sie da. Ihnen verdanken wir auch, dass wir sieben Tage die Woche unseren Betrieb öffnen können. Als Anerkennung für Ihre unermüdliche Leistung bezahlen wir für die Sonntagsarbeit freiwillig mit Zuschlag. Der von Ihnen bezahlte Sonn- und Feiertagszuschlag wird für die Bezahlung dieser Prämie verwendet.

**gedruckt auf Recyclingpapier**

## START IN DEN MORGEN

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

### Salzstangerl oder Kornspitz

- mit Butter	€ 3,30	3,63
- mit Beinschinken und frischem Kren	€ 4,70	5,17
- mit Gouda, Tomaten und frischem Pfeffer	€ 4,70	5,17

### Buttersemmel

€ 3,00 3,30

### Semmel mit hausgemachter Marillenmarmelade

€ 3,70 4,07

### Weichgekochtes Ei

€ 1,80 1,98

### Flaumiges Rührei

€ 4,80 5,28

mit Schinken, Schnittlauch und einem Gebäck

### Ham and Eggs mit 2 Eiern und einem Gebäck

€ 5,00 5,50

### „Hans Steininger Frühstück“

€ 15,00 16,50

Schinken, Käse, hausgemachte Marmelade, Butter, Paprika und Tomaten, 1 Ei, 2 Stück Gebäck, 1 Tasse Heißgetränk nach Wahl, 1/8 l Orangensaft

### „Vegetarisches Frühstück“

€ 15,00 16,50

Gouda, hausgemachte Marmelade, Streichkäse, Paprika und Tomaten, 1 Ei, 2 Stück Gebäck, 1 Tasse Heißgetränk nach Wahl, 1/8 l Orangensaft

## KAFFEE

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir gerne auch koffeinfrei.

Auf Wunsch auch mit Hafermilch.

Verlängerter <sup>G</sup>	€ 3,50	3,85
Kleiner Brauner <sup>G</sup>	€ 3,40	3,74
Großer Brauner <sup>G</sup>	€ 4,50	4,95
Melange mit Milchschaum <sup>G</sup>	€ 4,00	4,40
Cappuccino mit Milchschaum <sup>G</sup>	€ 4,20	4,62
Latte Macchiato <sup>G</sup>	€ 4,20	4,62
Kännchen Kaffee <sup>G</sup>	€ 6,00	6,60
Heiße Schokolade mit Schlagobers <sup>G</sup>	€ 4,20	4,62

## MONTHEA BIOTEE

Wahlweise mit Kandiszucker oder Honig

Bio Earl Grey, Bio Grüntee, Bio Apfel

Bio Bergkräuter, Bio Himbeere, Bio Minze

Bio Waldbeere, Bio Kamille

€ 3,90 4,29

Täglich von 10.00 bis 24.00 Uhr geöffnet. Unser Fleisch stammt ausschließlich aus Österreich. Die verwendeten Eier stammen aus Bodenhaltung. Aus Tierschutz- und medizinischen Gründen verzichten wir auf die Verwendung von Putenfleisch.

## SUPPEN

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

- Klare Tafelspitzsuppe** € 4,40 4,84  
mit zwei verschiedenen Leberknödeln <sup>A,C,G,L</sup>  
Clear beef soup with two different liver dumplings
- oder mit Frittaten <sup>A,C,G,L</sup> € 4,40 4,84  
Clear beef soup with sliced pancake
- „Wiener Suppentopf“** € 7,00 7,70  
mit Nudeln, Gemüse, Rindfleisch und einem Leberknödel <sup>A,C,G,L</sup>  
A pot of soup „Vienna style“ with noodles, vegetables, boiled beef and liver dumpling
- Löwenportion Gulaschsuppe** € 7,00 7,70  
dazu eine Handsemmel von der Bäckerei Höllbacher<sup>L</sup>  
Big pot of goulash soup with Handmade roll
- Kürbiscremesuppe** € 7,00 7,70  
mit Kernen und eigenem Öl <sup>G,L</sup>  
Creamy pumpkin soup with seeds and oil

## SALATE

- „Steirischer Backhendlsalat“** € 16,00 17,60  
Blattsalate mit gebackenen Hühnerfiletstreifen, Kürbiskernen,  
Kürbiskernöl und Handsemmel <sup>A,C,G,L,M</sup>  
„Styrian fried chicken salad“ with pumpkin seeds, pumpkin oil and handroll
- Salat vom Buffet** € 5,50 6,05  
Salad from saladbar
- Ofengebäck <sup>A</sup>** € 1,70 1,87  
1 piece of bread

## BOWLS

- Salat, Zartweizen Quinoa, Avocado, Tomate, Gurke,  
eingelegter Kürbis, Sesam-Limetten-Marinade <sup>A,H,L,M,N</sup>**  
Lettuce, wheat-quinoa, avocado, tomato, cucumber, pumpkin, sesam-lime dressing
- Vegan <sup>vegan</sup>** € 13,50 17,60
- mit Hühnerfleisch <sup>with grilled chicken</sup>** € 17,50 19,25
- mit Seesaibling <sup>with arctic charfish</sup>** € 18,50 20,35

### Allergene:

A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier von Geflügel, D = Fisch, E = Erdnüsse,  
F = Sojabohnen, G = Milch von Säugetieren, H = Schalenfrüchte,  
L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeloxid und Sulfite,  
P = Lupinen, R = Weichtiere

## FISCH

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

**Gegrilltes Seesaiblingsfilet** € 21,50 23,65  
auf Pilzrisotto mit Marktgemüse <sup>A,D,G,L</sup>  
Roasted arctic charfilet with mushroom risotto and vegetables

## NUDELGERICHTE MIT SALAT VOM BUFFET

**Spaghetti „Bolognese“** € 13,50 14,85  
mit würziger Fleischsauce <sup>A,L,M</sup>  
Spaghetti „Bolognese“ with meatsauce and tomato, saladbar

**Spaghetti „Shrimps“** € 13,50 14,85  
mit Zucchiniwürfel, Lauch, Cocktailtomaten, Pesto und Knoblauch <sup>A,B,L</sup>  
Spaghetti with shrimps, leek, zucchini, tomato, pesto and garlic, saladbar

**Makkaroni „Wildschwein“** € 14,50 15,95  
mit Wildschweinragout, Tomaten und Kräuter <sup>A,L</sup>  
Makkaroni with wild boar ragout, tomatoes and herbs, saladbar

## ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

**Wiener Schnitzel**  
vom Schwein mit Petersilkartoffeln  
und Preiselbeeren <sup>A,C,G</sup> € 15,50 17,05  
Escalope of pork „Vienna style“ served with parsley potatoes and cranberries

vom Milchkalb mit Petersilkartoffeln  
und Preiselbeeren <sup>A,C,G</sup> € 22,00 24,20  
Escalope of veal „Vienna style“ served with parsley potatoes and cranberries

vom Huhn mit Reis und Preiselbeeren <sup>A,C,G</sup> € 16,50 18,15  
Escalope of chicken „Vienna style“ served with rice and cranberries

**9 Stück Original „Innviertler Knödel“** € 15,00 16,50  
gefüllt mit Speck, Haschee und Grammeln auf Sauerkraut <sup>A,C,G</sup>  
Original „Innviertler dumplings“ filled with cracking, meat,  
bacon, served with sauerkraut, typical for this region of Upper Austria

**Gekochtes Rindfleisch** € 19,00 20,90  
mit Semmelkren, Gemüsejulienne und Kartoffelgröstl <sup>A,G,L</sup>  
Boiled beef with horseradish sauce, stripes of vegetables and roasted potatoes

**Herzhaftes Hirschragout** € 21,50 23,65  
mit Speck und Pilzen dazu Serviettenknödel,  
Rotkraut und Preiselbeeren <sup>L,M,O</sup>  
Ragout of deer with bacon and mushrooms, served with dumplings,  
red cabbage and cranberries

[www.tafelspitz-braunau.at](http://www.tafelspitz-braunau.at)

## BURGER

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

### „Nudelkuchl Burger“ € 13,50 14,85

gegrillter Schweinerücken mit Salatblatt, Tomate, Gurke, Speck, gebackenen Zwiebeln dazu Karotten-Krautsalat, Potato Wedges und hausgemachter Currysauce <sup>A,G,L,M,N</sup>

„Nudelkuchl Burger“ grilled saddle of pork with currysauce, baked onions, bacon, served with cole slaw salad and potato wedges

### „Burger the OXX“ € 13,50 14,85

200 g Hamburger aus reinem Rindfleisch mit Speck, Salatblatt, Tomate, Gurke, Zwiebel und Spiegelei, dazu Karotten-Krautsalat, Potato Wedges und hausgemachter BBQ-Sauce <sup>A,C,G,L</sup>

„Burger the Oxx“ 200 g Pure beef with bacon, lettuce, tomato, cucumber, onions, egg, served with cole-slaw salad, potato wedges and BBQ-Dip

## VEGETARISCH

### Gemüselasagne € 13,50 14,85

mit frischem Gemüse und Mozzarella überbacken, dazu Salat <sup>A,C,L</sup>

Lasagne filled with fresh vegetables, gratinated with mozzarella, saladbar

### Pilzrisotto € 14,00 15,40

mit Seitlingen, Rucola und Parmesan

Risotto with mushrooms, rucola and parmesan

### Veggie Burger € 14,00 15,40

gebackenes Schafkäse-Zucchini-Laibchen mit Salatblatt, Tomate, Gurke und Zwiebel dazu Karotten-Krautsalat, Potato Wedges und hausgemachtem Marillen-Chutney <sup>A,G,L,M,N</sup>

Veggie Burger baked feta-zucchini patty with lettuce, tomatoes, cucumber, onions, served with cole-slaw salad and apricot-chutney

## VEGAN

### Veganer Burger € 16,50 18,15

mit Kichererbsen-Sesampatty, veganem Käseersatz dazu Süßkartoffelpommes und hausgemachte Wasabimayonnaise <sup>A,F,H,L,N</sup>

Vegan burger with chickpeas-sesamepatty, vegan cheese, sweet potato fries and homemade wasabi mayonnaise

### Veganes gelbes Gemüsecurry € 17,00 18,70

mit Reis <sup>F,N,L,P</sup>

Vegan yellow vegetable-curry with white rice



FREIES WLAN



# SÜSSES

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

<b>Schokolade Nussauflauf</b>	€ 6,00	6,60
<i>mit Schokosauce und Schlagobers<sup>A,C,E,F,G,H</sup></i>		
<i>Warm chocolate pudding with whipped cream</i>		
<b>3 Stück Topfenknödel</b>	€ 8,00	8,80
<i>mit hausgemachtem Zwetschenröster<sup>A,C,E,F,G,H</sup></i>		
<i>3 pieces sweet cheese dumplings with bread crumbs and plumb-sauce</i>		
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b>	€ 6,00	6,60
<i>mit Vanillesauce<sup>A,C,G,H</sup></i>		
<i>Homemade „applestrudel“ with vanilla custard</i>		
<b>2 Stück Eispalatschinken</b>	€ 7,80	8,58
<i>mit Schokosauce und Vanilleeis<sup>A,C,G</sup></i>		
<i>2 pieces of pancakes with vanilla ice-cream, whipped cream and chocolate topping</i>		
<b>2 Stück Palatschinken</b>	€ 6,20	7,44
<i>mit hausgemachter Marillenmarmelade<sup>A,C,G</sup></i>		
<i>2 pieces of pancake filled with homemade apricot jam</i>		

In unseren Betrieben Tafelspitz, Nudelkuchl und Esszimmer setzen wir sehr auf Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Tierwohl und Klimaneutralität. Unsere Essensverpackungen sind kompostierbar oder bestehen aus Bioplastik gemäß DIN13432 d.h. biologisch abbaubar. Folglich stellen wir Ihnen für die Verpackung von Speiseresten € 1,00 in Rechnung, diesen Betrag spenden wir WWF Austria. Gerne können Sie in die Spendenliste Einsicht nehmen.

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Apfelsaft oder Orangensaft</b>	0,30 l	€ 3,60	3,96
<b>Johannesbeer-, Mango- oder Marillensaft</b>	0,20 l	€ 3,90	4,29
<b>Säfte</b> <i>mit Leitungswasser oder Soda</i>	0,30 l	€ 3,40	3,74
	0,50 l	€ 4,50	4,95
<b>Hausgemachter Eistee</b> <i>Grüntee-Holler-Minze</i>	0,50 l	€ 4,70	5,17
<b>Montes Mineralwasser</b>	0,33 l	€ 3,50	3,85
	0,75 l	€ 6,00	6,60
<b>Soda</b> <i>mit frischer Zitrone</i>	0,30 l	€ 3,30	3,66
	0,50 l	€ 3,70	4,07
<b>Coca-Cola, Fanta, Spezi, Kräuterlimonade</b>	0,30 l	€ 3,50	3,85
	0,50 l	€ 4,90	5,39
<b>Coca-Cola „Zero“</b>	0,30 l	€ 4,00	4,40
<b>Tonic Water &amp; Bitter Lemon</b>	0,20 l	€ 4,00	4,40
<b>Red Bull</b>	0,25 l	€ 4,80	5,28
<b>Leitungswasser</b>	0,30 l	€ 1,20	1,32
<b>Leitungswasser</b>	0,50 l	€ 2,00	2,20

## BIO-LIMONADE

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag



Himbeer-Zitrone, Cranberry,  
Zitrone-Limette, Limette-Ingwer-Minze,  
Holunder-Melisse

0,4l, € 4,90

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag  
€ 5,39



## JAUSENKARTE

<b>Frankfurter</b>	€ 4,90	5,39
<i>mit Senf, Kren, dazu eine Handsemmel von der Bäckerei Höllbacher<sup>A,M</sup></i>		
<i>Boiled austrian sausage with mustard, horseradish and handmade roll</i>		
<b>Schinken-Käse Toast</b>	€ 7,80	8,58
<i>mit Beinschinken und Gouda, Salat vom Buffet<sup>A,G,L</sup></i>		
<i>Toasted sandwich with ham and cheese, saladbar</i>		

<b>1 Portion Preiselbeeren</b>	€ 0,50
<b>Kleinere Portion</b>	- € 1,00

## BIERE

<b>Märzen Bier</b> vom Fass <sup>A</sup>	0,30 l	€ 4,00	4,40
	0,50 l	€ 4,80	5,28
<b>Rieder Bier</b> naturtrüb vom Fass <sup>A</sup>	0,30 l	€ 4,20	4,62
	0,50 l	€ 5,00	5,50
<b>Trumer Pils</b> aus der Flasche <sup>A</sup>	0,30 l	€ 4,50	4,95
<b>Franziskaner Weizenbier</b>	0,30 l	€ 4,30	4,73
	0,50 l	€ 5,20	5,72
<b>Franziskaner Weizenbier</b>	0,50 l	€ 5,20	5,72
<i>Leicht<sup>A</sup></i>			
<b>Franziskaner Weizenbier</b>	0,50 l	€ 5,20	5,72
<i>Alkoholfrei<sup>A</sup></i>			
<b>„König Ludwig“</b> Dunkles Bier <sup>A</sup>	0,50 l	€ 5,20	5,72
<b>„Rieder“</b> Alkoholfreies Bier <sup>A</sup>	0,50 l	€ 4,80	5,28
<b>Radler</b> mit Kräuterlimonade <sup>A</sup>	0,30 l	€ 4,00	4,40
	0,50 l	€ 4,80	5,28

## HEISSES MIT ALKOHOLO

<b>Hausgemachter Glühwein</b>	0,25 l	€ 5,50	6,05
<b>Heiße Schokolade mit Rum</b>	0,25 l	€ 5,50	6,05
<b>Heiße Schokolade mit Batida de Coco</b>	0,25 l	€ 5,50	6,05
<b>Earl Grey Tee mit Rum</b>	0,25 l	€ 5,90	6,49

## WEIN & PROSECCO

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

Welschriesling WG Polz <sup>o</sup>	1/8 l	€ 4,40	4,84
Riesling vom Urgestein WG Schloß Gobelsburg <sup>o</sup>	1/8 l	€ 4,80	5,28
Gelber Muskateller WG Leth <sup>o</sup>	1/8 l	€ 4,70	5,17
Grüner Veltliner „Qualitätswein“ <sup>o</sup>	1/8 l	€ 3,70	4,07
Rosé „Fancy“ „WG Auer“ <sup>o</sup>	1/8 l	€ 4,40	4,84
Blaufränkischer WG Iby <sup>o</sup>	1/8 l	€ 4,70	5,17
St. Laurent WG Glatzer <sup>o</sup>	1/8 l	€ 4,70	5,17
Zweigelt „Qualitätswein“ <sup>o</sup>	1/8 l	€ 3,70	4,07
Lambrusco rot – süß <sup>o</sup>	1/8 l	€ 4,20	4,62
Spritzer weiß oder rot <sup>o</sup>	0,25 l	€ 3,70	4,07
Sommerspritzer weiß oder rot <sup>o</sup>	0,25 l	€ 3,40	3,74
Süß gespritzt weiß oder rot <sup>o</sup>	0,25 l	€ 4,20	4,62
1 Glas Prosecco „Bolla“ <sup>o</sup>	0,10 l	€ 4,70	5,17
1 Flasche Prosecco „Bolla“ <sup>o</sup>	0,75 l	€ 31,00	34,10

## LONGDRINKS

Longdrinks mit Cola, Orangensaft oder Tonic	€ 5,70	6,05
Longdrinks mit Red Bull	€ 6,20	6,60

## SCHNÄPSE

Jägermeister	2 cl	€ 3,50	3,85
Averna / Ramazzotti	4 cl	€ 4,50	4,95
Obstler	2 cl	€ 3,50	3,85
Williamsbirne	2 cl	€ 4,00	4,40
Marille	2 cl	€ 4,00	4,40
Grappa Aiola	2 cl	€ 4,90	5,39

## APERITIF

Martini bianco oder dry	4 cl	€ 4,30	4,73
Campari Soda	4 cl	€ 4,70	5,17
Campari Orange	4 cl	€ 5,20	5,72
Prosecco Holler	0,10 l	€ 4,80	5,28
„Hugo“ mit Prosecco, Limette und Minze	0,25 l	€ 6,40	7,04
Aperol Spritzer mit Weißwein	0,25 l	€ 5,90	6,49
Italo Spritz mit Prosecco	0,25 l	€ 6,40	7,04