



Zahlungsmöglichkeiten
BAR, MAESTRO, MASTERCARD, AMEX, VISA

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 danken 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.

KAFFEE

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir gerne auch koffeinfrei.
Auf Wunsch auch mit Hafermilch.

Verlängerter ^G	€ 4,00	4,40
Kleiner Brauner ^G	€ 3,90	4,29
Großer Brauner ^G	€ 5,00	5,50
Melange mit Milchschaum ^G	€ 4,50	4,95
Cappuccino mit Milchschaum ^G	€ 4,70	5,17
Latte Macchiato ^G	€ 4,70	5,17
Kännchen Kaffee ^G	€ 6,50	7,15
Heiße Schokolade mit Schlagobers ^G	€ 4,70	5,17

BIOTEE

Wahlweise mit Kandiszucker oder Honig

Bio Earl Grey, Bio Grüntee, Bio Apfel Bio Bergkräuter, Bio Himbeere, Bio Minze Bio Waldbeere, Bio Kamille	€ 4,00	4,40
---	--------	------

SUPPEN

Klare Tafelspitzsuppe mit zwei verschiedenen Leberknödeln ^{A,C,G,L} Clear beef soup with two different liver dumplings	€ 4,80	5,28
oder mit Frittaten ^{A,C,G,L} Clear beef soup with sliced pancake	€ 4,80	5,28
„Wiener Suppentopf“ mit Nudeln, Gemüse, Rindfleisch und einem Leberknödel ^{A,C,G,L} A pot of soup „Vienna style“ with noodles, vegetables, boiled beef and liver dumpling	€ 8,00	8,80
Löwenportion Gulaschsuppe mit Gebäck Big pot of goulash soup with Handmade roll	€ 8,00	8,80

SALATE

„Steirischer Backhendlsalat“ Blattsalate mit gebackenen Hühnerfiletstreifen, Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Gebäck ^{A,C,G,L,M} „Styrian fried chicken salad“ with pumpkin seeds, pumpkin oil and handroll	€ 17,00	18,70
Salat vom Buffet Salad from saladbar	€ 5,50	6,05
Ofengebäck ^A 1 piece of bread	€ 1,70	1,87

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.

BOWLS

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

Salat, Udon Nudeln, Avocado, Tomate, Gurke, Eierschwammerl, Soja-Limetten-Marinade ^{A,H,L,M,N}

Lettuce, udon noodles, avocado, tomato, cucumber, pumpkin, soy-limedressing

Vegan *vegan*
vegan

€ 15,00 16,50

mit Hühnerfleisch
with grilled chicken

€ 18,50 20,35

NUDELGERICHTE mit Salat vom Buffet

Spaghetti „Bolognese“

€ 18,00 19,80

mit Rindfleischsugo ^{A,L,M}

Spaghetti „Bolognese“ with beef sugo, saladbar

Spaghetti „Shrimps“

€ 18,00 19,80

mit Zucchiniwürfel, Lauch, Cocktailtomaten, Pesto und Knoblauch ^{A,B,L}

Spaghetti with shrimps, leek, zucchini, tomato, pesto and garlic, saladbar

ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Wiener Schnitzel

vom Schwein mit Petersilkartoffeln

und Preiselbeeren ^{A,C,G}

€ 17,50 19,25

Escalope of pork „Vienna style“ served with parsley potatoes and cranberries

vom Milchkalb mit Petersilkartoffeln

und Preiselbeeren ^{A,C,G}

€ 25,00 27,50

Escalope of veal „Vienna style“ served with parsley potatoes and cranberries

vom Huhn mit Reis

und Preiselbeeren ^{A,C,G}

€ 18,50 20,35

Escalope of chicken „Vienna style“ served with rice and cranberries

9 Stück Original „Innviertler Knödel“

€ 17,00 18,70

gefüllt mit Speck, Haschee und Grammeln auf Sauerkraut ^{A,C,G}

Original „Innviertler dumplings“ filled with cracking, meat, bacon, served with sauerkraut, typical for this region of Upper Austria

Gekochtes Rindfleisch

€ 21,00 23,10

mit Semmelkren, Gemüsejulienne und Kartoffelgröstl ^{A,G,L}

Boiled beef with horseradish sauce, stripes of vegetables and roasted potatoes

Deftige Käsespätzle

€ 18,00 19,80

im Pfandl serviert mit Salat vom Buffet ^{A,C,G}

Homemade spätzle with three different types of cheese, saladbar

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

BURGER

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

„Burger the OXX“ € 14,50 15,95

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

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

„Schnitzel Burger Austria“ € 14,50 15,95

Schweineschnitzel im Brioche-Bun

mit Schnittlauchsaucen, Blattsalat, Tomaten, Gurken und Zwiebel

Escalope of pork „Vienna Style“, chiversauce, Lettuce, tomato, cucumber, onions

VEGETARISCH

Gemüselasagne € 18,00 19,80

mit frischem Gemüse und Mozzarella

überbacken, dazu Salat ^{A,C,L}

Lasagne filled with fresh vegetables, gratinated with mozzarella, saladbar

Eierschwammerlrisotto € 17,50 18,70

mit Eierschwammerl, Rucola und Parmesan

Risotto with mushrooms, rucola and parmesan

Veggie Burger € 16,00 17,60

gebackenes Schafkäse-Zucchini-Laibchen mit Salatblatt,

Tomate, Gurke und Zwiebel dazu Karotten-Krautsalat,

Potato Wedges und hausgemachtem Marillen-Chutney ^{A,G,L,M,N}

Veggie Burger baked feta-zucchini patty with lettuce, tomatoes,

cucumber, onions, served with cole-slaw salad and apricot-chutney

VEGAN

Veganer Burger € 18,00 19,80

mit Kichererbsen-Sesampatty, veganem Käseersatz

dazu Süßkartoffelpommes und hausgemachte

Wasabimayonnaise ^{A,F,H,L,N}

Vegan burger with chickpeas-sesamepatty, vegan cheese,

sweet potato fries and homemade wasabi mayonnaise

Veganes gelbes Gemüsecurry € 18,50 20,35

mit Reis ^{F,N,L,P}

Vegan yellow vegetable-curry with white rice

www.tafelspitz-braunau.at

FISCH

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

Gegrilltes Seesaiblingsfilet

auf Pilzrisotto mit Marktgemüse ^{A,D,G,L}

Roasted arctic charfilet with mushroom risotto and vegetables

€ 23,00 25,30

„DALLAS FARMER FRIES“ POMMES FRITES MIT TOPPING

French Fries „Trüffel“

mit feiner Trüffelmayonaise und Parmesan

Truffle mayonnaise and parmesan cheese

€ 7,80 8,58

French Fries „Cheesy Chili“

mit Röstzwiebel, Käse und chiliflocken

Roasted onions, cheese and chili

€ 7,80 8,58

French Fries „Rustico“

Speckkrustel, BBQ Sauce, Röstzwiebel

roasted bacon, BBQ sauce and roasted onions

€ 7,80 8,58

French Fries „Asia“

Kimchi-Sesam, Sweet Chilisauce

sesame seeds kimchi flavor, sweet chilisauce

€ 7,80 8,58

KINDERGERICHTE

Grillwürstel

mit Pommes

Vegan burger with chickpeas-sesamepatty, vegan cheese,

€ 9,00 9,90

Kinderschnitzel

mit Pommes ^{F,N,L,P}

Vegan yellow vegetable-curry with white rice

€ 9,00 9,90

Spaghetti Bolognese

Vegan yellow vegetable-curry with white rice

€ 9,00 9,90

REGIONALES

Frische Eierschwammerl

in Rahmsauce mit Serviettenknödel ^{A,C,G,L}

Creamy chanterelles with homemade dumplings



€22,00 24,20



FREIES WLAN



SÜSSES

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

Schokolade Nussauflauf	€ 6,00	6,60
<i>mit Schokosauce und Schlagobers^{A,C,E,F,G,H}</i> <i>Warm chocolate pudding with whipped cream</i>		
3 Stück Topfenknödel	€ 8,00	8,80
<i>mit hausgemachtem Zwetschkenröster^{A,C,E,F,G,H}</i> <i>3 pieces sweet cheese dumplings with bread crumbs and plumb-sauce</i>		
Hausgemachter Apfelstrudel	€ 6,40	7,04
<i>mit Vanillesauce^{A,C,G,H}</i> <i>Homemade „applestrudel“ with vanilla custard</i>		
1 Stück Eispalatschinken	€ 8,00	8,80
<i>mit Schokosauce und Vanilleeis^{A,C,G}</i> <i>1 pieces of pancakes with vanilla ice-cream, whipped cream and chocolate topping</i>		
2 Stück Palatschinken	€ 6,60	7,26
<i>mit hausgemachter Marillenmarmelade^{A,C,G}</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.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft oder Orangensaft	0,30 l	€ 4,00	4,40
Johannesbeer-, Mango- oder Marillensaft	0,20 l	€ 4,00	4,40
Säfte <i>mit Leitungswasser oder Soda</i>	0,30 l	€ 3,50	3,85
	0,50 l	€ 4,60	5,06
Hausgemachter Eistee <i>Erdbeer-Maracuja</i>	0,50 l	€ 5,00	5,50
Montes Mineralwasser	0,33 l	€ 3,80	4,18
	0,75 l	€ 6,50	7,15
Soda <i>mit frischer Zitrone</i>	0,30 l	€ 3,40	3,74
	0,50 l	€ 3,80	4,18
Coca-Cola, Fanta, Spezi, Kräuterlimonade	0,30 l	€ 3,80	4,18
	0,50 l	€ 5,20	5,72
Coca-Cola „Zero“	0,30 l	€ 4,30	4,73
Tonic Water & Bitter Lemon	0,20 l	€ 4,10	4,51
Red Bull	0,25 l	€ 5,00	5,50
Leitungswasser	0,30 l	€ 1,40	1,54
Leitungswasser	0,50 l	€ 2,20	2,42

BIO-LIMONADE

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

Himbeer-Zitrone	0,4l	€ 5,30	5,83
Cranberry	0,4l	€ 5,30	5,83
Zitrone-Limette	0,4l	€ 5,30	5,83
Limette-Ingwer-Minze	0,4l	€ 5,30	5,83
Holunder-Melisse	0,4l	€ 5,30	5,83

JAUSENKARTE

Essigwurst € 8,00 8,80

von der Knacker mit Zwiebelringen,
dazu ein Gebäck^{L A,C,LM}

Austrian sausage carpaccio with onions, vinaigrette and handmade roll

Schweizer Wurstsalat € 8,50 9,35

mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten,
dazu ein Gebäck^{L A,C,LM}

Swiss sausage salad with cheese, onions, pepperoni, tomatoes and handmade roll

Frankfurter € 5,10 5,61

mit Senf, Kren, dazu Gebäck^{A,M}

Boiled austrian sausage with mustard, horseradish and handmade roll

Schinken-Käse Toast € 8,20 9,02

mit Beinschinken und Gouda, Salat vom Buffet^{A,G,L}

Toasted sandwich with ham and cheese, saladbar

1 Portion Preiselbeeren	€ 0,50
Kleinere Portion	- € 1,00

BIERE

Märzen Bier vom Fass^A 0,30 l € 4,10 4,51

0,50 l € 5,10 5,61

Rieder Bier naturtrüb vom Fass^A 0,30 l € 4,30 4,73

0,50 l € 5,30 5,83

Trumer Pils aus der Flasche^A 0,30 l € 4,70 5,17

Franziskaner Weizenbier 0,30 l € 4,50 4,95

0,50 l € 5,50 6,05

Franziskaner Weizenbier 0,50 l € 5,50 6,05

Leicht^A

Franziskaner Weizenbier 0,50 l € 5,50 6,05

Alkoholfrei^A

„König Ludwig“ Dunkles Bier^A 0,50 l € 5,50 6,05

„Rieder“ Alkoholfreies Bier^A 0,50 l € 5,10 5,61

Radler mit Kräuterlimonade^A 0,30 l € 4,10 4,51

0,50 l € 5,10 5,61

Radler „sauer“ mi Soda^A 0,30 l € 4,10 4,51

0,50 l € 5,10 5,61

WEIN & PROSECCO

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

Welschriesling WG Polz ^o	1/8 l	€ 4,80	5,28
Riesling vom Urgestein WG Schloß Gobelburg ^o	1/8 l	€ 5,20	5,72
Gelber Muskateller WG Leth ^o	1/8 l	€ 5,20	5,72
Grüner Veltliner „Qualitätswein“ ^o	1/8 l	€ 4,20	4,62
Rosé „Fancy“ „WG Auer“ ^o	1/8 l	€ 4,90	5,39
Blaufränkischer WG Iby ^o	1/8 l	€ 5,20	5,72
St. Laurent WG Glatzer ^o	1/8 l	€ 5,20	5,72
Zweigelt „Qualitätswein“ ^o	1/8 l	€ 4,20	4,62
Lambrusco rot – süß ^o	1/8 l	€ 4,70	4,62
Spritzer weiß oder rot ^o	0,25 l	€ 4,00	4,40
Sommerspritzer weiß oder rot ^o	0,25 l	€ 3,90	4,29
Süß gespritzt weiß oder rot ^o	0,25 l	€ 4,70	5,17
1 Glas Prosecco „Bolla“ ^o	0,10 l	€ 5,00	5,50
1 Flasche Prosecco „Bolla“ ^o	0,75 l	€ 33,00	36,20

LONGDRINKS

Longdrinks mit Cola, Orangensaft oder Tonic	€ 6,50	6,60
Longdrinks mit Red Bull	€ 7,00	7,70

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	€ 4,90	5,39
Campari Orange	4 cl	€ 5,50	6,05
Prosecco Holler	0,10 l	€ 5,00	5,50
„Hugo“ mit Prosecco, Limette und Minze	0,25 l	€ 6,80	7,48
Aperol Spritzer mit Weißwein	0,25 l	€ 6,30	6,93
Italo Spritz mit Prosecco	0,25 l	€ 6,80	7,48
Lillet Wild Berry	0,25 l	€ 8,00	8,80