



SPEISEN & GETRÄNKE

Stadtplatz 15 / 5280 Braunau/Inn, office@tafelspitz-braunau.at / Telefon: +43 7722 83605

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.

NUDELKUCHL *** ESSZIMMER

SUPPEN

+ 10%
Zuschlag

Klare Tafelspitzsuppe € 4,80 5,28

mit zwei verschiedenen Leberknödeln A,C,G,L

Clear beef soup with two different liver dumplings

Klare Tafelspitzsuppe € 4,80 5,28

oder mit Frittaten A,C,G,L

Clear beef soup with sliced pancake

„Wiener Suppentopf“ € 8,00 8,80

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

Löwenportion Gulaschsuppe mit Geböck € 8,00 8,80

Big pot of goulash soup with Handmade roll

Kürbiscremesuppe € 7,00 7,70

mit Kernen und eigenem Öl G,L

Creamy pumpkin soup mit seeds and oil

SALATE

„Steirischer Backhendlsalat“ € 18,00 19,80

Blattsalate mit gebackenen Hühnerfiletstreifen, Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Gebäck A,C,G,L,M

„Styrian fried chicken salad“ with pumpkin seeds, pumpkin oil and handroll

Salat vom Buffet € 5,80 6,38

Salad from saladbar

Ofengebäck ^A € 2,00 2,20

1 piece of bread

BOWLS

Salat, Udon Nudeln, Avocado, Tomate, Gurke, Kürbis, Soja-Limetten-Marinade A,H,L,M,N

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

+ 10%
Zuschlag

mit gebratenem Tofu with fried tofu



€ 18,00 19,80

mit Hühnerfleisch

with grilled chicken

€ 19,00 20,90

NUDELGERICHTE

mit Salat vom Buffet

Spaghetti „Bolognese“

mit Rindfleischsugo A,L,M

Spaghetti „Bolognese“ with beef sugo, saladbar

€ 18,00 19,80

Spaghetti „Shrimps“

mit Zucchiniwürfel, Lauch, Cocktailltomaten, Pesto und Knoblauch A,B,L

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

€ 18,00 19,80

BURGER

„Burger the OXX“

€ 14,50 15,95

200 g Hamburger aus reinem Rindfleisch mit Speck, Salatblatt, Tomate, Gurke, Zwiebel und Spiegelei, dazu Karotten-Krautsalat, Dallas Pommes 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

ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

+ 10%
Zuschlag

Wiener Schnitzel € 17,50 19,25

vom Schwein mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren ^{A,C,G}

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

Wiener Schnitzel € 25,00 27,50

vom Milchkalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren ^{A,C,G}

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

Wiener Schnitzel € 18,50 20,35

vom Huhn mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren ^{A,C,G}

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

9 Stück Original „Innvierter Knödel“ € 18,00 19,80

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

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

Gekochtes Rindfleisch € 21,00 23,10

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

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

Deftige Kässpätzle € 18,00 19,80

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

Homemade spätzle with three different types of cheese, saladbar

Gegrillte Hühnerbrust € 21,00 23,10

mit Rucolarisotto und Zucchini ^{G,L}

Grilled chicken breast with rucola-risotto and zucchini

„Nudelkuchlpfandl“ € 18,00 19,80

mit Hühnerbrust und Champignonsauce auf Eierspätzle,

Gemüse und Käse überbacken ^{A,C,G}

Chicken breast on homemade spätzle, baked with creamy mushrooms vegetables and cheese

VEGETARISCH & VEGAN

+ 10%
Zuschlag

Veggie Burger

€ 16,00 17,60

gebackenes Schafkäse-Zucchinilaibchen mit Salatblatt,
Tomate, Gurke und Zwiebel dazu Karotten-Krautsalat,
Dallas Pommes und hausgemachtem Preiselbeer-Chutney A,G,L,M,N

*Veggie Burger baked feta-zucchini patty with lettuce, tomatoes,
cucumber, onions, served with dallas pommes, cole-slaw salade and apricot-chutney*

Veganer Burger



€ 18,00 19,80

mit Kichererbsen-Sesampatty, veganem Käseersatz
dazu Dallas Pommes und hausgemachte
Wasabimayonnaise A,F,H,L,N
*Vegan burger with chickpeas-sesamepatty, vegan cheese,
dallas pommes and hommade wasabi mayonnaise*

Kürbisrisotto

€ 18,00 19,80

mit Safran und Parmesam

Risotto with pumpkins, safron and parmesan

„DALLAS FARMER FRIES“

Pommes Frites mit Topping

French Fries „Trüffel“

€ 8,00 8,80

mit feiner Trüffelmayonaise und Parmesan
Truffle mayonnaise and parmesan cheese

French Fries „Cheesy Chili“

€ 8,00 8,80

mit Röstzwiebel, Käse und chiliflocken
Roasted onions, cheese and chili

KINDERGERICHTE

Grillwürstel

€ 9,00 9,90

mit Pommes
Vegan burger with chickpeas-sesamepatty, vegan cheese

Kinderschnitzel

€ 9,00 9,90

mit Pommes F,N,L,P

Vegan yellow vegetable-curry with white rice

Spaghetti Bolognese

€ 9,00 9,90

Vegan yellow vegetable-curry with white rice

NUDELKUCHL *** ESSZIMMER

JAUSENKARTE

+ 10%
Zuschlag

Frankfurter mit Senf, Kren, dazu Gebäck ^{A,M} <i>Boiled austrian sausage with mustard, horseradish and handmade roll</i>	€ 5,10	5,61
--	--------	------

Schinken-Käse Toast mit Beinschinken und Gouda, Salat vom Buffet ^{A,G,L} <i>Toasted sandwich with ham and cheese, saladbar</i>	€ 8,20	9,02
--	--------	------

SÜSSES

Schokolade Nussauflauf mit Schokosauce und Schlagobers ^{A,C,E,F,G,H} <i>Warm chocolate pudding with whipped cream</i>	€ 6,00	6,60
---	--------	------

3 Stück Topfenknödel mit hausgemachtem Zwetschkenröster ^{A,C,E,F,G,H} <i>3 pieces sweet cheese dumplings with bread crumbs and plumb-sauce</i>	€ 8,00	8,80
--	--------	------

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{A,C,G,H} <i>Homemade „applestrudel“ with vanilla custard</i>	€ 6,40	7,04
---	--------	------

1 Stück Eispalatschinken mit Schokosauce und Vanilleeis ^{A,C,G} <i>1 pieces of pancakes with vanilla ice-cream, whipped cream and chocolate topping</i>	€ 8,00	8,80
---	--------	------

2 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade ^{A,C,G} <i>2 pieces of pancake filled with homemade apricot jam</i>	€ 6,60	7,26
---	--------	------

KAFFEE

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

+ 10%
Zuschlag

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

Earl Grey, Kamille, Bergkräuter, Grüner Tee, Pfefferminze, Himbeere, Waldbeere	€ 4,20	4,62
Chai Latte	€ 6,00	6,60

PUNSCH & GLÜHWEIN

Limette-Ingwer-Punsch alkoholfrei	€ 5,00	5,50
Cranberry-Orange-Punsch alkoholfrei	€ 5,00	5,50
Glühwein	€ 6,00	6,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

				+ 10% Zuschlag
Apfelsaft oder Orangensaft	0,30 l	€ 4,00	4,40	
Johannesbeer-,	0,20 l	€ 4,00	4,40	
Mango- oder Marillensaft				
Säfte mit Leitungswasser oder Soda	0,30 l	€ 3,50	3,85	
	0,50 l	€ 4,60	5,06	
Hausgemachter Eistee Erdbeer-Maracuja	0,50 l	€ 5,00	5,50	
Montes Mineralwasser	0,33 l	€ 3,80	4,18	
	0,75 l	€ 6,50	7,15	
Soda mit frischer Zitrone	0,30 l	€ 3,40	3,74	
	0,50 l	€ 3,80	4,18	
Coca-Cola,	0,30 l	€ 3,80	4,18	
Fanta, Spezi, Kräuterlimonade	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

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

BIERE

				+ 10% Zuschlag
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 Leicht ^A	0,50 l	€ 5,50	6,05	
Franziskaner Weizenbier Alkoholfrei ^A	0,50 l	€ 5,50	6,05	
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

Grüner Veltliner „Qualitätswein“ ^o	1/8 l	€ 4,20	4,62	
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	

Unsere ausgewählten Weine entnehmen Sie bitte unserer Tafel

LONGDRINKS

+ 10%
Zuschlag

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

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