

Feines vorne weg

Spargel–Frühlingsalat mit altem Apfelbalsamico,
Erdbeeren, Wachtelei, Radieschen und Mozzarella

€ 9,00



Spargelcremesuppe mit Einlage,
Frühlingskräutern und Croutons

€ 4,90



Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Einlagen,
die Sie aus unserer Rindfleischkarte auswählen können

€ 3,90



Cremiges Risotto

mit weißem und grünem Spargel

als Vorspeise: € 7,50 Hauptspeise: € 13,50



Unser Salatbuffet:

Frische Salate und verschiedene Dressings

€ 3,80



Der Klassiker vom OSTTIROLER Spargel

Gekochter Stangenspargel

aus Lavant vom Michelerhof mit

- *Sauce Hollandaise,*
- *Bozner Sauce,*
- *Pesto / Olivenöl;*

Wir servieren den Spargel mit gekochtem Schinken und heurigen Kartoffeln

€ 15,50



Kreatives von der Lavanttaler Weide-Ente und dem Osttiroler Spargel

Geschmorte Keule von der Lavanttaler Weide-Ente

auf cremigem Spargel-Paprika-Risotto

€ 17,90



Rosa gebratene Brust von der Lavanttaler Weide-Ente

auf asiatischem Spargelgemüse und Erdnüssen

€ 25,--



Spargel aus dem Wok

Alle Wok-Gerichte werden mit Duft-Reis serviert;

- Vegetarisch/Vegan mit Räuchertofu € 17,90



- mit Fisch und Meeresfrüchten € 22,--



- mit Rinderfiletspitzen € 24,--



Aus Fluss und Meer

Hausgeräucherte Lachsforelle

mit Toast, Oberskren und bunten Blattsalaten

€ 12,90



**Gröstel von fangfrischen Fischen, Meeresfrüchten und Krustentieren,
mit Paradeisern, knusprigen Erdäpfeln und Krustentierschaum**

€ 16,90



Gebackener Spiegelkarpfen

auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit hausgemachter Remoulade

€ 15,90




Vegetarische Gerichte:
Spargel aus Osttirol – Michelerhof Lavant
und Sonnseitner Goggilen – Nussbaumerhof Nussdorf

Italienische Spargelfrittata (Omelett),
grüner und weißer Spargel, Frühlingsgemüse, Mozzarella und frische Kräuter
€ 14,90


Buntes Spargelgröstel auf Sauerrahmdip
mit Sonnseitner Spiegelei und frischem Schnittlauch
€ 14,90


Cremiges Spargel–Pilzragout
mit gebackenen Süßbrotknöderln und frischen Kräutern
€ 12,90


Spargelquiche mit Eistich-Royale und Grana Padano,
dazu ein Rucola-Vanille-Kirschtomatensalat
€ 14,90


Hausgemachte Schlipfkrapfen
mit Käse, brauner Butter und frischem Schnittlauch
12,30


Veganes vom Osttiroler Spargel

In der Folie geschmorter Solospargel
mit Safran-Orangen–Fenchel „süß – sauer“ und Blattspinat
€ 15,50


Knuspercanneloni von der Osttiroler Kartoffel (OSKAR)
auf Spargelgemüse-Sauté
€ 14,90


Brauereiküche – die Hauptdarsteller

Rosa gegrillter Rinderrücken „Dry Aged“

auf Spargelgröstel € 24,90



Rosa gebratenes Rinderfiletsteak

auf cremiger Polenta, Rotweinschalotten und Blattspinat € 24,90



Das Brauerei-Saftgulasch vom Wadschinken

mit Topfenspätzle € 12,90

**

auf Wunsch nach Fiaker Art - mit Würstel, Spiegelei und Gurkerl € 15,90



Schweinerückensteak nach „Braumeister-Art“,

mit gebratenen Pilzen, Speck und Röstzwiebel,

dazu gibt es Erdäpfelpüree € 13,90



Duett vom Jungschwein

„geschmortes Backerl und Filet im Speckmantel“

dazu gibt es Osttiroler Erdäpfelschmankerl und buntes Gemüse € 16,90



Geschmortes vom Lamm

auf einem buntem Gemüse–Erdäpfel-Gröstel

und Zitronenthymian–Knoblauchjus € 17,90



Halbes Backhendl

mit Salat vom Buffet und Granten € 12,90



Wiener Schnitzel vom Schwein in Butterschmalz gebacken

mit Petersilkartoffeln oder Pommes Frites und Granten € 12,50



„Der Brauerei-Grillteller“ vom Rind, Schwein und Huhn,

mit Grillwürstel und knusprigem Speck,

dazu gibt es Pommes Frites, frisches Gemüse,

hausgemachte Grillsauce und Kräuterbutter € 17,50

