

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid und Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere



Alt Wiener Suppentopf, mit Nudeln, Gemüse, Rindfleisch und frischen Kräutern. (ACGL) € 5,90 *Beef broth „Viennese Style“ with noodles, vegetables and boiled beef.*

Klare Rinderbouillon, mit Frittaten oder Leberknödel. (ACGL) € 3,80 *Clear beef soup with pancake stripes or liver dumpling.*

Gulaschsuppe, mit Rindfleisch, Erdäpfel und Zwiebeln, pikant gewürzt mit Paprika. (AFGN) € 5,90 *Goulash with beef, potatoes, onions and spicy paprika.*



Wings & Ribs, mit Bermuda Chips und zweierlei hausgemachten Dips. (AGO) € 15,90
Wings & Ribs with Bermuda-style chips and homemade chilli and barbecue dips.



„Steirischer Backhendlsalat“, Backhendlstücke auf gartenfrischem, gemischtem Blattsalaten mit original Kürbiskernöl. (AC) € 11,90 *Styrian-style fried chicken strips on fresh salad with pumpkin seed oil.*



Bermuda Riesenschwarzbrot, geröstete Schwarzbrotsscheibe mit Geselchtem, Schmorzwiebel Käse und Kren. (AG) € 8,30

Bermuda giant brown bread - toasted slice of brown bread with cured pork, onions, cheese and horseradish.



Hausgemachter Bermuda Burger, saftiges Rinderfaschieres mit Blattsalat, Paradeiser, Cheddar Käse, Bermuda Chips und Barbecuesauce. (ACGM)

€ 11,80 *Homemade Bermuda Burger with a juicy beef patty, lettuce, tomatoes, cheddar cheese, Bermuda-style chips and barbecue dip.*



„Braumeister Cordon Bleu“, vom Schwein, gefüllt mit Speck, Käse, Zwiebel und milden Pfefferoni, serviert mit einem Erdäpfel-Vogerlsalat. (ACGLM). € 15,10 *„Braumeister Cordon Bleu“ of pork, filled with bacon, cheese, red onion and sweet chili pepper served with potato-lamb's lettuce salad.*



Original Wiener Saftgulasch, mit hausgemachten Butternockerln. (ACG) € 12,90
Authentic Viennese beef goulash served with homemade buttered dumplings.



Knusprige Hühnerflügerl, würzig gebraten, mit hausgemachter Beize, dazu Chili Sauce. (GMO) € 9,90
Crispy fried chicken wings in a light spicy marinade served with a chilli dip.



Bermuda Spezial Ribs Burger, saftiges Rippchenfleisch am Stück ohne Knochen, karamellisierte Schmorzwiebeln und Eisbergsalat im Sesambrötchen mit Bermudachips und BBQ-Sauce. (ACGN) € 13,40
Bermuda Special Ribs Burger with boneless juicy rib meat, caramelised onions and iceberg lettuce in a sesame bun. Served with Bermuda-style chips and barbecue sauce.



Traditionelles Tiroler Bauerngröstl, mit Spiegelei und frischem Blattsalat. (C) € 11,50
Traditional Tyrolean pan-roast, with mixed meat, onion, potatoes, mushrooms, served with a fried egg and fresh leaf salad.



Ofenfrische Spareribs, in hausgemachter Marinade, mit Braterdäpfel, Cocktail- und Knoblauchsauce. (GN) € 15,90
Spare ribs in a homemade marinade served with Bermuda-style chips and dip.



Italien Burger, saftig gegrilltes Hühnerbrustfilet gratiniert mit Mozzarella und Tomaten auf Basilikumpesto, Eisberg und Rucolasalat im Sesambrötchen mit Bermudachips und Cocktailsauce. (ACGNM) € 11,80
Italian Burger - juicy grilled chicken breast with mozzarella and tomato gratin on a bed of basil pesto, iceberg and rocket salad served in a sesame bun with Bermuda-style chips and cocktail sauce.



Original Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Petersilerdäpfeln. (ACG) € 19,50
Authentic „Wiener Schnitzel“ - fried veal escalope served with parsley potatoes.

Gebackenes Schnitzel vom Schwein, mit Erdäpfel-Vogersalat. (ACGLM) € 10,90
„Pork Schnitzel“ - fried pork escalope served with potato-and-lamb's lettuce salad.



Bermuda Bierbratwurst, saftige Bratwurst, selbst-gemachtes Specksauerkraut dazu Salzerdäpfel. (GO) € 11,30
Bermuda beer bratwurst with homemade bacon sauerkraut and salted potatoes.



Blunzengröstl mit goldgelb gebratenen Erdäpfelscheiben, Zwiebel und Kren. € 10,80
Blood sausage with potatoes, onions and horseradish



Symbolfoto

Bermuda Stelze, knusprige vordere Schweinsstelze mit selbstgemachten Specksauerkraut dazu Schwarzbrot. (A) € 13,80
Bermuda roast pork knuckle with homemade bacon sauerkraut served with brown bread.



Geschmorte Ochsenbackerl, in Portweinjus mit Rotkraut und in Nussbutter gebratenen Serviettenknödel. (ACGLQ) € 16,80
Ox cheeks served in port wine sauce with red cabbage and dumplings fried in nut butter.



*... und dazu ein frisch
gezapftes Bier!*



Würzige Käsespätzle, mit Röstzwiebel. (ACG)

€ 11,60

Homemade Austrian spaetzle (soft egg noodles) with melted cheeses served with roasted onions.



Hausgemachte Eiernockerln.

(ACGM) € 7,90

Handmade egg dumplings.



Peanut Butter Chicken, saftiges Hühnerbrustfilet mit Erdnussbutter auf leichten Gemüselinguine. (ACGN)

€ 13,80

Peanut Butter Chicken - a juicy chicken fillet with peanut butter served over light vegetable linguine.



Caesar Salat, Römersalat, Cherrytomaten, Croutons, Parmesan und ein leichtes Caesar-Dressing mit saftigen Hühnerfilet. (XX) € 12,80 / Veggie € 9,80, (MG)

Caesar Salad - romaine lettuce, cherry tomatoes, croutons, parmesan and a light Caesar salad dressing with a juicy chicken fillet.

Beilagen

Frisch gebackenes Laugenbrezel. (AP) € 1,50

Freshly baked warm pretzel.

Pommes, Bermuda Chips. (AC) € 3,00

French fries, Bermuda-style chips

mit Knoblauch-Mayonnaise oder Dip. (ACM) € 4,50

With garlic dip or sauces.

Sauce extra. (ACGLMN) € 1,50

Extra sauces.

Preiselbeeren € 1,80

Cranberry jam.

Gemischter Salat. (O) € 3,50

Mixed salad.

Semmel, Salzstangerl, Vollkornweckerl. (ACEFG) € 1,20

Bread roll, salted bread roll, wholemeal bread roll.



Bitte beachten: Speisen können zubereitungsbedingt von den Abbildungen abweichen. Wir danken für Ihr Verständnis.



Schokopalatschinke, mit Vanilleeis und Schlagobers.
(ACEFGH) € 4,50 *Pancake filled with chocolate, served with vanilla ice cream and whipped cream.*

Palatschinke (2 Stk.), mit Marillenmarmelade. (ACG)
€ 3,90 *Pancake filled with apricot jam.*



Hausgemachter Apfelstrudel, mit Vanillesauce.
(ACGH) € 5,10
Homemade Viennese apple strudel with vanilla sauce.



Hausgemachter Lebkuchenbrownie,
lauwarmer Brownie mit Schokosauce und einer Kugel
Vanilleeis (ACGNO)
€ 5,80
*Homemade gingerbread brownie served warm with
chocolate sauce and vanilla ice cream.*



Kaiserschmarr'n, mit Zwetschenröster. (ACFGH)
€ 7,90
*Authentic Austrian Kaiserschmarr'n (sweet shredded
pancake) with icing sugar, served with plum compote.*

Im **Untergeschoß** hat sich über die Jahre die „Brennerei“ zu einer Location entwickelt, wo man die **heißen Partys** feiert. Ob mit Freunden oder Geschäftspartnern, Landratten oder Seebären, es macht Spaß bei einer lustigen Crew Gast zu sein.

**it's
party-
time**

**Happy
hour!**

Die BRENNEREI

**Jeden Do. Fr. Sa. (21:00 bis
23:00 Uhr) Bier, Spritzer,
Erdbeershot um 2 Euro!**

Öffnungszeiten: Do. bis Sa.: 21.00-4.00 Uhr, Tel.: +43 (1) 532 28 65-14