

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. € 6,30 *Beef broth „Viennese Style“ with noodles, vegetables and boiled beef.*

Klare Rinderbouillon, mit Frittaten. € 3,90 *Clear beef soup with pancake stripes.*



Steirisches Carpaccio, zartrosa Rindfleisch mit Krensaucе, steirischem Kernöl, Erdäpfelstroh und Parmesan. € 10,90 *Styrian-style carpaccio - thin slices of beef with horseradish sauce, Styrian pumpkinseed oil, straw potatoes and Parmesan cheese.*



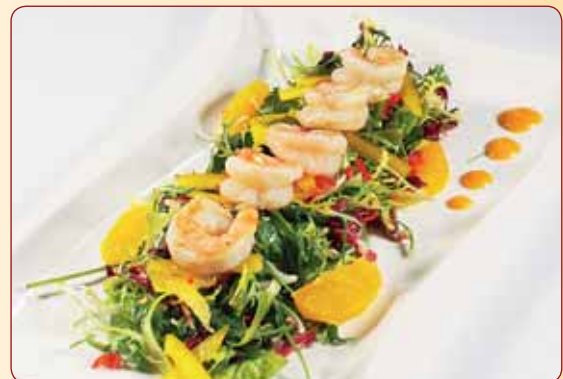
„Steirischer Backhendlsalat“, Backhendlstücke auf gartenfrischem, gemischtem Blattsalaten mit original Kürbiskernöl. € 11,90 *Styrian-style fried chicken strips on fresh salad with pumpkin seed oil.*



Caesar Salat, Römersalat, Cherrytomaten, Croutons, Parmesan und ein leichtes Caesar-Dressing mit saftigem Hühnerfilet. € 12,80 / Veggie € 9,80 *Caesar Salad - romaine lettuce, cherry tomatoes, croutons, parmesan and a light Caesar salad dressing with a juicy chicken fillet.*



Schafskäse im Speckmantel, auf Blattsalat mit Fisolen, Kapernbeeren und getrockneten Pflaumen. € 10,90 *Sheep cheese in bacon with lettuce, green beans, capers and prunes.*



Fruchtiger Garnelensalat, mit Frisee, Rucola, Radicchio, Orangenfilet in einem Mango-Balsamicodressing. € 15,90 *Shrimp salad with endive, rocket salad, radicchio and orange segments in a mango-balsamic dressing.*



Steaksalat, knusprige Tortillaschale gefüllt mit verschiedenen Blattsalaten, Mais, Bohnen und Zwiebeln, dazu rosa gebratenes Rindersteak. € 16,90
Steak salad - crunchy tortilla filled with various lettuces, sweet corn, beans and onions and served with medium-rare beef steak.



Würstel mit Saft
 € 7,80
Frankfurters in gravy.



Bermuda Riesenschwarzbrot, geröstete Schwarzbrotsscheibe mit Geselchtem, Schmorzwiebel Käse und Kren. € 8,90
Bermuda giant brown bread - toasted slice of brown bread with cured pork, onions, cheese and horseradish.



Popeyebrot Veggi, mit Spinat, Schafkäse und getrockneten Tomaten. € 8,40
Veggie Popeye bread with spinach, sheep cheese and dried tomatoes.



Italien Burger, saftig gegrilltes Hühnerbrustfilet gratiniert mit Mozzarella und Tomaten auf Basilikumpesto, Eisberg und Rucolasalat im Sesambrötchen mit Bermudachips und Cocktailsauce. € 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.



Hausgemachter Bermuda Burger, saftiges Rinderfaschiertes mit Speck, Blattsalat, Paradeiser, Cheddar Käse, Bermuda Chips und Barbecuesauce. € 11,80
Homemade Bermuda Burger with a juicy beef patty, bacon, lettuce, tomatoes, cheddar cheese, Bermuda-style chips and barbecue dip.



Mexican Burger, saftiges Rinderfaschiertes mit Mais, Bohnensalsa, Speck, Salat, Käse und Jalapenos, dazu Bermuda Chips und Knoblauchsauce. € 11,80
Mexican burger - juicy beef burger with sweet corn, bean salsa, bacon, salad, cheese and jalapeños, served with Bermuda chips and garlic sauce.



Fingerfood Basket, 2 Wings, 2 Mozzarella, 2 Chili-Cheese-Peppers, 2 roasted Chickenfingers und Onionrings, dazu Bermuda Chips und Cocktailsauce. € 11,90
Fingerfood basket - 2 chicken wings, 2 pieces of mozzarella, 2 chili-cheese nuggets, 2 roasted chicken fingers and onion rings served with Bermuda chips and cocktail sauce.



Bermuda Stelze, knusprige vordere Schweinsstelze mit Senf, Kren und Schwarzbrot. € 13,80
Bermuda roast pork knuckle with mustard, horseradish and brown bread.

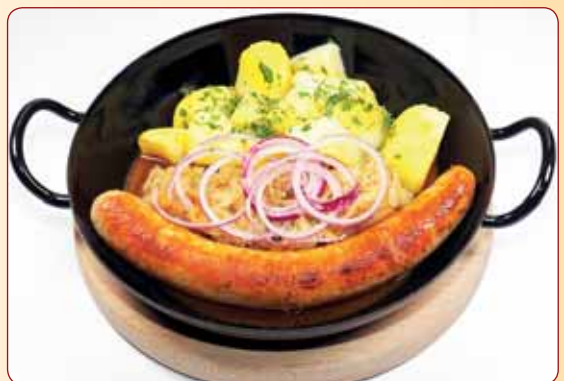


Original Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Petersilerdäpfeln. € 19,50
Authentic „Wiener Schnitzel“ - fried veal escalope served with parsley potatoes.

Gebackenes Schnitzel vom Schwein, mit Erdäpfel-Vogerlsalat. € 11,90
„Pork Schnitzel“ - fried pork escalope served with potato-and-lamb's lettuce salad.



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



Bermuda Bierbratwurst, saftige Bratwurst, selbstgemachtes Specksauerkraut dazu Salzerdäpfel. € 11,30
Bermuda beer bratwurst with homemade bacon sauerkraut and salted potatoes.



Ofenfrische Spareribs, in hausgemachter Marinade, mit Bermuda Chips, Cocktail- und Knoblauchsauce.

€ 15,90

Spare ribs in a homemade marinade served with Bermuda-style chips and dip.



Wings & Ribs, mit Bermuda Chips und zweierlei hausgemachten Dips.

€ 15,90

Wings & Ribs with Bermuda-style chips and homemade chilli and barbecue dips.



Würzige Käsespätzle, mit Röstzwiebel.

€ 11,60

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



Saftiges Schwarzbiergulasch, mit Gebäck.

€ 9,90

Savoury black beer goulash served with bread.

Beilagen

Frisch gebackenes Laugenbrezel € 1,50
Freshly baked warm pretzel.

Pommes, Bermuda Chips € 3,00
French fries, Bermuda-style chips

mit Knoblauch-Mayonnaise oder Dip € 4,50
With garlic dip or sauces.

Sauce extra € 1,50
Extra sauces.

Preiselbeeren € 1,80
Cranberry jam.

Gemischter Salat € 3,50
Mixed salad.

Semmel, Salzstangerl, Vollkornweckerl € 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.
€ 4,50 *Pancake filled with chocolate, served with vanilla ice cream and whipped cream.*

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



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



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



Original Tichy Eismarillenknödel, mit Schlagobers und Schokosauce. € 4,10
Iced apricot dumpling served with whipped cream and chocolate sauce.

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

**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

**it`s
party-
time**