

# Brunch

im Goldenen Bründl

## Trinken

Prosecco 0,1 6,50 mit Holler 7,00  
Zwettler Pils 0,2 3,50 0,3 4,50 0,5 5,00  
Obertrumer Zwickl 0,3 5,00  
Die Weiße 0,5 6,50  
Tegernseer helles 0,33 5,00  
Hausgemachter Nusschnaps 2cl 5,00  
Himbeerschnaps | Windholtz 2cl 12,00  
Marillenschnaps | Hans Krenn 2cl 9,00  
Grappa Big Mama | POLI 2cl 9,00  
Veltliner Weinbrand XA22 | Domäne  
Wachau 2cl 9,00

## Alkoholfreies

Null Bock prickelnd | Schwarzböck 1/8 7,50  
Rhabarbersaft 1/8 pur 4,00  
0,25 gespritzt 4,50  
Zitronengras - Ingwer Limonade 0,25 3,70  
0,50 6,50  
Altenriederer Nektar 0,25 pur  
Williams Birne, Marille, Pfirsich und  
Johannisbeere 5,00  
Justé | Sattlerhof 0,1 5,00  
Apfelsaft naturtrüb 0,25 gespritzt 3,20  
0,50 gespritzt 5,50  
vom Gruber aus Putzing

## Kochkurse 2026

Mittwoch, 22. April „Rindviecherei“  
ausgebucht

Montag, 14. Sep. „Kulinarische Weltreise“  
Mittwoch, 21. Okt. „Trüffel“  
Dienstag, 17. Nov. „Wild“  
Montag, 23. Nov. „Wild“

Bitte beachten Sie, dass die Rechnung immer  
tischweise gelegt wird!

## Vorspeisen

fleischlos:

Büffel-Mozzarella mit  
Paradeiser  
Schafkäse-Salat  
Lachs pochiert &  
geräucherter Lachs

Prosciutto mit Melone  
Entenleberparfait  
Roastbeef von der Wald4tler Kalbin  
Schinken, Schopf, Blutwurst  
Putello tonnato mit Kapernbeeren  
Rindfleisch mariniert mit Kernöl

## Suppen

Rindsuppe mit  
Lungenstrudel & Frittaten  
Rote Linsensuppe

## Hauptspeisen

fleischlos: Zander auf Gelber Paprika-  
Limonensauce  
Wurzel-Curry mit Reis **vegan**  
Rucola Ravioli

an der Schneidestation:

Lammschlegel mit Kräutern  
gebraten  
Wald4tler Truthahnbrust  
Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein  
gebacken und Hendlnuggets in der  
Körndlpanier mit Erdäpfelsalat  
Grammelknödel auf Speckkraut  
Gekochtes von der Wald4tler Kalbin  
mit Erdäpfelschmarren  
Faschierte Laibchen auf  
Erdäpfelpüree  
Filet vom Ötscherblickschwein in  
Schwammerl-Sauce mit Nudeln  
Schopfbraten in Zwiebelsaft mit  
Knödel  
Truthahn-Gulasch mit Butterspätzle  
Kalbsvögerl in Rahmsauce  
Schweinsbackerl in Rotwein  
geschmort

## Dessert

Mousse au chocolat  
Früchte mit Bauernjoghurt  
Weiße Schokolade-Frischkäse Tarte  
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster  
Punschschnitte, Schokotarte  
Topfen- Rhabarberkuchen  
Eisvariation  
Schokolade Fondant  
Creme brulée

56,- für Erwachsene  
28,- für Kinder von 6-12 Jahren  
Kinder bis 5 Jahre gratis