



Zahlungsmöglichkeiten
BAR, MAESTRO, MASTERCARD, AMEX, VISA

REUMÜLLER-KATZ KG

Stadtplatz 15 / 5280 Braunau/Inn

office@tafelspitz-braunau.at / Telefon: +43 7722 83605

DIE KARTE

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.

SÜSSES

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

Schokolade Nussauflauf	€ 6,00	6,60
<i>mit Schokosauce und Schlagobers^{A,C,E,F,G,H}</i> <i>Warm chocolate pudding with whipped cream</i>		
3 Stück Topfenknödel	€ 8,00	8,80
<i>mit hausgemachtem Zwetschkenröster^{A,C,E,F,G,H}</i> <i>3 pieces sweet cheese dumplings with bread crumbs and plumb-sauce</i>		
Hausgemachter Apfelstrudel	€ 6,40	7,04
<i>mit Vanillesauce^{A,C,G,H}</i> <i>Homemade „applestrudel“ with vanilla custard</i>		
2 Stück Eispalatschinken	€ 8,00	8,80
<i>mit Schokosauce und Vanilleeis^{A,C,G}</i> <i>2 pieces of pancakes with vanilla ice-cream, whipped cream and chocolate topping</i>		
2 Stück Palatschinken	€ 6,60	7,26
<i>mit hausgemachter Marillenmarmelade^{A,C,G}</i> <i>2 pieces of pancake filled with homemade apricot jam</i>		

In unseren Betrieben Tafelspitz, Nudelkuchl und Esszimmer setzen wir sehr auf Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Tierwohl und Klimaneutralität. Unsere Essensverpackungen sind kompostierbar oder bestehen aus Bioplastik gemäß DIN13432 d.h. biologisch abbaubar. Folglich stellen wir Ihnen für die Verpackung von Speiseresten € 1,00 in Rechnung.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft oder Orangensaft	0,30 l	€ 4,00	4,40
Johannesbeer-, Mango- oder Marillensaft	0,20 l	€ 4,00	4,40
Säfte <i>mit Leitungswasser oder Soda</i>	0,30 l	€ 3,50	3,85
	0,50 l	€ 4,60	5,06
Hausgemachter Eistee <i>Erdbeer-Maracuja</i>	0,50 l	€ 5,00	5,50
Montes Mineralwasser	0,33 l	€ 3,80	4,18
	0,75 l	€ 6,50	7,15
Soda <i>mit frischer Zitrone</i>	0,30 l	€ 3,40	3,74
	0,50 l	€ 3,80	4,18
Coca-Cola, Fanta, Spezi, Kräuterlimonade	0,30 l	€ 3,80	4,18
	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	€ 1,30	1,43
	0,50 l	€ 2,10	2,31

MONTHEA BIOTEE

Wahlweise mit Kandiszucker oder Honig

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

Bio Earl Grey, Bio Grüntee, Bio Apfel
Bio Bergkräuter, Bio Himbeere, Bio Minze
Bio Waldbeere, Bio Kamille € 4,00 4,40

SUPPEN

Klare Tafelspitzsuppe € 4,70 5,17
mit zwei verschiedenen Leberknödeln ^{A,C,G,L}
Clear beef soup with two different liver dumplings

oder mit Frittaten ^{A,C,G,L} € 4,70 5,17
Clear beef soup with sliced pancake

„Wiener Suppentopf“ € 7,30 8,03
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 € 7,30 8,03
dazu eine Handsemmel von der Bäckerei Höllbacher[†]
Big pot of goulash soup with Handmade roll

Kürbiscremesuppe € 7,00 7,70
mit Kernen und eigenem Öl ^{G,L}
Creamy pumpkin soup with seeds and oil

SALATE

„Steirischer Backhendlsalat“ € 17,00 18,70
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 € 5,50 6,05
Salad from saladbar

Ofengebäck ^A € 1,70 1,87
1 piece of bread

BOWLS

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

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

Vegan ^{vegan} € 15,00 16,50

mit Hühnerfleisch ^{with grilled chicken} € 18,50 20,35

mit Seesaibling ^{with arctic charfish} € 19,50 21,45

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

FISCH

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

Gegrilltes Seesaiblingsfilet € 22,00 24,00
auf Pilzrisotto mit Marktgemüse ^{A,D,G,L}
Roasted arctic charfilet with mushroom risotto and vegetables

NUDELGERICHTE mit Salat vom Buffet

Spaghetti „Bolognese“ € 16,00 17,60
mit Rindfleischsugo ^{A,L,M}
Spaghetti „Bolognese“ with beef sugo, saladbar

Spaghetti „Shrimps“ € 16,00 17,60
mit Zucchiniwürfel, Lauch, Cocktailtomaten, Pesto und Knoblauch ^{A,B,L}
Spaghetti with shrimps, leek, zucchini, tomato, pesto and garlic, saladbar

ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Wiener Schnitzel
vom Schwein mit Petersilkartoffeln
und Preiselbeeren ^{A,C,G} € 16,50 18,15
Escalope of pork „Vienna style“ served with parsley potatoes and cranberries

vom Milchkalb mit Petersilkartoffeln
und Preiselbeeren ^{A,C,G} € 23,00 25,30
Escalope of veal „Vienna style“ served with parsley potatoes and cranberries

vom Huhn mit Reis
und Preiselbeeren ^{A,C,G} € 17,50 19,25
Escalope of chicken „Vienna style“ served with rice and cranberries

9 Stück Original „Innviertel Knödel“ € 16,00 17,60
gefüllt mit Speck, Haschee und Grammeln auf Sauerkraut ^{A,C,G}
Original „Innviertel dumplings“ filled with cracking, meat,
bacon, served with sauerkraut, typical for this region of Upper Austria

Gekochtes Rindfleisch € 19,80 21,78
mit Semmelkren, Gemüsejulienne und Kartoffelgröstl ^{A,G,L}
Boiled beef with horseradish sauce, stripes of vegetables and roasted potatoes

Herzhaftes Hirschragout € 22,00 24,20
mit Speck und Pilzen dazu Serviettenknödel,
Rotkraut und Preiselbeeren ^{L,M,O}
Ragout of deer with bacon and mushrooms, served with dumplings,
red cabbage and cranberries

Deftige Käsespätzle € 16,00 17,60
im Pfandl serviert mit Salat vom Buffet ^{A,C,G}
Homemade spätzle with three different types of cheese, saladbar

BURGER

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

„Nudelkuchl Burger“ € 14,50 15,95

gegrillter Schweinerücken mit Salatblatt, Tomate, Gurke, Speck, gebackenen Zwiebeln dazu Karotten-Krautsalat, Potato Wedges und hausgemachter Currysauce ^{A,G,I,M,N}

„Nudelkuchl Burger“ grilled saddle of pork with currysauce, baked onions, bacon, served with cole slaw salad and potato wedges

„Burger the OXX“ € 14,50 15,95

200 g Hamburger aus reinem Rindfleisch mit Speck, Salatblatt, Tomate, Gurke, Zwiebel und Spiegelei, dazu Karotten-Krautsalat, Potato Wedges und hausgemachter BBQ-Sauce ^{A,C,G,I}

„Burger the Oxx“ 200 g Pure beef with bacon, lettuce, tomato, cucumber, onions, egg, served with cole-slaw salad, potato wedges and BBQ-Dip

VEGETARISCH

Gemüselasagne € 15,00 16,50

mit frischem Gemüse und Mozzarella überbacken, dazu Salat ^{A,C,I}

Lasagne filled with fresh vegetables, gratinated with mozzarella, saladbar

Pilzrisotto € 16,00 17,60

mit Seitlingen, Rucola und Parmesan

Risotto with mushrooms, rucola and parmesan

Veggie Burger € 15,00 16,50

gebackenes Schafkäse-Zucchini-laibchen mit Salatblatt, Tomate, Gurke und Zwiebel dazu Karotten-Krautsalat, Potato Wedges und hausgemachtem Marillen-Chutney ^{A,G,I,M,N}

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

VEGAN

Veganer Burger € 17,50 19,25

mit Kichererbsen-Sesampatty, veganem Käseersatz dazu Süßkartoffelpommes und hausgemachte Wasabimayonnaise ^{A,F,H,I,N}

Vegan burger with chickpeas-sesamepatty, vegan cheese, sweet potato fries and homemade wasabi mayonnaise

Veganes gelbes Gemüsecurry € 18,00 19,80

mit Reis ^{F,N,L,P}

Vegan yellow vegetable-curry with white rice



FREIES WLAN



SÜSSES

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

Schokolade Nussauflauf	€ 6,00	6,60
<i>mit Schokosauce und Schlagobers^{A,C,E,F,G,H}</i> <i>Warm chocolate pudding with whipped cream</i>		
3 Stück Topfenknödel	€ 8,00	8,80
<i>mit hausgemachtem Zwetschkenröster^{A,C,E,F,G,H}</i> <i>3 pieces sweet cheese dumplings with bread crumbs and plumb-sauce</i>		
Hausgemachter Apfelstrudel	€ 6,40	7,04
<i>mit Vanillesauce^{A,C,G,H}</i> <i>Homemade „applestrudel“ with vanilla custard</i>		
2 Stück Eispalatschinken	€ 8,00	8,80
<i>mit Schokosauce und Vanilleeis^{A,C,G}</i> <i>2 pieces of pancakes with vanilla ice-cream, whipped cream and chocolate topping</i>		
2 Stück Palatschinken	€ 6,60	7,26
<i>mit hausgemachter Marillenmarmelade^{A,C,G}</i> <i>2 pieces of pancake filled with homemade apricot jam</i>		

In unseren Betrieben Tafelspitz, Nudelkuchl und Esszimmer setzen wir sehr auf Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Tierwohl und Klimaneutralität. Unsere Essensverpackungen sind kompostierbar oder bestehen aus Bioplastik gemäß DIN13432 d.h. biologisch abbaubar. Folglich stellen wir Ihnen für die Verpackung von Speiseresten € 1,00 in Rechnung.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft oder Orangensaft	0,30 l	€ 4,00	4,40
Johannesbeer-, Mango- oder Marillensaft	0,20 l	€ 4,00	4,40
Säfte <i>mit Leitungswasser oder Soda</i>	0,30 l	€ 3,50	3,85
	0,50 l	€ 4,60	5,06
Hausgemachter Eistee <i>Erdbeer-Maracuja</i>	0,50 l	€ 5,00	5,50
Montes Mineralwasser	0,33 l	€ 3,80	4,18
	0,75 l	€ 6,50	7,15
Soda <i>mit frischer Zitrone</i>	0,30 l	€ 3,40	3,74
	0,50 l	€ 3,80	4,18
Coca-Cola, Fanta, Spezi, Kräuterlimonade	0,30 l	€ 3,80	4,18
	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	€ 1,30	1,43
	0,50 l	€ 2,10	2,31

BIO-LIMONADE

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag



Himbeer-Zitrone, Cranberry,
Zitrone-Limette, Limette-Ingwer-Minze,
Holunder-Melisse

0,4l, € 4,90

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag
€ 5,39



JAUSENKARTE

Frankfurter <i>mit Senf, Kren, dazu Gebäck^{A,M}</i> <i>Boiled austrian sausage with mustard, horseradish and handmade roll</i>	€ 4,90	5,39
Schinken-Käse Toast <i>mit Beinschinken und Gouda, Salat vom Buffet^{A,G,L}</i> <i>Toasted sandwich with ham and cheese, saladbar</i>	€ 8,00	8,80
1 Portion Preiselbeeren	€ 0,50	
Kleinere Portion	- € 1,00	

BIERE

Märzen Bier <i>vom Fass^A</i>	0,30 l	€ 4,00	4,40
	0,50 l	€ 4,90	5,39
Rieder Bier <i>naturtrüb vom Fass^A</i>	0,30 l	€ 4,20	4,62
	0,50 l	€ 5,10	5,61
Trumer Pils <i>aus der Flasche^A</i>	0,30 l	€ 4,50	4,95
Franziskaner Weizenbier	0,30 l	€ 4,30	4,73
	0,50 l	€ 5,30	5,83
Franziskaner Weizenbier	0,50 l	€ 5,30	5,83
<i>Leicht^A</i>			
Franziskaner Weizenbier	0,50 l	€ 5,30	5,83
<i>Alkoholfrei^A</i>			
„König Ludwig“ <i>Dunkles Bier^A</i>	0,50 l	€ 5,30	5,83
„Rieder“ <i>Alkoholfreies Bier^A</i>	0,50 l	€ 4,90	5,39
Radler <i>mit Kräuterlimonade^A</i>	0,30 l	€ 4,00	4,40
	0,50 l	€ 4,90	5,39
Radler <i>„sauer“ mi Soda^A</i>	0,30 l	€ 3,90	4,29
	0,50 l	€ 4,50	4,95



RIEDER BIER

WEIN & PROSECCO

Preis incl. Sonn- & Feiertagszuschlag

Welschriesling WG Polz ^o	1/8 l	€ 4,60	5,06
Riesling vom Urgestein WG Schloß Gobelsburg ^o	1/8 l	€ 5,00	5,50
Gelber Muskateller WG Leth ^o	1/8 l	€ 5,00	5,50
Grüner Veltliner „Qualitätswein“ ^o	1/8 l	€ 4,00	4,40
Rosé „Fancy“ „WG Auer“ ^o	1/8 l	€ 4,70	5,17
Blaufränkischer WG Iby ^o	1/8 l	€ 5,00	5,50
St. Laurent WG Glatzer ^o	1/8 l	€ 5,00	5,50
Zweigelt „Qualitätswein“ ^o	1/8 l	€ 4,00	4,40
Lambrusco rot – süß ^o	1/8 l	€ 4,50	4,95
Spritzer weiß oder rot ^o	0,25 l	€ 3,90	4,29
Sommerspritzer weiß oder rot ^o	0,25 l	€ 3,70	4,07
Süß gespritzt weiß oder rot ^o	0,25 l	€ 4,50	4,73
1 Glas Prosecco „Bolla“ ^o	0,10 l	€ 4,80	5,28
1 Flasche Prosecco „Bolla“ ^o	0,75 l	€ 32,00	35,20

LONGDRINKS

Longdrinks mit Cola, Orangensaft oder Tonic	€ 6,00	6,60
Longdrinks mit Red Bull	€ 6,50	7,15

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	€ 4,70	5,17
Campari Orange	4 cl	€ 5,20	5,72
Prosecco Holler	0,10 l	€ 4,80	5,28
„Hugo“ mit Prosecco, Limette und Minze	0,25 l	€ 6,50	7,15
Aperol Spritzer mit Weißwein	0,25 l	€ 6,00	6,60
Italo Spritz mit Prosecco	0,25 l	€ 6,60	7,26