

SONNTAG'S GOURMET BRUNCH

Salat von der Roten und Goldrübe mit gebratenem Ziegenkäse

ODER

Entenleberparfait mit Quittenchutney und Brioche

ODER

Marinierter Matjes Hering mit Sherry und Kaviar-Ofenerdäpfel

ODER

Beef Tatar mit Wachtelei und Senfkaviar

-----○-----

Kokos-Kürbisschaumsuppe

ODER

Gebackener Kalbskopf und Bries mit Erdäpfel-Vogerl Salat

-----○-----

Gebratener Seeteufel im Bouillabaisse-Fond mit Garnele

ODER

Glasierte gefüllte Kalbsbrust mit geschmortem Gemüse und Salat

ODER

Burgunderbraten mit getrüffeltem Erdäpfelpüree

ODER

Gebratenes Kalbsbutterschnitzerl mit Erdäpfelpüree und geschmortem Gemüse

ODER

Harald Brunners knusprige Ente mit Chili-Kraut und Grammelknödel

ODER

Artischocke mit Senf-Hollandaise und Paprika-Vinaigrette

-----○-----

Crème Brulée

ODER

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

ODER

Soufflierte Orangen Crêpes

ODER

Käse Auswahl

3-Gänge-Brunch € 59,00 | 4-Gänge-Brunch € 69,00

Couvert € 5,00



APERITIF

Bründlmayer Rose Brut
11,50

Charles Heidsieck Brut Reserve
13,90

Negroni Sbagliato
12,50

WEIN EMPFEHLUNG

Wieninger Wiener Gemischter Satz
MESSWEIN DAC 2023
4,90

Domaine Roux Aligote 2021
9,80

Brunner Noir 2019
7,50

Am Sonntag gibt's immer Sonntag's Gourmet Brunch!
Reservieren Sie bitte telefonisch unter 01/413 0 313 oder per Mail an reservierung@haraldbrunner.at.

WIR FREUEN UNS AUF IHR KOMMEN!