

Bräustüberl Baumburg

kulinarisches Erlebnis

Zeit gibt's

<i>Carpaccio vom Rind mit Artischocken</i>	9,00
<i>Salatplatte mit gebratenen Pfifferlingen</i>	01.12.2 0
<i>Tafelspitz mit Krensoße und Kartoffeln</i> Milchprodukt	12,80
<i>Spaghetti mit Wildkräuterpesto (Weizengluten, Ei)</i>	8,50
<i>Filetsteak vom Weideochs mit Gemüse und Rösti</i>	26,00
<i>Pfiffiger Jager</i>	16,80
<i>Schweinsfilet mit Rahmpfifferlingen und Knödl</i>	
<i>Räube Kneißl</i>	115,50
<i>Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln auf Reiberdatschi</i>	
<i>Petersfischfilet gebacken mit Kartoffelsalat</i> Weizengluten, Ei, Milchprodukt	11,00

Immer am Sonntag

Krustenbraten mit Knödl





Bräustüberl Baumburg

kulinarisches Erlebnis

Neue Öffnungszeiten

vorübergehend

Montags ganztägig geschlossen

Dienstag ab 16.00 wieder geöffnet



Bräustüberl Baumburg

kulinarisches Erlebnis



Mein Rezept

Scharfe Gemüsesuppe

20gr Butterschmalz

2 kleine Paprikaschoten rot und gelb

1/4 Stange Lauch, 100gr Zuckerschoten

1 kleine Chillischote, 1/4ltr Kokosmilch

das in Streifen geschnittene Gemüse anschwitzen, die Kokosmilch dazugeben
aufkochen lassen mit Chillischote und Senf, Salz und Pfeffer würzen

Sie können die Suppe mit einer gebratenen Carnele ganz festlich
oder mit Röstbrotwürfeln servieren.

Viel Spaß beim ausprobieren und guten Apetit

