

VORSPEISEN &

SALATE



RESTAURANT DER DRAHTESEL

KNOBLAUCHBROT - 5

Getoastet Brot mit
Knoblauchbutter

BRUSCHETTA - 8

Tapenaden auf Brot aus
frischen Tomaten mit Knoblauch,
Honig & Basilikum

BURRATA - 10

mit frischen Tomaten,
sonnengetrockneten Tomaten,
Pistazien, Pesto-Vinaigrette und
Toast

BROTKORB - 12

Frisches Brot mit hausgemachten
Aufstriche & knoblauchbrot

GARNELEN - 12

5 Stück Black Tiger Garnelen in
Knoblauch mariniert

CARPACCIO VOM RIND - 14

Frisch geschnitten, mit Parmesan,
Pinienkernen und
Trüffelmayonnaise.

ÜBERRASCHUNG AN

VORSPEISEN - 19

mit 3 kleinen Vorspeisen aus
unserer Speisekarte. 2 Personen

TOMATENSUPPE - 6

mit frischen Tomaten, Basilikum &
Sahne

FRITATTENSUPPE - 6

kräftige Rinderbrühe mit
Fritattenstreifen & Schnittlauch

SALAT MIT GEGRILLTEN
PFIRSICH & BURRATA - 15
Salat mit gegrillten
Pfirsichen, Pekannüssen und
Balsamicosirup

SALAT MIT FALAFEL BITES &
GEGRILLTE GEMÜSE - 15
Vegan

SALAT MIT ZIEGENKÄSE, BIRNE
& FEIGEN - 15
Mit walnüsse & honig
verfeinert

SALAT MIT BRIE - 15
& Apfel, Walnüssen, Honig
und Cranberrykernen

SALAT MIT FALAFEL & TZATZIKI
- 15
mit gurke & tomaten

+ GARNELEN AUFPREIS 9 EURO (4 STÜCK)

+ SERRANOSCHINKEN AUFPREIS 3 EURO



Haben Sie eine Allergie?

Bitte informieren Sie unser
Team – wir beraten Sie
gerne!

HAUPTGERICHTE



PASTA

TAGLIATELLE AGLIO E OLIO - 15
Mit Knoblauch, Öl, Chillies & Parmesan

TAGLIATELLE PESTO - 17
Mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan

ORZO MIT SPINAT, CHORIZO & BURRATA - 18
mit Blattspinat, Pesto, sonnengetrocknete Tomaten, Pinienkernen und Burrata

+ GARNELEN AUFPREIS 9 EURO 4 STÜCK

FISCH

LACHS MIT WALLNÜSSKRUSTE - 23
Mit Paprikapulver und Käse überbacken

LACHS MIT GARNELEN - 26
Frisch mit Zitrone, dillepesto & serranoschinken

RESTAURANT DER DRAHTESEL

VEGETARISCH & VEGAN

FLATBREAD MIT FALAFEL & TZATZIKI - 16
& gegrillte Gemüse

KASNOCKEN - 16
Kasnocken mit reichlich Käse und knusprigen Röstzwiebeln

VEGANER BURGER - 18
Pflanzliches Patty, mit Tomaten, Gurken, Zwiebelmarmelade und Fruchtkompott

KÄSEFONDUE - 25
Mit verschiedenen Gemüsesorten, Obst und Brot zum Dippen – ideal zum Teilen

Haben Sie eine Allergie?
Bitte informieren Sie unser Team – wir beraten Sie gerne!



HAUPTGERICHTE

FLEISCH



RESTAURANT DER DRAHTESEL

WIENER SCHNITZEL - 18

Vom Schwein - Klassisch, knusprig paniert

CORDON BLEU - 20

Vom Schwein - Gefüllt mit Schinken und Käse

MÜHLBACHER SCHNITZEL - 24

überbacken mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Käse und Spiegelei

PULLED CHICKEN BURGER - 21

In Barbecue Sauce mariniert, mit Coleslaw

HÜHNERSPIES TZATZIKI - 23

Mit paprika und zwiebeln

RUMPSTEAK CHIMICHURRI - 29

Argentinische Kräutersauce, würzig & frisch

SPARE RIBS - 23

aus dem Ofen. Zart und würzig in Barbecue-Marinade

DRAHTESEL MIX - 29

Wiener Schnitzel, Sparerib in BBQ Marinade und Pikant marinierte Hühnerkeule

JAGAPFANDL - 21

Ein Schweineschnitzel mit Speck und Pfifferlingen in einer Sauce aus Zwiebeln, Knoblauch, Gemüsebrühe und Sahne. Dazu Spätzle

SCHNITZEL TELLER - 29

Platte mit drei verschiedenen kleinen Schnitzelvariationen: Ein klassisches Wiener Schnitzel - Wiener art -, ein pikant mariniertes Wiener Schnitzel und ein Cordon Bleu. Serviert mit einer Zigeunersauce aus Paprika, Zwiebeln und Tomaten

UNSERE BEILAGEN

Alle unsere Fleisch-, Fisch, Vegetarische & Veganer Hauptgerichte werden mit drei täglich wechselnden Beilagen serviert. Sollten Sie zusätzliche Beilagen wünschen, können diese selbstverständlich bestellt werden.

Wir rechnen dann einen kleinen Aufpreis.

Haben Sie eine Allergie?
Bitte informieren Sie unser Team – wir beraten Sie gerne!



DESSERT

KARTE

TIRAMISU MIT LEMON CURD - 11
Schnelles Tiramisu aus Eierbiskotten mit Limoncello, Mascarpone und hausgemachter Lemon Curd – fruchtig, cremig, frisch unwiderstehlich.

SCHOKOLADE CAKE - 9
Gefüllt mit zartschmelzender Schokolade, serviert mit Sahne und Vanilleeis.

ZUCKERWAFFEL MIT FRISCHEM ERDBEEREN - 11
Serviert mit Sahne & Joghurt amarena eis

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN - 14
Locker, warm und herrlich duftend – schön karamellisiert auf den Tisch. Serviert mit Puderzucker, Apfelmus & Preiselbeeren.

EISCOUPES

KARAMELBECHER - 8
Vanilleeis, Haselnusseis, Walnüsseis & Karamelsauce und Sahne

HEISSE LIEBE - 9
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

COUPE DANMARK - 8
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

ZITRONENEIS - 8
Zitroneneis mit lemon curd, Limonen und Zitronen & Sahne

JOGHURT AMARENA - 8
Joghurt amarena eis mit kirschen & Sahne

SPEZIALKAFFEE

AFFOGATO - 6
Kaffee mit Vanilleeis & Sahne

BAILEYS KAFFEE - 7
Doppelter Espresso mit Baileys, Sahne & zucker

STICKY KAFFEE - 7
Kaffee mit Sahne, Karamel Sauce & Crunchy topping

EASY EISKAFFEE - 8
Kaffee, Eiswürfel und Sahne & Topping mit Karamel oder Speculoos

IRISH KAFFEE - 7
Doppelter Espresso mit Jameson Whiskey, Sahne & zucker

ITALIAN KAFFEE - 7
Doppelter Espresso mit Amaretto, Sahne & zucker

Haben Sie eine Allergie?
Bitte informieren Sie unser Team – wir beraten Sie gerne!



GETRÄNKEKARTE

SODA - aus der Flasche

cola 0,33l - 3,50
cola zero 0,33l - 3,50
fanta 0,33l - 3,50
sprite 0,33l - 3,50
spezi 0,33l - 3,50
almdudler 0,33l - 3,50
eistee pfirsich 0,33l - 3,70
eistee zitrone 0,33l - 3,70
gasteiner mit gas 0,33l - 3
gasteiner ohne gas 0,33l - 3
Ginger ale 0,25l - 3,80
ginger beer 0,25l - 3,80

HEISSGETRÄNKE

kaffee 3,90
cappucino 4,50
latte machiato 4,70
espresso 3,00
doppio 4,00
tee 3
frische minz tee 4,20
heisse schoko 3,90
heisse schoko mit sahn
4,20
Heisse schoko mit rum
5,10
tee mit zitrone & Ingwer
4,20
tee mit orange & Zimt
4,20

SCHORLE

apfel 3,50
mango 3,50
orangen 3,50
multivitaminen 3,50
johannesbeere 3,50
holunderblüten 3,50
Soda zitrone 3,80

Alle unsere Schorlen werden im 0,5-l-Glas serviert.

Klein (0,33 l): 3,00
auch mit Leitungswasser möglich

Karaf Sodawasser 1L 4,50
Karaf Leitungswasser 1L 1

Haben Sie eine Allergie?
Bitte informieren Sie unser Team – wir beraten Sie gerne!



COCKTAILS &

LIMONADEN

HUGO SPRITZ - 6,50
Mit Prosecco,
Holunderblütensirup, Sodawasser
& Minze

APEROL SPRITZ - 6,50
Mit Prosecco, Aperol, Sodawasser
& Orangenscheibe

Likör 43 Spritz - 8
Mit Prosecco, Likör 43,
Sodawasser, Zitrone,
Orangenscheibe & Minze

LILLET WILD BERRY - 8
Mit Lillet Rouge, Wild Berry
Tonic, Sodawasser & saisonalem
Obst

PEACH ROSE SPRITZ - 8
Rose mit Pfirsich,
Holunderblütensirup, Lemon Juice
& Sodawasser

DISARONNO SPRITZ - 8
Disaronno Amaretto mit
Prosecco, Sodawasser,
Orangenscheiben & Lemon juice

GINGER 43 - 9
Likör 43 mit Ginger Ale,
Orangenscheiben & Lemon Juice

CLASSIC GIN & TONIC - 9
Hendricks Gin mit Tonic Water,
Gurke & Minze

PINK GIN & TONIC - 9
Malfy Pink Gin mit Wild Berry
Tonic & saisonalen Obst

MELONE & BASIL - 5,50
Mit spritzigem Sodawasser,
Erdbeeresirup, Melone & Basilikum,

BEEREN LIMONADE - 5,50
Mit spritzigem Sodawasser,
Cranberry Saft, eis frischer Beeren,
Limettensaft & Minze

ICED TEA LIMONADE - 5,50
limonade aus Schwarztee, eis aus
Tee, und Zitrone

ZITRONE LIMONADE - 5,50
Mit spritzigem Sodawasser, Zucker,
frischer Zitrone, Eiswürfeln und
Minze

MOCKTAILS

APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI - 6
Crodino trifft auf alkoholfreien Prosecco,
Soda, frische Orangenscheiben und Eis

MOSKOW MULE ALKOHOLFREI - 6
Ginger Beer mit Limetten, Eis & Minze

HUGO SPRITZ ALKOHOLFREI - 6
Alkoholfreien Prosecco, soda, Frische
Zitrone & Minz mit Holunderblütensirup

BIER KARTE

PINZGA BIER

ZWICKL 0,5L - 5,00

Leicht hopfenbetont in der Nase (Citra Hopfen), würzig im Geschmack. Nicht zu spritzig, sorgt die sanft gebundene Kohlensäure für ein Wohlbefinden am Gaumen.

PHÖNIX 0,5L - 5,20

Leicht rötliche Farbe, in der Nase das dezente Rauch aroma von getorftem Whiskymalz.

WEIZEN DUNKEL 0,5L - 5,20

Röstaromatisch und malzig. Der Antrunk erinnert durch das geröstete Weizenmalz an Bitterschokolade und ist vor allem malzig und frisch.

PALE ALE 0,5L - 5,20

Die schöne Grundbitterne in Verbindung mit fruchtigem Hopfenaroma verleiht diesem kräftig bernsteinschimmernden Bier seinen Geschmack.

WEIZEN 0,0% 0,5L - 4,80

Der weißbiertypische, vollmundige und fruchtige Geschmack entsteht durch ein spezielles Brauverfahren. Natürlich unfiltriert behält dieses alkoholfreie Weizenbier alle wichtigen Inhalts- und Geschmacksstoffe und ist somit DER perfekte isotonische Durstlöscher.



Bier vom Fass

KAISER 0,5L VOM FASS 4,60

KAISER 0,3L VOM FASS 4,10

EDELWEISS 0,5L VOM FASS 4,80

EDELWEISS 0,3L VOM FASS 4,30

GÖSSER RADLER 0,5L 4,50

GOSSER RADLER 0,3L 4,00

WAESELBURGER BIER

STAMMBRAÜ 0,5l - 5,00

In der Farbe goldgelb mit hellem, bernsteinfarbenem Schimmer, vollmundiger, malzig-würziger Geschmack.

SCHWARZBIER 0,5l - 5,20

Seine tiefdunkle Farbe verdankt das Schwarzbier feinsten Spezial- und Röstmalzen. Für Kenner zeigen sich im Geschmack dezente Kaffee- und Bitterschokoladenoten.

BIER 0.0 %

**GÖSSER 0.0% NATURGOLD 0,5L
4,00 - AUS DER FLASCHE**

**GÖSSER 0.0% RADLER 0,5L
4,00 - AUS DER FLASCHE**

WEIN KARTE

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER

4,60 0,8L | FL. 25

Weingut Hagn. Trocken, mittelkräftig, mit lebendiger, gut eingebundener Säure.

SAUVIGNON BLANC

4,80 0,8L | FL. 27

Weingut Hagn. Ein saftiger, aromatisch klarer Sauvignon Blanc, trocken, lebendige Säure, mittelkräftiger Körper

CHARDONNAY

4,80 0,8L | FL. 27

Weingut Nittnaus. Ein vielschichtiger Chardonnay, der die sonnenverwöhnten Lagen am Ostufer des Neusiedlersees mit elegantem Ausbau verbindet. Trocken, vollmundig und doch straff

GELBER MUSKATELLER

4,90 0,8L | FL. 29

Weingut Dockner. Frischenoten nach Maskattraube und Hollunderblüte. Trocken, leicht frisch und animierend.

ROTER VELTLINER

4,90 0,8L | fl. 29

Weingut Direder. Trocken, zarte Birne mit floralen noten. Leicht rauchig mit einem mix aus würze und Steinobst.

ROTWEIN

ZWEIGELT

4,60 0,8L | fl. 25

Weingut Hagn. Mittelkräftig, trocken, mit geschmeidigem Tannin und lebendiger, aber gut eingebundener Säure.

PINOT NOIR

4,90 0,8 L | FL. 28

Weingut Schwarz. Trocken, fruchtig, Herzkirsch und Himbeernoten mit feiner kräuterwürze.

BLAUFRÄNKISCH

4,90 0,8L | FL. 28

Weingut Kirnbauer. Trocken, Waldbeerkonfit mit Orangenzenen, kräftig mit spürbare säure.

CUVEE RIED

5,70 0,8L | fl. 35

Weingut Migsich. Cuvee aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot und Blaufränkisch.

ROSE WEIN

ROSE TETUNA

4,90 0,8L | FL. 28

Weingut Goldenits. Halbtrocken, hauch von Himbeeren mit eingelegten Kirschen, frische säure mit dezenter süsse.

HOTEL & RESTAURANT

DER DRAHTESEL ÜBER UNS

RESTAURANT DER DRAHTESEL

Die Berge sind das, was uns – eine holländische Familie – nach Österreich gebracht hat. Seit unserer Kindheit verbringen wir die Winter in den österreichischen Bergen. Die Berge verbindet uns als Familie, es bringt uns zusammen – und das wird immer so bleiben. Gemeinsam mit meiner Schwester Lieke, meinem Bruder Joost und meiner kleinen Schwester Emma bin ich, Merel, zwischen den Gipfeln der Alpen aufgewachsen. Hier haben wir Skifahren gelernt, sind gestürzt und wieder aufgestanden. Hier haben wir das Leben gefeiert – auf den Pisten, in den Bergen und natürlich auch beim Après-Ski. Bramberg ist über die Jahre gewachsen, und wir sind mitgewachsen. Denn Bramberg wird für viele zu einem zweiten Zuhause. So wie für uns.

Doch Österreich ist nicht nur im Winter wunderschön. Jede Jahreszeit zeigt eine neue, beeindruckende Seite dieses Landes. Im Frühling und Sommer laden die Berge zum Wandern, Radfahren oder Motorradfahren ein. Der Herbst begeistert mit Ruhe, in denen man einfach nichts tun muss. Ob Abenteuer, Outdoor-Aktivitäten oder pure Erholung – hier ist alles möglich.

Diese Wärme, Freiheit, Ruhe und all die Schönheit, die Bramberg zu bieten hat, möchten wir mit unseren Gästen teilen. Darum heiße ich euch im Namen unseres gesamten Teams „der Drahtesel“ herzlich willkommen in unserem Hotel und Restaurant.

Liebe Grüße,
Merel & Sohn Pim
sowie meine Eltern Bernhard & Erika
und unser großartiges Team:
Sep, Yorick, Wieke & Britt.

SCAN TO CHECK OUT OUR
STORY ON INSTAGRAM

