

DAS BRIXX ABENDKARTE

von 17.00 bis 21.00 Uhr

VORSPEISEN

WINTERSALAT

€ 14,90

kürbis | rotkraut | kartoffel | gurken | rettich | wildkräuter
granatapfel | nüsse | preiselbeerdressing
E | O

MARINIERTE LACHSFORELLE

€ 18,50

eingelegtes rübegemüse | zitronengel
D | L | O

RINDERCARPACCIO VOM ALMOCHSEN

€ 19,50

trüffelmayonnaise | oliven | kapern | pesto | rucola | parmesan
G | H | O

MARINIERTE KÜRBIS BOWL

€ 14,50

ziegenkäse | quinoa | kürbis chutney | vogersalat
G | H | O

SUPPEN

RINDSSUPPE

€ 7,50

frittaten | kaspressknödel oder grießnockerl
A | C | G | L

KÜRBISCREMESUPPE

€ 7,50

karamellisierte kerne | kernschaum
G | H | O



**DAS
BRIXX**

RESTAURANT &
BAR

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

€ 28,50

pommes oder kartoffeln | preiselbeeren
A | C | G | O

SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART

€ 18,50

pommes oder kartoffeln | preiselbeeren
A | C | G | O

KÄSESPÄTZLE

€ 16,50

röstzwiebel | beilagensalat
A | C | G | L | O

GEBRATENE PERLUHNBRUST

€ 22,50

quinoa | pastinaken püree | babykarotten | jus
A | G | L | O

ZWIEBELROSTBRATEN

€ 27,90

butterspätzle | speckbohnen
A | C | G | L | M | O

SAIBLINGSFILET

€ 23,50

dinkelreis | oliven pesto tumpagno | rucola | eingelegte feigen
A | D | H | O

DUO VOM SPINAT- UND ROTE BEETE-KNÖDEL

€ 16,50

salbeibutter | brösel | bergkäse
A | C | G | O

MOVE & RELAX BOWL

€ 32,50

scheiben vom rohen thunfisch | edamame | wakame | ananas
ingwer | gurken | schwarzer reis
D | G | H | L | P

MEDITERRANER FISCHTOPF ALPEN ADRIA

€ 32,50

aioli crostini | olivenöl masseria tumpagno
A | C | D | G | L | O

BEILAGEN

BUTTERKARTOFFEL | POMMES | POWER FOOD PFANNE GEMISCHTER SALAT | QUINOA | DINKELRISOTTO

€ 6,50

A | L | O



**DAS
BRIXX**

RESTAURANT &
BAR

NACHSPEISEN

KAISERSCHMARRN

apfelmus

A | C | G | O

€ 12,00

WARMER SCHOKOBROWNIE

vanilleeis | schokoladensauce

A | C | G | H

€ 9,50

TOPFENKNÖDEL

beerenröster

A | C | G | H | O

€ 9,50

CREME BRÛLÉE

himbeersorbet

C | G

€ 9,50



**DAS
BRIXX**

RESTAURANT &
BAR

ALLERGENE

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsordnung 1169/2011) informieren wir hiermit über die Verwendung der 14 Hauptallergene:

Glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		

Trotz der sorgfältigen Herstellung unserer Speisen und Getränke können neben diesen Zutaten Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

Informationen zu allen Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, können auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern angefragt werden.



**DAS
BRIXX**

RESTAURANT &
BAR

KENNZEICHNUNGEN



SIGNATURE DISH

Unsere Energy Küche bietet die kulinarischen Highlights, die die Gäste mit der perfekten Balance von Geschmack und Vitalität versorgen. Die kreativen Gerichte werden in allen Resorts serviert und verkörpern die Ideale von Saisonalität, Regionalität und Genuss.



MOVE & RELAX DISH

Neben Bewegung und Erholung ist Ernährung die dritte Säule unserer Move & Relax Philosophie. Unsere ausgewogene Zusammenstellung von regionalen und saisonalen Zutaten, die reich an Nährstoffen und Energie sind, unterstützen Körper sowie Geist leistungsfähig für den Tag zu bleiben.



GERICHT AUS ÖSTERREICH

Wir legen großen Wert auf Regionalität. Daher stammen die Zutaten der folgenden Gerichte über 90% aus Österreich.



AMA-GÜTESIEGEL

Das ist ein Qualitätssiegel für Lebensmittel aus Österreich, welches für hochwertige und nachhaltig produzierte Produkte steht.



VEGANES GERICHT

Gänzlich ohne tierische Produkte.



VEGETARISCHES GERICHT

Abwechslungsreiche Gerichte ohne Fleisch oder Fisch.



BIO

Gerichte mit biologisch angebauten Zutaten.



GLUTENFREI

Gerichte ohne Getreide.



LAKTOSEFREI

Gerichte ohne Milchprodukte.



**DAS
BRIXX**

RESTAURANT &
BAR