





In diesen Gerichten ist der Hauptdarsteller ein Bioprodukt

REGIONAL

Dieses Gericht besteht zu mindestens 80% aus regionalen Zutaten.



Allergeninformation

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

In unserer Karte wird mit Buchstabierung die Anwesenheit von Inhaltsstoffen dokumentiert, während keine Kennzeichnung nach unserem besten Wissen das Fehlen dieser Stoffe angibt!



Griß Euch in der Schmankerlstubn!

bei uns findet ihr regionale Schmankerl, die seit Generationen innerhalb der Berauküche weitergetragen werden. Saisonale Gerichte und alles was ihr sonst noch wissen möchtet, erfahrt ihr von mir und meinem Team!

Eure Gerli

Gerne organisieren wir Geburtstage und andere Feste mit Euren Lieblingsschmankerln!

SEIT 8 JAHREN BIN ICH
 MIT HERZBLUT KÜCHENCHEF IN DER BERAU.
 WENN'S MAL EIN BISSCHEN RUHIGER IST, NUTZE
 ICH GERN DIE ZEIT UM WÜRSTE UND SPECK-
 SPEZIALITÄTEN ZU KREIEREN ODER ECHTE
 SALZKAMMERGUT-FISCHE ZU RÄUCHERN.
 MEINE PRODUKTE GIBT'S AB HEUER AUCH
 BEI UNS AM BERAU-MARKT!

Roland, Küchenchef



Die Beziehung zu unseren Produzenten und ein verantwortungsbewusster Umgang mit der Natur sind in der Berau ein großes Anliegen. Darum suchen wir zusätzlich zu unseren langjährigen Partnern stetig engagierte Hersteller mit besonderen Produkten, bei denen Qualität, Tierwohl und Nachhaltigkeit eine große Rolle spielen. Wir bezeichnen als „regional“ in unserer Karte alle Gerichte, die zum Großteil (min. 80%) aus 100km Umkreis kommen. Auf der untenstehenden Karte ist ersichtlich, wo unsere Lieferanten beheimatet sind.

- Fleischerei Zauner → 23 km
- Gmundner Milch → 47 km
- Brauerei Schloss Eggenberg → 63 km
- Hütthaler Fleischerei & Schlachthof → 65 km
- Die Eiermacher (Freiland Eier) → 93 km
- Gasteiner Mineralwasser → 110 km
- Kröswang → 116 km
- Eferdinger Erdäpfel → 118 km

← Berau Bräu (Stiegl Brauerei), 61km





APERITIF

HUGO (Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze) 1/4l ... 6,90 €

ENEZIANO (Prosecco, Soda, Aperol) 1/4l ... 7,40 €

LIMONCELLO SPRITZ

(Prosecco, Limoncello, Soda, Zitronenscheibe) 1/4l ... 7,20 €

GLASERL PROSECCO 0,1l ... 4,90 €

BELLINI (Prosecco, Pfirsichmark) ... 7,90 €

ROSATO MIO (Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum) ... 8,50 €

REGIONAL ALKOHOLFREIER HUGO (mit Salva Maro - Wolfgangsee) ... 6,90 €

MARTINI BIANCO mit Olive 5 cl ... 5,90 €

ROTER ODER WEISSER VERMUT COCKTAIL mit Olive ... 5,90 €

KINDER COCKTAIL (Hollerkracherl im Weinglas) 1/4 l ... 2,50 €

SCHMANKERTAGE

MONTAG - KNÖDLTAG

A, M, G Hausgemachte Haschee Knödl,
2 Stück mit Röstzwiebel und Sauerkraut ... 11,90 €

DIENSTAG - FLEISCHTAG

REGIONAL Fiakergulasch
o, L, A, G, C mit Gurkerl, Würschtl, Semmelknödel und Spiegelei ... 14,90 €

MITTWOCH - BLUNZENTAG

REGIONAL Blunzen am Stück gebraten
o mit Bratkartoffeln und Sauerkraut ... 13,90 €

DONNERSTAG - WAS GUATS VOM RIND

REGIONAL Tafelspitz in der Suppe
A, C, G, L, F serviert mit Erdäpfelröster, Semmelkren und Cremespinat ... 19,50 €

FREITAG - FISCHTAG

REGIONAL Wolfgangsee-Saibling mit Petersilienerdäpfel ... 21,80 €
D, G, M, C

BIO SAMSTAG - HENDLTAG

A, C, G, M, O Frisches halbes Backhendl
mit Erdäpfelsalat ... 18,50 €

SONNTAG - BRADLTAG

REGIONAL Schweinsbraten vom Salzkammergut-Schwein mit Knödl
A, C, G, M, O wahlweise mit Stöcklkraut oder Sauerkraut ... 17,80 €

REGIONAL dazu Salzkartoffel ... 2,80 €



SUPPEN

—
MIT
—

*frischen
Kräutern*

SUPPEN

REGIONAL hausgemachte Rindssuppe mit verschiedenen Einlagen:
L, O

A, C, G Nudel - oder Fritattensuppe ... 5,50 €

A, C, G Kaspressknödelsuppe ... 6,50 €

A, C, G Leberknödelsuppe ... 6,50 €

VORSPEISEN

A, C, F, G, H, N **GEDECK**

Wurzelbrot mit Rosmarinbutter,
Hummus und Gemüsesticks ... 7,50 €

A, C, M **BEEF TATAR (100G)**

mit Wurzelbrot und Butter ... 18,50 €

REGIONAL HAUSGEBEITZTES SAIBLINGSFILET

A, C, D, G mit Apfelkren auf französischem Toast ... 14,50 €



GSUND

ODER

doch ned

SALATE

C, M, G GEMISCHTER SALAT
mit Berau-Dressing oder zum selber Marinieren ... 5,90 €

C, M, G GRÜNE BLATTSALATE
mit Berau-Dressing oder zum selber Marinieren ... 5,50 €

REGIONAL KASPRESSKNÖDEL
A, C, M, G
1 Stück mit Mondseer Käse überbacken
auf gemischtem Salat ... 9,90 €

REGIONAL BAUERNSALAT
C, M, G
Röst-Kartoffeln, gebratener Speck und
Mondseer Käse ... 13,90 €

BIO DER SCHÖNE SIGISMUND
C, M, G
bunter Blattsalat mit Sesam und Birnen verfeinert,
dazu Hühnerschnitzel, gebacken oder natur
gebraten ... 16,90 €



GROSSE

SCHMANKERL

*de quat
schmeckn*

KLASSIKER

A, G, C, M WIENERSCHNITZEL in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeer

REGIONAL vom Salzkammergut-Kalb ... 24,80 €

REGIONAL vom Salzkammergut-Schwein ... 15,90 €

BIO vom Bio-Huhn ... 18,90 €

REGIONAL CORDON BLEU vom Salzkammergut-Schwein in Butterschmalz gebacken mit Mondseer Käse und Zaunerschinken, dazu Petersilienerdäpfel und Preiselbeer ... 17,50 €

A, C, G, M ORIGINAL WOLFGANGER KASSPATZLN mit Mondseer und feiner Käsekruste im Pfandl serviert ... 15,80 €

G, M STEAK VOM BEIRIED 250 G mit Rosmarinbutter, Chilli und Heurigenerdäpfel ... 28,90 €
dazu wahlweise:

A, M, O Cognac-Rahm-Sauce ... 3,80 €

A, G Frisches Gemüse ... 4,80 €

A, C, G 1 SPINATKNÖDEL MIT GRÜNEM SALAT mit zerlassener Butter und Parmesanspänen ... 13,90 €

BERAU BURGER:

flaumiger Sesam-Bun garniert mit Blattsalat, Tomate, Käse, Speck, Zwiebel und Essiggurke

Darauf saftiges Burger-Patty vom heimischen Weiderind
...frisch faschiert & medium gebraten

serviert mit Chilischote & Cocktailsauce

16,90 €

dazu Coleslawsalat (Weißkraut, Karotten, Zwiebeln, Mayonnaise, Zitronen)4,50 €

UNSER KÜCHENCHEF
ROLAND EMPFIEHLT:

A, C, G, L, O BERAU PFANDL

Salzkammergut-Schweinefilet im Speckmantel mit Erdäpfeltaler und Speckbohnen auf Pfeffersoße ... € 19,80

A, G, M, O ZWIEBELROSTBRATEN

frisch zubereitet, vom österreichischen Weiderind mit Erdäpfeltaler und Speckbohnen 23,80 €

A, G, N ERDÄPFELSTRUDEL

mit Hummus und hausgemachtem Kräuteröl ... 13,50 €

REGIONAL SAIBLINGSFILET

D, M, G, C

mit Kapernbutter, Petersilienerdäpfel und Gemüse ... 24,80 €

A, G, C, M, F, O





DESSERT

ZUM SCHLUSS

noch was
Süßes

NACHSPEISEN

A, C, G FRISCH GEMACHTE PALATSCHINKEN
mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren.... 2 Stück 8,90 €
1 Stück 5,90 €

A, C, G EISPALATSCHINKE
mit Schokosauce und Schlagobers..... 9,80 €

**UNSERE GERLI
EMPFEHLT:**



A, C, G, H ORIGINAL KAISERSCHMARRN (reicht für 2)
frisch zubereitet, wahrscheinlich der beste am See!
hausgemachter Zwetschkenröster
von den eigenen Zwetschken 15,80 €

G MAMAS JOGHURTNÖCKERL
auf Fruchtsauce 7,90 €

A, C, G, H, O SCHOKOGUGLHUPF
Mit einer Kugel Vanilleeis und Schokosauce 9,90 €



GETRÄNKE

ZWISCHENDURCH

*was gengan
Durst*

BIER UND WEIN

BIER VOM FASS

Schloss Eggenberg Hopfenkönig	0,3l / 0,5l	3,90 € / 4,90 €
Radler	0,3l / 0,5l	3,90 € / 4,90 €
Tegernseer Hell	0,3l / 0,5l	4,20 € / 5,40 €
König Ludwig Weissbier hell.....	0,3l / 0,5l	4,20 € / 5,40 €



Unser Tipp:

BERAU BRÄU naturtrüb	
0,3l / 0,5l	4,20 € / 5,40 €

FLASCHENBIERE

König Ludwig Weizen dunkel	0,5l	5,40 €
Freibier (alkoholfrei)	0,5l	4,90 €
Erdinger helles Weizen Alkoholfrei.	0,5l	5,20 €

HAUSWEINE VOM KOLKMANN, Fels am Wagram

GRÜNER VELTLINER	1/8 l	3,60 €
BLAUER ZWEIGELT	1/8 l	3,60 €
G´SPRITZTER weiß/rot	1/4l	3,80 €

MEHR AUSWAHL FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gasteiner Mineralwasser	
mit Kohlensäure oder still	0,33l / 0,75l 3,40 € / 6,90 €
Sodawasser	0,3l / 0,5l 2,90 € / 3,90 €
Mit Hollerblütensaft, Himbeersaft oder frischem Zitronensaft	+ 0,40 €
Hausgemachter Berau Apfelsaft (solange der Vorrat reicht!)	0,3l 4,20 €
Fruchtsäfte vom Landbauern:	
Johannisbeere, Mango, Marille, Zwetschke ...	0,3l 4,20 €
Gespritzt mit Soda	0,3l / 0,5l 3,90 € / 4,90 €
Gespritzt mit Wasser	0,3l / 0,5l 3,40 € / 4,40 €
Coca Cola	0,33l 3,90 €
Coca Cola Zero	0,33l 3,90 €
Strizzi Cola	0,33l 3,70 €
Strizzi Cola mix	0,33l 3,70 €
Strizzi Zitrone naturtrüb	0,33l 3,70 €
Strizzi Orangen Kracherl	0,33l 3,70 €
Almdudler	0,3l 3,90 €
Red Bull	0,25l Dose 4,90 €
Schweppes	
(Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale) ...	0,2l 3,90 €

HEISSGETRÄNKE

Cappuccino	4,20 €	Kleiner Brauner	3,40 €
Latte Macchiato	4,60 €	Großer Brauner	4,60 €
Espresso	2,90 €	Häferlkafee	5,90 €
Espresso Macchiato	3,30 €	Tee	3,40 €
Doppelter Espresso	4,40 €	Heiße Schokolade mit Milchschaum	4,90 €
Verlängerter	3,80 €		



VERANSTALTUNGEN + HIGHLIGHTS 2023

3.5. / 17.5. / 14.6. / 16.8. / 6.9. / 27.9. SERVUS MICH!

Lässige Party mit stimmiger Volksmusik und dem original Berau Song, ab 19.00 Uhr

24.5. / 7.6. / 30.8. / 20.9. BERAU MUSIC CLUB

jazzige Livemusik zum Chillen, Tanzen und Swingen, ab 19.00 Uhr

10.5. / 31.5. / 21.6. / 13.9. ZÜNFTIGE GAUDI

Valentin & Freunde - die urigen Wolfgangger in ihrem Element, ab 19.00 Uhr

20.6. STERNEESSEN AM WOLFGANGSEE

6-Gang-Menü von 2-Sterne-Koch Peter Girtler und exklusiver Weinbegleitung. Ab 19:00 Uhr

23.6. SONNWEIHFEST

Salzkammergut pur: großes Sonnwendfeuer mit uriger Livemusik, ab 19.00 Uhr

9.7. / 23.7. / 6.8. / 20.8. HÜTTENWANDERUNG MIT MATTHIAS

Gemütliche Wanderung inkl. Hüttenjause mit Matthias Hinterberger, Achtung: wetterabhängig & limit. Teilnehmerzahl

12.7. / 26.7. / 23.8. BERAU FEST - HEIMATABEND

Mit der „Aberseer Holzwurmmusi“ und der Trachtentanzgruppe Abersee, Schweinshaxn vom Kohlegrill mit Knödl & Krautsalat, ab 19.00 Uhr

19.7. / 9.8. LATINO NIGHT

heiße Rhythmen mit den Latin Chicos aus Peru! karibische Live Musik, Cocktailbar & Smoked Beef Wraps vom Kohlegrill ab 19.00

2.8. BERAU PARTY - HOT AND GROOVY!

Tanz & Stimmung mit der First Line Band, Smoked Beef Wraps vom Kohlegrill, ab 19.00 Uhr

... ALLE VERANSTALTUNGEN AUCH ONLINE AUF WWW.BERAU.AT UND AUF FACEBOOK! RESERVIERUNGEN UNTER +43 6138 2543

MAI - OKTOBER

jeden Donnerstag: ESSEN + TRINKEN ZWISCHEN ALPAKAS

erlebe die Alpakas hautnah beim „Das Franzl B&B“, bitte keine Hunde mitbringen, nur bei Schönwetter von 16.00 - 17.00 Uhr, +43 660 1645273

APRIL - DEZEMBER

jeden FR.: SWINGING BERAU

Swinging Berau von Fox, Latino bis Rock 'n-Roll, mit der lebenden Musikmaschine Arpi und Alexandra. Auf geht's schwingt das Tanzbein! ab 19.00

JULI & AUGUST

jeden DO: MARKT IN D. BERAU

verschiedenste Bio-Produkte vom Bauern, Berau Produkte aus eigener Herstellung. von 17.00-20.00 Uhr

jeden Freitag von 30.6.-1.9.: BURGER-PICKNICK

coole Burger-Kreationen in Franzl's Garten, von 17.00 - 21.00 Uhr (außer 4.8. Rolling Franzl) +43 660 1645273

4.8. ROLLING FRANZL

7. int. Kabeltrommelweitroll-Wettbewerb, jeder kann teilnehmen! fetzige Livemusik, hausgemachte Franzlburger, ab 18.00 Uhr, Tischreservierung unter +43 660 1645273

1.10. OLDTIMER FRÜHSCHOPPEN

Puch & Mehr Oldtimertreff mit Weißwürsten und Livemusik mit Valentin & Freunden, ab 10.00 Uhr

30.12. BAUERNSILVESTER

Mchtig trachtig: Herzhaftes Bauernbuffet, traditionelle Live-Musik & unterhaltsame Spiele, ab 19.00 Uhr

31.12. SILVESTER GALAMENÜ

Stilvoller Jahresausklang mit 5-Gänge-Galamenü, Live-Tanzmusik, Feuerwerk am See, Glas Sekt um Mitternacht, um 1 Uhr Gulaschsuppe nach Oma's Rezept, ab 19.00 Uhr



LEBENS- LUST VERSCHENKEN

GUTSCHEIN



... mit einem Gutschein
von der Berau!

Für Hotel, Camping und
Restaurant. Erhältlich direkt
hier in der Berau oder auf
www.berau.at zum
Selbstausdrucken!

TIPP: WOLFGANGSEER SCHMANKERLBUCH

Ein Stück Berau-Küche für zu Hause!
Wir haben für euch über 150 Rezepte
gesammelt. Von Oma Katharinas Küche, bis
italienische Kreationen aus dem HIAS ist alles dabei.
Die verbindende Essenz bei allen Gerichten ist die Berau.
Erhältlich ab Sommer 2023!



„Schmankerlstubn“ Berau am See

(im Seehotel Berau)

Schwarzenbach 16, 5360 St.Wolfgang

Tel.: +43 6138 2543 40

www.berau.at

