



Herzlich Willkommen im Gasthaus Canisiusbrünnl

*Das Tiroler Wirtshaus in Rum mit großer Sonnenterrasse bietet
Kulinarik im gemütlichen Rahmen.*

*Wir verwöhnen Sie mit traditionellen und neu kreierten Schmankerln,
Salaten und Gemüse aus familieneigener Landwirtschaft
und hausgemachten Torten und Kuchen.*

Unsere Küchenzeiten:

Montag - Samstag

10:00 – 14:00 Uhr

18:00 – 21:00 Uhr

Sonn- und Feiertag

11:00 – 18:00 Uhr

Dienstag Ruhetag



Vorspeisen

Mozzarella mit Tomaten

Feines Rohnencarpaccio mit Schafskäse

Räucherforelle mit Kren fein garniert

All unsere Vorspeisen servieren wir mit einem kleinen Brotkorb.

Salate

Kleiner gemischter Salat

Großer gemischter Salat

Gemischter Salatteller mit

- ❖ **gegrillten Hühnerfiletstreifen**
- ❖ **gebackenen Hühnerfiletstreifen**
- ❖ **gegrillten Rindsfiletstreifen**
- ❖ **lauwarmer Räucherforelle**
- ❖ **Grau Käse Streifen**

Brotkorb mit hausgemachtem Brot

Hausgemachtes Knoblauchbrot

All unsere Salate stammen je nach Saison aus familieneigener Landwirtschaft und aus der Umgebung.

Regionalität und saisonale Produkte haben bei uns höchste Priorität.

Suppen

Klare Gemüse- oder Rindssuppe mit

- ❖ **hausgemachten Frittaten**
- ❖ **Suppennudeln, Rindfleisch und Gemüse**
- ❖ **Suppennudeln und Würstel**
- ❖ **2 Stück Kaspressknödel**
- ❖ **2 Stück Speckknödel**

Kartoffelselleriecremesuppe
mit gerösteten Brotwürfeln

Für unsere kleinen Gäste

Kinder-Wiener Schnitzel
vom Schwein mit Pommes

Kinder-Grillwürstel
nach Art des Hauses mit Pommes

Portion Pommes

Penne mit Sugo

Hauptspeisen

Tiroler Knödeltris

Kaspressknödel, Spinatknödel und Speckknödel
mit gemischtem Salat aus familieneigener Landwirtschaft

Käsespätzle

im Pfand'l, mit Röstzwiebel serviert
und grünem Salat

Jägerpfand'l

Schweinsfilet in Champignonsauce mit Butterspätzle
und gemischtem Salat aus familieneigener Landwirtschaft

Wiener Schnitzel vom Kalb

Wiener Schnitzel vom Schwein

Pariser Schnitzel vom Schwein

Cordon Bleu vom Schwein

Alle Schnitzelgerichte servieren wir mit einer Beilage Ihrer Wahl:

**Petersilkartoffel, Gemüse, hausgemachter Kartoffelsalat,
gemischter Salat, Reis oder Pommes**

Tiroler „Kwell-Saibling“ gebraten,
mit Petersilkartoffel und Gemüse
„Qualität Tirol“-Delikatesse der Familie Anton Steixner

Grillmixteller mit Pommes

Canisi-Toast

gegrilltes Schweinekarree auf Toastbrot
mit gebratenen Champignons, Spiegelei und Cocktailsoße
„Tiroler Biopilze“ aus Thaur #pilzverliebt

Ofenkartoffel

mit gebratenen Champignons und gemischtem Salat
„Tiroler Biopilze“ aus Thaur #pilzverliebt

Bauern-Toast

Käse, Speck und Zwiebel auf hausgemachtem Schwarzbrot

Grillwürstel

nach Art des Hauses mit Pommes

Beilagen

Spätzle, Petersilkartoffel, Gemüse, Reis oder Pommes



Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über Bestandteile und Allergene unserer Speisen und Getränke

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Druck- und Schreibfehler vorbehalten

Kartenzahlung ab einem Rechnungsbetrag von 30€ möglich

Nachspeisen

Lisas lauwarmes Schokoküchlein

mit Vanilleeis, Schokosoße und Schlagsahne

Himbeertraum im Glas

Hausgemachte Topfencreme mit Himbeeren

Hausgemachte Torten und Kuchen

All unsere Kuchen und Torten werden nach familieneigenen Rezepten liebevoll zubereitet. #canisigeniessen

Apfelstrudel

Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis

Portion Schlagsahne

Eine Kugel Eis

Für Eis am Stiel und verschiedene Eisspezialitäten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Julia Anzengruber

mit Familie und Team

Tel.: +43 664 65 53 395

Mail: wirtshaus@canisiusbruennl.at



Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über Bestandteile und Allergene unserer Speisen und Getränke

Preise inklusive Mehrwertsteuer

Druck- und Schreibfehler vorbehalten

Kartenzahlung ab einem Rechnungsbetrag von 30€ möglich