



Golfclub Bludenz-Braz

Restaurant Golfclub Bludenz-Braz

Sommersaison 2024

... legen Sie bei unserem Halfway-Haus
eine kleine Pause ein...

Unser Vorschlag für Ihre Zwischenverpflegung

Grundausrüstung

- diverse Getränke wie verschiedene Fruchtsäfte, offenes Bier, Mineralwasser, Rot- und Weißwein, Kaffee
- Obstkorb, süßes Gebäck

zum Pauschalpreis von € 6,80 pro Person

Erweiterung von Getränken und Riegel

- Prosecco oder Schnäpse
zum Aufpreis von € 3,- pro Person
- Süße Riegel, Mannerschnitten oder Corny's
zum Aufpreis von € 2,- pro Person

Speisenerweiterung */**

- 2 belegte Jourgebäck mit Wurst und Käse
zum Aufpreis von € 4,50 pro Person
- Warmer Leberkäse mit Brot und Kartoffelsalat
zum Aufpreis von € 8,10 pro Person
- Wurst- oder Lumpensalat mit Gebäck
zum Aufpreis von € 6,90 pro Person
- Gulaschsuppe oder Kartoffelsuppe mit Würstchen
zum Preis von € 6,90 pro Person
- kleine Kuchenauswahl
zum Preis von € 4,10 pro Person
- Schinken-, Wurst- und Käseplatte vom Büffet mit Gebäck, Rettich, Essiggurken, Cherrytomaten, Pfefferoni
zum Preis von € 12,80 pro Person

- hausgemachtes Kartoffelgulasch mit Schübling und Gebäck
zum Preis von € 7,90 pro Person
- Currywurst vom Brazer Milchmastkalb mit Gebäck
zum Preis von € 7,90 pro Person
- Honig- und Wassermelonen
zum Preis von € 3,80 pro Person
- frisch zubereitetes Wok-Gericht von Pute und Gemüse, mit Reis
zum Preis von € 12,70 pro Person
- Chili con carne mit Brot
zum Preis von € 8,40 pro Person

* bei Auswahl von 2 Speisen – 20 % Rabatt pro Speise

** bei Auswahl ab 3 Speisen – 30 % Rabatt pro Speise

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Auf-, Abbau und Auffrischung der Verpflegungsstation sowie der Betreuung durch unsere Mitarbeiter.

Bei Kanonenstart empfehlen wir

2 Verpflegungsstationen (Halfwayhaus und Clubhaus) - 2 x Grundausstattung (abzgl. 20%)

* bei Auswahl von 2 Speisen – 20 % Rabatt pro Speise,

** bei Auswahl ab 3 Speisen – 30 % Rabatt pro Speise

- Lunchpaket für die Runde mit
1 Sandwich, 1 alkoholfreies Getränk, 1 Stk. Obst, 1 Riegel
zum Preis von € 10,10 pro Person

... vor dem Start oder
als krönender Abschluss für einen gelungenen Golftag.

BRUNCH VOM BUFFET

(ab 20 Personen)
zum Preis von € 32,- pro Person

diverse Wurstsorten und Käse
verschiedenes ofenfrisches Brot und Gebäck
Butter, Marmelade, Honig
Fruchtsäfte
diverse Eierspeisen
Vollkorn - Ecke
Teevariation
Kaffee oder Kakao

Kleine Putenschnitzel nach Wiener Art mit Kartoffelsalat
Klostertaler Gerstensuppe
kleine Weißwürste mit süßem Senf
und Laugenbrez'n

ITALIENISCHES BUFFET

(ab 30 Personen)
zum Preis von € 38,- pro Person

kleine Variation von saisonalen Salaten und Dressings
Tomaten mit Mozzarella und Pesto
verschiedenes eingelegtes Gemüse
Melonenspalten mit Rohschinken

Piccata vom Putenschnitzel mit Tomatenragout,
Zucchini Gemüse und Spaghetti
Lasagne
Tortelloni
mit zweierlei Saucen

Tiramisu mit Erdbeerragout
Frischer Fruchtsalat mit Eis

GRILLBÜFFET

(ab 20 Personen)
zum Preis von € 34,- pro Person

vom Büffet

diverse Salate und Dressings
Tomaten mit Büffel-Mozzarella

frisch am Grill gebraten

Schweinrückensteak
faschierte Laibchen vom Kalb
Grillwürste
Hühnerspießchen

vom Büffet

Spaghetti-Tomatenragout
Pilzrisotto
Folienkartoffel und Pommes frites
Speckbohnen
Grillgemüse
diverse warme und kalte Saucen
Brotkorb und Butter

gegen einen Aufpreis servieren wir frisch vom Grill

- * kl. Entrecôte € 15,-
- * Meininger Forellenfilet € 9,-



WEITERE EMPFEHLUNGEN

Vorspeisen

Bunter Blatt- und Gemüsesalat
an Kräuterdressing, mit Pinien- und Kürbiskerne
von € 7,40

Marinierte Tomatenscheiben
mit Pesto und Minimozzarella
€ 8,80

Salatvariation vom jungen Spinat, Wildkräutern und Feldsalat
an italienischem Dressing,
mit sautierten Kräuterseitlingen und warmen Brotwürfeln
€ 9,70

Terrine vom Ziegenfrischkäse
mit Rucola an Zwetschgenvinaigrette
und Parmaschinken
€ 12,80
ohne Parmaschinken
€ 9,20

Variation vom Rindfleisch
Carpaccio | Beef Tartar | Tafelspitzsülzchen
€ 18,10

Carpaccio von der Roten Beete
mit Avocado und Cous-Cous-Salat (vegan)
€ 10,50

Suppen

Klare Rindsuppe mit Käsepressknödel
€ 6,60

Klostertaler Käserahmsuppe
mit Rotweinzwiebeln und Brotwürfel
€ 7,40

Tomatencremesuppe mit Ginsahne
€ 7,20

Hauptspeisen

Fitnesssteller

Blattsalate an Basilikum dressing
mit sautierten Putenbruststreifen
€ 18,20

Seeteufel und Garnele

mit Zuckerschotenragout
und Kartoffel-Kokosplätzchen
€ 29,30

Meininger Forellenfilet mit Würzbutter,
Rahmblattspinat und Petersilienkartoffeln
€ 23,40

Putenmedaillons in der Käsehülle gebacken
an Tomatenragout, mit Zucchini Gemüse
und Spaghettinudeln
€ 19,20

Gebackenes Schweineschnitzel

mit Pommes frites oder Kartoffelsalat
€ 19,20

Kalbschnitzel Wiener Art

mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren
€ 27,80

Schweinerückensteak an Pilzrahmsauce,
mit Schmorgemüse und Spätzle
€ 20,20

Medaillons vom Schweinsfilet an Kräuterrahmsauce,
mit Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten
€ 22,50

Geschmorte Kalbschulter an Rieslingsauce,
mit Rahmgemüse und Kartoffelkroketten
€ 24,90

Braten von der Rindsschulter an Burgundersauce,
mit Rotkraut und Kartoffelkroketten
€ 23,30

Gefüllte Rindsroulade an Burgundersauce
mit Apfelrotkraut | Kartoffelpüree
€ 22,20

Gefülltes Entrecôte vom Angusrind an Rotweinsauce,
mit Karotten-Zucchini Gemüse und Kartoffelpüree
€ 33,80

Ragout vom heimischen Wild
mit Apfelrotkraut, Wurzel-Speck-Sauté und Spätzle
€ 28,20

Vegetarisch/Vegan

Kässpätzle mit Kartoffelsalat
€ 19,80

Pilzrisotto mit Rucola
und Spiegelei
€ 17,40

Chili sin Carne
mit Naan Brot und Basmati Reis
€ 17,90

Steinpilzpolenta im Krautmantel
an veganer Bratensauce, mit Kohlrabicreme
€ 19,20

Dessert

Früchteeisbecher
€ 7,90

Helles und dunkles Schokomousse
im Baumkuchenmantel, mit Chili-Weichsel
€ 11,10

Topfensahnenockerl
mit kleiner Früchtegarnitur
€ 10,20

Dreierlei Fruchtsorbet
mit Ananascarpaccio
€ 10,20

Apfeltiramisu
mit Apfelsorbet und Zimtschaum
€ 10,40

Gerne informieren wir Sie persönlich
über allergene Inhaltsstoffe
in unseren Speisen und Getränken.

Stand Juni 2024