



*Benjamin Sazovsky's*  
*...frische Küche.*

# *„Köstliches, wo ich mich zu Hause fühle“,*

herzlich Willkommen im Golf & Country Club Brunn am Gebirge.

Unser Gastronom Benjamin Sazovsky hat eine Mission:  
Mit frisch und kreativ zubereiteten Köstlichkeiten möchte er, sein Chefkoch Toni und  
sein Team Sie täglich aufs Neue verführen, verwöhnen und beköstigen.

Frisch gekocht und saisonal ist die Grundlage der Qualität und  
außergewöhnliche Arrangements machen das Essen zu einem schönen Erlebnis.

Zeiten ändern sich - Geschmäcker sind unterschiedlich.

Nach dem Motto:  
Variantenreich genießen,  
möchte das Team Ihnen die Wahl lassen, ob groß oder klein.

Holen Sie sich Gusto mit „kleinen feinen Köstlichkeiten“, die immer frisch  
zubereitet zu Ihnen auf den Tisch finden.

Und natürlich bleibt das Angebot des Tagesmenüs und traditionelle Speisen, die  
sich seit Jahren aus gutem Grund auf der Karte wiederfinden.

Zeitgemäß bieten wir für Golfer und Golferinnen und Gäste von außerhalb,  
ein Tagesmenü mit einer Vielzahl von „feinen Köstlichkeiten“ an,  
die schnell und frisch zubereitet werden.

Fühlen Sie sich herzlich Willkommen ein, zwei oder auch mehr  
*„Kleine feine Köstlichkeiten“* - auch rein vegetarisch - zu kosten.

Ihr Benjamin Sazovsky und das gesamte Team.

*Benjamin Sazovsky's*  
...frische Küche.

# „Kleine feine Köstlichkeiten“

## *GUSTO JOUR - FOCACCIABROT*

mit zartem Roastbeef, Trüffelmayo  
und einem Pfiff Bier frisch gezapft.

€ 6,20

klingt gut und schmeckt mir

## *BEEF TATAR*

mit feinem Focacciabrot und Butter serviert.

€ 9,50

Empfehlung der Küche

## *BÜFFELMOZZARELLA GEBACKEN*



auf Salatherz mit fruchtiger Marinade.

€ 9,90

*Benjamin Szovsky's*  
...frische Küche.

# „Kleine feine Köstlichkeiten“

## TAGLIATELLE "FUNGHI"

mit feinen Kräuterseitlingen und frischem Parmesan.

€ 8,90

hausgemacht und fein.

## RINDSGULASCH

mit Brettspätzle.

€ 8,90

Original Wiener Küche

## GESCHMORTES VOM BIO RIND

mit Erdäpfelstampf und glasiertem Gemüse.

€ 11,50

ein Wiener Klassiker der schmeckt

## RED SNAPPER

kross gebraten auf Kraut-Risoni mit Apfelschaum.

€ 11,90

eine Meeresbrise für den Gaumen

*Benjamin Szoyisky's*  
...frische Küche.

# „Kleine feine Köstlichkeiten“

## *PINZGAUER KASNOCKEN*



mit fruchtig marinierten Salatherzen.

€ 8,90

traditionell und schmackhaft

## *ALT WIENER BACKELEISCH*

mit Senf und Kren bestrichenes Schulterscherzlerl,  
in Butterschmalz gebacken  
dazu Erdäpfelsalat und Schnittlauchsauce.

€ 10,90

Spezialität aus der Wiener Küche

## *WIENER SCHNITZERL VOM KALB*

in Butterschmalz gebacken, mit Erdäpfelsalat  
und Preiselbeeren serviert.

€ 12,90

Klassiker aus der Wiener Küche

*Benjamin Szovsky's*  
...frische Küche.

„Als kleine feine Nachspeisen zubereitet“

*CREME BRULEE*

mit Haselnusseis.

€ 6,90

*POWIDL TASCHERL*

in brauner Butter und Graumohn geschwenkt, dazu Kokoseis.

€ 6,90

klingt und schmeckt hervorragend

*CREPES WACHAU*

mit Marille und Vanille Eis.

€ 6,90

ein Fruchtgenuss

*Benjamin Szovsky's*  
...frische Küche.

# „Unser Salat, frisch auf den Teller“

als Hauptgericht oder klein & fein

*STEIRISCHER BACKHENDLSALAT*  
in Kürbiskernpanade auf buntem Blattsalat mit Kernöl.

€ 14,50 / € 11,50

# „Suppen, wie man sie mag“

*CREMIGE PARADEISSUPPE* 

mit Foccacia.

€ 5,50

heiß und elegant

Kräftige Rindssuppe mit Gemüse Julienne und hausgemachter Einlage.

*FRITTATEN*

€ 4,50

*KASPRESSKNÖDEL*

€ 5,20

*LEBERKNÖDEL*

€ 4,90

*ALTWIENER SUPPENTOPF*

mit Nudeln und zartem Rindfleisch.

€ 6,90

wie damals

*Benjamin Sazovsky's*  
...frische Küche.

# „Unsere Klassiker vom Feinsten“

## KOREANISCHER SUPPENTOPF

mit Gemüse, Nudeln und poschiertem Freiland Ei.

€ 11,90 

€ 13,90

mit Hühnerstreifen

€ 18,90

mit Garnelen

## LINSEN PFANDEL

serviert mit Röstzwiebel, Semmelknödel und Spiegelei vom Freiland Huhn.

€ 11,90

Empfehlung der Küche

wahlweise mit gebratenem Speck € 3,50

## SPAGHETTI AGLIO E OLIO

mit Knoblauchöl und frischem Chili.

€ 10,90

eine Gaumenfreude

wahlweise mit Garnelen garniert pro Stück € 3,30

*Benjamin Szovsky's*  
...frische Küche.



# „Unsere Klassiker vom Feinsten“

*WIENERSCHNITZEL vom Schwein*  
mit Petersilienerdäpfel.

€ 13,90

auch im Natursafterl möglich

*SACHERBERNERWÜRSTEL*

handgewickelt mit Käse und Hausspeck dazu Pommes,  
Zwiebelsenf und Krautsalat.

€ 14,70 / € 10,90

*CLUBSANDWICH Á LA TONI*

in 3 Schichten zubereitet mit gebratenem Hühnerfilet, Salat,  
Räucherspeck, Paradeiser, Spiegelei, Erdäpfelspalten und Curry-Dip.

€ 16,90

das ist der Big-Sandwich

*Benjamin Sazovsky's*  
...frische Küche.

# „Unsere Klassiker vom Feinsten“

hausgemachte *PINSA*  
mit Tomatensauce und Mozzarella frisch belegt:

*PROVENCE* 

bunte Paradeiser, Kräuterseitlinge und Rucola.

€ 14,90

*RUSTIKO*

Hausspeck, Schinken, Zwiebel, Mais, Pfefferoni und Spiegelei.

€ 14,90

*BRIZZA* - die "Brezzl-Pizza"

*"DIE BAYRISCHE"*

frisch belegt mit Weißwurst, süßen Senf, Zwiebel und Käse.

€ 14,90

*"GEMÜSEGARTEN"*

buntes frisches Gemüse, Sauce Hollandaise und Rucola.

€ 14,90

*Benjamin Szovsky's*  
...frische Küche.

# „Weitere Nachspeisen zur Gaumenfreude“

## *SWEET BRIZZA* - die "Brezzl-Pizza"

mit Nutella, frische Früchte und Vanille Eis serviert.

€ 12,90

## *SCHUPFNUDELN*

in Graumohnbutter- oder Nussbutter Brösel mit Zwetschkenröster.

€ 8,50

## *PALATSCHINKEN*

hauchdünn

pro Stück

Marillenmarmelade

€ 3,50

Erdbeermarmelade

€ 3,50

Nutella

€ 4,80

Vanilleeis und Schokosauce

€ 5,20

*Benjamin Szovsky's*  
...frische Küche.

# „Vielfalt zur Erfrischung“

## APERITIF

Martini	Bianco, Rosso und Dry	5 cl	€ 4,90
Hugo	Prosecco, Holunder, Eis und frische Minze	0,25 l	€ 5,90
Aperol Sprizz	Prosecco, Aperol, Eis und frische Orange	0,25 l	€ 5,90
Lillet Rose	Lillet, Tonic, Eis, Limette und Minze	0,25 l	€ 5,90
Mionetto Prosecco		0,1 l	€ 4,60
Mizi's Rose Frizzante		0,1 l	€ 5,50
Campari Soda		0,2 l	€ 7,50
Camapri Orange		0,2 l	€ 8,50

## WEIN

Glasweine gerne auf Empfehlung oder auf unserer Weintafel.

Für Flaschenweine gustieren Sie in unserer Weinkarte!

G'spritzter		1/4 l	€ 3,60
-------------	--	-------	--------

## BIERVOM FASS

Stiegl-Hell		0,2 l	€ 3,50
		0,3 l	€ 4,30
		0,5 l	€ 5,30
Ottakringer Rotes Zwickl "Spezial"		0,2 l	€ 3,60
		0,3 l	€ 4,40
		0,5 l	€ 5,40

## BIER AUS DER FLASCHE

Stiegl Freibier	(Alkoholfrei)	0,33 l	€ 4,10
Stiegl-Weisse oder Sport Weisse	(Alkoholfrei)	0,5 l	€ 5,30
Stiegl Zitronen Radler		0,5 l	€ 5,30

*Benjamin Szovsky's*  
...frische Küche.

# „Vielfalt zur Erfrischung“

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Mineralwasser	still oder prickelnd	0,33 l	€ 3,30
		0,75 l	€ 5,60
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero		0,33 l	€ 4,00
Almdudler oder Frucade		0,33 l	€ 4,00
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale oder Ginger Beer		0,25 l	€ 4,50
Red Bull		0,25 l	€ 4,10
Sodawasser		0,25 l	€ 1,70
		0,5 l	€ 3,40
Golferwasser prickelnd	Himbeer, Holunder oder frische Zitrone	0,25 l	€ 2,10
		0,5 l	€ 4,10
Golferwasser still	Himbeer, Holunder oder frische Zitrone	0,25 l	€ 1,60
		0,5 l	€ 3,10
Apfel- oder Orangensaft		0,25 l	€ 2,70
mit prickelndem Wasser		0,25 l	€ 2,20
		0,5 l	€ 4,40
mit stillem Wasser		0,25 l	€ 1,90
		0,5 l	€ 3,80

## RÖGNER FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft Naturtrüb, Marille oder Johannisbeere		0,25 l	€ 3,60
mit prickelndem Wasser		0,25 l	€ 2,40
		0,5 l	€ 4,80
mit stillem Wasser		0,25 l	€ 1,90
		0,5 l	€ 3,80

## BIO LIMONADEN PRICKELND ODER STILL

- |                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| • Exotic-Maracuja | • Eistee Pfirsich      |
| • Zitrone-Limette | • Limette-Ingwer-Minze |

# „Je edler die Art, desto höher der Genuss“

## *AFRO COFFEE & TEE*

kleiner Brauner	€ 2,80
großer Brauner	€ 4,50
Verlängerter	€ 3,70
Melange	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,90
Cafe Latte	€ 4,50
Heiße Schokolade <small>mit oder ohne Schlagobers</small>	€ 4,90
<b>Afro Tea im Baumwolle-Sackerl</b>	€ 4,50
<small>Herbal Amber, Fruit Fields, Green Leaves, Tropical Fruits, Earl Grey, Spicy Chai, Classic Black, Minty Breeze oder Golden Chamomille</small>	
Chai Latte <small>auch geeist möglich</small>	€ 4,90

## *LONGDRINKS*

mit Thomas Henry Premiumfiller

Gin Tonic <small>Hendrick's Midsummer, Eis und Gurke</small>	0,2 l	€ 9,50
Wodka Lemon <small>Stolichnaya Wodka und Zitrone</small>	0,2 l	€ 9,50
Stoli Moscow Mule <small>Stolichnaya Wodka, Ginger Beer, Limette und Eis</small>	0,2 l	€ 9,50
Cuba Libre <small>Havana Club, Limette, Eis und Cola</small>	0,2 l	€ 9,50

## *DIGESTIF*

serviert mit Eis und Zitrone

Averna	0,2 cl	€ 4,50
Fernet Branca	0,2 cl	€ 4,50
Ramazotti	0,2 cl	€ 4,50

Für Edelbrände, Rum oder Whiskey gerne auf Empfehlung oder in unserer Sprituosenkarte!  
Alle Preise in dieser Karte verstehen sich inklusive Abgaben und Steuern.

*Benjamin Szovsky's*  
...frische Küche.

*„Fühlen Sie sich herzlich willkommen bei uns zu feiern“*

Liebe Gäste, liebe GolferInnen und Golfer.

Möchten Sie eine kleine Feier oder ein größeres Event ausrichten, vorzugsweise in einem eleganten Ambiente in zentraler Lage und bei schönem Wetter auf unserer herrlichen Terrasse mitten in der Natur?

Einen Geburtstag, ein Jubiläum, eine Hochzeit oder ein Firmenevent - ohne Raummiete on Top. Zwischen 8 und 100 Personen verköstigen wir gerne mit frischer Küche. Mit Vergnügen richten wir auch unseren Privat-Room für Events bis 12 Personen her.

Geben Sie uns die Anzahl Ihrer Gäste und Ihre Wünsche bekannt, von der „Deko bis zur Torte“ richten wir Ihre eindrucksvolle individuelle Feierlichkeit aus, ganz nach Ihrem Geschmack.

Anfragen bei uns im Restaurant oder per Mail unter

**veranstaltung@estella-catering.at**

Wir freuen uns auch sehr über Weiterempfehlungen.

*Benjamin Sazovsky's*  
*...frische Küche.*

Tischreservierung unter 02236/34193 oder [veranstaltung@estella-catering.at](mailto:veranstaltung@estella-catering.at)