



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 dünnem Ofenbrat'l, Krensaucce, Essiggurkerl, Pfefferoni
und einem Pfiff Bier frisch gezapft.

€ 6,20

klingt gut und schmeckt mir

BEEF TATAR

mit feinem Focacciabrot und Butter serviert.

€ 9,90

Empfehlung der Küche

ASIATISCHER REISNUDELSALAT

mit Mango, Granatapfel und knuspriger Frühlingsrolle.

€ 9,90

vegetarisch gut

TAGLIATELLE "VERDE"

mit Kohlsprossen, Ziegenkäse, gerösteten Mandeln
und grünem Apfel.

€ 9,90

Benjamin Szovsky's
...frische Küche.

„Kleine feine Köstlichkeiten“

WIENER SCHNITZERL VOM KALB

in Butterschmalz gebacken, mit Erdäpfelsalat
und Preiselbeeren serviert.

€ 12,90

Klassiker aus der Wiener Küche

RINDSGULASCH

mit Brettspätzle.

€ 8,90

Original Wiener Küche

GEBRATENER OKTOPUS

auf lauwarmer Gemüsesalsa mit Rucola.

€ 11,90

FILET VOM WILDLACHS

mit Teriyaki und Sesam glaciert auf Thai-Gemüse

€ 11,90

eine Meeresbrise für den Gaumen

Benjamin Sazovsky's
...frische Küche.

„Kleine feine Köstlichkeiten“

KALSBUTTERSCHNITZEL

mit Szechuan-Brösel auf Wurzelpüree .

€ 11,90

traditionell und schmackhaft

KICHERERBSEN-BOWL

mit Avocado, Ziegenkäse, grüner Apfel und gebratenem Tofu.

€ 10,90

hausgemacht und fein

RINDERFILET MEDALLION

kurz gebraten mit Rotkraut-Limettensalat,
Süßkartoffelspalte und pikanter Heidelbeer-Salsa.

€ 12,90

außergewöhnlich gut

GLACIERTER SCHWEINEBAUCH

mit Zwetschke und Tonka-Bohne auf knackigem Gemüsesalat.

€ 10,90

Spezialität unserer Küche

Benjamin Sazovsky's
...frische Küche.

„Als kleine feine Nachspeisen zubereitet“

MANGO-MARACUJA TIRAMISU

mit Pistanzien-Crumble.

€ 6,90

ein Fruchtgenuss

POWIDL TASCHERL

in brauner Butter und Graumohn geschwenkt, dazu Kokoseis.

€ 6,90

klingt und schmeckt hervorragend

WALDVIERTLER GRAUMOHN PANACOTTA

mit hausgemachtem Mango Sorbet.

€ 6,90

eine Gaumenfreude

Benjamin Szoyisky's
...frische Küche.

„Unser Salat, frisch auf den Teller“

als Hauptgericht oder klein & fein

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT
in Kürbiskernpanade auf buntem Blattsalat mit Kernöl.

€ 14,90 / € 11,90

„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.

€ 13,90

mit Hühnerstreifen

€ 18,90

mit Garnelen

CLUBSANDWICH Á LA TONI

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

€ 17,50

das ist der Big-Sandwich

KNÖDEL TRIOLOGIE

gefüllt mit Bratli, Grammel und Geselchtem auf warmen Speckkraut.

€ 14,90

originales aus dem Waldviertel

SPAGHETTI AGLIO E OLIO



mit Knoblauchöl und frischem Chili.

€ 11,50

eine Gaumenfreude

wahlweise mit Garnelen garniert, pro Stück € 3,30

Benjamin Sazovsky's
...frische Küche.

„Unsere Klassiker vom Feinsten“

WIENERSCHNITZEL vom Schwein
mit Petersilienerdäpfel.

€ 13,90

auch im Natursafterl möglich

CORDON ITALIANO

mit Beinschinken, Mozzarella und Rucola gefüllt
auf Pasta Pomodoro

€ 16,90

Klassiker aus der Wiener Küche

"HEURIGEN" BURGER

Wachauerlaibchen mit saftigem Ofenbrat'l, Rotkrautsalat, Bergkäse
dazu Dip und hausgemachte getrüffelte Parmesan-Pommes.

€ 16,50

ausgefallen und originell.

SACHERBERNERWÜRSTEL

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

€ 14,90 / € 10,90

Benjamin Szovsky's
...frische Küche.

„Unsere Klassiker vom Feinsten“

SPARERIBS

mit Muscovado-Chili-Glasur, 2erlei Dip
und hausgemachte getrüffelte Parmesan-Pommes.

€ 18,90

hausgemachte *PINSA*
mit Tomatensauce und Mozzarella frisch belegt:

BELLA ITALIA

bunte Paradeiser, Büffelmozzarella und Rucola.

€ 14,90

RUSTIKO

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

€ 14,90

TRITATO DI CARNE

Fleischsauce mit frischem Parmesan.

€ 14,90

Benjamin Szovszky's
...frische Küche.

„Weitere Nachspeisen zur Gaumenfreude“

SCHUPENUDELN

in Graumohnbutter- oder Nussbutter Brösel mit Zwetschkenröster.

€ 8,50

PALATSCHINKEN

hauchdünn

pro Stück

Marillenmarmelade

€ 3,70

Erdbeermarmelade

€ 3,70

Nutella

€ 4,90

Vanilleeis und Schokosauce

€ 5,90

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

Benjamin Szovsky's
...frische Küche.

„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
Afro Tea im Baumwolle-Sackerl	€ 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