

BROTHERS

im Hotel Exel

WER WIR SIND

Nach **jahrelanger Erfahrung in der Gastronomie** und Hotellerie freuen wir uns, unsere kulinarische Handschrift heute im **Brothers im Hotel Exel** weiterzuführen. Ein vertrauter Name – in neuem Umfeld, mit erweitertem Konzept. **Wir sind zwei Brüder, geboren in Syrien, aufgewachsen in Griechenland und angekommen in Österreich.**

Diese **Reise spiegelt sich auf unsere Karte wider** und gemeinsam mit unserem großartigen Team wollen wir die Kulinarik in Amstetten bereichern. Im Brothers begleiten wir unsere Gäste durch den ganzen Tag – vom **Frühstück über das Mittagessen bis hin zum Abendessen** um jedem Moment den passenden Rahmen zu geben. Wir legen großen Wert auf hochwertige Produkte und eine enge **Zusammenarbeit mit regionalen Partnern.** Qualität, Sorgfalt und Respekt gegenüber den Zutaten stehen für uns im Mittelpunkt – ebenso wie Angebote, die auch vegetarischen und veganen Gästen gerecht werden.

Für die ganze Familie, die besten Habibis und die leiwandsten Hawara.

Wir freuen uns, dass du hier bist!

DIAR & DEZOU



VOR SPEI SEN

Beef Tatar 14,9

klassisch mariniertes österreichisches Rind,
Eigelb, Kapern, Essiggurken, Dijon-Senf,
Toastscheiben dazu

Lachs Avocado Tatar 13,9

Räucherlachs, Avocado, Zitrone, Dille,
Toastscheiben dazu

Falafel Teller 7,9

handgemachte Falafel von Mama auf Hummus,
Kichererbsen, Olivenöl, Pitabrot dazu

GÄSTE
LIEBLING

Burrata 12,9

Büffelmozzarella mit gegrillten Cherry Tomaten,
Basilikum, Olivenöl, getoastetes Brot dazu

Rote Rübe x Feta 10,9

Rote Bete auf Feta Creme, Thymian,
Pinienkerne & Walnüsse

AUS DEM SUPPENTOPF

Pastinakencreme Suppe 6,5

mit Obers und Muskat

Paprika-Ingwer-Curry Suppe 6,9

Paprika, Ingwer, Curry, Kokosmilch

klassische Rindsuppe

mit Frittaten 5,5

mit Kaßpressknödel 5,9

Garnelen
dazu?

(3 Stk. 4,9€)

SALATE & BOWLS

Griechischer Bauernsalat 12,9

Tomaten, Gurken, rote Zwiebel, Kalamata Oliven, Schafskäse, Olivenöl

Caesar Salat 15,9

Salatherzen mit Caesar Dressing, Hühnerfilet Streifen, Croutons, Parmesan, Zitrone

Kaßpressknödel Salat 13,9

Kaßpressknödelseifen auf Blattsalat mit Tsatsiki, Kalamata Oliven, Zwiebel

Athen Bowl 14,9

Huhn, Feta, Reis, Edamame, Gurke, Avocado, Oliven, Grillgemüse, Jungzwiebel, Spicy Mayo

Damaskus Bowl 14,9

Mamas Falafel, Hummus, Reis, Kichererbsen, Babyspinat, Grillgemüse, Granatapfel, Tahina

Mykonos Bowl 16,5

Lachs, Reis, Edamame, Babyspinat, Gurke, Karotte, Avocado, Jungzwiebel, Spicy Mayo

**Mach deine
eigene BOWL
16,5**

1. Reis bildet die Basis

2. Protein wählen

Huhn | Garnelen | Lachs
Falafel | Vegan Chicken (Soja)

3. Brothers Gemüse Mix

Edamame, Babyspinat, Gurke,
Karotte, Avocado, Jungzwiebel

4. Sauce wählen

Spicy Mayo | Teriyaki |
Knoblauch Mayo | Trüffel Mayo | Tahin

WIRTSHAUS KLASSIKER

Wiener Schnitzel (Kalb 24,5 | Schwein 17,9)

in Butterschmalz, mit Petersilienkartoffeln, Blattsalat und Preiselbeeren

Tafelspitz “Plachutta Art” 24,9

vom österreichischen Rind, langsam im Wurzelfond gegart,
serviert mit Röstkartoffeln, Röstzwiebel und Schnittlauchsauce

Waldpilz-Risotto 14,9

mit variierenden Pilzen je nach Saison

Chefs Empfehlung:

Trüffelöl
dazu
(+ 1,9€)

Beiriedschnitte 25,9

Bratkartoffeln, Speckfisolen und Chimichurri

Spinat-Mozarella Knödel 17,9

mit saisonalem Grillgemüse in Tomaten-Rahm-Pesto und Parmesan

Steirischer Backhendl Salat 18,9

mit Erdäpfel-Vogerlsalat in Kürbiskernöl

Beilagensalate

grüner Blattsalat 4,2

mit Balsamico-Olivenöl Dressing

gemischter Salat 4,9

Gurken, Kartoffel, Karotten, Kraut

BROTHERS

Specials

Gyros 17,9

mit gegrilltem Hühnerfleisch, Tsatsiki, Tomaten, Zwiebel, Pitabrot dazu
mit Pommes oder Reis

Gyros vegan 17,9

mit vegan Chicken, Tsatsiki, Tomaten, Zwiebel, Pitabrot dazu
mit Pommes oder Reis

Lachsfilet auf Weißweinpasta 22,9

auf Zitronen-Weißwein Parpadelle mit Thymian und schwarzem Pfeffer

Karfiol Steak 16,9

auf Süßkartoffelpüree mit Tahin-Harissa, geröstete Pinienkerne und Granatapfel

Garnelen Saganaki 18,9

Riesengarnelen in würziger Tomatensauce mit Feta, Cherrytomaten, Petersilie, Olivenöl und Pitabrot dazu

CHEFS
LIEBLING

Pasta Pistacchio Burrata (Rigatoni) 16,9

mit cremiger Basilikum-Sauce, gerösteten Pistazien
und cremigem Burrata-Herz

NACH SPEISEN

Himbeer-Tiramisu 7,9

in Kaffee getränkt, mit fruchtigen Himbeeren

Baklava mit Pistazien 6,9

Blätterteig mit feiner Nuss-Pistazienfüllung und Vanilleeis

Schoko Soufflé 8,9

flüssiger Schokokern, auf Erdbeer-Joghurt-Spiegel

Dessert der Woche

Lust auf etwas Besonderes?

Ergänzend zu unseren à-la-carte-Desserts gibt es

jede Woche ein wechselndes Dessert der Woche

Dafür bitte bei unserem Service erkundigen