Herbst im Hotel Brückenwirt

Erfrischt euch!

Stiegl Bio-Zwickl Bier 0,50 l € 5,90

***

Apfelsaft naturtrüb 0,5 l
gespritzt mit Wasser **€ 4,50**
gespritzt mit Soda **€ 5,00**

***

Hugo ¼ l € 7,80
auf Wunsch alkoholfrei möglich

Suppenküche mit Herbstlaune

Salzburger Suppentopf € 8,20
(Würstel, Rindfleisch und Wurzelgemüse)

***

Hokkaido-Kürbiscremesuppe € 6,80

Kalte & warme Herbststarter

Klassisches Beef Tatar vom heimischen Rind
120 g € 22,00
180 g € 28,00
fein garniert mit Toastbrot, Butter und Wasabi-Mayo

***

Herbstliche Salatbowl (Vegan) € 18,00
Couscous, Kürbis, Rote Beete, Tomaten und Gurken
auf Wunsch mit Hühnerstreifen **€ 24,00**

Schmankerl

Bunter Gemüse-Wok (Vegan) € 20,00
Basmatireis,
asiatisch marinierte Gemüsestreifen
mit Hühnerstreifen **€ 26,00**

Herzhaft, ehrlich und hausgemacht

Maishendlbrust € 24,00
dazu Butterreis und herbstliches Gemüse

***

Rinderfilet rosa gebraten
160 g € 32,00
200 g € 42,00
mit Pommes, Grillgemüse und Pfeffersauce

***

Reh-Edelgulasch € 28,00
mit Butterspätzle, Rotkraut und Preiselbeeren

***

Burger brückenWIRT € 24,00
Rinderpatty, Brioche-Buns, Speck, Essiggurken
Erdäpfelwedges und Karotten-Krautsalat

***

Lachsforellenfilet aus dem Königssee € 34,00
von der Fischerei Stangermühle
auf Parmesanrisotto und glasiertem Junglauch

Zum Dahinschmelzen gut

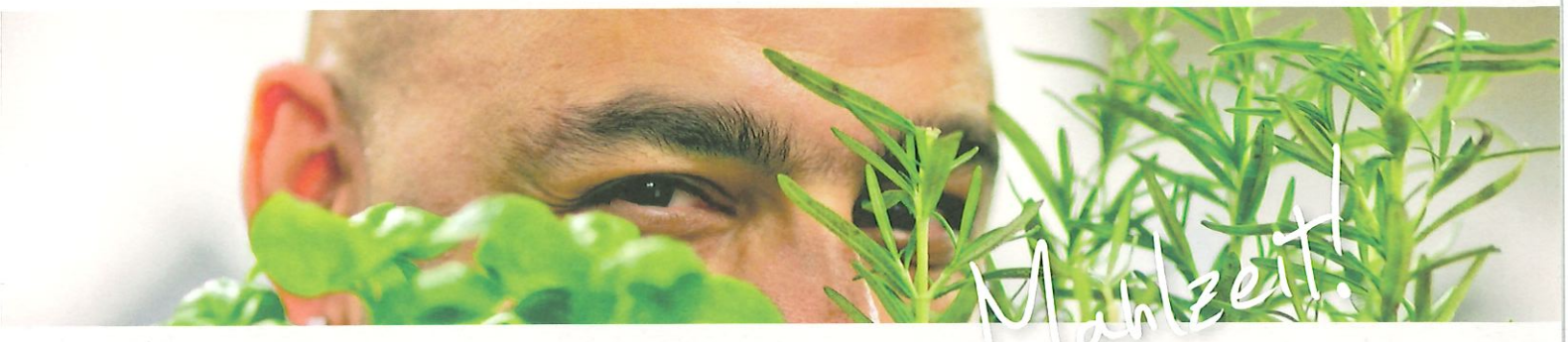
Eine Kugel Eis – nach italienscher Rezeptur € 3,00
jede weitere Kugel € 2,50
Erdbeer (vegan), Mango (vegan), Zitrone (vegan),
Cookies, Schokolade, Vanille

***

Schwarzbeernocken € 9,00
auf Wunsch mit einer Kugel Eis **+ €3,00**

Beim Abendessen wird
ein Gedeck von € 3,00 pro Person
verrechnet
(Brot, Gebäck und diverse
hausgemachte Aufstriche)

brückenWIRT
★★★★ HOTEL



brückenWIRT
★★★★ HOTEL

Suppen

Klassische Rinderkraftsuppe
mit Einlage Ihrer Wahl
Frittaten/Grießnockerl/Leberknödel € 5,80

Vorspeisen und Salate

Caesar Salat im Parmesankörbchen
Klassisch € 18,00
dazu Hühnerstreifen vom Grill € 24,00

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren
vom Schwein € 18,50
vom Kalb € 29,00
****
Cordon Bleu mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren
vom Schwein € 21,00
vom Kalb € 32,00

optional dazu kleiner gemischter **Beilagensalat** € 4,50
****
Rindergulasch
mit Serviettenknödel, Wurzelgemüse und Spiegelei € 18,00
****
Pongauer Saupfandl € 26,00
Schweinefilet rosa gebraten mit Butterspätzle und Champignonsauce
****
Original Wiener Tafelspitz in der Pfanne serviert
mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce,
Apfelkren und Semmelkren € 34,00
****
Pongauer Käsespätzle (V) mit Blattsalat € 18,00



brückenWIRT
★★★★ HOTEL

Desserts

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Zwetschkenröster € 14,00
auf Wunsch mit Rosinen

****

Apfel- oder Topfenstrudel warm serviert € 6,50
auf Wunsch mit Vanillesauce € 8,50

****

Affogato € 6,20

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter bezüglich Allergene.