

Herbst im Hotel brückenWIRT

So startet der Herbst bei uns

Herbst-Bauernbrettl € 18,00 / Pers.

darauf Bergkäse, Gamssalami, Hirschschenken, Haselnüsse, Feigen, Chutney und Wildterrine

Zum Anstoßen & Einstimmen

Stiegl Bio-Zwickl Bier 0,50 l € 5,20

Blaifränkisch "Ried Hochäcker" 1/8 € 6,00

vom Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

„Franz Josef Rauch“ Apfelsaft naturtrüb 0,20 l € 3,00

mit Soda gespritzt 0,5l € 4,90

Suppenküche mit Herbstlaune

Hokkaido-Kürbiscremesuppe € 6,80 (V)

Pastinakencremesuppe € 5,80

mit Rote-Bete-Chips (V)

So fängt's gut an

Butternuss-Carpaccio € 14,00

serviert mit Kürbiskern-Frischkäsecreme
und Gartenkresse (V)

Burrata auf Bresaola, Ruccola und Feigen € 18,00

serviert mit Tomatensalat

Pasta & vegetarische Schmankerl

Pappardelle mit Rehragout € 18,00

Rote-Bete-Ravioli € 22,00

gefüllt mit Eierschwammerl und Ricotta (V)

Gemüse-Erdäpfelgröstl in der Pfanne € 14,50

mit Bio Höburg-Ei (V)

Beim Abendessen wird

ein Gedeck von € 3,00 pro Person verrechnet

(Brot, Gebäck und diverse hausgemachte Aufstriche)



brückenWIRT

★ ★ ★ ★ HOTEL

Herbstliche Salatbowl € 16,00

dazu Feige, Kürbis, Rote Bete, Kichererbsen und Nüsse
mit Ingwer-Dressing, Jungzwiebeln und Parmesan-Chips (V)

auf Wunsch mit gebackenem Brie € 20,00

oder **gebratenen Hühnerstreifen € 22,00**

Herzhaft, ehrlich und hausgemacht

Schweinestelze € 15,80

mit Pongauer Speckknödel und Sauerkraut
(oder Krautsalat)

Salzburger Wurzelfleisch € 16,50

(vom Schwein)

dazu Julienne Gemüse, Salzerdäpfel und Kren

Gegrilltes Zanderfilet € 28,00

mit Wildreis (schwarz)
und eingelegtem Hokkaidokürbis

Wilder Genuss

Black-Wild-Pizza € 18,00

belegt mit Wildschinken, Ziegenkäse, Walnüssen, Kürbis und Birnen

Rehgulasch € 24,00

mit gebratenen Serviettenknödel, Rotkraut
und Preiselbeer-Birne

Hirschrücken in Kräuterkruste € 40,00

dazu Eierschwammerlstrudel, Schokoladenjus und Äpfel

Bauernentenbrust € 28,00

serviert mit Serviettenknödel und Rotkraut

Zum Dahinschmelzen gut

Schokoladenkuchen € 8,00

mit Feigen-Honigcrumble

Eine Kugel Eis – nach italienischer Rezeptur € 3,00

jede weitere Kugel € 1,50

Erdbeer (vegan), Mango (vegan), Zitrone (vegan),

Cookies, Schokolade, Vanille

Affogato € 5,80

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis



brückenWIRT

*** HOTEL



Mahlzeit!

Suppen

Klassische Rinderkraftsuppe
mit Einlage Ihrer Wahl
Frittaten/Grießnockerl/Leberknödel € 4,80

brückenWIRT
★★★★HOTEL

Vorspeisen und Salate

Caesar Salat im Parmesankörbchen
Klassisch € 14,00
dazu Hühnerstreifen vom Grill € 20,00

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren
vom Schwein € 16,00
vom Kalb € 27,00

Cordon Bleu mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren
vom Schwein € 18,50
vom Kalb € 29,50

optional dazu kleiner gemischter **Beilagensalat** € 4,50

Rindergulasch

mit Serviettenknödel, Wurzelgemüse und Spiegelei € 16,00

Original Wiener Tafelspitz in der Pfanne serviert
mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce,
Apfelkren und Semmelkren € 28,00

Pongauer Käsespätzle (V) mit Blattsalat € 14,50

Desserts

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Zwetschkenröster € 12,00
auf Wunsch mit Rosinen

Apfel- oder Topfenstrudel warm serviert € 5,50
auf Wunsch mit Vanillesauce € 7,50

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter bezüglich Allergene.



brückenWIRT
* * * * HOTEL