Ein guter Auftakt

GrüVE BIO 1/8 l € 6,20
Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Langenlois
***
MAKAVA Bio-Mate Ice Tea 0.33 l € 3,90
natürlich koffeinhaltig & vitaminreich
***
The origin of Rosé 1/8 l € 5,80
Rosé from Blaufränkisch awarded 92 Falstaff points
from the Rosalia DAC – Piribauer winery

Suppen & Vorspeisen aus der Frühlingsküche

Weiße Spargel-Schaumsuppe € 6,20
***
Bärlauch-Cremesuppe € 5,50
mit Salzstangerl
***
Beef Tatar 150g € 22,00
Taco-Kürbis-Apfel Chutney,
Avocado-Mayo-Senfcreme,
Mayo-Kräuter-Butter, Toast Brot

Nudelträume à la brückenWIRT

Hausgemachte Tagliatelle (V) € 26,00
mit Zweierlei Spargelragout und Trüffelsauce
***
Melanzani alla Parmigia (V) € 18,00
(italienische Melanzani-Lasagne ohne Nudeln)

Frisch vom Feld: Marchfelder Spargel

Der Klassiker – weißer Solo Spargel
mit Sauce Hollandaise und Buttererdäpfel (V) **€ 24,00**
mit gekochtem St. Johanner Schinken **€ 28,00**

Herzhaft, ehrlich und hausgemacht

Gegrillte Maishendlbrust € 18,00
serviert mit Jasminreis und Frühlings-Pfannengemüse
***
Bauernburger brückenWIRT € 20,00
Rinderpatty – Cheddarkäse – glasierte Zwiebeln –
Wedges und BBQ-Dip
***
Spargel „Cordon-Bleu“ € 20,00
serviert mit Erdäpfelsalat und Sauce Hollandaise
***
Rinderfilet 200g rosa gebraten € 38,00
dazu weißer Solo Spargel, Jungerdäpfel
und Sauce Béarnaise
***
Gegrilltes Lachsforellenfilet € 28,00
Bärlauch-Spargel-Risotto
und geräuchertes Lauchgemüse

Zum Dahinschmelzen gut

Rhabarber-Erdbeer-Frischkäse
im Blätterteig € 8,20
***
Sorbet-Variation (Vegan) € 9,00
Mango I Zitrone-Basilikum I Schwarze Ribisel

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