



Ein guter Auftakt

GrüVE BIO 1/8 | € 6,20

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Langenlois

MAKAVA Bio-Mate Ice Tea 0.33 | € 3,90

natürlich koffeinhaltig & vitaminreich

The origin of Rosé 1/8 | € 5,80

Rosé from Blaufränkisch awarded 92 Falstaff points
from the Rosalia DAC – Piribauer winery

Suppen & Vorspeisen aus der Frühlingküche

Weißer Spargel-Schaumsuppe € 6,20

Bärlauch-Cremesuppe € 5,50

mit Salzstangerl

BeeF Tatar 150g € 22,00

Taco-pumpkin-apple chutney, avocado, mustard,
mayo-herb butter, toast bread

Nudelträume à la brückenWIRT

Hausgemachte Tagliatelle (V) € 26,00

mit Zweierlei Spargelragout und Trüffelsauce

Melanzani alla Parmigia (V) € 18,00

(Italian eggplant lasagne without pasta)

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 – Cheddar-Käse – glasierte Zwiebeln –

Wedges und BBQ-Dip

Spargel „Cordon-Bleu“ € 20,00

serviert mit Erdäpfelsalat und Sauce Hollandaise

Rinderfilet rosa gebraten € 38,00

dazu weißer Solo Spargel, Jungerdäpfel

und Sauce Bernaise

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 | Lemon-basil | Blackcurrant

At dinner we charge

a cover charge of € 3.00 per person

(bread, pastries and various homemade
spreads)