

Vorfrende auf den Herbst - Köstliche Einstimmungen

Ein guter Auftakt

Stiegl Zwicklbier 0,5 € 5,20

Naturtrübes Bio-Bier

Alkoholfreier Apfelsecco 0,1 € 5,20

Sekt ohne Alkohol vom Bodensee

The origin of Rosé 1/8l € 5,80

Rosé vom Blaufränkisch mit 92 Falstaff
Punkten ausgezeichnet aus der Rosalia DAC –
WG Piribauer

Herbstsuppen & Vorspeisen

Hokkaido-Kürbiscremesuppe € 6,80

mit gerösteten Kernen, Kürbiskernöl und
Chorizo-Salami-Chips

Salzburger Suppentopf € 8,20

Rinderboullion mit Nudeln, Frankfurter,
Wurzelgemüse, Tafelspitz und Schnittlauch

Kürbis-Feigen-Vogerlsalat (Vegan) € 13,50

mit Granatapfel, Pinienkernen und
Birndressing dazu Olivenbrot

Bunt, gesund und vegetarisch

Hausgemachte Spagetti (V) € 18,00

mit Pistazienpesto und Mini-
Büffelmozzarella

Herbstknödel (V) € 17,00

mit Kürbiscreme, gerösteten Kürbiskernen
und steirischem Kürbiskernöl

Aus heimischen Gewässern

Flusskreb-Ravioli € 22,00

auf Petersilienwurzelcreme und eingelegten
süß-sauren Kirschtomaten

Alpenlachsfilet aus dem Bluntau € 32,00

in Zitronenöl und Kren pochiert auf
karamellisiertem Fenchel und Salzerdäpfel

Aus Wald, Wiese und Weide

Rinder-Burger „Alessandro 2.0“ € 18,00

Rinder-Patty im Brioche Bun mit Bergkäse,
Speck, Römersalat und dazu Rosmarin-
Wedges

...auf Wunsch mit Jalapeños

Entenbrust rosa gebraten € 30,00

auf cremiger Polenta, eingelegtem Mini-Mais,
Orangen-Jus

Rehragout € 26,00

auf Erdäpfel-Trüffel-Püree, mit wildem
Brokkoli und würzige Herbstbirne

Hirschrücken-Medaillons € 38,00

mit Apfel-Preiselbeer-Rotkraut und
Kräuterspätzle

Süße Klassiker – neu interpretiert

Sachertorte „brückenWIRT“ im Glas € 8,20

mit Karamelleis

Beim Abendessen wird ein Gedeck
von € 3,00 pro Person verrechnet

(Enthalten ist Brot, Gebäck und diverse
hausgemachte Aufstriche)