

# Frühlingshafte Empfehlung für Sie

## 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

## Vorspeisen & Frühlingsuppen

**BeeF Tatar 150g € 22,-**

**200g € 28,-**

Taco-Kürbis-Apfel Chutney, Avocado, Senf,  
Mayo-Kräuter-Butter, Toast Brot

\*\*\*

**BeeT Tatar (V) 150g € 15,-**

**200g € 21,-**

Rote Bete – Tatar mit eingelegten  
Eierschwammerln, Kapern und Haselnuss-Mayo

\*\*\*

**Minestrone (Vegan) im Topf serviert € 6,80**

**brückenWIRT Suppentopf € 8,20**

mit Rindfleisch, Mini-Kaspressknödel,  
Gemüse und Nudeln

**Hühner Consommé mit Fleisch Tortellini € 6,20**

## Pasta & Risotto

**Melanzani alla Parmigia (V) € 18,-**

(italienische Melanzani Lasagne ohne Nudeln)

\*\*\*

**Frischkäse- Spinat Ravioli (V) € 18,-**

dazu Salbei-Tomaten Butter und Parmesan

\*\*\*

**Parmesan-Risotto € 22,-**

mit scharf gebratenen Rinderstreifen,  
Tomaten-Nockerl  
und hausgemachter Balsamico-Rosmarin Reduktion

## Aus Wald, Wiese und Weide

**Rinder- € 20,- oder Vegetarischer Burger (V) € 18,-**

dazu gegrilltes Gemüse, eingelegte rote Zwiebel,

Cheddarkäse und Aioli

mit Kräuter Wedges

und hausgemachtem Tomaten-Ketchup

\*\*\*

**Rinderfilet 200g gebraten**

**auf „Café de Paris“ Butter und Pfeffersauce € 36,-**

dazu gegrillte und eingelegte Kräuterseitlinge

und Portwein-Schalotten

\*\*\*

**Saltimbocca vom Kalb € 26,-**

mit Topinambur-Dreierlei und Fregola Sarda

## Knödel-Duett

**Selchfleischknödel & Knödel mit Pilzfüllung € 19,-**

mit Rahmwirsing und Saftl

\*\*\*

## Aus heimischen Gewässern

**Lachsforellenfilet in Orangen-Mandel Butter € 28,-**

dazu Salz-Baby Erdäpfel,

Sous Vide Karotten und Kren-Schaum

## Der süße Klassiker

**Tiramisu mit Karamelleis € 7,20**

**Sorbet-Variationen (Vegan) € 9,-**

Mango-Zitronen | Basilikum | Schwarze Ribisel

**Kugel Eis nach italienischer Rezeptur à € 2,50**

Erdbeer | Vanille | Schokolade | Cookies | Mango

**Beim Abendessen wird**

**ein Gedeck von € 3,00**

**pro Person verrechnet**

(Enthalten ist Brot,

Gebäck und diverse

hausgemachte Aufstriche)