

Aus dem Suppentopf

	<i>Euro</i>
<i>Würstelsuppe</i>	5,50
<i>Nudelsuppe mit Rindfleisch</i>	4,30
<i>Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotwürfel</i>	3,80
<i>Klare Rindssuppe mit hausgemachten Leberknödel</i>	3,40
<i>Nudelsuppe</i>	3,20
<i>Klare Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten</i>	3,20

Hausmannskost

<i>Hausgemachter Leberkäs gebraten mit Spiegelei, dazu Petersilienkartoffeln und gemischten Salat</i>	8,00
<i>Hausgemachter Leberkäs gefüllt mit Käse und Schinken, gebacken dazu Kartoffelsalat</i>	8,00
<i>Tiroler Gröstl mit Spiegelei, dazu Krautsalat</i>	7,70
<i>Blutwurstgröstl mit Sauerkraut</i>	7,50
<i>Bratwurst mit Kartoffeln und Sauerkraut</i>	6,80
<i>Hausgemachte Blutwurst mit Kartoffeln und Sauerkraut</i>	6,80
<i>Hausgemachte Leberwurst mit Kartoffeln und Sauerkraut</i>	6,80
<i>Frankfurter Würstel mit Senf, Kren und Semmel</i>	4,20

Aus der fleischlosen Küche (ACFGMOP)

<i>Gnocchi in feiner Gemüserahmsauce dazu gemischter Salat</i>	8,50
<i>Käseomelette mit gemischten Salat</i>	7,90
<i>Gerösteter Knödel mit Ei, dazu gemischter Salat</i>	7,90

**Bei fast allen Hauptspeisen ist
die Bestellung von einer kleineren Portion möglich !!**

Fertige Hauptspeisen (ACDFGLMOP)

Euro

Bauernschmaus mit Semmelknödel und Sauerkraut	10,70
Gekochter Kruspelspitz mit Röstkartoffeln und Apfelkren	9,90
Gekochter Selchschofp mit Kartoffeln und Sauerkraut	9,90
Steirisches Wurzelfleisch dazu Kren und Petersilienkartoffeln	8,00

Spezialitäten für 2 Personen (ACDEFGLMOP)

Hausplatte "Brückenwirt" (Schweinekotlettes und Rindfleisch vom Grill, Wienerschnitzel, Pommes frites, Reis, Gemüse, Saucen und Salat)	27,80
Salzburger Schlachtplatte (Hausgemachte Blut- und Leberwurst, Schweinebraten, Geselchtes, Semmelknödel, Sauerkraut und Kartoffeln)	24,00

Für unsere kleinen Gäste (ACDEFGLMOP)

"Micky Maus Teller" (Wienerschnitzel vom Schwein) mit Pommes frites und gemischtem Salat	7,80
"Asterix" (Truthahnschnitzel vom Grill) mit Bratensaft, Reis und Gemüse	7,80
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	5,90
"Tick, Tack, Trick u. Track" 4 Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	5,90
Grillwürstel mit Pommes frites	5,90

Frisch aus der Pfanne (ACDEFGLMOP)

	Euro
Rinderfilet in milder Pfefferrahmsauce (Pfeffersteak) mit Berner Rösti und Gemüse	23,50
Zwiebelrostbraten mit Semmelknödel und gemischten Salat	15,20
Schweinelendchen* in Kräuterrahmsauce mit Reis und Gemüse	13,40
Cordon bleu* mit Petersilienkartoffel und gemischten Salat	12,40
Truthahnsteak in leichter Curryrahmsauce mit Reis, Früchte und Gemüse	10,80
Champignonschnitzel* mit Reis und gemischten Salat	10,50
Wiener Schnitzel* mit Petersilienkartoffel und gemischten Salat	10,50
Schweineleber sauer mit Reis und gemischten Salat	8,90
Schweineleber gebacken mit Petersilienkartoffel und gemischten Salat	8,90

Grillspezialitäten (ACDEFGLMOP)

Filetsteak vom Rind mit Spiegelei, Pommes frites und Gemüse	23,50
Grillteller (Steaks vom Schwein und Truthahn) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	12,20
Schweinekotlette* mit Pommes frites und gemischten Salat	10,50
Zigeunerspieß* mit Letscho, Reis und gemischten Salat	9,90
Berner Würstel* mit Pommes frites und gemischten Salat	8,50
Cevapcici mit Pommes frites, Senf und Zwiebel	8,00

* Schweinefleisch

Salate (ACDFGHLMOP)

	<i>Euro</i>
<i>„Fitnesssalat“ mit gebratenen Truthahnbruststreifen</i>	8,60
<i>Salatteller „Brückenwirt“ (mit Thunfisch und Ei)</i>	7,30
<i>Gemischter Salatteller</i>	3,70

Extras

<i>Preiselbeeren</i>	1,00
<i>Mayonnaise</i>	0,80

Süßes zum Ausklang (ACEFGHNOP)

<i>Salzburger Nockerl (ca. 30 Minuten Wartezeit)</i>	10,50
<i>Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster</i>	7,00
<i>Zimtparfait auf Beerensauce</i>	5,80
<i>Stück Eispalatschinke</i>	5,20
<i>Brandteigkrapferl mit Vanilleeis und Beeren</i>	4,90
<i>Stück Palatschinke mit Marillenmarmelade</i>	2,80
<i>Stück Torte (Bitte fragen Sie das Servicepersonal)</i>	2,80

Kalte Speisen (ACEFGHLMOP)

Gebäck ist nicht inkludiert

<i>Speckplatte mit Kren und Gurkerl</i>	6,30
<i>Gemischte Käseplatte mit Butter</i>	6,50
<i>Brettjause</i>	6,00
<i>Kalter Schweinebraten mit Kren und Gurkerl</i>	5,80
<i>Kaltes Geselchtes mit Kren und Gurkerl</i>	5,80
<i>Schinkenrolle, garniert</i>	5,50
<i>Russisches Ei</i>	5,00
<i>Hausgemachte Sülze in Essig und Öl</i>	4,80
<i>Essigwurst</i>	4,20
<i>Weckerl</i>	1,00
<i>Stück Semmel oder Brot</i>	0,60

Heisse Getränke (FG)

<i>1/4 l Glühwein</i>	4,70
<i>Tee mit Rum</i>	3,60
<i>Tee mit Milch oder Zitrone</i>	2,70
<i>Tasse Capuccino</i>	3,20
<i>Großer Brauner</i>	3,30
<i>Verlängerter</i>	2,60
<i>Portion Kaffee</i>	4,40
<i>Heißer Kakao mit Schlagobers</i>	2,90
<i>Becher Milch warm oder kalt</i>	1,90

Aperitifs (O)

<i>Glas Prosecco</i>	3,10
<i>Sandeman Sherry don fino</i>	3,10
<i>Martini dry</i>	3,10
<i>Campari Orange</i>	3,90
<i>Campari Soda</i>	3,30

Sekt (O)

<i>Schlumberger Sparkling 0,7 l</i>	24,00
<i>Flasche Prosecco 0,7 l</i>	18,60
<i>Stifterl Prosecco 0,2 l</i>	6,20

Liköre (O)

<i>Amaretto di Saronno</i>	3,70
<i>Cointrau - franz. Orangenlikör</i>	3,30
<i>Baileys Irish Cream</i>	3,30

Flaschenweine (O)

Flaschenweine rot 0,7l

	Euro
Umathum- Frauenkirchner Haideboden Rebsorten Blaufränkisch, Zweigelt u. Cabernet Sauvignon Burgenland	37,00
Zweigelt Umathum, trocken, Weingut Josef Umathum, Frauenkirchen, kräftig rubinrote Farbe, fruchtig-würziges Bukett;	22,80
Blauer Burgunder (Pinot noir) Weingut Kloster am Spitz Purbach, Burgenland	22,20
Blaufränkischer Johann Heinrich, Deutschkreutz Mittelburgenland	22,20
Carnunthum-Cuvée, Weingut Markowitsch Zweigelt & Pinot noir, trocken	21,00

Flaschenweine weiß 0,7l

Chardonnay Weingut Markowitsch, Weinbaugebiet Carnunthum - Göttelsbrunn	21,00
Grüner Veltliner Steinfeder „Marienfeld“ Weingut Jamek Joching - Wachau,	21,00
Gewürztraminer, Spätlese Bioweinbauer Schuster Oggau – Burgenland	21,00
Welschriesling Steir. Weinspezialität Weingut Tschermonegg - Glanz an der Weinstraße	19,80

Offene Weine (O)

		Euro
<u>Offene Weißweine:</u>	1/4 l grüner Veltliner	
	Weingut Schüller, Pillersdorf, NÖ	3,80
	1/8 l Welschriesling	
	Weingut Tschermonegg, Südsteiermark	3,30
<u>Offene Rotweine:</u>	1/4 l Zweigelt – Weingut Schüller, Pillersdorf, NÖ	3,80
	1/4 l Etschtaler Vernatsch , Südtirol	3,80
	1/8 l Carnunthum Cuveè , Markowitsch	3,50
	1/4 l Gespritzter rot	2,60
	1/4 l Gespritzter weiß	2,60
	1/4 l Spritzer Aperol	3,40

Biere (O)

Fassbierspezialitäten:

0.5 l Brau AG Kaiser Märzen	3,70
0.3 l Brau AG Kaiser Märzen	3,00
0.5 l Kaltenhausener Bernstein	3,80
0.3 l Kaltenhausener Bernstein	3,10
0.5 l Weihenstephaner Hefeweißbier	3,90
0.3 l Weihenstephaner Hefeweißbier	3,10
0.5 l Gösser Naturradler	3,70
0.3 l Gösser Naturradler	3,00
0.5 l Stiegl Paracelsus Zwickl	3,80
0.3 l Stiegl Paracelsus Zwickl	3,10

Flaschenbier:

0.5 l Kaiser Märzen	3,70
0.5 l Doppelmalz- Dunkel	3,80
0.5 l Edelweiß dunkel Hefeweizen	3,90
0.5 l Schlossgold (alkoholfrei)	3,60
0.5 l Gösser Naturgold (alkoholfrei)	3,60
0.5 l Edelweiß Weißbier alkoholfrei	3,80
1/2 l Obstmost	3,20
1/2 l Obstmost gespritzt	2,80

Alkoholfreie Getränke (O)

Kombucha 0.2l, Red Bull 0,25l	3,60
Pago Säfte (Johannisbeer, Multivitamin, Marille, Pfirsich, Mango) 0.2 l	2,90
Eistee, Almdudler, Cola light 0.33 l	2,50
Orangensaft 0.25l, Apfelsaft 0.25l	2,50
Gasteiner Mineralwasser sparkling oder natur 0.33 l	2,10
Fanta, Sprite, Coca Cola 0.25l	2,20
Apfelsaft gespritzt 0.5l	3,10

Jugendgetränke (O)

Himbeerwasser 0,5 l	2,50
Hollerwasser 0,5 l	2,50
Soda Zitron 0,5 l	2,00

Spirituosen 2 cl (O)

Vogelbeerschnaps	4,40
Remy Martin – Cognac	4,40
Whisky Chivas Regal	3,70
Whisky Four Roses	3,20
Bacardi Rum, Wodka, Tequilla, Underberg	3,00
Williamsbirne, Marillenbrand, Enzian	2,70
Jägermeister, Ramazotti, Metaxa	2,50
Weinbrand, Obstler, Rum	2,40

Herzlich willkommen

*Wir freuen uns sehr, dass Sie im Brückenwirt
eingekehrt sind und werden uns bemühen
Sie als Gast so gut wie möglich zu bewirten.*

*Sollte trotz aller Bemühungen etwas schiefgelaufen sein
sagen Sie es dem Wirt oder der Kellnerin.
Damit geben Sie uns die Gelegenheit
diesen Fehler bei Ihrem hoffentlich nächsten Besuch
zu vermeiden.*

*Im Falle jedoch, dass alles in Ordnung ist
und Sie sich im Brückenwirt wohl fühlen
erzählen Sie dies bitte Ihren Freunden und Bekannten.*

Allergenverordnung:

*Die Allergen – Übersicht können Sie
im Vorraum des Haupteinganges vom Brückenwirt einsehen.*

*Bitte beachten Sie, dass sich eventuell
geringe Spuren von nicht angegebenen Allergene
in den Speisen vorkommen können.*

*Sollten Sie Fragen bezüglich den Allergenen haben
bitte wir Sie, unser Servicepersonal zu fragen !*

Weinempfehlung

<i>Welschriesling vom Tschermonegg</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Steirischer Junker vom Weingut Wohlmuth</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Carnuntum - Cuveè v. Markowitsch</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,50</i>

Wochenkarte

<i>„Wildererpfandl“ Reh-und Hirschsteaks in Schwammerlsauce dazu Spätzle und Preiselbeerbirne</i>	<i>17,90</i>
<i>Fischpfandl von Lachs und Waller mit Meeresfrüchten dazu Reis und gemischter Salat</i>	<i>13,50</i>
<i>Schollenfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln und Sauce tataré</i>	<i>11,40</i>
<i>½ Backhendl dazu gemischter Salatteller</i>	<i>9,80</i>