

### Aus dem Suppentopf

	<i>Euro</i>
<i>Würstelsuppe</i>	5,90
<i>Nudelsuppe mit Rindfleisch</i>	4,50
<i>Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotwürfel</i>	3,90
<i>Klare Rindssuppe mit hausgemachten Leberknödel</i>	3,60
<i>Nudelsuppe</i>	3,30
<i>Klare Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten</i>	3,30

### Hausmannskost

<i>Hausgemachter Leberkäs gebraten mit Spiegelei, dazu Petersilienkartoffeln und gemischten Salat</i>	8,50
<i>Hausgemachter Leberkäs gefüllt mit Käse und Schinken, gebacken dazu Kartoffelsalat</i>	8,50
<i>Tiroler Gröstl mit Spiegelei, dazu Krautsalat</i>	8,20
<i>Blutwurstgröstl mit Sauerkraut</i>	8,00
<i>Bratwurst mit Kartoffeln und Sauerkraut</i>	7,50
<i>Hausgemachte Blutwurst mit Kartoffeln und Sauerkraut</i>	7,50
<i>Hausgemachte Leberwurst mit Kartoffeln und Sauerkraut</i>	7,50
<i>Frankfurter Würstel mit Senf, Kren und Semmel</i>	4,60

### Aus der fleischlosen Küche

<i>Gnocchi in feiner Gemüserahmsauce dazu gemischter Salat</i>	8,80
<i>Käseomelette mit gemischten Salat</i>	8,30
<i>Gerösteter Knödel mit Ei, dazu gemischter Salat</i>	8,00

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

**Fertige Hauptspeisen**

	<i>Euro</i>
<b>Bauernschmaus</b> mit Semmelknödel und Sauerkraut	11,50
<b>Gekochter Kruspelspitz</b> mit Röstkartoffeln und Apfelkren	10,50
<b>Gekochter Selchschoopf</b> mit Kartoffeln und Sauerkraut	10,50
<b>Steirisches Wurzelfleisch</b> dazu Kren und Petersilienkartoffeln	8,60

**Spezialitäten für 2 Personen**

<b>Hausplatte "Brückenwirt"</b> ( Schweinekotlettes und Rindfleisch vom Grill, Wienerschnitzel, Pommes frites, Reis, Gemüse, Saucen und Salat )	28,50
<b>Salzburger Schlachtplatte</b> ( Hausgemachte Blut- und Leberwurst, Schweinebraten, Geselchtes, Semmelknödel, Sauerkraut und Kartoffeln )	25,00

**Für unsere kleinen Gäste**

<b>"Micky Maus Teller"</b> ( Wienerschnitzel vom Schwein ) mit Pommes frites und gemischten Salat	8,20
<b>"Asterix"</b> ( Truthahnschnitzel vom Grill ) mit Bratensaft, Reis und Gemüse	8,20
<b>Schinken-Käse-Toast</b> mit Salatgarnitur	6,30
<b>"Tick, Tack, Trick u. Track"</b> 4 Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	6,30
<b>Grillwürstel</b> mit Pommes frites	6,30

### **Frisch aus der Pfanne**

	<i>Euro</i>
<b>Zwiebelrostbraten</b> <i>mit Semmelknödel und gemischten Salat</i>	15,80
<b>Schweinelendchen*</b> <i>in Kräuterrahmsauce</i> <i>mit Reis und Gemüse</i>	13,50
<b>Cordon bleu*</b> <i>mit Petersilienkartoffel und gemischten Salat</i>	13,00
<b>Truthahnsteak</b> <i>in leichter Curryrahmsauce</i> <i>mit Reis, Früchte und Gemüse</i>	11,70
<b>Champignonschnitzel*</b> <i>mit Reis und gemischten Salat</i>	11,50
<b>Wiener Schnitzel*</b> <i>mit Petersilienkartoffel und gemischten Salat</i>	11,30
<b>Schweineleber sauer</b> <i>mit Reis und gemischten Salat</i>	9,50
<b>Schweineleber gebacken</b> <i>mit Petersilienkartoffel und gemischten Salat</i>	9,50

### **Grillspezialitäten**

<b>Grillteller ( Steaks vom Schwein und Truthahn )</b> <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>	12,80
<b>Schweinekotlette*</b> <i>mit Pommes frites und gemischten Salat</i>	11,30
<b>Zigeunerspieß*</b> <i>mit Letscho, Reis und gemischten Salat</i>	10,50
<b>Berner Würstel*</b> <i>mit Pommes frites und gemischten Salat</i>	8,80
<b>Cevapcici*</b> <i>mit Pommes frites, Senf und Zwiebel</i>	8,30

\* Schweinefleisch

### **S a l a t e**

	<i>Euro</i>
<i>„Fitnesssalat“ mit gebratenen Truthahnbruststreifen</i>	9,20
<i>Salatteller „Brückenwirt“ ( mit Thunfisch und Ei )</i>	8,00
<i>Gemischter Salatteller</i>	4,00

### **E x t r a s**

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

### **S ü s s e s z u m A u s k l a n g**

<i>Salzburger Nockerl ( ca. 30 Minuten Wartezeit )</i>	11,80
<i>Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster</i>	7,80
<i>Zimtparfait auf Beerensauce</i>	6,20
<i>Stück Eispalatschinke</i>	5,20
<i>Brandteigkrapferl mit Vanilleeis und Beeren</i>	5,20
<i>Stück Palatschinke mit Marillenmarmelade</i>	3,50
<i>Stück Torte (Bitte fragen Sie das Servicepersonal)</i>	3,00

### **K a l t e S p e i s e n**

*Gebäck ist nicht inkludiert*

<i>Speckplatte mit Kren und Gurkerl</i>	7,50
<i>Gemischte Käseplatte mit Butter</i>	7,50
<i>Brettljause</i>	6,80
<i>Kalter Schweinebraten mit Kren und Gurkerl</i>	6,20
<i>Kaltes Geselchtes mit Kren und Gurkerl</i>	6,20
<i>Schinkenrolle, garniert</i>	6,50
<i>Russisches Ei</i>	6,20
<i>Hausgemachte Sülze in Essig und Öl</i>	5,80
<i>Essigwurst</i>	4,70
<i>Weckerl</i>	1,00
<i>Stück Semmel oder Brot</i>	0,60

### Heisse Getränke

<i>1/4 l Glühwein</i>	4,90
<i>Tee mit Rum</i>	3,80
<i>Tee mit Milch oder Zitrone</i>	2,90
<i>Tasse Capuccino</i>	3,40
<i>Großer Brauner</i>	3,40
<i>Verlängerter</i>	2,80
<i>Portion Kaffee</i>	4,80
<i>Heißer Kakao mit Schlagobers</i>	3,10
<i>Becher Milch warm oder kalt</i>	2,00

### Aperitifs

<i>Glas Prosecco</i>	3,30
<i>Sandeman Sherry don fino</i>	3,30
<i>Martini dry</i>	3,30
<i>Campari Orange</i>	4,20
<i>Campari Soda</i>	3,70

### Sekt

<i>Schlumberger Sparkling 0,7 l</i>	24,00
<i>Flasche Prosecco 0,7 l</i>	19,20
<i>Stifterl Prosecco 0,2 l</i>	6,60

### Liköre

<i>Amaretto di Saronno</i>	3,90
<i>Cointrau - franz. Orangenlikör</i>	3,90
<i>Baileys Irish Cream</i>	3,70

## Flaschenweine

### Flaschenweine rot 0,7l

	<i>Euro</i>
<b>Umathum- Frauenkirchner Haideboden</b> Rebsorten Blaufränkisch, Zweigelt u. Cabernet Sauvignon Burgenland	39,00
<b>Zweigelt Umathum, trocken,</b> Weingut Josef Umathum, Frauenkirchen, kräftig rubinrote Farbe, fruchtig-würziges Bukett;	26,40
<b>Blauer Burgunder (Pinot noir)</b> Weingut Kloster am Spitz Purbach, Burgenland	25,20
<b>Blaufränkischer</b> Johann Heinrich, Deutschkreutz Mittelburgenland	26,40
<b>Carnunthum-Cuvée,</b> Weingut Markowitsch Zweigelt & Pinot noir, trocken	22,80

### Flaschenweine weiß 0,7l

<b>Chardonnay</b> Weingut Markowitsch, Weinbaugbiet Carnunthum - Göttelsbrunn	24,60
<b>Grüner Veltliner Steinfeder „Marienfeld“</b> Weingut Jamek Joching - Wachau,	27,60
<b>Riesling, „Bockgärten“</b> Weinrieder Kleinhadersdorf	22,80
<b>Welschriesling</b> Südsteirische Weinspezialität Weingut Skoff – Gamlitz	21,60

## Offene Weine

		Euro
<b><u>Offene Weißweine:</u></b>	1/4 l <b>grüner Veltliner</b>	
	Weingut Schüller, Pillersdorf, NÖ	4,00
	1/8 l <b>Welschriesling</b>	
	Weingut Tschermonegg, Südsteiermark	3,40
<b><u>Offene Rotweine:</u></b>	1/4 l <b>Zweigelt</b> – Weingut Schüller, Pillersdorf, NÖ	4,20
	1/4 l <b>Etschtaler Vernatsch</b> , Südtirol	4,20
	1/8 l <b>Carnunthum Cuveè</b> , Markowitsch	3,70
	1/4 l <b>Gespritzter rot</b>	2,80
	1/4 l <b>Gespritzter weiß</b>	2,70
	1/4 l <b>Spritzer Aperol</b>	3,60

## Biere

### Fassbierspezialitäten:

0.5 l Brau AG Kaiser Märzen	3,80
0.3 l Brau AG Kaiser Märzen	3,20
0.5 l Kaltenhausener Bernstein	4,00
0.3 l Kaltenhausener Bernstein	3,40
0.5 l Weihenstephaner Hefeweißbier	4,00
0.3 l Weihenstephaner Hefeweißbier	3,40
0.5 l Gösser Naturradler	3,90
0.3 l Gösser Naturradler	3,30
0.5 l Stiegl Paracelsus Zwickl	4,00
0.3 l Stiegl Paracelsus Zwickl	3,40

### Flaschenbier:

0.5 l Kaiser Märzen	3,90
0.5 l Doppelmalz- Dunkel	3,90
0.5 l Edelweiß dunkel Hefeweizen	4,00
0.5 l Schlossgold (alkoholfrei)	3,80
0.5 l Gösser Naturgold (alkoholfrei)	3,80
0.5 l Edelweiß Weißbier alkoholfrei	4,00
1/2 l Obstmost	3,40
1/2 l Obstmost gespritzt	3,00

## Alkoholfreie Getränke

Kombucha 0.2l, Red Bull 0,25l	3,90
Pago Säfte ( Johannisbeer, Multivitamin, Marille, Mango, ) 0.2 l	3,10
Eistee, Almdudler, Cola zero 0.33 l	2,80
Orangensaft 0.25l, Apfelsaft 0.25l	2,80
Gasteiner Mineralwasser sparkling oder natur 0.33 l	2,30
Fanta, Sprite, Coca Cola 0.25l	2,40
Apfelsaft gespritzt 0.5l	3,40

## Jugendgetränke

Himbeerwasser 0,5 l	2,80
Hollerwasser 0,5 l	2,80
Soda Zitron 0,5 l	2,20

## Spirituosen 2 cl

Vogelbeerschnaps	4,60
Remy Martin – Cognac	4,60
Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whisky	4,50
Whisky Chivas Regal	3,90
Bacardi Rum, Wodka, Tequilla, Underberg, Ramazotti, Averna	3,20
Williamsbirne, Marillenbrand, Enzian, Zirbenschnaps	2,90
Jägermeister, Metaxa	2,80
Weinbrand, Obstler, Rum	2,70

## 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>3,40</i>
<i>Steirischer Schilcher Junker vom Weingut Langmann, St. Stefan</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Carnuntum - Cuveè v. Markowitsch</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,70</i>

## Fisch- u. Hendl

<i>Fischpfandl von Lachs und Waller mit Meeresfrüchten dazu Reis und gemischter Salat</i>	<i>13,90</i>
<i>Schollenfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln und Sauce tatar</i>	<i>11,70</i>
<i>½ Backhendl dazu gemischter Salatteller</i>	<i>10,50</i>