

Vorspeisen | appetizers

Steirischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Brot

Styrian beef salad with beetle beans and bread

€ 9,80

Vogersalat mit Erdäpfelrösti

Lamb's lettuce with hash browns

€ 9,50

Suppen | soups

Steirische Rollgerstl-Suppe

Styrian barley soup

€ 5,40

Kräftige Rindsuppe mit verschiedenen Einlagen

Consommé with different inlays

€ 4,20

Salate | salads

„Backhendlsalat“

Backhendlstreifen auf Blatt- & Kartoffelsalat

„Fried chicken salad“

Strips of fried chicken on leaf & potato salad

€ 9,50

Gemischter oder grüner Salat

Mixed or green salad

€ 4,50

BrücklWirt

HOTEL · RESTAURANT

Hauptspeisen

Heimisches Saiblingsfilet mit Spinat-Risotto

Filet of char with spinach risotto

€ 19,90

Kotelette vom Iberico-Schwein mit hausgemachten Rösti

Iberico-pork with homemade hash browns

€ 18,50

Lammhaxe mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

Lamb with root vegetables and mashed potatoes

€ 19,80

Gebackenes Kalbsschnitzerl mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Breaded veal escalope with parsley potatoes and cranberry sauce

€ 17,50

Gegrilltes Rumpsteak mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Speckbohnen

Grilled rumpsteak with French fries, herb-butter and beans

€ 25,90

Hühnerbrust „Pariser Art“ gebacken mit Ei, serviert mit Reis und Pfannengemüse

Chicken breast breaded in egg with rice and vegetables

€ 14,80

Spaghetti mit Kürbiskern-Pesto

Spaghetti with pumpkin seed pesto

€ 11,80

Desserts

Hausgemachtes Schokoladenmousse

Homemade chocolate mousse

€ 5,30

Panna Cotta im Karamell-Gitter

Panna Cotta with caramel grid

€ 5,20

Italienisches Tiramisu mit Schokosauce

Italian tiramisu with chocolate sauce

€ 4,20

BrücklWirt

HOTEL · RESTAURANT