

## Speisekarte beim Brücklwirt

Hausgemachtes Sulzerl mit Käferbohnen und Kernöl <i>Homemade aspic with beetle beans and pumpkin seed oil</i>	€ 8,90
Kleiner Steak-Toast mit Grillsauce und Salatgarnitur <i>Small steak toast with grill sauce and salad bouquet</i>	€ 9,80
Rindsuppe mit Speck-Knöderl oder Frittaten <i>Consommé with bacon dumpling or sliced pancakes</i>	€ 4,20
Karotten-Lauch-Cremesuppe <i>Cream of carrot &amp; leek soup</i>	€ 4,60
Gebackenes Kalbsschnitzerl mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>Breaded veal escalope with parsley potatoes and cranberry sauce</i>	€ 17,50
Gegrilltes Schweinskotelette mit Speck, Zwiebeln, Champignons & Röstkartoffeln <i>Grilled pork chop with bacon, onions, mushrooms and roasted potatoes</i>	€ 15,50
Gebackenes Schweinskotelette mit Kartoffelsalat <i>Breaded pork chop with potato salad</i>	€ 14,50
Hühnerbrust gefüllt mit Frischkäse & Speck, serviert mit Kartoffeln und Gemüse <i>Chicken breast stuffed with cream cheese &amp; bacon, served with potatoes and vegetables</i>	€ 14,80
Grillteller mit Pommes und Röstgemüse <i>Mixed grill with French fries and roasted vegetables</i>	€ 14,50
Einheimisches Saiblingsfilet vom Grill, serviert mit Risotto und Gemüse <i>Grilled char fillet, served with risotto and vegetables</i>	€ 18,90

## Speisekarte beim Brücklwirt

Tiroler Käsespätzle <i>Tyrolean cheese spaetzle</i>	€ 8,50
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse <i>Homemade ravioli stuffed with cream cheese</i>	€ 9,50
Risotto mit Zucchini und Melde <i>Risotto with zucchini and spinach</i>	€ 9,50
„Steirischer Hendsalat“ – Gebackene Hendlstreifen auf Blattsalat <i>Breaded chicken slices on leaf salad</i>	€ 9,50
„Griechischer Salat“ mit Tomaten, Gurken, Oliven und Schafkäse <i>„Greek salad“ with tomatoes, cucumbers, olives and feta cheese</i>	€ 9,50
Bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebel und Ei <i>Salad with tuna, onions and egg</i>	€ 9,50
Gemischter Salat oder Blattsalat <i>Mixed salad or leaf salad</i>	€ 4,50
„Schokospitz“ – Schokoladenmousse im Stanitzerl mit Früchten und Eis <i>Chocolate mousse with fruits and ice cream</i>	€ 5,90
Topfen-Mandarinen-Torte <i>Curd-mandarin-cake</i>	€ 3,80
Frische Erdbeeren mit Vanille-Eis und Schlag <i>Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream</i>	€ 4,50

Tischreservierungen nehmen wir gerne unter  
+43 3842 817 27 oder [reception@bruecklwirt.co.at](mailto:reception@bruecklwirt.co.at)  
entgegen.

Wir freuen uns auf Sie!