

**RESTAURANT**

**BRUCKNER'S**

**BRUCKNERSLINZ.AT**



## WISSEN, WO'S HERKOMMT



Die Freilandeier beziehen wir vom Leitnerhof in Lichtenberg,  
Fleischspezialitäten aus der Fleischhauerei Ozlberger in Hartkirchen und  
fangfrischen Fisch von unserem Fischhändler Armin Schöffl aus dem Gusental.  
Unser knackiges Obst und Gemüse kommt von Samhaber,  
Kräuter, Blüten und Chilis stammen von Alois Handlbauer aus Lichtenberg.

Erlesenen Kaffeegenuss verspricht Amann Kaffee aus dem Bregenzerwald und die Edelbrände produzieren  
Hans Reisetbauer aus Axberg sowie die Puchheimer Destillerie nach wiederentdeckten Originalrezepturen.



## VORWEG



<b>Kräftige Rindssuppe</b> <small>A C F G O P</small> Frittaten oder Leberknödel   Schnittlauch	7,00
<b>Bärlauchcremesuppe</b> <small>A C G O P</small> Focaccia   Affila	7,00





## MITTENDRIN



	KLEIN	GROSS
<b>Kalbsrahmgulasch</b> <small>AGMOP</small> Butterspätzle   Crème fraiche   Petergrün	14,00	20,00
<b>Bürgermeister Schnitzel</b> <small>ACFMOP</small> Petersilkartoffeln   Preiselbeeren   Beilagensalat	16,00	22,00
<b>Grüner Spargel</b> <small>CGOP</small> Prosciutto   Amandine   Sauce Hollandaise	14,00	19,00
<b>Handgeschnittene Bärlauchgnocchi</b> <small>ACGOP</small> Feta   Wildkräuter	13,00	18,00
<b>Sacher Würstel</b> <small>ACMOP</small> Senf   Kren   Semmel		8,00



## DANACH



<b>Schokobrownie</b> <small>ACEGO</small> Vanilleeis   Beeren   Staubzucker	9,00
<b>Kleines Käsebrett</b> <small>AGHMO</small> Feigensenf   Nüsse	13,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A: Glutenhaltiges Getreide; B: Krebstiere; C: Ei; D: Fisch; E: Erdnuss; F: Soja; G: Milch;

H: Schalenfrüchte; L: Sellerie; M: Senf; N: Sesam; O: Sulfite; P: Lupine; R: Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Die angeführten Preise verstehen sich inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

