

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



Kräftige Rindssuppe A C F G O P 7,00
Frittaten oder Leberknödel | Schnittlauch

Bärlauchcremesuppe A C G O P 7,00
Focaccia | Affila





MITTENDRIN



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



DANACH



Schokobrownie <small>ACEGO</small> Vanilleeis Beeren Staubzucker	9,00
Kleines Käsebrett <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.

