

**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.

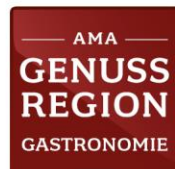
Erlesenen **Kaffeegenuss** verspricht Amann Kaffee aus dem Bregenzerwald und die **Edelbrände** produzieren Hans Reisetbauer aus Axberg sowie die Puchheimer Destillerie nach wiederentdeckten Originalrezepturen.



## REGIONAL SCHMECKT AUSGEZEICHNET



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe aus **5 Produktkategorien** wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. Nähere Informationen dazu finden Sie in unserem Schaukasten.



## ALLGEMEINE INFORMATIONEN



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.





## VORWEG



<b>Prosciutto Antipasti</b> <small>A G M O P</small> Büffelmozzarella   Oliven   Basilikumpesto   Grissini	18,00
<b>Kräftige Rindssuppe</b> <small>C F G O P</small> Frittaten oder Leberknödel   Schnittlauch	7,00
<b>Kartoffel-Pilzcremesuppe</b> <small>A G O P</small> Croûtons   Affila Kresse	7,00



## MITTENDRIN



<b>Mango Chicken Curry</b> <small>A F G H L M</small> Dufteis   Zuckerschoten   Sprossen	18,00
<b>Spareribs</b> <small>A C G M O P</small> Steakpommes   Sour Cream   BBQ-Sauce	20,00
<b>Kalbsschnitzel</b> <small>A C G O P</small> Petersilkartoffeln   Zitronen   Preiselbeeren   Beilagensalat	26,00
<b>Sacherwürstel</b> <small>A C M O P</small> Senf   Kren   Semmel	8,00
<b>Cremiges Pilzrisotto</b> <small>G O P</small> Frühlingszwiebel   Rucola   Grana Padano	18,00



## DANACH



<b>Chocolate Cake</b> <small>A C G O</small> Geröstete Mandeln   Joghurt-Waldbeeren-Eis   Hippen	9,00
<b>Kleines Käsebrett</b> <small>A G H M O</small> Feigensenf   Nüsse	13,00

