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.

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Produkte in unseren Gerichten.

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.

SUPPE

Rindsuppe 6
Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel

ZWISCHENDURCH

Beef Tatar 18
Pilze | Salzbutter | Wachtelei

Caesar Salad 18
Gebratene Hühnerstreifen

Vegane Gnocchi 19
Kürbisragout | Walnüsse

Backhendl 13
Kartoffel-Vogerlsalat | Kleine Portion

Rahmbeuschel 12
Serviettenknödel | Kleine Portion

Würstel im Saft 12
Gebäck

Theater-Toast 8
Spiegelei

Sacher Würstel 8
Senf | Kren | Gebäck

DANACH

Apfelstrudel 9
Vanilleeis