

# Herzlich Willkommen im Brückenwirt



Unser familiär geführter Betrieb besteht seit über 150 Jahren. Unsere Großeltern, aus Goldegg stammend, kamen 1933 nach St. Johann und kauften den kleinen Gasthof Brückenwirt, an den, wie früher üblich, eine kleine Landwirtschaft (Tennerhof) angeschlossen war.

Durch viel harte Arbeit und Fleiß entstand im Laufe der Jahre ein Betrieb, auf den wir heute stolz sind. Der Brückenwirt wurde zum Zentrum der Ortsveranstaltungen wie Bälle und Hochzeiten. Am Küchenstammtisch "traf" man sich einfach.

Um dem Anspruch der Gäste gerecht zu werden, investierte man ständig. In den 50iger Jahren wurde noch mit "Zimmer mit fließendem Wasser und Zentralheizung" geworben. Dies ist natürlich längst überholt. In verschiedenen Bauetappen wurden die Gästezimmer, der Restaurantbereich und eine großzügige Tiefgarage errichtet.

Heute bieten wir unseren Gästen einen modernen Betrieb mit bodenständigen Elementen. Somit bilden Tradition und Zukunft eine harmonische Einheit, welche wir auch weiterhin behutsam pflegen werden.

**Sehr geehrte Gäste,**  
**die 14 Allergene sind in unsere Speisekarte mit Alphazeichen gekennzeichnet.**  
**Die Beschreibung der Allergene finden Sie**  
**auf der letzten Seite unserer Speisekarte. Für Fragen stehen Ihnen unsere**  
**Mitarbeiter gerne zur Verfügung.**

Familie Nocker-Schwarzenbacher und  
Mitarbeiter

## Vorspeisen und Salate

### Rote Bete Carpaccio

mit Avocado, karamellisiertem Ziegenkäse-Quittengelee und Erdäpfel-Popcorn

€ 12,80

### Caesar Salat von Salatherzen

serviert mit hausgemachtem Fladenbrot (V) (A/G/M)

€ 10,50

mit sautierten Putenstreifen € 13,50

mit gebratenem Rinderrücken € 17,50

### Italienischer Brückenwirt Vorspeisenteller „Antipasti“

(Bresaola, gegrilltes Gemüse, Büffelmozzarella und hausgemachtem Grissini )

€ 12,00 für 1 Person

€ 18,00 für 2 Personen

Inklusivpreise

Teilen Sie Ihre Eindrücke unter #brueckenwirt oder taggen Sie uns auf Instagram (hotel\_brueckenwirt)

## Suppen

Klassische Rindsuppe mit Einlage Ihrer Wahl (G/A/L/C)

(Frittaten oder Grießnockerl oder Leberknödel oder Fleischstrudel)

€ 3,80

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

serviert mit Knusperstange (V)

€ 4,20

Salzburger Suppentopf

mit Nudeln, Gemüse und fein geschnittenem Tafelspitz

€ 5,30

## Nudelgerichte

Spaghetti Siciliana mit Mozzarella und Rucola

€ 11,20

Penne mit Räucherlachs-Sauce

€ 14,80

Hausgemachte Steinpilzravioli aus Hartweizengrieß

serviert mit frischen Tomaten, Pinienkernen, Oliven, Pecorino Käse und Rucola

€ 15,40

an feiner Trüffelcremesauce

€ 22,40

Inklusivpreise

Teilen Sie Ihre Eindrücke unter #brueckenwirt oder taggen Sie uns auf Instagram (hotel\_brueckenwirt)

## Brückenwirts Hauptspeisen

Gefülltes Wiener mit Bergkäse, Kräuter Pesto und Alm Speck (A/C/E)

serviert mit Frühlingserdäpfeln und grünem Gartenbeet

€ 15,80

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb

serviert mit Petersilienerdäpfel, kleinem Salat und Preiselbeeren

Vom Schwein € 12,80

Vom Kalb € 18,20

Rosa gebratene Lammkrone mit Pariser Kruste (L/G/A/E)

auf Parmesanpolenta, lauwarmen Paprikasalat und Balsamico- Minzejus

€ 20,50

Zwiebelrostbraten vom Hirsch

serviert mit gegrilltem Kürbis, Birnen mit Preiselbeeren und Erdäpfelbaunzen

€ 19,80

## Wir sind berühmt für

Den Alt-Wiener „Tafelspitz“ (L/A/G/C)

mit Cremespinat, Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce und Apfelkren

€ 19,20

Inklusivpreise

Teilen Sie Ihre Eindrücke unter #brueckenwirt oder taggen Sie uns auf Instagram (hotel\_brueckenwirt)

## Steak und Burger

Der Knusprige „Hühner-Burger“ (A/O/M/G)  
mit Kräuterbun, hausgemachter BBQ-Sauce, Tomaten,  
Cheddarkäse, Ananas Speck Krautsalat und Bauernpommes  
€ 15,20

Rinder Filet „Café de Paris 250g (G/M/O)  
an Pfeffersauce, Ofenkartoffel und Maiskolben  
€ 26,00

## Fisch & Meer

Gebratenes Lachsforellenfilet (D/G)  
mit Flusskrebsbällchen und Erdäpfelpaunzen  
€ 18,20

Salzachtaler Eintopf mit Seehecht-Garnelen und Forelle  
dazu Bouillongemüse  
€ 16,80

Inklusivpreise

Teilen Sie Ihre Eindrücke unter #brueckenwirt oder taggen Sie uns auf Instagram (hotel\_brueckenwirt)



## Dessert

„Muas“ mit Heidelbeeren und Vanilleeis

(Bitte beachten Sie die Wartezeit von ca. 25 Minuten)

€ 6,80

Apfel- oder Topfenstrudel (C/G/A/E/L)

warm serviert

€ 4,50

auf Wunsch mit Vanillesauce (A/G/C/L)

€ 6,20

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (G/C/A/L/E)

€ 9,20

Hausgemachte Mozart Knödel

€ 10,90

Inklusivpreise

Teilen Sie Ihre Eindrücke unter #brueckenwirt oder taggen Sie uns auf Instagram (hotel\_brueckenwirt)

## Unsere Eisbecher

### Eissorten

Vanille, Erdbeere, Joghurt, Pfirsich, Schokolade  
Latte Macchiato, Pistazie, Walnuss

### Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis

€ 4,20

mit Schlagobers (G)

€ 4,60

### Bananensplit (G/E)

Cremiges Vanilleeis und Bananenhälften,  
garniert mit Mandelsplittern, Schokoladensauce und Schlagobers

€ 5,90

### Fruchtbecher

Köstliche Fruchteissorten mit frischen Früchten der Saison garniert

€ 6,80

### Eiskaffee oder Eisschokolade (G)

Cremiges Vanille- und Macchiatoeis in eisgekühltem Kaffee  
oder Schokolade und Schlagobers

€ 5,80

### Heiße Liebe (G)

Köstliches Vanilleeis mit warmen, marinierten Himbeeren

€ 6,60

### Kindereisbecher (G)

2 Kugeln Eis nach Wunsch mit verschiedenen Beigaben zum „Selberkochen“

€ 3,80

**ALLERGENE IN ALLEN EINSORTEN: C/A/E/G/H**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Inklusivpreise

Teilen Sie Ihre Eindrücke unter #brueckenwirt oder taggen Sie uns auf Instagram (hotel\_brueckenwirt)