

Omas Winterküche

05. Januar bis 31. März 2024



Hauptgerichte

- Ratatouille (Tomatengemüse mit Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten und Zwiebeln) mit Schinken und Käse überbacken, dreierlei Reis* € 15,90
- Rahmschwammerl (Champignons, Egerlinge und Austernpilze) mit Brezn-Semmelknödel* € 15,90
- Bayrischer Schweinsbraten mit Kruste gebraten, Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel mit Brösel und Krautsalat* € 15,90
- Jägerschnitzel mit Schwammerlsoße und hausgemachte Spätzle* € 16,90
- Grillteller „Bruckenfischer“ und Grillwürstl mit Kräuterbutter auf Tomatengemüse, Speckbohnen und Pommes frites* € 22,90
- Zwiebelrostbraten mit knusprigen Röstzwiebeln mit röschen Bratkartoffeln* € 23,90

Zu „Omas Winterküche“ empfehlen wir im Gasthaus zum Bruckenfischer vom 12.01.-28.01.2023

- Ein großen Teller Soljanka „Angela“ mit Sauerrahm, garniert mit Petersilie und Baquette* € 12,90
- Pochierte Eier auf leckerem Rahmspinat mit „Ismanninger“ Petersilienkartoffel* € 15,90
- Hausgemachte Wirsingwickerl (wie bei Oma) in Specksoße mit Kartoffelpüree* € 18,90
- „Oma's Cordon Bleu“ mit Preiselbeeren und Kartoffel – Radieserl -Salat* € 19,90
- Gesottener Tafelspitz auf Rahmwirsing, Gemüsestreifen, „Steirer Kren“ und Schwenkkartoffeln* € 20,90
- Zunge vom Kalb in Meerrettichsoße, garniert mit Gemüse der Saison und Salzkartoffeln* € 22,90

Desserts

- Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße* € 7,90
- Dampfnudel mit Vanillesoße* € 8,50
- Creme von der „Tonkabohne“ mit Beeren in Cassis mit Minze* € 8,50
- Hausgemachte Apfelkücherl mit Zimt-Zucker, Früchten, Sahne und Vanilleeis* € 9,50
- Hollerko überbacken (gekochte Zwetchgen, Holunderbeeren und Äpfel) mit Mandelschaum und Walnußeis* € 9,50
- Gemischter Dessertteller „Bruckenfischer“ mit Früchten garniert* € 10,90
- Hausgemachtes Verdauungsschnapsperl aus grünen Walnüssen und Kräutern 2 cl* € 4,50

Wir bitten um Verständnis, dass wir für Umbestellungen einen Mehraufwand von 1,00 € berechnen müssen.

