

Bruggwirt

Was es im „Platzhirsch“ gibt:

Suppen und Vorspeisen ♦ *Soups and starters*

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe mit eigenen Stroh <i>Truffled celery foam soup with straw</i>	€ 5,90
Rote Rübensuppe mit gebratener Blutwurst und steirischen Kren <i>Beetroot soup with fried black pudding and Styrian horseradish</i>	€ 5,90
Tafelspitzsuppe mit Wurzelgemüse und Kräuterfrittaten <i>Clear beef soup with small cut vegetables and herb pancakes</i>	€ 4,90
Beef Tartar vom Jungstier dazu Kapern und Rucola <i>Beef Tartar from the young bull with capers and rocket</i>	€ 16,50
Zweierlei vom Lachs mit Wasabi Creme und Zupfsalat <i>Two kinds of salmon with wasabi cream and potato salad</i>	€ 16,50
Rotes Rüben Carpaccio mit karamellisierten Ziegenkäse <i>Beetroot carpaccio with caramelized goat cheese</i>	€ 14,90

Hauptspeisen ♦ *Main courses*

Rosa gebratenes Rinderfilet vom heimischen Almoachsen (240 g) dazu Rotweinzwiebeln, Wintergemüse und gratinierte Erdäpfel <i>Roasted beef tenderloin from a local alpine ox (240 g) with red wine onions, winter vegetables and gratinated potatoes</i>	€ 34,90
Zwiebelrostbraten von der Beiried dazu Rösterdäpfel und grüne Speckbohnen <i>Roasted slice from roastbeef with onion sauce, roasted potatoes and green beans with speck</i>	€ 24,90
Steirische Freilandente mit Orangensaft'l dazu Champagner Rotkraut, Kastanien und Serviettenknödel <i>Styrian open land duck with orange juice and champagne red cabbage, chestnuts and napkin dumplings</i>	€ 19,90

<p>Wienerschnitzel vom Kalb in der Eisenpfanne gebacken, dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>Wienerschnitzel baked by the veal in the iron pan, with parsley potatoes and cranberries</i></p>	€ 22,90
<p>Steinpilzrisotto mit glacierten Tomaten <i>Porcini mushroom risotto with glazed tomatoes</i></p>	€ 14,50
<p>Gebratenes Zanderfilet mit Paprikaschaum, Babyspinat und Fettuccine <i>Fried zander fillet with paprika foam, baby spinach and fettuccine</i></p>	€ 24,90
<p>Gemischter Beilagen Salat <i>Mixed salad</i></p>	4,90
<p>Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne hausgemachte Aufstriche mit Butter und Brot <i>On request, we serve you homemade spreads with butter and bread</i></p>	3,50

Dessert ♦ Dessert

<p>Mohn und Zimtparfait mit Rumpflaumen <i>Poppy seed and cinnamon parfait with rum plums</i></p>	€ 8,90
<p>Lauwarme Schokoladen Tarte mit Bourbon Vanilleeis <i>Warm chocolate cake with vanilla ice cream</i></p>	€ 8,90
<p>Marillen-Palatschinken <i>Apricot pancake</i></p>	€ 6,90
<p>Hausgemachte Topfen Zwetschgenknödel mit Butterbrösel <i>Homemade curd plum dumplings with butter crumbles</i></p>	€ 8,90
<p>Affogato mit Espresso und Vanille Eis <i>Affogato with espresso and vanilla ice cream</i></p>	€ 4,90

Schönen Aufenthalt und Guten Appetit!
Have a nice stay and enjoy your meal!