

Kräftige Rindssuppe

Grießnockerl ACG oder **Leberknödelsuppe** A L

Frittaten hausgemachte Suppeneinlage ACGL

Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Croutons ACGL

Omelett`s

Schinken-Käse Omelett ACG

Schinken, Käse und Zwiebel angeröstet
mit 3 St. Eier und Petersilie geschwenkt dazu 2 Scheiben Toastbrot

Bauern Omelett ACG

Speckwürfel mit Zwiebel, Champignon, Knoblauch und Kartoffelscheiben
angeröstet mit 3 St. Eier geschwenkt dazu 2 Scheiben Toastbrot

Vegetarisches Omelett ACG

Paprika, Tomaten, Zucchini, Champignon und Zwiebel angeröstet
mit 3 St. Eier und Petersilie geschwenkt serviert mit 2 Scheiben Toastbrot

Ham and Eggs c

mit Schinken und 3 St. Eier garniert mit frischem Schnittlauch

Eierspeise mit 3 St. Eier garniert mit frischem Schnittlauch c

Wiener Schmanker`l

Faschierte Laibchen ACGLMO

mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel

Wiener Zwiebelrostbraten ALM

zartes Rinderbeiried mit knusprigen Zwiebelringen
dazu Bratkartoffel

Allergeninformation

A Glutenhaltiges Getreide

C Eier von Geflügel



E Erdnüsse



G Milch



L Sellerie

N Sesam

P Lupinen

B Krebstiere



D Fische



F Soja



M Senf

H Schalenfrüchte

O Schwefeldioxide und Sulphite



R Weichtiere

Im Pfandl serviert

Schlemmerpfanne

saftige Schweinsfiletspitzen mit Speck, scharf angebratenen Kartoffel, Karotten, Champignon und Jungzwiebel garniert mit Spiegelei c

Grenadiermarsch

Kartoffel, Teigwaren, Zwiebel, Semmelknödel und Ei scharf angebraten serviert mit grünem Salat ACG

Überbackene Spinatrahmspätzle ACG

Spinatrahmspätzle mit Schafskäse überbacken dazu grüner Salat

Erdäpfelgröstl AC

Hühnerfiletspitzen, Zwiebel, Kartoffel, Fleckerl, Knoblauch und Ei knusprig angebraten dazu grüner Salat

Überbackene Schinken-Zucchini Nockerl ACG

Spätzle mit Schinken, Zucchini, Lauch und Obers mit Käse überbacken dazu grüner Salat

Eiernockerl ACG

hausgemachte Spätzle in der Pfanne mit Zwiebel angeröstet mit Ei verfeinert dazu grüner Salat

Käsenockerl ACGL

hausgemachte Rahmspätzle in Zwiebel geschwenkt und mit Käse überbacken dazu grüner Salat

Geröstete Knödel mit Ei ACGL

in der Pfanne mit Zwiebel knusprig angebraten mit Ei geschwenkt dazu grüner Salat
(mit Speck Aufpreis € 1,50)

Schinkenfleckerl á la Creme ACGL

mit Käse überbacken dazu grüner Salat

Holzfällerpfandl ACGL

hausgemachte Spätzle mit Speck und Zwiebel geröstet mit Käse überbacken dazu grüner Salat

Gegrilltes



Gegrillte Schweinsmedaillon auf Pfefferrahmsauce

G N

serviert mit knusprigen Bratkartoffel

Mix Grill

G N

mit Kotelett von der Karreerose, Hühnerfilet, Chicken Wings, Speckstreifen
serviert mit Pommes und Kräuterbutter und Knoblauchsauce

Putenfilet auf gegrillten Gemüsestreifen

Zucchini, Paprika, Karotten, Lauch und Zwiebel
serviert mit Jasminreis

Hühnerstreifen oder Putenstreifen auf Blattsalat

G N

gegrillte Hühner oder Putenstreifen auf Blattsalat, Gurken, Tomaten
und Paprikastreifen mit Joghurtdressing serviert

Grillteller á la Bratpfandl

G N

mit Rinderbeiried, Schweinsmedaillon, Putenfilet und Speckstreifen
serviert mit Pommes und Kräuterbutter

Hühnerfiletspitzen auf Spinatrahmspätzle

A C L N

gegrillte Hühnerfiletspitzen auf Spinatrahmspätzle
garniert mit geriebenem Schafkäse

Gegrilltes Zanderfilet

G D

serviert mit Petersilienkartoffel und Kräuterbutter



Aus der Pfanne

Ein Herz für österreichische Lebensmittel

Putenfilet Natur aus der Pfanne

A L N

mit Jasminreis serviert

Putengeschnetzeltes „Balkan Art „

A G L N

mit Zwiebel, Champignon und Paprika
serviert mit Jasminreis

Jägerschnitzel nach Art des Hauses

A G L N

mit Zwiebel, Speck und Champignon
dazu Bratkartoffel



Currygeschnetzeltes von der Hühnerbrust

A G L N

Hühnerfleisch kurz angebraten mit Paprika,
Zwiebel, Champignon und Curry
dazu Jasminreis



Gebackenes

Wir verwenden ausschließlich
100% Rapsöl zum Backen



Steirischer Backsalat

ACGLM

Hühnerstreifen gebacken auf hausgemachtem
Kartoffelsalat mit Kernöl und Kürbiskernen garniert

Hühnerbrustfilet gebacken

ACGLM



mit hausgemachtem Kartoffelsalat gereicht

Wiener Schnitzel von der Schweinskarreerose

ACG

mit Pommes serviert

Cordon Bleu von der Schweinskarreerose

ACG

mit Schinken und Käse gefüllt
dazu Pommes serviert

Bauern Cordon Bleu von der Schweinskarreerose

ACG

mit Schinken, Speck, Käse, Knoblauch und Zwiebel
serviert mit Bratkartoffel

Puten Cordon Bleu

ACG

gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes

Salate

Salat klein gemischt nach Saison

Salat groß gemischt nach Saison

Grüner Salat

Kartoffelsalat

LM

Beilage

Semmelknödel, Nockerl

ACG

Reis, Bratkartoffel, Pommes, Petersilienkartoffel

Semmel

A

Kornspitz

A

Portion Ketchup, Majonnaise oder Senf

Kürbiskernöl, Preiselbeeren

Sauce Tatare

CM

Knoblauchsauce, Joghurtdressing

G

Spiegelei

C

Für unsere Naschkatzen

Kaiserschmarren ACG

serviert mit feinem Apfelmus

2 St. Himbeer - Eispalatschinken

gefüllt mit warmen Himbeeren und cremigem Vanilleeis
garniert mit Schlagobers ACFG

Mohr im Hemd ACEGFH

flaumig warmer Schokokuchen
mit Schlagobers und Schokosauce garniert

2 Stück Nutella Palatschinken ACEG

mit Nutella gefüllt
und mit Schlagobers und geriebenen Haselnüssen verziert

2 Stück Nutella-Bananen Palatschinken ACG

mit Bananenscheiben und Nutellasauce gefüllt
mit Schlagobers fein garniert

Eismohr ACEGFH

flaumig warmer Schokokuchen
mit 1 Kugel cremigem Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagobers garniert

3 Stück Marmeladepalatschinken ACG

mit Erdbeere oder Marillenmarmelade gefüllt
und mit Schlagobers verziert

2 Stück Eispalatschinken ACEFG

mit 2 Kugeln cremigem Vanilleeis gefüllt und mit
Schlagobers und Schokosauce fein garniert

Heiße Liebe G

mit 3 Kugeln Vanilleeis, heißen Himbeeren
und Schlagobers serviert

Coup Dänemark EGF

mit 3 Kugeln cremigem Vanilleeis , reichlich Schokosauce
und Schlagobers verziert

Alle Preise incl. aller Abgaben und Steuern

Druck, Satzfehler, Allergenkennzeichnung und Änderungen vorbehalten!

© 2017 by Bratpfandl. Alle Rechte an Text,- Logo-, sowie Bildmaterial vorbehalten.