

Ein herzliches Grüß Gott

BürglHöh

HÖCHSTER GENUSS

SK OMi
Sabrina & Monika
Marie
Sofi

Küchenzeiten Mittwoch bis Sonntag

Mittags von 11.30 bis 14 und Abends von 17 bis 20.30 Uhr

Sperrstunde 23h

Sonntag Abend kochen wir von 17 bis 19 Uhr und schließen um 21:30 Uhr.

Montag und Dienstag RUHETAGE



NETZ
WERK
KULINARIK

Slow Food®
Österreich



zum starten empfehlen wir

Sekt & Preiselbeer 6,50
Grüner Veltliner Sekt 4,50
Whudler Frizzante 4,50
roter Wermut Spritzer 6,50
Maroni Bier 4,60

ALKOHOLFREI

hausgemachtes Kracherl 4,50
Apfel Rouge aus Südtirol 4,-
Dirndl aus dem Traisental 4,-
verjus Apero vom Weingut Tement 4,20

Bürglhöh WEIN SELEKTIONEN

Rose vom Blaufränkisch 2021
Pia Strehn - Burgenland 27,60
1/8l 4,80

Cuvee CS BF ZW 2020
Gager * Burgenland 34,80
1/8l 5,80

Grüner Veltliner 2021
DAC Kellersselektion
Norbert Bauer - Weinviertel 27,60
1/8l 4,60

Suppen

kräftige Rindsuppe wahlweise
mit FRITTATEN, FLEISCHSTRUDEL,
GÄNSELEBERKNÖDEL oder KASPRESSKNÖDEL 5,20

die FISCHSUPPE klein 8,-
als Hauptspeise 24,50

Vorspeisen

ZUM STARTEN

Hausspeck * Wildwurst * Bauernbrot * Kren
klein 8,- groß 12,-

Salzburger STÖR KAVIAR vom Grill 25,-
10g mit Buttertoast

Walter Grills Empfehlung: 2cl Kaviar vodka 6,-

BÜRGL"ATA" 15,50

Dry Age Rind * Rucola * Körndl * Bergkäse

CARPACCIO vom HIRSCH 14,-

Blattsalate * Bergkäse * Hausbrot



gemischter SALATTELLER 4,50



knuspriges KRÄUTERBAQUETTE 3,50

Wirtshausklassiker

Original WIENER SCHNITZEL vom Riesbauer KALB aus Werfen 25,-
Petersilerdäpfel * Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL vom SCHWEIN 15,50
Pommes * Preiselbeeren

CORDON BLEU 16,50
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse * Pommes * Preiselbeeren

KAISERGULASCH vom HIRSCH 13,-
Spätzle

LACHSFORELLENFILET gebraten - vom Hausteich 26,-
Erdäpfelstampf * Kräuterfond



KÜRBISKNÖDEL 13,-
braune Butter * Bergkäse * Zupfsalate

hausgemachte BANDNUDELN 13,-
mit WILDSUGO oder  PARADEISER * Pötzelsberger Almkäse

SALATSCHÜSSEL mit gemischten Salaten der Saison 13,-
Hausdressing * gebratene Putenstreifen



knuspriges KRÄUTERBAQUETTE 3,50

WINTERMENÜ

- » → kleiner BACKFISCH * Erdäpfelsalat * Kernöl
oder
- » → SUPPENTOPF
Kaspressknödel * Frittaten * Fleischstrudel
oder
- » → FISCHSUPPE
oder
- » → CARPACCIO

- » → WIENER SCHNITZEL vom KALB
Petersilerdäpfel * Preiselbeeren
oder
- » → MOCCA-REHRAGOUT
Rosmarin * Bandnudeln * Schmorgemüse
oder
- » → LACHSFORELLENFILET gebraten - vom Hausteich
Erdäpfelstampf * Gemüse

- » → SCHOKOMOUSSE
oder
- » → KÄSE
oder
- » → HOLLERKOCH
oder
- » → heiße LIEBE

3 Gänge zum AUSSUCHEN 40,-
mit Weinbegleitung 55,-
alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden

für Naschkatzen

HOLLERKOCH 8,50

vanilleeis * Zimt

JOGHURT 7,50

Zwetschke * vanilleeis * Schlagobers

SCHOKOLADE 8,50

Schokomousse * Schokotarte * Parfait * Zwetschke

AFFOGATO 4,-

Espresso * vanilleeis

4 x WEICHKÄSE 10,-

Chutney * Hausbrot

für kleine NASCHKATZEN

1 Kugel SCHOKOMOUSSE 3,50

1 Bauer PRALINE vogelbeer oder Haselnuss-Trüffel pro Stk. 1,20

2 Stück WEICHKÄSE 6,-

Täglich hausgemachte Torten und Eiskreationen!

Die kleine WEINKARTE



WEISS LEICHT 0,75

- Welschriesling 2020 * Sternat 27,60
- Gelber Muskateller 2022 * Niki Windisch 27,60
- Sauvignon blanc 2022 * Schmidt 27,60
- GV Federspiel Loibner 2021 * Knoll 39,40
- GV Federspiel 2022 * Piewald 35,-
- GV Federspiel Bachgarten 2022 * Franz Pichler 35,-
- Riesling Federspiel 2021 * Pax 37,-
- Rotgipfler Anning 2022 * Stadlmann 27,60

Weiss KRÄFTIG 0,75

- GV Smaragd Greif 2016 * Hirtzberger 45,-
- GV Smaragd Singerriedel 2015 * Rixinger 43,-
- Riesling Smaragd Kollmitz 2016 * Franz Pichler 54,-

WEISS GEREIFT 0,75

- GV Reserve 2013 * Weinrieder 38,-
- GV Lindberg 2017 * Salomon 49,-
- GV Envoy 2013 * Beyer 31,-
- GV Schafberg 2014 * Nimmervoll 33,-

ROT LEICHT 0,75

- Zweigelt Goldberg 2021 * Werner Achs 29,50
- Zweigelt * Pöckl 29,50
- Pinot Noir Exklusiv * Gisperg 34,-

ROT KRÄFTIG 0,75

- Opus Eximium 2017 * Gesellmann 49,-
- Impresario 2015 * Kerschbaum 62,-
- Rosso e Nero 2017 * Pöckl 53,-
- Xur 2018 * Werner Achs 55,-
- Pannobile 2011 * Gesellmann 45,-
- „der kleine Sassicaia“ Guidalberto 2015 67,-

Das Christkind kommt bald...

Bürglhöh Weihnachtspaket

FRUCHTGENUSS

- das Beste von der Wachauer Marille
- Bauernzwetschke

pro Glas 5,90

im GLAS

- Verhackert's
- Grammelschmalz
- Wildsugo klein



Aus unserer hauseigenen Nudelfabrik

300g Bandnudeln 2,-

Überraschen Sie Ihre Lieben
mit einem

GUTSCHEIN

für einige schöne Stunden bei uns



Maroni Bier 3,50

Bürglhöh Rosé * Weingut Pia Strehn 17,-

Bürglhöh Grüner Veltliner * Weingut Norbert Bauer 17,-

Bürglhöh Selektion * Weingut Gager 25,-