

# Ein herzliches Grüß Gott Bürglhöh

HÖCHSTER GENUSS

Ein bisschen mehr Freude und weniger Streit,  
ein bisschen mehr Güte und weniger Neid,  
ein bisschen mehr Liebe und weniger Hass,  
ein bisschen mehr Wahrheit, das wär doch was!

Statt soviel Unrast ein bisschen Ruh,  
Statt immer nur ich bisschen mehr du,  
statt Angst und Hemmung ein bisschen mehr Mut  
und Kraft zum Handeln, das wäre gut.

Kein Trübsal und Dunkel, ein bisschen mehr Licht,  
kein quälend verlangen, ein froher Verzicht,  
und viel mehr Blumen, solange es geht,  
nicht erst auf Gräbern, denn da blühen sie zu spät.  
Peter Rosegger



## Küchenzeiten

Mittags von 11.30 bis 14.00 (letzte Bestellung 13:45)

Abends von 17.00 bis 20.30 Uhr

Sonntag Abend kochen wir bis 20.00 Uhr.

Sperrstunde 23h



**NETZ  
WERK**  
KULINARIK

  
Slow Food®  
Österreich



Genuss, Welch ein Zauberelixier!  
Auch darum sind wir hier,  
auf dieser einzig schönen Welt.  
Es wäre besser um sie bestellt,  
wenn alle und ein jeder,  
machte sie als Genießer schöner!

BürglHöh

HÖCHSTER GENUSS

Wir wünschen einen guten Appetit

Maria  
Sipi  
Monika  
Sabina  
EMMA & FERDL

## Suppen

---

kräftige Rindsuppe wahlweise  
mit FRITTATEN oder FLEISCHSTRUDEL 4,50  
LEBERKNÖDEL oder KASPRESSKNÖDEL 4,90

die FISCHSUPPE klein 8,- groß 20,50

## Vorspeisen

---


Salzburger STÖR KAVIAR vom Grill 25,-  
10g mit Butters-toast  
Walter Grills Empfehlung: 2cl Kaviar Vodka 6,50

BEUSCHL vom LAMM Vorspeise 9,50  
Semmelknödel Hauptspeise 14,-

BÜRGL"ATA" 15,50  
Dry Age Rind \* Rucola \* Körndl \* Bergkäse

CARPACCIO vom Jungrind 14,-  
Blattsalate \* Bergkäse \* Hausbrot

 gemischter SALATTELLER 4,50

 knuspriges KRÄUTERBAQUETTE 3,50

## Wirtshausklassiker

Original WIENER SCHNITZEL vom Riesbauer KALB aus Werfen 23,-  
Petersilerdäpfel \* Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL vom SCHWEIN 14,50 oder PUTE 15,-  
Pommes \* Preiselbeeren

CORDON BLEU 15,50  
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse \* Pommes \* Preiselbeeren

GULASCH vom Jungrind 12,50  
Semmelknödel

PUTENTOAST 10,-  
kleines Putensteak \* Toast \* Pommes \* Salatgarnitur



BRENNNESSELKNÖDEL 12,50  
braune Butter \* Bergkäse \* Zupfsalate

hausgemachte BANDNUDELN 12,50  
mit WILDSUGO oder  PARADEISER \* Pötzelsberger Almkäse

SALATSCHÜSSEL mit gemischten Salaten der Saison 13,-  
Hausdressing \* gegrillte PUTENSTREIFEN

# Menü

---

FISCHSUPPE 8,-



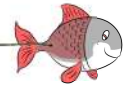
Pongauer JUNGRIND - im Holzofen geschmort 20,50  
Brennnesselknödel \* Gemüse



TOPFENPALATSCHINKEN 9,-  
Werfner Bauerntopfen \* vanillesauce \* vanilleeis

3 Gänge 35,-  
mit Weinbegleitung 50,-  
alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden

# FISCHVERLIEBT



von den Bürglhöh Teichen auf 1278hm

LACHSFORELLENFILET gebraten 24,-  
oder SAIBLINGSFILLET gebraten 25,-  
Erdäpfelstampf \* Brennnesselfond

BACKFISCH 24,-  
gebackene Fischfilets \* Erdäpfelsalat \* Kräutermayo

SALAT & FISCH 22,-  
gebratene Fischfilets \* Blattsalate \* Hausdressing



SUPERFOOD BOWL - regionale Schüssel  
Basmatireis \* Nüsse  
Gartengemüse \* Steinpilz-Soja-Dip



VEGGIE 15,50

mit gebratenem FISCHFILET 22,-

mit RINDERFILETSPITZEN vom Dry Age Rind im Beefer gegrillt 22,-

## für Naschkatzen

TOPFENPALATSCHINKEN 9,-  
Werfner Bauertopfen \* Vanilleeis \* Vanillesauce

JOGHURT 7,50  
Erdbeeren \* Vanilleeis \* Schlagobers

SCHOKOLADE 8,50  
Schokomousse \* Schokotarte \* Parfait \* Zwetschken

AFFOGATO 4,-  
Espresso \* Vanilleeis

4 x WEICHKÄSE 9,50  
Chutney \* Hausbrot

Täglich hausgemachte Torten und Eiskreationen!

# Bürglhöh Geschenkspaket

## FRUCHTGENUSS

- das Beste von der Wachauer Marille
- Bauernzwetschke

pro Glas 5,50

## im GLAS

- Verhackert's
- Grammelschmalz
- Wildsugo klein



## Aus unserer hauseigenen Nudelfabrik

300g dünne Bandnudeln 1,70

300g breite Bandnudeln 1,90

überraschen Sie Ihre Lieben  
mit einem

## GUTSCHEIN

für einige schöne Stunden bei uns



Bürglhöh Rosé von Pia Strehn 17,-

Bürglhöh Selektion von Weingut Gager 25,-