

Ein herzliches Grüß Gott

BürglHöh

HÖCHSTER GENUSS

EMIL
Sigi
Marie
Johanna
SABINA

Küchenzeiten

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
Uhudler Frizzante 4,50
roter Wermut Spritzer 6,50
Kaltenhausen Original 4,10

ALKOHOLFREI

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

Bürglhöh WEIN SELEKTIONEN

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

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

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

Suppen

kräftige Rindsuppe wahlweise
mit FRITTATEN oder FLEISCHSTRUDEL 4,90
LEBERKNÖDEL oder KASPRESSKNÖDEL 5,20

die FISCHSUPPE klein 8,-
als Hauptspeise 24,50

Vorspeisen

ZUM STARTEN
Hausspeck * Bauernbrot * Kren
klein 5,- mittel 8,- groß 10,-

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

BÜRGL "IATA" 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 24,-
Petersilerdäpfel * Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL vom SCHWEIN 14,50
Pommes * Preiselbeeren

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

KAISERGULASCH vom Jungrind 12,50
Bärlauchknödel

FISCHFILET vom Hausteich 24,50 mit Spargel 26,-
je nach Fischerglück SAIBLING oder LACHSFORELLE
Erdäpfelstampf * Gemüse



BÄRLAUCHKNÖDEL 12,50
braune Butter * Bergkäse * Zupfsalate

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

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



knuspriges KRÄUTERBAQUETTE 3,50

FRÜHLINGSMENÜ

Rahmsupperl mit BÄRLAUCH 6,50

GAINFELD LAMM - im Holzofen geschmort 25,-
Bärlauchknödel * Spargel

SCHOKOLADE 8,50
Schokomousse * Schokotarte * Parfait * Erdbeeren

3 Gänge 39,-
mit Weinbegleitung 54,-
alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden



FISCHVERLIEBT

von den BürglHöh Teichen auf 1278hm

FISCHSUPPE 8,-

FISCHFILET gebraten 26,-
je nach Fischerglück Lachsforelle oder Saibling
Erdäpfelstampf * Spargel

TOPFEN und ERDBEEREN 8,50
geschichtet mit Strudelteig * vanilleeis

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



für Naschkatzen

TOPFEN und ERDBEEREN 8,50
geschichtet mit Strudelteig * vanilleeis

JOGHURT 7,50
Erdbeeren * vanilleeis * Schlagobers

SCHOKOLADE 8,50
Schokomousse * Schokotarte * Parfait * Erdbeeren

AFFOGATO 4,-
Espresso * vanilleeis

4 x WEICHKÄSE 10,-
Chutney * Hausbrot

Täglich hausgemachte Torten und Eiskreationen!

Die kleine WEINKARTE

WEISS LEICHT 0,75

- Welschriesling 2020 * Sternat 27,60
- Gelber Muskateller 2021 * Niki Windisch 27,60
- Sauvignon blanc 2021 * Schmidt 27,60
- GV Federspiel Weissenkirchen 2021 * Pax 33,50

Weiss KRÄFTIG 0,75

- GV Smaragd Greif 2016 * Hirtzberger 45,-
- GV Smaragd Singerriedel 2015 * Rixinger 38,-
- Rotgipfler 2020 * Leo Aumann 33,-

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 2016 * Werner Achs 55,-
- Pannobile 2011 * Gsellmann 45,-
- „der kleine Sassaicaia“ Guidalberto 2015 67,-