

Ein herzliches Grüß Gott im **Bürglhöh**

HÖCHSTER GENUSS

Wir möchten uns bei allen Bauern, Winzern,
Lieferanten und Nachbarn für die gute Zusammenarbeit
und die stets hochwertige Qualität bedanken!

Wir wünschen guten Appetit!

Spiz
u. OMO
MIRIA
YVETTE
Suz. SABRINA

KÜCHENZEITEN

Mittags von 11.30 bis 14.00 und Abends von 17.00 bis 20 Uhr
Sonntag Abend kochen wir bis 18:45 Uhr und schließen um 22 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag



NETZ
WERK
KULINARIK

Slow Food®
Österreich



Wilde Vorspeisen

ZUM STARTEN klein 8,- groß 12,-
Hirschschinken * Rehwurst * Kren

Salzburger Stör KAVIAR von Walter Grill 10g 25,-



GÄNSELEBER „Öko style“ 16,-
Kräuterseitlinge * Brioche * Apfel * Preiselbeeren

TAFELSPITZ, SULZE vom HIRSCH 10,50
Blattsalate * Kernöl * Eierschwammerl * Hausbrot

CARPACCIO vom HIRSCH 16,-
Rucola * Bergkäse * Kürbis * Hausbrot

REHLASAGNE 12,50
Eierschwammerl * Rucola * Bergkäse



gemischter SALATTELLER 4,50



knuspriges KRÄUTERBAQUETTE 3,50

Wilde Suppen

die FISCHSUPPE klein 8,- groß als Hauptspeise 26,-

kräftige RINDSUPPE mit WILDFLEISCHSTRUDEL
FRITTATEN oder REHLEBERKNÖDEL 5,50



Cremesupperl vom HOKKAIDOKÜRBIS mit Kernöl 7,50

Bürglhöh Wirtshausklassiker

WIENER SCHNITZEL

wahlweise mit Petersilerdäpfel oder Pommes & Preiselbeeren

vom SCHWEIN 16,-

vom REH 26,-

CORDON BLEU 17,-

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse * Pommes * Preiselbeeren

HIRSCHGULASCH * Spätzle 15,50

hausgemachte BANDNUDELN 14,50

mit WILDSUGO oder  PARADEISER * Bergkäse



HERBSTBOWL 16,-

Basmatireis * Gänfeldbohnen * Nüsse * buntes Gemüse * Sojadip

HERBSTBOWL mit rosa REH 28,-

gebratenes FISCHFILET vom Hausteich 27,-

je nach Tagesfang Lachsforelle oder Saibling

Erdäpfelstampf * Gemüse * Kräuterfond



knackige SALATE der Saison mit gebackenen Putenstreifen 14,-

knuspriges KRÄUTERBAQUETTE 3,50

WILDES MENÜ



Cremsupperl vom HOKKAIDOKÜRBIS



BRATL vom HIRSCH - von Äser bis Spiegel
im Holzofen geschmort
Schmorgemüse * Brîoche - Preiselbeerknödel



HOLLERKOCH

wahlweise mit vanilleeis oder Butter

3 Gänge 40,- mit Weinbegleitung 55,-



zu allen Wildgerichten wird Blaukraut
aus der serviert!



WILD auf WILD

das BESTE vom REH 42,-
rosa Rehrücken * Sellerie * zweierlei Erdäpfel

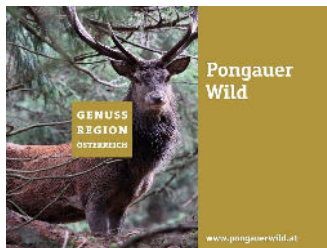
BRATL vom HIRSCH 26,-
Schmorgemüse * Brîoche- Preiselbeerknödel

HIRSCHGULASCH * Spätzle 15,50

WIENER SCHNITZEL vom REH 26,-
Erdäpfel - Vogerlsalat * Preiselbeeren

REHLASAGNE 16,50
Eierschwammerl * Rucola * Bergkäse

HERBSTBOWL & rosa REH 28,-
Basmatireis * Gänfeldbohnen * buntes Gemüse * Nüsse * Sojadip



wir bedanken uns für
die BESTE QUALITÄT

PONGAUER WILD von der
Metzgerei Rettensteiner - Scharfetter

Wildes Süßes

SCHOKOLADE 10,50

Zwetschke * Vanilleparfait * Schokomousse * Tarte

roter APFEL 12,50

Joghurt * Apfelmus * Biskuit * weiße Schoko

HOLLERKOCH 8,50

wahlweise mit Butter oder Vanilleeis

ZWETSCHKENKNÖDEL

1 Stück 8,50 2 Stück 12,50

JOGHURT 8,50

Zwetschken * Vanilleeis

WEICHKÄSE

4 Stück 10,-

AFFOGATO 4,-

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

für kleine Naschkatzen

1 Kugel SCHOKOMOUSSE 3,50

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