

Herzlich willkommen!

Wir kochen mit Liebe...

... traditionelle Gerichte aus der Region.

... mit sorgfältig ausgewählten, biologisch angebauten Zutaten der Saison.

Und das schmeckt man!

Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen,
Harry und Ihr Bretterkeller Team

ÖFFNUNGSZEITEN:

Täglich 10:00 - 24:00 Uhr

Durchgehend warme Küche von 11:00 bis 21:00 Uhr

info@gasthaus-bretterkeller.at

+ 43 664 / 39 62 401

Allergen Infoblatt!

Damit Sie unsere köstlichen Speisen

sorgenfrei genießen können,

beachten Sie bitte die angeführten Allergen-Kennzeichnungen

A Glutenhaltiges Getreide

H Schalenfrüchte (Nüsse)

B Krebstiere

L Sellerie

C Eier von Geflügel

M Senf

D Fisch

N Sesamsamen

E Erdnüsse

O Schwefeldioxid und Sulfite

F Sojabohnen

P Lupinen

G Milchprodukte (Laktose)

R Weichtiere

Kalte Küche

Der traditionelle "Bretterkeller Graukäs"

klein € 8,90 - groß € 10,90

Saures Duo ("Bretterkeller Graukäs" und Extrawurst)

€ 10,90

Saures Tris ("Bretterkeller Graukäs", Rindfleisch und Extrawurst)

€ 11,50

Saure Extrawurst

€ 8,50

Wurstsalat

€ 9,90

Saures Rindfleisch

€ 12,90

Speckplatte garniert

€ 12,90

Wir servieren die Gerichte der Kalten Küche mit Gebäck!

Salate

Kleiner gemischter Salat

€ 5,50

Blattsalat nach Saison

€ 4,90

Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl

€ 13,90

Suppen

Nudelsuppe € 4,10
mit Würstel € 5,90

Graukassuppe € 5,90

Tiroler Speckknödelsuppe € 5,90

Kaspressknödelsuppe € 5,90

Frittatensuppe € 4,50

Hausmannskost - Traditionelles

Tiroler Speckknödel mit Salat
€ 10,50

Tiroler -Tris (Schlutzkrופן, Spinatknödel, Kasnocken)
mit Nußbutter und Parmesan
€ 11,90

Kasspatzln mit Salat
€ 11,90

Schinkenrahmspatzln mit Salat
€ 11,90

Tiroler Gröstl
mit Spiegelei und Krautsalat
€ 11,90

Rindsgulasch mit Semmelknödel
€ 11,90

5 Stk. Schlutzkrופן mit Nußbutter und Parmesan
€ 9,90

Hauptspeisen

Toast "Black and White"

*(Rinder- und Hühnerfilet auf knusprig gebratenen
Weißbrotscheiben mit Cocktail Sauce und Salatgarnitur)*

€ 15,90

*Ofenkartoffel mit Gemüse, Huhn und Sauerrahmdip € 14,90
oder Rind € 16,90*

Gekochter Tafelspitz

auf gerahmtem Blattspinat, mit Röstkartoffeln und frischem Kren

€ 17,90

Bretterkeller Pfandl

*(Rosa gebratene Schweinemedallions auf cremiger Chamignon-Rahmsauce,
mit hausgemachten Eierspätzle und gemischtem Salat)*

€ 19,90

Bretterkeller Burger

*(2 Patties je 180g, Speck, Tomaten, Gurken, mit Käse überbacken
und Pommes Frites)*

€ 15,90

Bretterkellerplatte für 2 Personen

*(Wiener Schnitzel, Schweine- Rinder- Hühnerfilet, Grillwürstel,
Pommes Frites, Kroketten, Reis, Gemüse, Früchtespieß,
Jus, Cocktail- und Knoblauchsauce*

€ 44,00

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln

€ 18,90

Wiener Schnitzel vom Schwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes Frites

€ 12,90

Cordon Bleu vom Schwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes Frites

€ 15,90

Grillteller

(Rind, Schwein, Huhn) mit Pommes Frites und gemischtem Salat

€ 17,90

Almoachsensteaks

200g	€ 24,90
250g	€ 29,90
300g	€ 36,90

Beilagen: Kroketten, Salatbouquet und Pfeffersauce

Auf Anfrage:

Beef Tartare 120g (Vorspeise) € 13,90
180g € 20,90

Dessert

Kaiserschmarrn / Blaubeerschmarrn
mit Zwetschkenröster oder Preiselbeeren klein € 9,90 - groß € 11,90

1 Stk. Palatschinken mit Vanilleeis und Früchtegarnitur € 7,90

Kürbis-Vanille
(Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Sahne) € 5,90

gerührter Eiskaffee € 6,90

Cup of Coffee
(Vanilleeis, serviert mit Cappuccino, Schlagobers und Schokostreuseln) € 5,90

Affugato al Caffee € 3,90

Duo vom hellen und dunklen Schokolade Soufflé
und Früchtesorbet € 8,90

Schoko-Küchlein im Hemd
mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

Gefülltes Brandteigkrapferl mit Vanille-Sahnecreme, Eis
und frischen Früchten € 8,90

Tiramisu € 5,90

Kaffee

<i>Espresso</i>	<i>klein</i>	€ 2,20
	<i>groß</i>	€ 3,90
<i>Verlängerter</i>		€ 2,90
<i>Koffeinfreier Verlängerter</i>		€ 2,90
<i>Cappuccino</i>		€ 3,50
<i>Espresso - Macchiato</i>		€ 2,40
<i>Latte Macchiato</i>		€ 3,90
<i>Heiße Schokolade mit Milch und Sahne</i>		€ 3,90

Tee

<i>Pfefferminz- Grüner- Früchte- Schwarztee</i>	€ 2,50
---	--------

alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Orange, Sprite, Mezzo Mix, Almdudler</i>	<i>0,33L</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Eistee-Pfirsich</i>	<i>0,33L</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Pago Orange, Johannisbeer, Multivitamin, Marille</i>	<i>0,2L</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Pago g`spritzt mit Soda</i>	<i>0,3L</i>	<i>€ 3,50</i>
	<i>0,5L</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,3L</i>	<i>€ 3,10</i>
	<i>0,5L</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Apfelsaft g`spritzt</i>	<i>0,3L</i>	<i>€ 3,10</i>
	<i>0,5L</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Himbeer oder Holer mit Wasser</i>	<i>0,3L</i>	<i>€ 1,80</i>
	<i>0,5L</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Schweppes Tonic oder Bitter Lemon</i>	<i>0,2L</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Red Bull</i>	<i>0,25L</i>	<i>€ 3,90</i>

Mineralwasser

<i>Gasteiner still/prickelnd</i>	<i>0,33L</i>	<i>€ 2,90</i>
	<i>1L</i>	<i>€ 5,60</i>
<i>Soda (Himbeer, Holer, Zitrone)</i>	<i>0,33L</i>	<i>€ 2,50</i>
	<i>0,5L</i>	<i>€ 3,20</i>

Bier

<i>Zipfer Märzen vom Fass</i>	<i>0,2L</i>	<i>€ 2,30</i>
	<i>0,3L</i>	<i>€ 2,90</i>
	<i>0,5L</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Zipfer Märzen (Flasche)</i>	<i>0,5L</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Zipfer Hell Alkoholfrei</i>	<i>0,5L</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Gösser Zwickel hell</i>	<i>0,5L</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Gösser Naturradler</i>	<i>0,2L</i>	<i>€ 2,40</i>
	<i>0,3L</i>	<i>€ 3,10</i>
	<i>0,5L</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Zipfer Bier vom Faß</i>	<i>0,3L</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>gemischt mit Limonade (Sprite)</i>	<i>0,5L</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Saurer Radler</i>	<i>0,3L</i>	<i>€ 3,00</i>
	<i>0,5L</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Weihenstephan Weißbier hell, dunkel</i>	<i>0,5L</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Weihenstephan alkoholfrei</i>	<i>0,5L</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Weihenstephan Weißbier hell</i>	<i>0,33L</i>	<i>€ 3,10</i>

Wein

<i>Weiss g`spritzt sauer</i>	<i>1/4L</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Weiss g`spritzt süß</i>	<i>1/4L</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Grüner Veltliner</i>	<i>1/8L</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Grüner Veltliner, Winzer Krems</i>	<i>1/8L</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Chardonnay, Winzer Krems</i>	<i>1/8L</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Pino Blanc, Winzer Krems</i>	<i>1/8L</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Rot g`spritzt sauer</i>	<i>1/4L</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Rot g`spritzt süß</i>	<i>1/4L</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Zweigelt</i>	<i>1/8L</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Kalterersee</i>	<i>1/8L</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Sankt Laurent, Winzer Krems</i>	<i>1/8L</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Blauer Zweigelt, Winzer Krems</i>	<i>1/8L</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Salzl Zweigelt</i>	<i>1/8L</i>	<i>€ 4,10</i>

Aperitif

<i>Campari Soda</i>	4 cl	€ 4,30
<i>Campari Orange (4 cl Campari + Pago Orange)</i>	4 cl	€ 6,40
<i>Martini Bianco</i>	4 cl	€ 4,60
<i>Martini Rosato</i>	4 cl	€ 4,60

Prosecco

<i>Prosecco, Cuvee Extra dry</i>	0,1L	€ 3,50
<i>Prosecco, Cuvee Extra dry</i>	0,75L	€ 25,00
<i>Prosecco Aperol</i>	1/4L	€ 4,90
<i>Aperol Spritz</i>	1/4L	€ 4,90
<i>Hugo</i>	1/4L	€ 4,90

Spirituosen

<i>Tequila Olmeca</i>	2 cl	€ 3,20
<i>Ramazzotti</i>	2 cl	€ 3,10
<i>Roter Wodka, Weisser Wodka, Eristoff</i>	2 cl	€ 3,10
<i>Rum</i>	2 cl	€ 2,60
<i>Bacardi</i>	2 cl	€ 2,90
<i>Metaxa</i>	2 cl	€ 3,30
<i>Baileys</i>	2 cl	€ 3,10
<i>Jack Daniels</i>	4 cl	€ 6,20
<i>Jonny Walker Red Label</i>	4 cl	€ 5,90
<i>Grappa</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Williams</i>	2 cl	€ 2,60
<i>Zirbe</i>	2 cl	€ 2,90
<i>Marille</i>	2 cl	€ 2,60
<i>Haselnuss</i>	2 cl	€ 2,60
<i>4 Früchte</i>	2 cl	€ 2,60