

# Herzlich Willkommen bei der Brückenwirtin!

Wir freuen uns das Sie da sind! In unserem gemütlichen Wirtshaus erwarten Sie bayerische PAULANER-Biere, ausgesuchte Schnäpse, Spezialitäten aus der süd- und norddeutschen Küche, Gerichte für den kleinen und großen Hunger... und vieles mehr. Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen wir dabei gern. Wer es gerne luftig mag, wird sich in unserem Biergarten mit Blick auf das Wasser wie Zuhause fühlen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

*Ihre Wirtin Judith Lorenz & Team*



## ÖFFNUNGSZEITEN

*Keine Reservierungen im Biergarten!  
Mittagstisch nicht an Feiertagen!*

### *Wirtshaus*

Mo - So  
11:30 - 23:00 Uhr

### *Küche*

Mo - So  
11:30 - 21:30 Uhr

### *Biergarten*

März - Oktober  
Wetterabhängig

### *Mittagstisch*

Mo - Fr  
11:30 - 15:00 Uhr



*Zur Brückenwirtin*  
WIRTSCHAUS AN DER HUNTE



[www.zur-brueckenwirtin.de](http://www.zur-brueckenwirtin.de)



# BIERE



## vom Fass

<b>Paulaner Münchner Hell</b> (Alk. 4,9 % vol)	<b>0,3l</b> 3,50 €	<b>0,5l</b> 5,30 €	<b>1,0l</b> 9,60 €
<b>Paulaner Münchner Ur-Dunkel</b> (Alk. 5,0 % vol)	<b>0,3l</b> 3,50 €	<b>0,5l</b> 5,30 €	<b>1,0l</b> 9,60 €
<b>Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb</b> (Alk. 5,5 % vol)	<b>0,3l</b> 3,50 €	<b>0,5l</b> 5,30 €	<b>1,0l</b> 9,60 €
<b>Paulaner Pils</b> (Alk. 4,8 % vol)	<b>0,3l</b> 3,50 €	<b>0,5l</b> 5,30 €	<b>1,0l</b> 9,60 €
<b>Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier</b> (Alk. 5,5 % vol)	<b>0,3l</b> 3,50 €	<b>0,5l</b> 5,30 €	<b>1,0l</b> 9,60 €
<b>Hacker-Pschorr Münchner Hell</b> (Alk. 5,0 % vol)	<b>0,3l</b> 3,50 €	<b>0,5l</b> 5,30 €	<b>1,0l</b> 9,60 €
<b>Radler / Alsterwasser</b> (Alk. 4,9 % vol)	<b>0,3l</b> 3,50 €	<b>0,5l</b> 5,30 €	<b>1,0l</b> 9,60 €

## Flaschen

<b>Paulaner Naturtrübes Radler</b> (Alk. 2,5 % vol)		<b>0,5l</b> 5,30 €
<b>Paulaner Weißbier Kristallklar</b> (Alk. 5,2 % vol)		<b>0,5l</b> 5,30 €
<b>Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel</b> (Alk. 5,3 % vol)		<b>0,5l</b> 5,30 €
<b>Paulaner Salvator</b> (Alk. 7,9 % vol)		<b>0,5l</b> 5,60 €
<b>Paulaner Münchner Hell</b> (Alk. unter 0,5 % vol)	<b>ALKOHOLFREI</b>	<b>0,33l</b> 3,40 €
<b>Paulaner Hefe-Weißbier</b> (Alk. 0,0 % vol)	<b>ALKOHOLFREI 0,0 %</b>	<b>0,5l</b> 5,30 €
<b>Paulaner Weißbier-Zitrone</b> (Alk. 0,0 % vol)	<b>ALKOHOLFREI 0,0 %</b>	<b>0,5l</b> 5,30 €



# SPEISEN



## Suppen

### Deftige Kartoffelsuppe

mit Brotroutons und Creme Fraiche A,G,I

6,40 €

### Wirtshaussuppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen,  
Kräuter-Pfannkuchenstreifen und Leberknödel A,C,G,I

6,40 €

### Grießnockerlsuppe

Rinderkraftbrühe mit riesen Grießnockerl A,C,G,I

6,40 €

## Bayerische Spezialitäten

### 1 Paar Weißwürstel

mit süßem Senf und einer kleinen Brezn

(Extrawurst +2,50 €) A,I,J,8

9,50 €

### Gebackener Leberkäse vom Grill

mit Speck-Bratkartoffeln, Spiegelei und  
Dunkelbiersauce, dazu süßer Senf A,C,I,J,8,13

13,90 €

### Deftiges Entengröstl

ausgelöstes Entenfleisch  
mit Speck, Zwiebeln und Schupfnudeln  
in der Pfanne gebraten  
dazu Entenjus und Apfel-Rotkohl A,C

21,90 €

### Allgäuer Käsespätzle

mit frischen Röstzwiebeln und Beilagensalat A,C,G

15,50 €



MITTAGSPAUSE  
**HUNGER!**  
NICHTS DABEI?

Dann kommts vorbei!  
Mittagstisch Mo – Fr 11:30 – 15:00 Uhr

Die aktuelle Karte findet Ihr unter:  
[zur-brueckenwirtin.de/speisen-und-getraenke](http://zur-brueckenwirtin.de/speisen-und-getraenke)

# Was Gsuuds, Salat oder Vegetarisches

## Oldenburger Wirtshaussalat

verschiedene saisonale Salate in Balsamicovinaigrette  
oder Joghurtdressing dazu Baguette und Butter <sup>A,G</sup>  
auf Wunsch auch mit veganem Hausdressing  
wahlweise mit:

Gebratenen Champignons

14,50 €

Hähnchenbruststreifen

15,90 €

oder Räucherlachs <sup>D,13</sup>

16,50 €

## Schwammerlgulasch

mit Semmelknödel <sup>G</sup>

14,90 €

## Almburger

mit Burgersauce, Kartoffelrösti, Brie,  
Preiselbeeren und Pommes Frites <sup>A,C,G</sup>

15,50 €

## Muddis Bratkartoffeln

Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und Essiggurke <sup>A,C</sup>  
oder mit 2 knusper Gemüsefrikadellen und Essiggurke

10,90 €

12,90 €

## Backkartoffel

mit Kräuterquark und Salatgarnitur <sup>A,G</sup>  
wahlweise mit:

9,90 €

Gebratenen Champignons

12,90 €

Hähnchenbruststreifen

13,90 €

oder Räucherlachs <sup>D,13</sup>

14,90 €

## Kartoffelpuffer mit Räucherlachs

hausgemachte Kartoffelpuffer  
mit Räucherlachs, Kräuterschmand  
und Salatgarnitur <sup>A,D,G,13</sup>

16,90 €

## Burger „Grüner Baron“

mit veganem Burger-Patty, Avocado-creme,  
Kirschtomatenmarmelade, Essiggurke,  
Roten Zwiebeln, Salat, veganem Käse  
und Pommes Frites <sup>A</sup>

15,90 €

## Schnitzel „Roter Baron“

veganes paniertes Schnitzel mit Paprikasauce,  
Pommes Frites und Krautsalat <sup>A</sup>

17,90 €



# Biergarten Schwaukerlecke

## Obatzda

verschiedene Weichkäse mit Sahne, Zwiebeln und rotem Paprika angemacht, dazu eine Riesenbrezn und Butter A,G 11,90 €

## Münchener Wurstsalat

bei uns aus der Regensburger mit Essiggurke, roten Zwiebelringen, Bauernbrot und Butter (mit Käse +1€) A,G,8 11,90 €

## Tiroler Speckbrettl

Speck und Schinkenspezialitäten mit Obatzda, Gouda, Bergkäse, Radieserl, Rettich, Brotkorb und Butter A,G,J,8,13 14,90 €

## Currywurst

mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites 2,8 12,90 €

## Burger „Bavaria“

mit Burgersauce, Leberkäse, süßem Senf, Röstzwiebeln, Tomate, Gurke, und Kartoffelspalten dazu Sour Creme A,G,J,8 15,90 €

## Nürnberger Rostbratwürste

auf Sauerkraut dazu Kartoffelstampf, Senf und Dunkelbiersauce A,C,I,J,8 14,90 €

## Kleine Brezn

mit Butter A,G 2,80 €

## Riesenbrezn

mit Butter A,G 3,80 €



# Schnitzelei

## Wirtshaus Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatbeilage A,C 16,90 €

## Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat A,C,13 22,90 €

## Bergsteigerschnitzel

Schweineschnitzel in einer Käsepanierung  
mit Champignons, Sauce Hollandaise und Pommes Frites A,C,G 18,90 €

## Jägerschnitzel

Schweineschnitzel mit Champignonsauce,  
Bratkartoffeln und Krautsalat A,C,G 17,90 €

# Wirtshaus – Klassiker

## Bauernschmaus „Zur Brückenwirtin“

Schweinebraten, Leberkäse, Haxenfleisch, mit Dunkelbiersauce,  
Apfel-Rotkohl und Kartoffelstampf A,C,I,8,13 19,90 €

## Ganze ofenfrische Schweinshaxe

kross & knusprig mit Dunkelbiersauce,  
Sauerkraut und Kartoffelknödel A,C,I,8,13 19,90 €

## Schweinebraten

mit Dunkelbiersauce, Semmelknödel und Sauerkraut A,C 16,90 €

## Knusprige halbe Ente

mit Orangensauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln A,I 22,90 €

## Allgäuer Zwiebelrostbraten (ca. 200 g Rohgewicht)

mit Röstzwiebeln, Dunkelbiersauce, Speck-Bratkartoffeln  
und Speckbohnen A,I,13 25,90 €

## Rumpsteak (ca. 200 g Rohgewicht)

mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Backkartoffel A,G,I,13 25,90 €

## Burgunderschmorbraten

vom Rind mit Semmelknödel und Rotkohl A,C,G 18,90 €

## Hackbraten

mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Krautsalat A,C,13 14,90 €



# *Haxen* MONTAG

Haxen

sau

guad

da

wirst

närrisch!



*Zur Brückenwirtin*  
WIRTSCHAFT AN DER HUNTE



# *Schnitzel* DIENSTAG

Schnitzel

die

es

sonst

nirgendwo

gibt!

Aktionstage finden nicht an Feiertagen statt.  
Änderungen vorbehalten - Alle Bilder sind Serviermuster.

# Hendl MITTWOCH

Hendl  
besser  
wie  
auf  
der  
Wiesn!



*Zur Brückenwirtin*  
WIRTSCHAUS AN DER HUNTE

# Spareribs DONNERSTAG

**NUR AUF VORBESTELLUNG!**

Spareribs  
satt.  
Kommts  
vorbei,  
hauts  
rein!



# Klassiker aus dem Norden & Fisch

## Bremer Knipp

kross gebraten mit Speck-Bratkartoffeln,  
Gewürzgurke und Apfelkompott A,13

14,90 €

## Original Labskaus

mit zwei Spiegeleiern, Gewürzgurke,  
Rote Beete und Rollmops A,C,D,G,13

14,90 €

## Hamburger Pannfisch

Lachs und Seelachs vom Grill mit Speck-Bratkartoffeln,  
körniger Senfsauce und Gurkensalat A,C,D,G,J,13

17,90 €

## Zanderfilet

auf der Haut gebraten mit Kräuterbuttersauce  
auf Blattspinat dazu hausgemachte Kartoffelrösti A,D,G

20,90 €

## Süsse Leckereien



## Original Kaiserschmarrn hausgemacht

mit gerösteten Mandelsplittern, Rosinen und Apfelkompott A,C,G,H

8,90 €

## Strudelvariation „Zur Brückenwirtin“

Warmer Apfel- und Quarkstrudel mit Vanillesauce A,C,G

8,50 €

## Kalte Sünde

3 Kugeln gemischtes Eis mit Schlagsahne C,G

7,50 €

## Germknödel

mit Kirschfüllung, Vanille- und Erdbeersauce und Mohn bestreut A,G

8,90 €

## Für unsere Kleinen Gäste

### Ritter Rost

3 Nürnberger Würstel mit Pommes Frites A,8

9,50 €

### Steppkes Leberkäse

kleine Scheibe Leberkäse mit Spiegelei,  
Kartoffelstampf und Bratensauce A,C,G,I,8

9,50 €

### Hausgemachte Kartoffelrösti

3 Kartoffelrösti mit Apfelkompott A,C

10,50 €



# GETRÄNKE



## Alkoholfreie Getränke

<b>Vilsa Gourmet Mineralwasser</b> medium oder naturelle	<b>0,25l</b> 2,50 €	<b>0,75l</b> 5,50 €
<b>Pepsi-Cola</b> <sup>1,9</sup>	<b>0,2l</b> 2,50 €	<b>0,4l</b> 4,50 €
<b>Pepsi Light</b> <sup>1,9,11,12</sup>	<b>0,2l</b> 2,50 €	<b>0,4l</b> 4,50 €
<b>Mirinda</b> <sup>1,3</sup>	<b>0,2l</b> 2,50 €	<b>0,4l</b> 4,50 €
<b>7 UP</b>	<b>0,2l</b> 2,50 €	<b>0,4l</b> 4,50 €
<b>Schwip Schwap</b> <sup>1,3,9</sup>	<b>0,2l</b> 2,50 €	<b>0,4l</b> 4,50 €
<b>Paulaner Spezi / Spezi Zero</b> <sup>1,3,9</sup>		<b>0,5l</b> 4,80 €
<b>Waldmeisterlimo</b> Soda, Waldmeistersirup, Minze und Zitronen		<b>0,4l</b> 5,50 €
<b>Bauer Fruchtsäfte</b> Apfel, Orange	<b>0,2l</b> 2,70 €	<b>0,4l</b> 4,90 €
<b>Bauer Direktsäfte</b> Apfelsaft naturtrüb, Traube Mediterran	<b>0,2l</b> 2,70 €	<b>0,4l</b> 4,90 €
<b>Bauer Fruchtnektare</b> Kirsche, Banane, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeere	<b>0,2l</b> 2,70 €	<b>0,4l</b> 4,90 €
<b>Fruchtsaftschorle</b> aus oben genannten Säften und Nektaren	<b>0,2l</b> 2,50 €	<b>0,4l</b> 4,50 €
<b>Lütts Landlust Direktsaftschorlen</b> Schöne Helene (Apfel-Birnen Schorle) Stachel Bär (Apfel-Stachelbeer Schorle)		<b>0,33l</b> 3,70 €
<b>Almdudler</b> Kräuterlimonade		<b>0,35l</b> 3,90 €
<b>Vitamalz</b> <sup>1</sup>		<b>0,33l</b> 3,20 €



# Prickeludes

**Aperol Sprizz – der herbe Klassiker** **0,25l 6,50 €**  
4cl Aperol (Alk. 15,0 % vol), Prosecco (Alk. 10,0 % vol),  
Soda und Orangenscheibe <sub>1,10</sub>

**Waldmeister Spritz** **0,4l 6,50 €**  
Sekt (Alk. 11,5 % vol), Waldmeistersirup,  
Soda, Minze und Zitronen <sub>1</sub>

**Lillet Wild Berry** **0,25l 6,50 €**  
Lillet Blanc (Alk. 17,0 % vol), Schweppes Wild Berry  
und Früchten <sub>1,10</sub>

**Campari O oder Soda** **0,25l 6,50 €**  
5cl Campari (Alk. 25,0 % vol), Orangensaft oder Soda <sub>1,10</sub>

**Prosecco Casagheller frizzante DOC** **0,1l 3,90 € 0,2l 6,50 € 0,75l 19,50 €**  
(Alk. 10,0 % vol)  
Trockener, frischer, saftiger Schäumer aus Norditalien

**Mumm Sekt** **0,1l 3,90 € 0,2l 6,50 € 0,75l 19,50 €**  
(Alk. 11,5 % vol)  
Trocken, spritzig

# Weissweine

**Weisser Burgunder** **0,2l 5,80 € 0,5l 13,10 € 0,75l 20,20 €**  
(Alk. 12,5 % vol)  
Weingut Russbach, Rheinhessen, Q.b.A, trocken. Frischer, trockener, eleganter  
Weisswein mit feinen Aromen heller Früchte wie Birne, Apfel und Melone.

**Colle die Tigli** **0,2l 5,60 € 0,5l 12,50 € 0,75l 19,20 €**  
(Alk. 12,5 % vol)  
Bianco Veneto IGT, Weingut Lenotti Italien. Alternative zu Pinot Grigio aus den  
Rebsorten Cortese und Garganega. Harmonischer, frischer Wein mit dezenter  
Fruchtsüße und geringer Weinsäure.

**Grauer Burgunder** **0,2l 5,70 € 0,5l 12,60 € 0,75l 19,80 €**  
(Alk. 12,5 % vol)  
Landhaus Krug, Rheinhessen, trocken. Herzhafter, vollmundiger Weißwein mit  
feiner Restsüße und saftiger Frucht.

**Bacchus** **0,2l 5,80 € 0,5l 13,10 € 0,75l 20,20 €**  
(Alk. 9,5 % vol)  
Landhaus Krug, Rheinhessen, Spätlese, lieblich. Die feinfruchtige Bacchus  
Spätlese ist der perfekte Wein für Liebhaber der süßen, extraktreichen Weine.

## Rotweine

### Merlot Aimery

0,2l 5,90 € 0,5l 12,90 € 0,75l 20,50 €

(Alk. 12,5 % vol)

Nobles vignes, Vin de pay's d'Oc, trocken. Trockener Rotwein aus dem Süden Frankreichs mit feinen Kirsch- und Waldfruchtaromen und dezentem Tannin.

### 120 Reserva

0,2l 6,50 € 0,5l 14,50 € 0,75l 22,90 €

(Alk. 13,5 % vol)

Santa Rita, Chile, trocken. Dieser Cabernet Sauvignon besticht durch intensive Beerendaromen, kombiniert mit Noten von Vanille und Nelke.

### Pinotage u. Shiraz Kleine Rust

0,2l 7,10 € 0,5l 17,70 € 0,75l 27,30 €

(Alk. 14,0 % vol)

Weingut Stellenrust, Südafrika, trocken. Die Rebsorte Pinotage bringt würzige Waldfrucht- und Johannisbeer-Aromen sowie knackiges Tannin und der Shiraz steuert die wärmende Kraft und Fülle dieses kräftigen Rotweines.

### Weinschorle weiß / rot

0,2l 3,80 € 0,4l 6,50 €

(Alk. 12,5 % vol)

## Roséwein

### Chiaretto Bardolino

0,2l 5,80 € 0,5l 13,60 € 0,75l 20,80 €

(Alk. 12,0 % vol)

Vino Rosato Classico DOC, Weingut Lenotti, Italien. Leichter, frischer, trockener Rose mit duftigen Himbeer- und Erdbeeraromen.





## Bräude & Spezialitäten

**Bärwurz** 2cl 2,70 €  
(Alk. 40 % vol)

**Grassel 's Gebirgsenzian** 2cl 2,70 €  
(Alk. 40 % vol)

**Grassel 's Kräuterenzian** 2cl 2,70 €  
(Alk. 40 % vol)

**Alpenschnaps Obstler** 2cl 2,50 €  
(Alk. 38 % vol)

**Alpenschnaps Birne** 2cl 2,70 €  
(Alk. 35 % vol)

**Alpenschnaps Marille** 2cl 2,70 €  
(Alk. 35 % vol)

**Alpenschnaps Himbeere** 2cl 2,70 €  
(Alk. 35 % vol)

**Prinz Alte Marille** 2cl 3,30 €  
(Alk. 40 % vol)

**Prinz Haselnussbrand** 2cl 3,20 €  
(Alk. 40 % vol)

**Grappa Chardonnay** 2cl 3,60 €  
(Alk. 41 % vol)

**Bellabomba** 4cl 4,50 €  
(Alk. 17 % vol) Köstlicher Berglikör  
aus Trentiner Milch, Eigelb und Rum G

**Willi** 3,50 €  
2cl Williams (Alk. 35 % vol),  
ein Schuss Birnensaft und Birne

## Bitter & Kräuter

**Ramazotti** 4cl 4,50 €  
(Alk. 30 % vol) mit Eis und Zitrone

**Underberg** 2cl 2,90 €  
(Alk. 44 % vol)

**Jägermeister** 2cl 2,70 €  
(Alk. 35 % vol)

**Kreuzritter** 2cl 3,50 €  
Premium Kräuter-Bitter (Alk. 30 % vol)

**Odl** 2cl 3,00 €  
(Alk. 35,4 % vol) naturtrüber Kräuterlikör  
handgefertigt im Chiemgau

**Bavarotti** 2cl 3,00 €  
(Alk. 34,9 % vol) Bayerns dunkle Seele.  
Bayerischer Amaro mit 26 Kräutern

## Klare & Aquavit

**Hullmann Alter Korn** 2cl 2,90 €  
(Alk. 35 % vol)

**Rosche Haselünner Korn** 2cl 2,70 €  
(Alk. 32 % vol) 

**Linie** 2cl 2,70 €  
(Alk. 41,5 % vol)

**Jubiläums Aquavit** 2cl 2,70 €  
(Alk. 42 % vol)

## Louqdrinks

**Bacardi Rum** 4cl 4,50 €  
(Alk. 37,5 % vol)

**Havanna Club 3 Años** 4cl 5,20 €  
(Alk. 40 % vol)

**Smirnoff Vodka** 4cl 4,50 €  
(Alk. 37,5 % vol)

**Gordons Gin** 4cl 4,50 €  
(Alk. 37,5 % vol)

Aufpreis plus Softdrink 0,2l 2,30 €

Aufpreis plus Red Bull <sup>9,14</sup> 0,2l 2,70 €

**Charly** 3,70 €  
2cl Weinbrand (Alk. 36 % vol)  
und Cola

# Heissgetränke

Tasse Kaffee <sub>9</sub>	2,70 €
Becher Kaffee <sub>9</sub>	3,30 €
Cappuccino <sub>G,9</sub>	3,30 €
Espresso <sub>9</sub>	2,80 €
Doppelter Espresso <sub>9</sub>	4,00 €
Milchkaffee <sub>G,9</sub>	4,20 €
Latte Macchiato <sub>G,9</sub>	4,30 €
Becher heiße Schokolade mit Sahne <sub>G</sub>	3,30 € + 0,30 €
Großes Glas Eilles Tee	3,30 €
Bio Darjeeling	
Früchte Sommerbeere <sub>9</sub>	
Grüner Tee	
Kamille	
Kräutergarten	
Ostfriesen Mischung	
Pfefferminze	
Roibosch	
Roibosch Vanille	



Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch entsprechende Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet:

A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier und deren Erzeugnisse,  
D=Fisch und Fischerzeugnisse, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen und Erzeugnisse,  
G=Milch und Mischerzeugnisse inkl. Laktose, H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse usw),  
I=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulphite,  
M=Lupinen und Erzeugnisse, N=Weichtiere z.B. Schnecken

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker,  
5=Geschwefelt, 6=Geschwärzt, 7=Milchweiß, 8=Phosphat, 9=Koffein, 10=Chinin,  
11=Süßungsmittel, 12=Proteine/Petide, 13=Nitritpökelsalz, 14=Taurin

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EUR.

Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.

Alle Speisen können Spuren von Gluten<sub>A</sub>, Ei<sub>C</sub> und Laktose<sub>G</sub> enthalten.



*Lur Brückenwirtin*  
WIRTSCHAUS AN DER HUNTE





# *Zur Brückenuwirtin*

WIRTSCHAUS AN DER HUNTE