

Herzlich Willkommen bei der Brückenwirtin!

Wir freuen uns das Sie da sind! In unserem gemütlichen Wirtshaus erwarten Sie bayrische 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



An alle Karten- und Würfelfreunde:

In unserem Wirtshaus und Biergarten sind Karten- und Würfelspiele untersagt!
Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Rücksichtnahme.

ÖFFNUNGSZEITEN

Keine Reservierungen im Biergarten!

Mittagstisch und Aktionstage nicht an Feiertagen!

Wirtshaus

Mo – So
11:30 – min 22:00 Uhr

Küche

Mo – So
11:30 – 21:30 Uhr

Biergarten

März – Oktober
Wetterabhängig – max 23:00 Uhr

Mittagstisch

Mo – Fr
11:30 – 15:00 Uhr



Zur Brückenwirtin
WIRTSHAUS AN DER HUNTE



www.zur-brueckenwirtin.de



BIERE



vom Fass

Paulaner Münchner Hell (Alk. 4,9 % vol)	0,3l 3,70 €	0,5l 5,50 €	1,0l 9,90 €
Paulaner Münchner Ur-Dunkel (Alk. 5,0 % vol)	0,3l 3,70 €	0,5l 5,50 €	1,0l 9,90 €
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb (Alk. 5,5 % vol)	0,3l 3,70 €	0,5l 5,50 €	1,0l 9,90 €
Paulaner Pils (Alk. 4,8 % vol)	0,3l 3,70 €	0,5l 5,50 €	1,0l 9,90 €
Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier (Alk. 5,5 % vol)	0,3l 3,70 €	0,5l 5,50 €	1,0l 9,90 €
Hacker-Pschorr Münchner Hell (Alk. 5,0 % vol)	0,3l 3,70 €	0,5l 5,50 €	1,0l 9,90 €
Radler / Alsterwasser (Alk. 4,9 % vol)	0,3l 3,70 €	0,5l 5,50 €	1,0l 9,90 €

Flaschen

Paulaner Naturtrübes Radler (Alk. 2,5 % vol)	0,5l 5,50 €
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel (Alk. 5,3 % vol)	0,5l 5,50 €
Paulaner Salvator (Alk. 7,9 % vol)	0,5l 5,80 €
Münchner Hell Alkoholfrei (Alk. < 0,5 % vol)	0,33l 3,60 €
Paulaner Hefe-Weißbier (Alk. 0,0 % vol)	ALKOHOLFREI 0,0 % 0,5l 5,50 €
Paulaner Weißbier-Zitrone (Alk. 0,0 % vol)	ALKOHOLFREI 0,0 % 0,5l 5,50 €





Haxen **MONTAG**

Haxen

sau

guad

da

wirst

närrisch!



Zur Brückenuwirtin
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 Brückenuwirtin
WIRTSHAUS AN DER HUNTE

Spareribs DONNERSTAG

NUR AUF VORBESTELLUNG!

Spareribs
satt.
Kommts
vorbei,
hauts
rein!



SPEISEN



Suppen

Bayrische Breznsuppe

Rinderkraftbrühe mit Laugenperlen, Röstzwiebeln
und Käselaugencroutons A,G,I

6,40 €

Wirtshaussuppe

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

6,40 €

Grießnockerlsuppe

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl C,G,I

6,40 €

Sauerkrautsuppe

mit Creme fraiche G,I **Veggi**

6,40 €

wahlweise auch ohne Creme fraiche I **Vegan**

6,40 €

Bayrische Spezialitäten

1 Paar Weißwürstel

mit süßem Senf und einer kleinen Brezn

(Extrawurst +2,50 €) A,I,J,8

9,80 €

Dreierlei aus dem Wurstkessel

Narrisches Würstl (Krakauer), Weißwurst, 2 Nürnberger
auf Sauerkraut und Kartoffelstampf G,I,8

14,90 €

Gebratener Leberkäse vom Grill

mit Speck-Bratkartoffeln, Spiegelei und
Dunkelbiersauce, dazu süßer Senf 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

22,90 €

Allgäuer Käsespätzle **Veggi**

mit frischen Röstzwiebeln und Beilagensalat A,C,G

16,90 €



MITTAGSPAUSE
HUNGER!
NICHTS DABEI?

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

Die aktuelle Karte findet Ihr unter:
zur-brueckenwirtin.de/mittagstisch

Was Gsunds, Salat oder Vegetarisches

Oldenburger Wirtshaussalat

verschiedene saisonale Salate in Balsamicovinaigrette
oder Joghurtdressing dazu Baguette und Butter ^{A,G}
auf Wunsch auch mit veganem Hausdressing **Vegan**
wahlweise mit:

Gebratenen Champignons Veggi	14,90 €
pikant mariniertes Hähnchenfleisch	16,90 €
oder Räucherlachs ^{D,13}	17,90 €

Riesenrösti **Veggi**

mit Kräuterquark und gebratenen Champignons auf Feldsalat ^{C,G} 15,90 €

Almburger **Veggi**

mit Burgersauce, Kartoffelrösti, Brie,
Preiselbeeren und Pommes Frites ^{A,C,G} 16,90 €

Muddis Bratkartoffeln

Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und Essiggurke ^{C,13} **Veggi** 13,90 €
oder mit 2 knusper Gemüsefrikadellen und Essiggurke **Vegan** 14,90 €

Backkartoffel

mit Kräuterquark und Salatgarnitur ^G 10,90 €
wahlweise mit:

Gebratenen Champignons Veggi	13,90 €
Hähnchenbruststreifen	15,90 €
oder Räucherlachs ^{D,13}	16,90 €

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs

hausgemachte Kartoffelpuffer
mit Räucherlachs, Kräuterschmand
und Salatgarnitur ^{A,C,D,G,13} 18,90 €

Burger „Grüner Baron“ **Vegan**

mit veganem Burger-Patty, Avocadocreme,
Kirschtomatenmarmelade, Essiggurke,
Roten Zwiebeln, Salat, veganem Käse
und Pommes Frites ^A 17,90 €

Hausgemachter Gemüsestrudel **Veggi**

mit Rotkohl, Sellerie und Möhren Füllung
dazu Kräuterschmand und Salatdeko ^{A,C} 14,90 €

Biergarten Schwaukerlecke

Obatzda **Veggi**

verschiedene Weichkäse mit Sahne, Zwiebeln und rotem Paprika angemacht, dazu eine Riesenbrezn und Butter _{A,G} 12,90 €

Münchener Wurstsalat

bei uns aus der Regensburger mit Essiggurke, roten Zwiebelringen, Bauernbrot und Butter (mit Käse +1€) _{A,G,8} 12,90 €

Bayrisches Vesperbrettl

Wurstsalat, zweierlei Schinken, Obatzda, Bergkäse, Gouda, Radieserl, Rettich, Kräuterquark, Brotauswahl und Butter _{A,G,J,8,13} 15,90 €

Wirtshaus Bierschmankerl **Veggi**

Obatzda, Kräuterquark und Bergkäse auf der Etagere serviert dazu 2 Brezn _{A,G} 14,90 €

Bayrisch Bruschetta

zweierlei geröstetes Bauernbrot mit Pulled Pork von der Haxe Schmorzwiebeln und Obatzda _{A,G,13} 14,90 €

Currywurst

mit hausgemachter Currysauce, Currypulver und Pommes Frites ₈ 13,90 €

Kleine Brezn / Riesenbrezn **Veggi**

mit Butter _{A,G} 2,80 € / 3,80 €



Schuitzelei

Wirtshaus Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatbeilage _{A,C} 18,90 €

Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat _{A,C,13} 24,50 €

Bergsteigerschnitzel

Schweineschnitzel in einer Käsepanierung
mit Champignons, Sauce Hollandaise und Pommes Frites _{A,C,G} 19,90 €

Jägerschnitzel

Schweineschnitzel mit Champignonsauce,
Bratkartoffeln und Krautsalat _{A,C,G,13} 19,90 €



Brückewirtius – Klassiker

Ganze ofenfrische Schweinshaxe

kross & knusprig mit Dunkelbiersauce,
Sauerkraut und Kartoffelknödel _{C,I,8,13} 22,90 €

Spanferkelbraten

DER KLASSIKER!

mit Spanferkeldijonsauce, Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel _{G,I,J,8} 20,90 €

Nürnberger Rostbratwürste

auf Sauerkraut dazu Kartoffelstampf, Senf und Dunkelbiersauce _{G,I,J,8} 15,90 €

Knusprige halbe Ente

mit Orangensauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln _I 24,90 €

Allgäuer Zwiebelrostbraten (ca. 200 g Rohgewicht)

mit Röstzwiebeln, Dunkelbiersauce,
Speck-Bratkartoffeln und Speckbohnen _{A,I,13}

27,90 €

Schlemmertopf

Schweinefilet mit Champignonrahm, Speckbohnen
und Bratkartoffeln _{G,I,13}

22,90 €

Deftig geschmortes Rindergulasch

mit Spätzle und Gurkensalat _{A,C}

UNSERE EMPFEHLUNG!

19,90 €

Schmankerlteller

Spanferkelbraten, Leberkäse, Haxenfleisch,
Bratkartoffeln und Rotkohl _{8,13}

21,90 €

Burger „Bavaria“

mit Burgersauce, Leberkäse, süßem Senf, Röstzwiebeln,
Tomate, Gurke, und Kartoffelspalten dazu Sour Creme _{A,G,J,8}

18,90 €

Original Labskaus

mit zwei Spiegeleiern, Gewürzgurke,
Rote Beete und Rollmops _{C,D,13}

14,90 €

Hamburger Pannfisch

Lachs und Seelachs vom Grill mit Speck-Bratkartoffeln,
körniger Senfsauce und Gurkensalat _{D,G,J,13}

20,90 €

Zanderfilet

auf der Haut gebraten auf Bayrisch Rahmkraut
dazu hausgemachte Kartoffelrösti _{D,G}

22,90 €



Süße Leckereien

SOOO LECKER!

Original Kaiserschmarrn hausgemacht **Veggi**

mit gerösteten Mandelsplittern, Rosinen und Apfelkompott _{A,C,G,H}

9,90 €

Strudelvariation „Zur Brückenwirtin“ **Veggi**

Warmer Apfel- und Quarkstrudel mit Vanillesauce _{A,C,G}

9,90 €

Kalte Sünde **Veggi**

3 Kugeln gemischtes Eis mit Schlagsahne _{C,G}

7,50 €

Germknödel **Veggi**

mit Fruchtfüllung, Vanille- und Erdbeersauce und Mohn bestreut _{A,G}

8,90 €

Toblerone-Baileysmousse **Veggi**

mit Früchten und Sahne garniert _G

9,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Ritter Rost

3 Nürnberger Würstel mit Pommes Frites ₈

9,50 €

Steppkes Leberkäse

kleine Scheibe Leberkäse mit Spiegelei,
Kartoffelstampf und Bratensauce _{C,G,L,8}

10,50 €

Hausgemachte Kartoffelrösti **Veggi**

3 Kartoffelrösti mit Apfelkompott _C

10,50 €



GETRÄNKE



Alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet Mineralwasser medium oder naturelle	0,25l 2,60 €	0,75l 5,60 €
Pepsi-Cola _{1,9}	0,2l 2,60 €	0,4l 4,60 €
Pepsi Light _{1,9,11,12}	0,2l 2,60 €	0,4l 4,60 €
Mirinda _{1,3}	0,2l 2,60 €	0,4l 4,60 €
7 UP	0,2l 2,60 €	0,4l 4,60 €
Schwip Schwap _{1,3,9}	0,2l 2,60 €	0,4l 4,60 €
Paulaner Spezi / Spezi Zero _{1,3,9}		0,5l 4,90 €
Paulaner Cola / Limo Orange _{1,3,9}	 	0,33l 3,80 €
Waldmeisterlimo Soda, Waldmeistersirup, Minze und Zitronen		0,4l 5,80 €
Dietz Fruchtsäfte Apfel, Orange	0,2l 3,00 €	0,4l 5,30 €
Dietz Direktsäfte Apfelsaft naturtrüb, Traube	0,2l 3,00 €	0,4l 5,30 €
Dietz Fruchtnektare Kirsche, Banane, Maracuja Rhabarber, Johannisbeere	0,2l 3,00 €	0,4l 5,30 €
Fruchtsaftschorle aus oben genannten Säften und Nektaren	0,2l 2,80 €	0,4l 4,90 €
Lütts Landlust Direktsaftschorlen Schöne Helene (Apfel-Birnen Schorle) Stachel Bär (Apfel-Stachelbeer Schorle)		0,33l 3,80 €
Almdudler Kräuterlimonade		0,35l 4,00 €
Vitamalz ₁		0,33l 3,30 €



Prickeludes

Aperol Sprizz – der herbe Klassiker 0,25l 7,50 €

5cl Aperol (Alk. 15,0 % vol), Prosecco (Alk. 10,0 % vol),
Soda und Orangenscheibe 1,10

Lillet Wild Berry 0,25l 7,50 €

5cl Lillet Blanc (Alk. 17,0 % vol), Schweppes Wild Berry
und Früchten 1,10

Canonita Spritz 0,25l 7,50 €

5cl Canonita de Mallorca (Alk. 18,0 % vol), Soda
und Pink Grapefruit Limonade 1,3

Waldmeister Spritz 0,4l 7,50 €

Sekt (Alk. 11,5 % vol), Waldmeistersirup,
Soda, Minze und Zitronen 1

Prosecco Casagheiler 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 6,90 € 0,5l 16,50 € 0,75l 25,50 €

(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 6,50 € 0,5l 15,50 € 0,75l 21,70 €

(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 6,50 € 0,5l 15,50 € 0,75l 21,90 €

(Alk. 12,5 % vol)

Landhaus Krug, Rheinhessen, trocken. Herzhafter, vollmundiger Weißwein mit
feiner Restsüße und saftiger Frucht.

Bacchus 0,2l 6,50 € 0,5l 15,50 € 0,75l 21,90 €

(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 6,90 € **0,5l** 16,50 € **0,75l** 25,50 €

(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 7,50 € **0,5l** 18,50 € **0,75l** 27,50 €

(Alk. 13,5 % vol)

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

Pinotage u. Shiraz Kleine Rust

0,2l 7,50 € **0,5l** 18,70 € **0,75l** 28,80 €

(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 4,50 € **0,4l** 7,90 €

(Alk. 12,5 % vol)

Roséwein

Chiaretto Bardolino

0,2l 6,50 € **0,5l** 15,50 € **0,75l** 23,90 €

(Alk. 12,0 % vol)

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



Brände & Spezialitäten

Grassel's Gebirgsenzian 2cl 2,80 €
(Alk. 40 % vol)

Grassel's Kräuterenzian 2cl 2,80 €
(Alk. 40 % vol)

Alpenschnaps Obstler 2cl 2,60 €
(Alk. 38 % vol)

Alpenschnaps Birne 2cl 2,80 €
(Alk. 35 % vol)

Alpenschnaps Marille 2cl 2,80 €
(Alk. 35 % vol)

Alpenschnaps Himbeere 2cl 2,80 €
(Alk. 35 % vol)

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

Prinz Haselnussbrand 2cl 3,30 €
(Alk. 40 % vol)

Grappa Chardonnay 2cl 3,70 €
(Alk. 41 % vol)

Bellabomba 4cl 4,60 €
(Alk. 17 % vol) Köstlicher Berglikör
aus Trentiner Milch, Eigelb und Rum _G

Baileys 5cl 4,60 €
(Alk. 17 % vol) Original Irish Cream _G

Willi 3,60 €
2cl Williams (Alk. 35 % vol),
ein Schuss Birnensaft und Birne

Bitter & Kräuter

Ramazotti 4cl 4,60 €
(Alk. 30 % vol) mit Eis und Zitrone

Underberg 2cl 3,00 €
(Alk. 44 % vol)

Jägermeister 2cl 2,80 €
(Alk. 35 % vol)

Odl 2cl 3,10 €
(Alk. 35,4 % vol) naturtrüber Kräuterlikör
handgefertigt im Chiemgau

Bavarotti 2cl 3,10 €
(Alk. 34,9 % vol) Bayerns dunkle Seele.
Bayrischer Amaro mit 26 Kräutern

Klare & Aquavit

Hullmann Alter Korn 2cl 3,00 €
(Alk. 35 % vol)

Rosche Haselünner Korn 2cl 2,80 €
(Alk. 32 % vol) 

Linie 2cl 3,00 €
(Alk. 41,5 % vol)

Jubiläums Aquavit 2cl 3,00 €
(Alk. 42 % vol)

Lougdriuks

Bacardi Rum 4cl 4,60 €
(Alk. 37,5 % vol)

Havanna Club 3 Años 4cl 5,30 €
(Alk. 40 % vol)

Gordons Gin 4cl 4,60 €
(Alk. 37,5 % vol)

Aufpreis plus Softdrink 0,2l 2,50 €

Charly 3,80 €
2cl Weinbrand (Alk. 36 % vol)
und Cola

Heissgetränke

Tasse Kaffee ₉	3,30 €
Becher Kaffee ₉	3,90 €
Cappuccino _{G,9}	3,90 €
Espresso ₉	3,40 €
Doppelter Espresso ₉	4,60 €
Milchkaffee _{G,9}	4,80 €
Latte Macchiato _{G,9}	4,90 €
Becher heiße Schokolade mit Sahne _G	3,90 € + 0,40 €
Großes Glas Eilles Tee	3,60 €
Bio Darjeeling	
Früchte Sommerbeere ₉	
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_A, Ei_C und Laktose_G enthalten.



Zur Brückenuirtin
WIRTSCHAFTS AN DER KUNDE



Zur Brückenwirtin

WIRTSCHAUS AN DER HUNTE