

# PLUTZER BRÄU

Bier & Genuss am Spittelberg



## Suppen

<b>Kräftige Rindsuppe<sup>L</sup></b> mit Einlage <i>Fritttaten<sup>ACG</sup>, Leberknödel<sup>AC</sup>, Grießnockerl<sup>AC</sup></i>	5, <sup>80</sup>
<b>Knoblauchcremesuppe<sup>G</sup></b> mit Schwarzbrotcroutons <sup>A</sup>	6, <sup>40</sup>

## Vorspeisen

<b>Beef Tartar<sup>ADGM</sup></b> ca. 100g <b>14,<sup>90</sup></b>   ca. 200g <b>24,<sup>90</sup></b> <i>frisch vom Jungrind gehackt, pikant gewürzt nach Böhmischer Art mit Butter &amp; knusprigem Brot</i>	
<b>Rindercarpaccio<sup>AGM</sup></b> mit Vogerlsalat und Grana garniert mit Gebäck	14, <sup>90</sup>

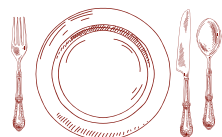
## Dies & Das

<b>Steirischer Backhendlsalat<sup>ACGM</sup></b> 15, <sup>50</sup> <i>in Kürbispanade mit Kürbiskernen &amp; Kürbiskernöl</i>	
--	--

## Fleischlose Gerichte

serviert mit grünem Salat

<b>Käsespätzle<sup>ACG</sup></b> mit geröstetem Zwiebel 14, <sup>90</sup>	
<b>Knödel<sup>ACG</sup> mit Ei<sup>C</sup></b> 14, <sup>90</sup>	
<b>Veganes Schnitzel<sup>AF</sup></b> gebacken mit Preiselbeeren 16, <sup>90</sup>	



## Hauptspeisen

<b>Original Wiener Schnitzel<sup>★ACG</sup></b> 27, <sup>90</sup> <i>Vom Kalb, serviert mit Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl und Preiselbeeren</i>	
<b>Schnitzelteller<sup>★</sup> Variation<sup>ACG</sup></b> 21, <sup>90</sup> <i>Schwein, Huhn und Kalb, serviert mit Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl</i>	
<b>Schnitzel<sup>★</sup> Wiener Art<sup>ACG</sup></b> 18, <sup>90</sup> <i>Vom Schwein oder Huhn, serviert mit gemischtem Salat<sup>M</sup></i>	
<b>Kalbs Cordon Bleu<sup>★</sup> ACG</b> 28, <sup>90</sup> <i>gefüllt mit Schinken<sup>G</sup> &amp; Gouda<sup>G</sup> serviert mit Petersilerdäpfel<sup>G</sup> und Preiselbeeren</i>	
<b>Cordon Bleu<sup>★ACG</sup></b> Vom Schwein oder Huhn 19, <sup>90</sup> <i>gefüllt mit Schinken<sup>G</sup> &amp; Gouda<sup>G</sup> serviert mit Petersilerdäpfel<sup>G</sup></i>	
<b>Zwiebelrostbraten<sup>ALM</sup></b> Von der Beiried 25, <sup>90</sup> <i>serviert mit Braterdäpfel und gerösteten Zwiebeln<sup>A</sup></i>	
<b>Fiakergulasch</b> 19, <sup>90</sup> <i>Mit gebratenen Serviettenknödeln<sup>ACG</sup>, Würstel, Spiegelei<sup>G</sup> und Essiggurkerl</i>	
<b>Grillteller</b> 19, <sup>90</sup> <i>serviert mit Pommes und Kräuterbutter<sup>G</sup> und Knoblauchdip<sup>CG</sup></i>	

\*) Schnitzelgerichte auch glutenfrei erhältlich

## Nachspeisen nach Oma's Rezept

<b>Hausgemachter Apfelstrudel<sup>A</sup></b> auf Beerenspiegel 7, <sup>90</sup>	
<b>Hausgemachter Topfenstrudel<sup>AG</sup></b> – mit Vanillesauce <sup>G</sup> 7, <sup>90</sup>	

## BBQ

<b>Spareribs<sup>F</sup></b> 28, <sup>90</sup> <i>Nach Wunsch in Barbecue, Knoblauch- oder Chili mariniert, auch als Mix aus allen Drei möglich, serviert mit Braterdäpfel und Cocktaildip<sup>CG</sup></i>	
--	--

## Burger

<b>Plutzer Bräu Burger<sup>ACGM</sup></b> 15, <sup>90</sup> <i>Feines Rinderfaschiertes ca. 180g, mit Essiggurkerl, Cheddarkäse, Salat, Tomate, Zwiebel und BBQ Dip</i>	
<b>Chicken Burger<sup>ACG</sup></b> 14, <sup>90</sup> <i>Gegrillte Hühnerbrust mit Essiggurkerl, Salat, Tomate, Zwiebel und Cocktail Dip<sup>CG</sup></i>	
<b>Green Oat Burger<sup>A</sup></b> 14, <sup>90</sup> <i>Patty aus verschiedenem Gemüse, Essiggurkerl und kernigen Haferflocken mit Tomate, Zwiebel und Avocado Dip</i>	

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS  
Unsere Burger schmecken am besten mit Braterdäpfel, Potato Wedges<sup>A</sup> oder Pommes 4,<sup>90</sup>

## Extras und Beilagen

<b>SALATE</b>
<b>Hausgemachter Erdäpfelsalat<sup>M</sup>, Gemischter Salat<sup>M</sup></b>
<b>Krautsalat, Gurkensalat</b>
4, <sup>90</sup>



<b>BEILAGEN</b>
<b>Pommes Frites, Potato Wedges<sup>A</sup>, Salzerdäpfel<sup>G</sup>, Braterdäpfel, Petersilerdäpfel<sup>G</sup></b>
4, <sup>90</sup>



<b>DIPS &amp; SAUCEN</b>
<b>Ketchup, Senf<sup>M</sup>, Mayonnaise<sup>C</sup>, Cocktail<sup>CGM</sup>, Knoblauch<sup>CG</sup>, BBQ<sup>M</sup>, Curry, Sauce Tartare<sup>C</sup>, Preiselbeeren</b>
1, <sup>70</sup>

## Gebäck

<b>Semmel<sup>ACG</sup> – 1,<sup>50</sup></b>	<b>Kornspitz<sup>ACG</sup> – 2,<sup>50</sup></b>	<b>Laugenbrezel<sup>ACG</sup> – 3,<sup>50</sup></b>
---	--	---

## ALLERGENE

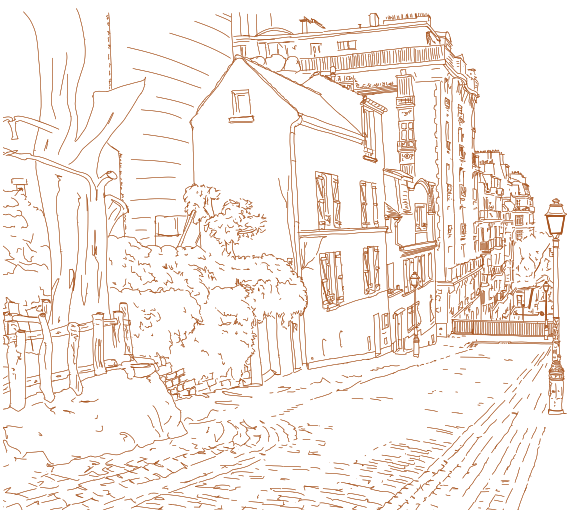
A - GLUTENHALTIGES GETREIDE  
B - SCHALENTIERE  
C - EIER VON GEFLÜGEL  
D - FISCH  
E - ERDNÜSSE  
F - SOJABOHNEN

G - MILCH  
H - SCHALENFRÜCHTE  
L - SELLERIE  
M - SENF  
N - SESAMSAMEN  
O - SCHWEFELDIOXID & SULFITE

P - LUPINEN  
R - WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN & TINTENFISCHE  
 VEGETARISCH, VEGAN  
 BIO, LAKTOSEFREI

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN.

Kartenzahlungen werden erst ab 20 Euro akzeptiert. Einzelrechnungen sind bei großen Tischen nur auf Anfrage und nur bei Barzahlung möglich.



# PLUTZER BRÄU

Bier & Genuss am Spittelberg



## Soups

Beef broth <sup>L</sup> with inlay sliced pancakes “Fritttaten” <sup>ACG</sup> , liver dumpling <sup>AC</sup> , semolina dumpling <sup>AC</sup>	5, <sup>80</sup>
Garlic cream soup <sup>G</sup> with bread crumbs <sup>A</sup>	6, <sup>40</sup>

## Appetizers

Beef Tartar <sup>ADGM</sup> approx. 100g 14, <sup>90</sup>   approx. 200g 24, <sup>90</sup> from young beef, chopped, spicy seasoned with butter & crispy bread	
Beef carpaccio <sup>AGM</sup> with lettuce and Grana cheese and pastries	14, <sup>90</sup>

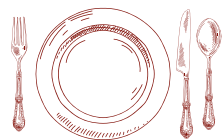
## Bits and pieces

Fried Chicken Salad Styrian style <sup>ACGM</sup> in pumpkin coating with pumpkin seeds and pumpkin seed oil	15, <sup>50</sup>
---	-------------------

## Vegetarian meals

served with green salad

Cheese spaetzle <sup>ACG</sup> with fried onions	14, <sup>90</sup>
Roasted dumplings <sup>ACG</sup> with egg <sup>C</sup>	14, <sup>90</sup>
Vegan Schnitzel <sup>AF</sup> fried with cranberries	16, <sup>90</sup>



## Main Course


Original Viennese Schnitzel <sup>★ACG</sup> Veal served with potato amb’s lettuce with pumpkin seed oil and cranberries	27, <sup>90</sup>
Variation of Schnitzel <sup>★ACG</sup> Pork, chicken, veal, potato lamb’s lettuce with pumpkin seed oil	21, <sup>90</sup>
Viennese style Schnitzel <sup>★ACG</sup> Pork or chicken served with mixed salad <sup>M</sup>	18, <sup>90</sup>
Veal Cordon Bleu <sup>★ACG</sup> Stuffed with ham <sup>G</sup> & Gouda cheese <sup>G</sup> served with parsley potatoes <sup>G</sup> and cranberries	28, <sup>90</sup>
Cordon Bleu <sup>★ACG</sup> pork or chicken Stuffed with ham <sup>G</sup> & Gouda cheese <sup>G</sup> served with parsley potatoes <sup>G</sup>	19, <sup>90</sup>
Roasted Beef <sup>ALM</sup> sirloin Served with roast potatoes <sup>A</sup> and fried onions	25, <sup>90</sup>
”Fiaker“ Goulash With fried napkin dumplings <sup>ACG</sup> , sausage, fried egg <sup>G</sup> and pickled cucumber	19, <sup>90</sup>
Mixed Grill with french fries and herbs butter <sup>G</sup> and garlic dip <sup>CG</sup>	19, <sup>90</sup>

\*) Glutenfree options available

## BBQ

Spare Ribs <sup>F</sup> As you wish marinated in barbecue, garlic, or chili sauce, or a mix of all three, served with roast potatoes and cocktail dip <sup>CG</sup>	28, <sup>90</sup>
---	-------------------

## Burger

Plutzer Bräu Burger <sup>ACGM</sup> Fine ground beef (approx. 180g), with pickles, cheddar cheese, lettuce, tomato, onion and BBQ dip	15, <sup>90</sup>
Chicken Burger <sup>ACG</sup> Grilled chicken breast with pickles, lettuce, tomato, onion and cocktail dip <sup>CG</sup>	14, <sup>90</sup>
Green Oat Burger <sup>A</sup>  Patty made from various vegetables, pickles and oat flakes with tomato, onion and avocado dip	14, <sup>90</sup>

### CHEF’S RECOMMENDATION

Our burgers taste best with roast potatoes, potato wedges<sup>A</sup> or french fries  
4,<sup>90</sup>

## Sides

### SALAD

homemade potato salad<sup>M</sup>, mixed salad<sup>M</sup>  
cabbage salad, cucumber salad  
4,<sup>90</sup>



### SIDE DISHES

french fries, potato wedges<sup>A</sup>, boiled potatoes<sup>G</sup>,  
roast potatoes, parsley potatoes<sup>G</sup>  
4,<sup>90</sup>



### DIPS & SAUCES

ketchup, mustard<sup>M</sup>, mayonnaise<sup>C</sup>, cocktail<sup>CGM</sup>, garlic<sup>CG</sup>,  
BBQ<sup>M</sup>, curry, sauce tartare<sup>C</sup>, cranberries  
1,<sup>70</sup>

## From the bakery

Roll<sup>ACG</sup> – 1,<sup>50</sup> Kornspitz<sup>ACG</sup> – 2,<sup>50</sup> Lye Pretzel<sup>ACG</sup> – 3,<sup>50</sup>

### ALLERGENS


A - GLUTEN  
B - CRUSTACEANS  
C - EGG  
D - FISH  
E - PEANUTS  
F - SOYBEANS

G - MILK  
H - EDIBLE NUTS  
L - CELERY  
M - MUSTARD  
N - SESAME  
O - SULPHUR DIOXIDE

P - LUPINES  
R - MOLLUSCS

 VEGETARIAN,  VEGAN  
 ORGANIC,  LACTOSE FREE

## Desserts from grandmother’s recipes

Homemade apple strudel <sup>A</sup>  – with mixed berries	7, <sup>90</sup>	Pancakes <sup>ACG</sup> – 2 pcs – marmelade or chocolate <sup>G</sup>	7, <sup>90</sup>
Homemade cream cheese strudel <sup>AG</sup> – with vanilla sauce <sup>G</sup>	7, <sup>90</sup>	Torn pancake ”Kaiserschmarrn“ – with apple puree or plum roaster <sup>ACG</sup>	11, <sup>50</sup>

ALL PRICES IN EURO INCL. TAXES.

Payment by card is only accepted by minimum 20 Euro. Single payment on bigger tables only on request and in cash accepted.