

PLÜTZER BRÄU

Bier & Genuss am Spittelberg

Alle Wege führen zu uns!

INSTAGRAMM · FACEBOOK · WEBSEITE · TRIPADVISOR · GOOGLE

Suppen

Kräftige Rindsuppe[L] *mit Einlage*
Frittaten[ACG], *Leberknödel*[AC], *Grießnockerl*[AC]
5,90

Knoblauchcremesuppe[G] *mit Schwarzbrotcroutons*[A]
6,90

Gulaschsuppe[A] *mit Gebäck*
9,90

Wildsuppe[L] *nach Jägerart mit Erdäpfeln und Pilzen*
9,50

Vorspeisen

Beef Tartar[ADGM]
frisch vom Jungrind gehackt, pikant gewürzt nach Böhmischer Art mit Butter & knusprigem Brot
ca. 100g 15,90 | ca. 200g 24,90

Kaspressknödel[ACG] *auf Salat und Kräuterdip*[G]
14,90

Rindercarpaccio[AGM] *mit Vogerlsalat und Grana garniert mit Gebäck*
14,90

Dies & Das

Steirischer Backhendlsalat[ACGM]
in Kürbispanade mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl
16,50

Würstel Varation *auf Sauerkraut serviert mit Senf*
Käsekrainer[G], *Bratwurst*[M], *Burenwurst*[M], *Waldviertler*
15,90

Fleischlose Gerichte

serviert mit grünem Salat

Käsespätzle[ACG] *mit geröstetem Zwiebel*
15,90

Knödel[ACG] **mit Ei**[C]
15,90

Veganes Schnitzel[AF] *gebacken mit Preiselbeeren*
18,90

Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel*[ACG]
Vom Kalb, serviert mit Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl und Preiselbeeren[M]
28,90

Schnitzelteller* Variation[ACG]
Schwein, Huhn und Kalb, serviert mit Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl[M]
23,50

Schnitzel* Wiener Art[ACG]
Vom Schwein oder Huhn, serviert mit gemischtem Salat[M]
19,90

Cordon Bleu*[ACG] **Vom Kalb**
gefüllt mit Schinken[G] *& Gouda*[G] *serviert mit Petersilerdäpfel*[G] *und Preiselbeeren*
29,90

Cordon Bleu*[ACG] **Vom Schwein oder Huhn**
gefüllt mit Schinken[G] *& Gouda*[G] *serviert mit Petersilerdäpfel*[G]
20,90

Zwiebelrostbraten[ALM] **Von der Beiried**
serviert mit Braterdäpfel und gerösteten Zwiebeln[A]
27,90

Fiakergulasch
Mit gebratenen Serviettenknödeln[ACG], *Würstel, Spiegelei*[G] *und Essiggurkerl*
20,90

Hirschbraten[ACGL]
serviert mit Serviettenknödeln, Pilzragout und Preiselbeer-Pfirsich
25,90

Rehschnitzel*[ACG]
serviert mit Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl und Preiselbeer-Pfirsich
29,90

*) *Schnitzelgerichte auch glutenfrei erhältlich*

BBQ

Spareribs[F]
Nach Wunsch in Barbecue, Knoblauch- oder Chili mariniert, auch als Mix aus allen Drei möglich, serviert mit Braterdäpfel und Cocktaildip[CG]
29,90

Ribs & Wings Combo[F]
serviert mit Brattrdäpfel und Cocktaildip[CG]
25,50

Knusprige Chicken Wings[F]
serviert mit Braterdäpfel und Cocktaildip[CG]
21,90

Burger

Plutzer Bräu Burger[ACGM]
Feines Rinderfaschiertes ca. 180g, mit Essiggurkerl, Cheddarkäse, Salat, Tomate, Zwiebel und BBQ Dip
17,40

Chicken Burger[ACG]
Gegrillte Hühnerbrust mit Essiggurkerl, Salat, Tomate, Zwiebel und Cocktail Dip[CG]
16,40

Wild-Burger[ACG]
Würziges Wildfaschiertes ca. 180g mit Birnenscheibe, Blattspinat, Briekäse, Salat und Preiselbeeren
19,40

Green Oat Burger[A]
Patty aus verschiedenem Gemüse, Essiggurkerl und kernigen Haferflocken mit Tomate, Zwiebel und Avocado Dip
16,40

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS
Unsere Burger schmecken am besten mit Braterdäpfel, Potato Wedges[A] oder Pommes
4,90

Extras und Beilagen

SALATE
Hausgemachter Erdäpfelsalat[M], Gemischter Salat[M]
Krautsalat, Gurkensalat
4,50

BEILAGEN
Pommes Frites, Potato Wedges[A], Salzerdäpfel[G], Braterdäpfel, Petersilerdäpfel[G]
5,50

DIPS & SAUCEN
Ketchup, Senf[M], Mayonnaise[C], Cocktail[CGM], Knoblauch[CG], BBQ[M], Curry, Sauce Tartare[C], Preiselbeeren
1,70

Gebäck

Semmel[ACG] – 1,50 · Kornspitz[ACG] – 2,50 · Laugenbrezel[ACG] – 3,50

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

Nachspeisen nach Oma's Rezept

Mohnnudeln – *mit Apfelmus*[CGH] 7,90

Maroni Mousse – *mit Früchten und Schlagobers*[CG] 8,90

Palatschinken[ACG] – *2 Stück – Marmelade oder Schoko*[G] 8,90

Hausgemachter Apfelstrudel[A] *auf Beerenspiegel* 8,90

Hausgemachter Topfenstrudel[AG] – *mit Vanillesauce*[G] 8,90

Kaiserschmarrn – *mit Apfelmus oder Zwetschkenröster*[ACG] 11,90

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.



PLÜTZER BRÄU

Bier & Genuss am Spittelberg

There Are Many Ways To Find Us

INSTAGRAMM · FACEBOOK · WEBSEITE · TRIPADVISOR · GOOGLE

Soups

Beef broth[L] *with inlay*
sliced pancakes "Frittaten"[ACG]*, liver dumpling*[AC]*, semolina dumpling*[AC] — 5,90

Garlic cream soup[G] *with bread crumbs*[A] — 6,90

Goulash soup[A] *with pastries* — 9,90

Venison soup[L] *hunter style with potatoes and mushrooms* — 9,50

Appetizers

Beef Tartar[ADGM] — approx. 100g 15,90 | approx. 200g 24,90
from young beef, chopped, spicy seasoned with butter & crispy bread

"Kaspress" dumpling[ACG] *on salad with herb dip*[G] — 14,90

Beef carpaccio[AGM] *with lettuce and Grana cheese and pastries* — 14,90

Bits and pieces

Fried Chicken Salad Styrian style[ACGM] — 16,50
in pumpkin coating with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Sausage Variation *on pickled gabbage served with mustard* — 15,90
Käsekrainer[G]*, Bratwurst*[M]*, Burenwurst*[M]*, Waldviertler*

Vegetarian meals
served with green salad

Cheese spaetzle[ACG] *with fried onions* — 15,90

Roasted dumplings[ACG] **with egg**[C] — 15,90

Vegan Schnitzel[AF] *fried with cranberries* — 18,90

Main Course

Original Viennese Schnitzel*[ACG] — 28,90
Veal served with potato amb's lettuce with pumpkin seed oil and cranberries[M]

Variation of Schnitzel* [ACG] — 23,50
Pork, chicken, veal, potato lamb's lettuce with pumpkin seed oil[M]

Viennese style Schnitzel*[ACG] — 19,90
Pork or chicken served with mixed salad[M]

Cordon Bleu*[ACG] veal — 29,90
Stuffed with ham[G] *& Gouda cheese*[G] *served with parsley potatoes*[G] *and cranberries*

Cordon Bleu*[ACG] pork or chicken — 20,90
Stuffed with ham[G] *& Gouda cheese*[G] *served with parsley potatoes*[G]

Roasted Beef[ALM] sirloin — 27,90
Served with roast potatoes[A] *and fried onions*

"Fiaker" Goulash — 20,90
With fried napkin dumplings[ACG]*, sausage, fried egg*[G] *and pickled cucumber*

Roast venison[ACGL] — 25,90
Served with napkin dumplings, mushroomragout and peach with cranberries

Venison Schnitzel*[ACG] — 29,90
Served with potato lamb's lettuce and cranberry peach

*) *Glutenfree options available*

BBQ

Spare Ribs[F] — 29,90
As you wish marinated in barbecue, garlic, or chili sauce, or a mix of all three, served with roast potatoes and cocktail dip[CG]

Ribs & Wings combo[F] — 25,50
Served with roast potatoes and cocktail dip[CG]

Crispy Chicken Wings[F] — 21,90
Served with roast potatoes and cocktail dip[CG]

Burger

Plutzer Bräu Burger[ACGM] — 17,40
Fine ground beef (approx. 180g), with pickles, cheddar cheese, lettuce, tomato, onion and BBQ dip

Chicken Burger[ACG] — 16,40
Grilled chicken breast with pickles, lettuce, tomato, onion and cocktail dip[CG]

Venison-Burger[ACG] — 19,40
Spicy minced venison (approx. 180g) with pear slices, spinach leaves, Brie cheese, lettuce and cranberries

Green Oat Burger[A] — 16,40
Patty made from various vegetables, pickles and oat flakes with tomato, onion and avocado dip

CHEF'S RECOMMENDATION
Our burgers taste best with roast potatoes, potato wedges[A] or french fries
4,90

Sides

SALAD
homemade potato salad[M], mixed salad[M]
cabbage salad, cucumber salad
4,50

SIDE DISHES
french fries, potato wedges[A], boiled potatoes[G], roast potatoes, parsley potatoes[G]
5,50

DIPS & SAUCES
ketchup, mustard[M], mayonnaise[C], cocktail[CGM], garlic[CG], BBQ[M], curry, sauce tartare[C], cranberries
1,70

From the bakery

Roll[ACG] – 1,50 · Kornspitz[ACG] – 2,50 · Lye Pretzel[ACG] – 3,50

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

Poppy seed noodles[ACG] *– with apple purre* — 7,90

Maroni Mousse *– with fruits and whipped cream* [CG] — 8,90

Pancakes[ACG] *– 2 pcs – marmelade or chocolate*[G] — 8,90

Homemade apple strudel[A] *– with mixed berries* — 8,90

Homemade cream cheese strudel[AG] *– with vanilla sauce*[G] — 8,90

Torn pancake "Kaiserschmarrn" *– with apple puree or plum roaster*[ACG] — 11,90

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.