



Neues aus Vertrautem erschaffen und damit Einzigartiges bieten, das ist unser Antrieb für den stadtwirt bruck. Wir lassen die Tradition der Stadt Vöcklabruck hochleben und finden moderne Ansätze für Klassiker. Tradition neu definiert. Das schmeckt man bei jedem Bissen.

Trends kommen und gehen doch nur wenn ein Gericht mit Hingabe gekocht wird, ist man am richtigen Weg. Unser Küchenchef kombiniert die besten regionalen Produkte und legt besonderen Wert auf höchste Qualität. Gemütlichkeit, unkomplizierte Geselligkeit und herzliche Gastfreundschaft sind bei uns im stadtwirt bruck nicht nur Schlagworte, sondern vielmehr Anliegen und Verpflichtung.

Die stadtwirt-Woche im Überblick

Montag bis Freitag – Mittagsmenü

Von Montag bis Freitag servieren wir euch ab 11:30 Uhr täglich ein frisches Menü für eure Mittagspause.

Mittwoch – Kesselheiße

Wir servieren euch bis 13:00 Uhr frische Würstel aus dem Kessel der Fleischerei Silmbroth und natürlich gibt's auch unser Mittagsmenü. à la carte ab 16:00 Uhr!!!

Samstag – Brat'l

Samstags servieren wir euch unser ofenfrisches Schweinsbrat 'I mit Knödel und Kraut

Sonntag geschlossen

Wir sind von Montag bis Samstag durchgehend von 10:30 bis 23:00 für euch da.

Sonntag machen wir Pause und freuen uns euch am Montag wieder begrüßen zu dürfen!!!

Für Informationen über die Allergene wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

stadtwirt bruck.
Hinterstadt 11 | 4840 Vöcklabruck
www.stadtwirtbruck.com
+43 7672 333 38

WLAN: stadtwirtbruck

Aus 'm Suppentopf

Rindssuppe 4,80
mit Kaspressknödel, Leberknödel oder Frittaten

Was Kloans vorweg / Vorspeisen

 Dreierlei Aufstriche – Brotkörberl perfekt zum Teilen 5,80
Vegetarische Variante möglich

Speck auf der Leine 7,80
mit Schmalz, gesalzener Bauernbutter und Brot

Beef Tatare (100g) 14,80
mit Trüffelmayo und getoastetem Schwarzbrot

Tapas Starters 13,80
Knoblauchgarnelen, Oliven, Prosciutto, Salami und Humus

Frisch und knackig aus dem Garten / Salate

Knackiger Grüner Marktsalat – dazu zur Auswahl: 4,80

- gegrillte Hühnerbruststreifen und Parmesan + 9,50
- gegrillte Rinderfiletstreifen und Parmesan + 14,50

 Gemischter Beilagen Salat 5,80

Wirtshaus Klassiker / Hauptspeisen

Rindsgulasch mit Serviettenknödel	17,80
Geröstete Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Safran Äpfel, Speck und Röstzwiebel	18,50
Backhenderl Kürbiskernpanade Maisbackhendl mit Erdäpfel-Rucolasalat	18,90
 Käsespätzle im Reindl mit Röstzwiebel und Blattsalat	15,40
Tagliolini Garnelen mit Tomate und frischem Basilikum	21,40
 Tagliolini Burrata mit Tomate und frischem Basilikum	19,80
Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren	18,80
 Gefüllte Pasta Gransole mit Erbsencreme, Frischkäse, Minze und Parmesan	16,80
 Gebackene Kürbisbällchen (Vegan) auf Zartweizen, gegrillten Paprika und Aioli Topping	16,80
Gebratener Zander auf cremigen Perlgraupenrisotto	21,80

Jaus'n Zeit

Brat'l und Brot	9,80
Kren, Senf, Essiggemüse und Schmalz	
Salut an die saure Wurst	9,80
Knacker, Zwiebel, Gurkerl, Ei,	
Frankfurter oder Debreziner	7,50
Senf, Kren und Gebäck	
Panino Prosciutto Mozzarella	8,50
Harte Wurst und Bergkäse	8,20
Kren und Brot	

Bissl was Süßes / Dessert

	Bauernkrapfen mit	6,80
	- Powidl, Mohn-Nussbutter	
	- Marille, Staubzucker	
	- Vanilleeis, Beerenragout	+1,90
	Apfelstrudel	6,20
	mit Vanilleeis	
	Eis und Sorbet (3 Kugel)	5,90

Alkoholfrei

Cola, Sprite	0,33	3,90
Softdrinks in der Flasche	0,33	4,20
Almdudler, Fanta, Coke Zero, MezzoMix		
Apfelsaft oder Johannis	0,33	3,80
mit Wasser/Soda	0,5	4,30/4,40
Hollunder oder Himbeer		
mit Wasser/Soda	0,33	3,10/3,20
mit Wasser/Soda	0,5	3,50 3,60
Pago	0,2	4,10
Marille, Erdbeere, Mango, Pfirsich, Orange		
mit Wasser/Soda	0,3	4,30/4,40
mit Wasser/Soda	0,5	4,80/4,90

Bier

StadtWirt BIO Zwickl	0,3	4,30
	0,5	5,10
Zipfer Märzen	0,3	4,30
	0,5	5,10
Radler	0,3	4,30
	0,5	4,90
Paulaner Weizen	0,3	4,70
	0,5	5,30
Weihenstephaner Dunkel	0,5	5,30
Hacker Pschorr	0,5	5,60
Zipfer 0.0 alkoholfrei	0,3	4,80
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5	5,30
Hacker Pschorr alkoholfrei	0,5	5,60

StadtWirt Limo

StadtWirt Soda	0,5
Limonade, Soda, Minze, Basilikumsirup, Zitrone	
Peach Tea Heaven	0,5
Pfirsich, Darjeeling Tea, Zitrone	
Very Berry Limo	0,5
Johannisbeere, Soda, Orange, Grenadine	
Fresh Johann	0,5
Johannisbeere, Soda, Zitrone, Basilikumsirup	
Spritzige Marille	0,5
Marille, Soda, Melonensirup, Zitrone, Minze	je 5,10

Spritzig mit Schuss

Weisser Spritzer	0,25	3,90
Süsser Spritzer	0,25	4,10
Hugo		5,20
Wildberry Lillet		6,90
Aperol Prosecco		6,80

Coffee & Co

Espresso	3,30
Espresso Doppio	4,40
Verlängerter	3,60
Cappuccino	4,40
Latte Macchiato	4,80
Heiße Schoko mit Sahne	5,10
Tee Kännchen	4,70
Grüner Tee, Früchtetee, Kamille, Kräuter, Pfefferminz, Darjeeling	

Frag nach unserer Weinkarte

Einen feinen Auszug aus unserem Weinkeller findest du in unserer Weinkarte.

Unsere Mitarbeiter helfen gerne!

Sehr geehrte Gäste,

gerne servieren wir Ihnen auch ein Glas Wasser. Das Wasser selbst wird ohne Entgelt abgegeben.
Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass wir Ihnen für die begleitende Dienstleistung wie Personal, Gläserreinigung, Betriebskosten, etc. die aliquoten Selbstkosten berechnen.

Wasser 1 € | mit Zitrone 1,30 €