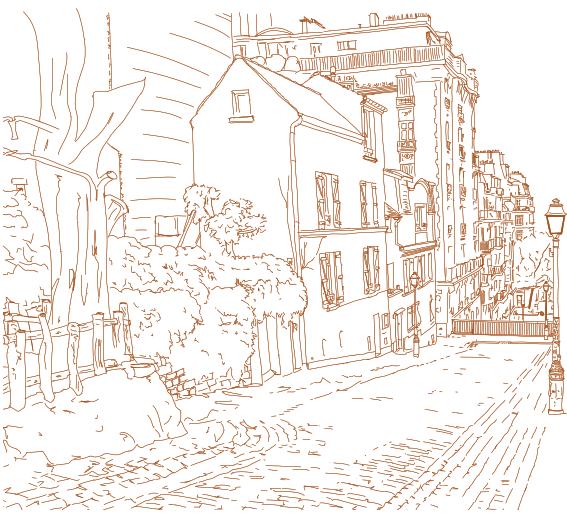




PLÜTZER BRÄU

Bier & Genuss am Spittelberg



Suppen

Kräftige Rindsuppe ^L mit Einlage <i>Fritttaten^{ACG}, Leberknödel^{AC}, Grießnockerl^{AC}</i>	5, ³⁰
Knoblauchcremesuppe ^G mit Schwarzbrotcroutons ^A	5, ⁵⁰
Altwiener Suppentopf ^L mit Nudeln ^{AC} , Rindfleisch und Gemüse ^L	7, ⁹⁰

Vorspeisen

Beef Tartar ^{ADGM} ca. 100g 13, ⁹⁰ ca. 200g 23, ⁹⁰ <i>frisch vom Jungrind gehackt, pikant gewürzt nach Böhmischer Art mit Butter & knusprigem Brot</i>	
Kaspressknödel ^{ACG}  auf grünem Salat und Kräuterdip ^G	12, ⁹⁰

Allerlei

Steirischer Backhendlsalat ^{ACHM} mit Kürbispanade ^{ACGHM} <i>Kürbiskerne^H & Kürbiskernöl^I</i>	15, ⁵⁰
Gegrillte Hühnerstreifen mit Blattsalat ^M	14, ⁹⁰
Würstel Variation auf Sauerkraut mit Senf <i>Käsekrainer^G, Bratwurst^M, Burenwurst^M, Waldviertler</i>	14, ⁹⁰
Nachos mit Käse überbacken ^{ACG} Paprika, Jalapenos	9, ⁵⁰

Fleischlose Gerichte

serviert mit Grünem Salat 

Knödel ^{ACG} mit Ei ^C	14, ⁵⁰
Käsespätzle ^{ACG} mit geröstetem Zwiebel	14, ⁵⁰
Eiernockerl ^{ACG} mit Jungzwiebel garniert	14, ⁵⁰
Sellerieschnitzel ^{★ACG} gebacken mit Preiselbeeren	14, ⁵⁰
Veganes Schnitzel ^{AF}  gebacken mit Preiselbeeren	16, ⁹⁰

Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel ^{★ACG} vom Kalb mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Kernöl ^M	25, ⁹⁰
Schnitzelteller [★] Variation ^{ACG} vom Schwein, Huhn, Kalb mit Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Kernöl ^M	19, ⁹⁰
Schnitzel [★] Wiener Art ^{ACG} (Schwein od. Huhn) mit gemischtem Salat ^M	16, ⁹⁰
Cordon Bleu [★] vom Kalb ^{ACG} gefüllt mit Schinken ^G & Gouda ^G dazu Petersilerdäpfel ^G und Preiselbeeren	26, ⁹⁰
Cordon Bleu ^{★ACG} vom Schwein oder Huhn gefüllt mit Schinken ^G & Gouda ^G dazu Petersilerdäpfel ^G	18, ⁹⁰
Zwiebelrostbraten ^{ALM} von der Beiried mit Bratkartoffeln und geröstetem Zwiebel ^A	22, ⁹⁰
Fiakergulasch mit gebratenen Serviettenknödel ^{ACG} , Würstel, Spiegelei ^G und Essiggurke	18, ⁹⁰
Grillteller mit Pommes und Kräuterbutter ^G und Knoblauchdip ^{CG}	19, ⁹⁰

*) Schnitzelgerichte auch glutenfrei erhältlich

BBQ

Beef Ribs Ofenkartoffel mit Knoblauch-Schnittlauchsauce ^{CG} , Corn Ribs & BBQ Dip ^M	28, ⁹⁰
Spareribs ^F in Barbecue-, Knoblauch- oder Chilimarinade - oder ein Mix aus allen Drei mit Bratkartoffel, Corn Ribs und Cocktaildip ^{CG}	25, ⁹⁰
Ribs & Wings Combo ^F mit Bratkatoffel, Corn Ribs und Cocktaildip ^{CG}	23, ⁹⁰
Knusprige Chicken Wings ^F mit Bratkartoffel, Corn Ribs und Cocktaildip ^{CG}	20, ⁹⁰

Burger

Plutzer Burger mit feinem ca. 180g Rinderfaschierten ^{ACG} , Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Salat, Cheddarkäse ^G & BBQ Dip ^M	14, ⁹⁰
Chicken Burger mit gegrillter Hühnerbrust, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Salat und Cocktaildip ^{CG}	14, ⁹⁰
Veggie Burger  mit gebackenem Weichkäse in Kürbiskernpanade ^{ACG} Essiggurke, Salat & Knoblauchdip	14, ⁹⁰
Green Oat Burger  mit Patty aus verschiedenem Gemüse und kernigen Haferflocken ^A , Tomate, Zwiebel & Avocado Dip	14, ⁹⁰

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Unsere Burger schmecken am besten mit Bratkartoffeln, Potato Wedges^A oder Pommes 4,⁵⁰

Extras und Beilagen

SALATE

Hausgemachter Erdäpfelsalat^M, Gemischter Salat^M
Krautsalat, Gurkensalat^G, Blattsalat^M 4,⁵⁰

BEILAGEN

Pommes Frites, Potato Wedges^A, Süßkartoffelpommes^G (+2 €)
Salzkartoffel^G, Bratkartoffel^G, Petersilkartoffel^G 4,⁵⁰

DIPS & SAUCEN

Ketchup, Senf^M, Mayonnaise^C, Cocktail^{CG}, Knoblauch^{CG}, BBQ^M, Curry, Sauce Tartare^C, Preiselbeeren 1,⁴⁰

Gebäck

Semmel^{ACG} – 1,⁵⁰ Kornspitz^{ACG} – 2,⁰⁰ Laugenbrezel^{ACG} – 3,⁰⁰

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

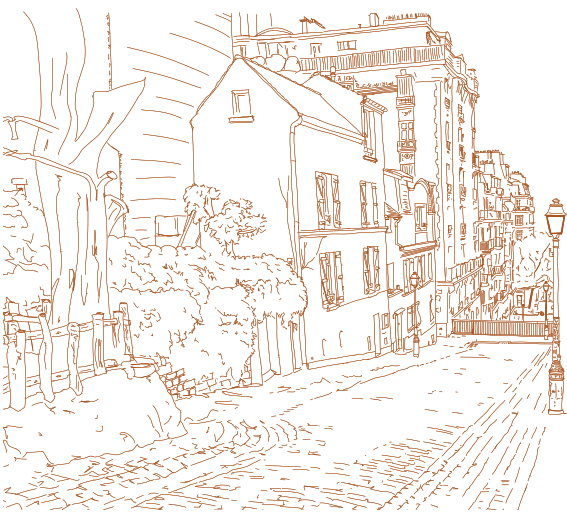
P - LUPINEN
R - WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN & TINTENFISCHE
 VEGETARISCH,  VEGAN
 BIO,  LAKTOSEFREI

Nachspeisen nach Oma's Rezept

Hausgemachter Apfelstrudel ^A  auf Beerenspiegel	7, ⁵⁰	Original Tichy Eismarillenknödel – 2 Stück – auf Beerenspiegel ^{CGH}	8, ⁵⁰
Hausgemachter Topfenstrudel ^{AG} mit Vanillesauce ^G	7, ⁵⁰	Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster ^{ACG}	10, ⁵⁰
Palatschinken ^{ACG} – 2 Stück – Marmelade oder Schoko ^G	7, ⁵⁰	Nachspeisen Traum 1 Apfelstrudel, 1 Palatschinke, 1 Eismarillenknödel, 1 Kaiserschmarrn	19, ⁵⁰

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

There Are Many Ways To Find Us



INSTAGRAM



WEBSEITE



FACEBOOK



TRIPADVISOR



GOOGLE

Soups

Beef broth ^L <i>with inlay sliced pancakes "Fritttaten"^{ACG}, liver dumpling^{AC}, semolina dumpling^{AC}</i>	5, ³⁰
Garlic cream soup ^G <i>with bread crumbs^A</i>	5, ⁵⁰
Viennese style soup pot ^L <i>with noodles^{AC}, beef and vegetables^L</i>	7, ⁹⁰

Appetizers

Beef Tartar ^{ADGM} <i>from young beef, chopped, spicy seasoned with butter & crispy bread</i>	approx. 100g 13, ⁹⁰ approx. 200g 23, ⁹⁰
--	---

"Kaspress" dumpling ^{ACG}  <i>on green salad with herb dip^G</i>	12, ⁹⁰
---	-------------------

Snacks

Fried Chicken Salad Styrian style ^{ACGHM} <i>with pumpkin seeds^H and pumpkin seed oil^H</i>	15, ⁵⁰
Grilled Chicken Salad <i>with green salad^M</i>	14, ⁹⁰
Sausage Variation <i>on pickled gabbage with mustard Käsekrainer^G, Bratwurst^M, Burenwurst^M, Waldviertler</i>	14, ⁹⁰
Cheese Nachos ^{ACG} <i>gratinated with peppers, jalapenos and dips^{CG}</i>	9, ⁵⁰

Vegetarian meals

served with green salad 

Roasted dumplings ^{ACG} <i>with egg^C</i>	14, ⁵⁰
Cheese spaetzle ^{ACG} <i>with fried onions</i>	14, ⁵⁰
Spaetzle with egg ^{ACG} <i>garnished with young onions</i>	14, ⁵⁰
Celery Schnitzel ^{★ACG} <i>fried with cranberries</i>	14, ⁵⁰
Vegan Schnitzel ^{AF}  <i>fried with cranberries</i>	16, ⁹⁰

Main Course

Original Viennese Schnitzel ^{★ACG} <i>veal with cranberries, potato lamb's lettuce and pumpkin seed oil^M</i>	25, ⁹⁰
Variation of Schnitzel ^{★ACG} <i>pork, chicken, veal with cranberries, potato lamb's lettuce and pumpkin seed oil^M</i>	19, ⁹⁰
Viennese style Schnitzel ^{★ACG} <i>(pork or chicken) with mixed salad^M</i>	16, ⁹⁰
Veal Cordon Bleu ^{★ACG} <i>stuffed with ham^G & Gouda cheese^G with parsley potatoes^G and cranberries</i>	26, ⁹⁰
Cordon Bleu ^{★ACG} <i>pork or chicken stuffed with ham^G & Gouda cheese^G with parsley potatoes^G</i>	18, ⁹⁰
Roasted Beef ^{ALM} <i>sirloin with fried onions and roast potatoes^A</i>	22, ⁹⁰
"Fiaker" Goulash <i>with fried dumplings^{ACG}, sausage, fried egg^G and pickles</i>	18, ⁹⁰
Mixed Grill <i>with french fries and herbs butter^G and garlic dip^{CG}</i>	19, ⁹⁰

*) Glutenfree options available

BBQ

Beef Ribs <i>oven potatoes with garlic chives sauce^{CG}, corn ribs and BBQ dip^M</i>	28, ⁹⁰
Spare Ribs ^F <i>BBQ, garlic, chilli – or a mix of all three with roast potatoes, corn ribs and cocktail dip^{CG}</i>	25, ⁹⁰
Ribs & Wings combo ^F <i>with roast potatoes, corn ribs and cocktail dip^{CG}</i>	23, ⁹⁰
Crispy Chicken Wings ^F <i>with roast potatoes, corn ribs and cocktail dip^{CG}</i>	20, ⁹⁰

Burger

Plutzer Burger <i>with fine (approx. 180g) beef^{ACG}, tomato, onions, pickles, lettuce, Cheddar cheese^G and BBQ dip^M</i>	14, ⁹⁰
Chicken Burger <i>with fried chickenbreast, tomato, onions, pickles, lettuce, cocktail dip^{CG}</i>	14, ⁹⁰
Veggie Burger  <i>with baked soft cheese and pumpkin seeds^{ACG}, pickles, lettuce and garlic dip</i>	14, ⁹⁰
Green oat Burger  <i>with vegetable patty and oat flakes^A, tomato, onions and avocado dip</i>	14, ⁹⁰

CHEF'S RECOMMENDATION

Our burgers taste best with roast potatos, potato wedges^A or french fries

4,⁵⁰

Sides

SALAD

homemade potato salad^M, mixed salad^M
cabbage salad, cucumber salad^G, green salad^M

4,⁵⁰

SIDE DISHES

french fries, potato wedges^A, sweet potato fries^G (+2 €)
boiled potatoes^G, fried potatoes^G, parsley potatoes^G

4,⁵⁰

DIPS & SAUCES

ketchup, mustard^M, mayonnaise^C, cocktail^{CG}, garlic^{CG},
BBQ^M, curry, sauce tartare^C, cranberries

1,⁴⁰

From the bakery

Roll^{ACG} – 1,⁵⁰ Kornspitz^{ACG} – 2,⁰⁰ Lye Pretzel^{ACG} – 3,⁰⁰

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 ^A  <i>with mixed berries</i>	7, ⁵⁰	Original Tichy "Eismarillenknödel" – 2 pcs – <i>with berries^{CGH}</i>	8, ⁵⁰
Homemade cream cheese strudel ^{AG} <i>with vanilla sauce^G</i>	7, ⁵⁰	Torn pancake "Kaiserschmarrn" <i>with apple puree or plum roaster^{ACG}</i>	10, ⁵⁰
Pancakes ^{ACG} – 2 pcs – <i>marmelade or chocolate^G</i>	7, ⁵⁰	Sharing plate <i>1 Apple strudel, 1 Pancake, 1 Eismarillenknödel, 1 Kaiserschmarrn</i>	19, ⁵⁰

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.