

Herzlich Willkommen lieber Gast!

Wirt und Küchenchef Christoph hat sich der regionalen Küche verschrieben. Er liebt es, die bekannt bodenständigen Gerichte in interessanten Zubereitungsformen zu präsentieren.

Wirt Klemens mit Ehefrau Helga beraten Sie, wenn es um Ihre Getränkewünsche oder Tischreservierungen geht. Gemeinsam mit unseren langjährigen MitarbeiterInnen sind wir bestrebt, Ihnen eine gemütliche, familiäre Atmosphäre zu bieten. Ob für Familienfeiern, Hochzeiten, Taufen, Geburtstage oder Firmenveranstaltungen, Seminare, Präsentationen und Events – wir bewirten sie gerne und sind bestrebt, auf Ihre speziellen Anliegen einzugehen.

Unsere Produkte stammen vielfach aus der Genussregion Österreich oder sind herkunftszertifiziert. Der Austausch mit regionalen Lieferanten liegt uns am Herzen und trägt zur Wertschätzung und Wertschöpfung unserer Region bei. Darum sind wir auch im Gesäuse Partner Netzwerk aktiv.

Styria-Beef: Erwin Pacher, Kaiserau - Rottenmann
Schweinefleisch aus Österreich
Lamm: Ennstal Lamm, Öblarn
Milch, Milchprodukte und Steirerkas': Ennstal Milch, Stainach
Eier - Bodenhaltung: Fam. Reifinger, Kirchdorf
Gemüse und Erdäpfel: Fam. Lackner - GRÖ Eferdinger Landl Gemüse - Grabnerhof, Hall
Wild: Xeis-Edelwild - Fleischerei Pfeiler, Landl und Steiermärkische Landesforste
Fisch: Xeis-Edelfisch, Eismersaibling aus Oberlaussa
Kürbiskernöl: Fam. Zachenegger, Unterpremstätten – Fam. Koch, St. Martin im Sulmtal
Apfelschaumwein u. Natursäfte: Mostkellerei Veitlbauer, Weißenbach/Enns
Kräutertee: Bergbauernhof Stangl, Landl
Natur Limonade: Gesäuse Perle, Admont

Gesäuse Partner stehen für Regionalität und Nachhaltigkeit und unterliegen strengen Qualitätskriterien. Sie sind intern und mit dem Nationalpark vernetzt und fördern die regionale Entwicklung.

„So wie wir über uns und unsere Zukunft reden, so entwickeln wir uns und so wird uns unsere Zukunft begegnen.“



Öffnungszeiten: 9.00 bis 22.00 Uhr
Dienstag und Mittwoch ist Ruhetag
Warme Küche von 11.00 bis 14.00 Uhr
von 17.30 bis 20.30 Uhr

Außerhalb der angeführten Zeiten haben wir für Sie eine Speisekarte mit warmen und kalten Gerichten zusammengestellt



www.pirafelner.at gasthaus@pirafelner.at
facebook: www.facebook.com/gasthauszurensbruecke

Wir akzeptieren Ihre Bankomat- oder Kreditkarte.

AUS DEM SUPPENTOPF

Hausgemachte Rindsuppe

mit Leberknödel € 4,20 (A, C, G, L, M)

mit Frittaten € 4,20 (A, C, G, L, M)

Knoblauchsuppe

eine feine, würzige Knoblauchspezialität € 4,80 (A, C, G)

BELIEBT SEIT VIELEN JAHREN

Omelette (C, M, G, O)

mit Schinken oder Käse, und Salatgarnitur € 8,20

Toast „Hawaii“ (A, G, M, O)

Schinken-Käsetoast, mit Ananas und Salatgarnitur € 8,90

Toast „Viktoria“ (A, G, M, O)

gegrillte Schweinsmedaillons auf Toast,
mit Obst, pikanter Soße und Salat € 10,40

Salatplatte (G, M, O)

frische Blatt- und Gemüsesalate fein garniert € 8,90

Sportlerteller (G, M, O)

ein bunt gemischter Salatteller,
mit gegrillten Schweinsfiletstreifen € 10,90

Fitnesssteller (G, M, O)

ein Stück Putenfilet gegrillt, mit Spargel belegt
und Käse überbacken, als Beilage viel Salat € 12,90

Backhendsalat (A, C, G, M)

Salatplatte mit gebackenen Hühnerbruststücken
in Kürbiskernpanade und Kernöl € 13,90

Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Gemischter Salatteller € 4,50 (G, M, O)

Aus der Pfanne und vom Grill

Schweinsmedaillons

in Champignonrahmsoße
mit Kartoffelkroketten € 16,90
(A, C, G, L)

Cordon bleu

ein mit Schinken und Käse gefülltes
Schweinschnitzerl, auf Wiener Art
gebacken, mit Petersilkartoffeln € 14,90
(A, C, G)

Portschki

Schweinefleisch vom Grill, in scharf
pikanter Tomaten-Champignonsoße
mit Pommes frites € 13,90
(A, M)

Grillteller „Gourmet“

Schweins- und Truthahnfilets sowie
ein Gustostück vom Haller Styria-Beef
vom Grill, mit Pommes frites
und Gemüse garnitur € 17,40
(G)

Pfeffersteak

Filet vom Rind,
in einer feurigen Pfeffersoße,
mit Kartoffelrösti € 28,90
(A, C, G)

Wir sind ein Partner-Betrieb von:
Gute Steirische Gaststätte,
Gesäuse Partner Netzwerk und Gesäuse Gasthof



Österreichische Schmankerl

Ennstaler Schweinsbraten

vom Schopf, im Natursaft'l, mit Semmelknödel € 12,90
(A, C, G)

Wiener Schnitzerl

in der Pfanne gebackenes Schweinsschnitzerl
mit Pommes frites € 12,90
(A, C, G)

Bauernschmaus

G'selchtes, Schweinsbrat'l und Würstl mit Knödel,
Sauerkraut und Saft
Unsere deftige Spezialität,
zünftig im Reindl serviert € 15,90
(A, C, G, O)

Fiakergulasch

Rindsgulasch mit Spiegelei, Würstchen
und Essiggurkerl garniert € 12,90
(A, C, M)

Kalbsbeuschl

mit Semmelknödel € 9,20
(A, C, G, M, O)

Steirerschnitzerl

vom Haller Styria-Beef, in Kürbiskernpanade,
mit Petersilerdäpfel € 16,40
(A, C, G)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja,
G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam,
O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten
Spuren anderer Stoffe enthalten sein,
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.