**Brückle´s Klassiker**

Wolfis XXL Currywurst mit hausgemachter Currysoße
und frischen Wirtshauspommes 9,90€

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Rahmsoße,
Butterspätzle und Röstzwiebeln 12,90€

„Rahmschnitzel“ Saftig gebratener Schweinerücken
in Rahmsoße mit Kroketten 14,80€

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit frischen Wirtshauspommes und Ketchup2,8 16,50€

Brückle`s Tiroler Hüttenburger
200g Rinder Burger mit Tomate, Gurke, Kartoffelrösti, Speck,
Bergkäse, BBQ Soße, Kräuterdip und Wirtshauspommes 16,80€

Cordon Bleu vom schwäbischen Jungschwein
in der Eisenpfanne gebraten mit frischen Wirtshauspommes
und Ketchup 2,8 18,80€

Zarte Schweinemedaillon vom Jungschwein in Rahmsoße
mit buntem Gemüse der Saison und Butterspätzle 19,90€

Zwiebelrostbraten vom schwäbischen Jungrind mit
Röstzwiebeln und hausgemachten Butterspätzle 27,90€

Illerzeller Dorfpfännle mit Zweierlei Zwiebelrostbraten
vom Rind und vom Schwein, hausgemachte Maultasche
mit Butterspätzle und buntem Gemüse der Saison 26,70 €

Brückles selbst gemachte Wirtshauslimos und Spritz finden Sie auf den Tafeln

## Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Gemischter Salat vom Buffet | 5,70€ |
| Hausgemachte Kräuterflädle in kräftiger Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch | 5,20€ |

## Salate & Vegi

| | |
|---|---|
| „Chefsalat“ großer gemischter Salat der Saison mit gebratenen Putenstreifen | 14,80€ |
| Großer gemischter Salat der Saison mit gebackenen Schnitzelstreifen | 14,90€ |
| Großer gemischter Salat der Saison mit gebackenen Kartoffel-Käsetaschen und Kräuterdip | 14,30€ |
| „Salat Garnele“ Großer gemischter Salat der Saison mit fruchtigem Balsamico Dressing, gebackenen panierten Garnelen und Kräuterdip | 16,20€ |
| Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischter Salat vom Buffet | 14,80€ |

## Vesper

Frische Bratensulz mit Illertaler Landbrot 10,20 €
Schweinehals, Karotte, Gurke, Ei, Petersilie (nur im Sommer)

Frische Bauernsulz mit Illertaler Landbrot 10,20 €
Schweinebauch, Schulter mit Schwarte, Karotte, Gurke, Ei, Petersilie (nur im Sommer)

Schweizer Wurstsalat mit Illertaler Landbrot 10,20€
(Lyoner,Käse,Essiggurke,Zwiebeln)3,5,7

Schwäbischer Wurstsalat mit Illertaler Landbrot 10,20€
(Lyoner,Käse,Schwarzwurst,Essiggurken,Zwiebeln)3,5,7

Saurer Käse $_{5}$ mit Zwiebeln und Illertaler Landbrot 10,20€

Bauernbrotzeit
Weisser Pressack, Limburger und Zwiebeln
sauer angemacht mit Illertaler Landbrot 10,20€

## Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne
Schoko, Vanille, Erdbeere 5,60€

Heiße Liebe
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne
und heißen Waldbeeren 7,40€

Apfelküchle mit Vanillesoße
und Schokoladeneis 7,60€

Lauwarmer Schokoladenbrownie mit
Waldbeerragout, Vanillesoße und Vanilleeis 7,60€

# Brückle Spezial

Cremige Kürbissuppe mit Kernöl und frischen Kräutern
5,80€

Gebratene Kürbisknödel in cremiger Waldpilzsoße mit Salat vom Büffet
15,80€

Hausgemachte Wildmaultaschen mit geschmelzten Rotwein-zwiebeln, Kartoffelsalat und Preiselbeermarmelade
16,80€

„ Wildschwein Cordon Bleu“
Cordon Bleu vom Wildschweinrücken mit Schwarzwälder Schinken und würzigem Bergkäse gefüllt, auf reschen Wald & Wiesenkartoffeln`und Gemüse
23,90€

Gebeiztes Rehedelragout in Wacholderrahm mit Apfelblaukraut, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle
23,80€

„Waidmanns Pfännle“
Rosa gebratenes Rehmedaillon, Rehedelragout in Wacholderrahm, Wildmaultasche mit Apfelblaukraut und Spätzle 29,00 €

Frisch aus Südtirol vom Weingut Gruber aus Kurtatsch

| | |
|---|---|
| Vernatsch Qualitätswein B.A. Rot 11,5 % Vol | ¼ l 6,20 € |
| Chardonnay Qualitätswein B.A. Weiß 11,5 % Vol | ¼ l 6,20 € |

In allen unseren Gerichten Können die 14 Allergene enthalten sein. Haben Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal 1.Glutenhaltiges Getreide 2.Krebstiere 3.Eier 4. Fische 5.Erdnüsse 6.Sojabohnen 7. Milch 8.Schalenfrüchte 9. Selerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12 Schwefel Dioxid und Sulfite 13. Luipinen 14. Weichtiere