












## *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: Fam. Leitner, vlg. Oberpfanner, Hall	 
Schwein: Fleisch 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 Steierm. Landesforste	 
Kürbiskernöl: Fam. Zachenegger, Unterpremstätten	
Apfelschaumwein und 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: 8.30 bis 24.00 Uhr  
Dienstag 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](http://www.pirafelner.at)   [gasthaus@pirafelner.at](mailto:gasthaus@pirafelner.at)  
facebook: [www.facebook.com/gasthauszurensbruecke](https://www.facebook.com/gasthauszurensbruecke)

Wir akzeptieren Ihre Bankomat- oder Kreditkarte.

## AUS DEM SUPPENTOPF

### Hausgemachte Rindsuppe

mit Leberknödel € 3,60 (A, C, G, L, M)

mit Frittaten € 3,60 (A, C, G, L, M)

### Knoblauchsuppe

eine feine, würzige Knoblauchspezialität € 3,80 (A, C, G)

## BELIEBT SEIT VIELEN JAHREN

### Omelette (C, M, G, O)

mit Schinken oder Käse,  
und Salatgarnitur € 7,20

### Toast „Hawaii“ (A, G, M, O)

Schinken-Käsetoast, mit Ananas  
und Salatgarnitur € 7,20

### Toast „Viktoria“ (A, G, M, O)

gegrillte Schweinsmedaillons auf Toast,  
mit Obst, pikanter Soße und Salat € 9,20

### Salatplatte (G, M, O)

frische Blatt- und Gemüsesalate  
fein garniert € 7,70

### Sportlerteller (G, M, O)

ein bunt gemischter Salatteller,  
mit gegrillten Schweinsfiletstreifen € 9,20

### Fitnesssteller (G, M, O)

ein Stück Putenfilet gegrillt, mit Spargel belegt  
und Käse überbacken, als Beilage viel Salat € 9,90

**Gemischter Salatteller € 3,80 (G, M, O)**

## Aus der Pfanne und vom Grill

### Schweinsmedaillons

in Champignonrahmsoße  
mit Kartoffelkroketten € 14,90  
(A, C, G, L)

### Cordon bleu

ein mit Schinken und Käse gefülltes  
Schweinschnitzerl, auf Wiener Art  
gebacken, mit Petersilkkartoffeln € 12,90  
(A, C, G)

### Portschki

Schweinefleisch vom Grill, in scharf  
pikanter Tomaten-Champignonsoße  
mit Pommes frites € 10,90  
(A, M)

### Grillteller „Gourmet“

Schweins- und Truthahnfilets sowie  
ein Gustostück vom Haller Styria-Beef  
vom Grill, mit Pommes frites  
und Gemüse garnitur € 15,50  
(G)

### Pfeffersteak

Filet vom Rind,  
in einer feurigen Pfeffersoße,  
mit Kartoffelrösti € 26,90  
(A, C, G)

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



# Österreichische Schmankerl

## Ennstaler Schweinsbraten

vom Schopf, im Natursaft'l, mit Semmelknödel € 9,90  
(A, C, G)

## Wiener Schnitzerl

in der Pfanne gebackenes Schweinsschnitzerl  
mit Pommes frites € 9,90  
(A, C, G)

## Bauernschmaus

G'selchtes, Schweinsbrat'l und Würstl mit Knödel,  
Sauerkraut und Saft  
Unsere deftige Spezialität,  
zünftig im Reindl serviert € 13,90  
(A, C, G, O)

## Fiakergulasch

Rindsgulasch mit Spiegelei, Würstchen  
und Essiggurkerl garniert € 10,90  
(A, C, M)

## Kalbsbeuschl

mit Semmelknödel € 8,20  
(A, C, G, M, O)

## Steirerschnitzerl

vom Haller Styria-Beef, in Kürbiskernpanade,  
mit Petersilerdäpfel € 14,40  
(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.