GENUSS VORAB

VORSPEISE

gemischter Beilagensalat 4.50
Brückenwirt's Hausdressing

Tomate & Fregola (sardische Perlenpasta) 10.90
Tomatenmousse . Basilikum . Parmesaneis

gebeizter Lachs 11.50
Lachskaviar . Sauergemüse . Buttermilch-Dashi

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

Winter Aperol 6.80 / 0.2l
Aperol . Birnensaft . Zimt . Sternanis . Prosecco

Hausgemachter Glühwein 3.80 / 0.2l

Landsberg Mule 7.80
Lech Life Gin . Ginger Beer . Limette . Eiswürfel

ALKOHOLFREI

Hausgemachter Punsch 3.20 / 0.2l

Holler-Schorle 4.60 / 0.4l

Holler-Limo 4.60 / 0.4l

SUPPEN

Pfannkuchensuppe 5.90

Brätstrudelsuppe 6.40

Kürbis-Ingwerschaumsuppe
Sesam-Blätterteig-Stange 6.90

Gulaschsuppe
Rind . pikant . Schwarzbrot 7.80

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns 1.00 EUR zu berechnen

KLASSIKER

FLEISCH

Zwiebelrostbraten 26.50
200g Rinderlende rosa gebraten
Kässpatzen von Bio-Eiern
Röstzwiebel . Beilagensalat

Schnitzel „Wiener Art“ 15.70
Schwein . Pommes oder Kartoffelsalat
Beilagensalat

Cordon Bleu . Schwein 17.50
Pommes oder Kartoffelsalat
Beilagensalat

„Crispy Chicken Salat“ 16.90
bunter Salatteller . Ceasar Dressing
Tandoori-Hendl . Cornflakeshülle
Parmesan

BURGER

Beef Burger 18.80
200gr Rind medium . Bergkäse . Bacon
Tomate . Coleslow . Röstzwiebel
Jalapenos . Chipotlemayo . Wedges

„Crispy Chicken“ 17.70
Tandoori-Hendl . Dinkelmehl-Bun
Cornflakeshülle . Coleslow
Ceasar-Dressing . Avocado . Parmesan
Wedges

Süßkartoffelpommes + 2.50
(statt Wedges)

Kinderburger (für Kinder bis 14 Jahre) 10.90
„Beef“ *oder „Crispy Chicken“*

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns 1.00 EUR zu berechnen

ALTERNATIV

VEGETARISCH & VEGAN

Paprika-Graupen-Risotto
Parmesan . Schmortomate (vegan möglich)
mit Schwarzbrot-Ziegenkäseknödel 16.90
mit gebratenem Lachsforellenfilet 22.90

Kässpatzen 13.20
von Bio-Eiern . Röstzwiebel
Beilagensalat

veganer Mexican-Burger 17.40
Dinkelmehl-Bun . Guacamole . Mais
Kichererbsen-Patty . Tomate . Jalapenos
Koriander . Zwiebel . Wedges

Süßkartoffelpommes + 2.50
(statt Wedges)

BROTZEIT

Bayerischer Wurstsalat 9.50
angeräucherte Lyoner . rote Zwiebel . Brot

Schweizer Wurstsalat 10.50
angeräucherte Lyoner . Emmentaler
rote Zwiebel . Brot

hausgemachter Presssack 9.60
gemischt . sauer angemacht
rote Zwiebel . Brot

DAZU

Breze 1.10

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns 1.00 EUR zu berechnen

Unser Gasthof ist die Brücke zum gemütlichen Beisammensein und Feste feiern.

„Ohne Tradition ist das Moderne nicht möglich.

Alles braucht seinen Ursprung und eine gute gesunde Basis.“

Seit 1918 ist der Gasthof zur Brücke in Familienbesitz. In dritter Generation sorgt Herbert Fischer, der Wirt, für das Wohl seiner Gäste. Christian Fischer, Junior - und Küchenchef der 4. Generation, bringt durch seine jahrelange Erfahrung in europäischen Sterneküchen den modernen Einfluss in das Haus. Er wird Sie mit regionalen und saisonalen Produkten neu interpretiert verwöhnen, aber natürlich finden Sie auch unsere hausgemachten bayerischen und schwäbischen Köstlichkeiten und Klassiker auf unserer Speisekarte.

Ob bei einer geselligen Runde unter der alten Kastanie im Biergarten, in der gemütlichen Stubn oder einer Feier in unserem geräumigen Saal mit Kapazitäten bis zu 100 Personen – wir bieten Ihnen für jeden Anlass den passenden Rahmen. Gerne auch als Catering in anderen Lokalitäten oder den eigenen vier Wänden.

Kennen Sie schon unsere Gästezimmer und Ferienwohnungen? Privat oder beruflich – gerne zeigen wir Ihnen die komfortabel ausgestatteten Übernachtungsmöglichkeiten in unserem Haus.

Mit unseren Gutscheinen für Speis, Trank oder Übernachtung sind Sie für eine Überraschung Ihrer Liebsten zu jedem Anlass bestens gerüstet.

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder besonderen Wünschen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal. Gerne stehen wir Ihnen jederzeit für Ihre Fragen zur Verfügung.

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Der Hunger ist nicht so groß? Fast jedes unserer Gerichte können wir Ihnen auch als kleine Portion anbieten. Scheuen Sie sich nicht unser Service-Personal danach zu fragen.

Herbert, Christian und das gesamte Brückenwirt-Team wünschen Ihnen einen angenehmen und vor allem geschmackvollen Aufenthalt.

Wenn es Ihnen geschmeckt und gefallen hat, sagen Sie es gerne weiter, wenn nicht – sagen Sie es uns!

Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage, Facebook oder Instagram - wir freuen uns über Ihr LIKE.

BRÜCKENWIRT

NACHHALTIG

Bier	Hasenbräu	Augsburg
	Klosterbrauerei Scheyern	Scheyern
	Brauerei Riegele	Augsburg
Säfte	Merk-Saft	Kleinkitzighofen
Sirup / Likör / Aufstriche	Christians Eigenkreationen	
Kaffee	Gourmetrösterei Henning Böhm	Landsberg
Wein	Familien - Weingüter direkt	
	KuK Weinkontor	Landsberg
	Weinwelt Landsberg	Schöffelding
Reh / Hirsch / Wildsau	Jäger aus der nahen Umgebung	
Fleisch / Wurstwaren	Metzgerei Gayer	Igling
	Kröswang	Pfaffenhofen
	Transgourmet	Eichenau
	Fleischmarkt	Landsberg
Lyoner, Currywurst, Leberkäs, Presssack	Herberts Eigenproduktion	
(Lachs-)Forellen/Saiblinge	Fischzucht Birnbaum	Epfenhausen
Enten	Geflügelhof Lugeder	Pleiskirchen
Obst / Gemüse	Martkhalle Landsberg	Kaufering
Erdbeeren	selbst gepflückt oder Kistler	Kaufering
Kräuter / Blüten	unter anderem selbst gepflückt	
Bio-Eier	Jeggl-Hof	Kaufering
Bio-Kürbis	Bio-Hof Widmann	Kaufering
Kartoffel	Familie Killer	Penzing
Spargel	Spargelhof Wolf	Pfaffenhofen
Quinoa	Miller Agrar	Pitzling
alles rund um´s Holz	Schreinerei Zeit	Kaufering
Strom	100% Öko: größtenteils selbst (Photovoltaik)	
	Rest: Stadtwerke Landsberg	
Wärme	alles selbst Solaranlage und	
	Hackschnitzelheizung mit Holz aus eigenem Wald	

LIEFERANTEN

BIER & %IGES

VOM FASS

Helles Klosterbrauerei Scheyern . Kloster Gold	4.00 / 0.5 l
Weizen Hasenbrauerei . Weißer Hase	4.10 / 0.5 l
Dunkles Klosterbrauerei Scheyern . Export Dunkel	4.10 / 0.5 l
Radler Mischgetränk . Kloster Gold . Limo	4.00 / 0.5 l
Russ Mischgetränk . Weißer Hase . Limo	4.10 / 0.5 l
alkoholfreies Weizen Riegele . Weisse . alkoholfrei	4.10 / 0.5 l

AUS DER FLASCHE

Lederer Pils	3.50 / 0.33 l
naturtrübes Kellerbier Augsburger Original . Hasenbräu	4.20 / 0.5 l
leichtes Weizen . Hasenbräu	4.10 / 0.5 l
alkoholfreies Helles . Reifbräu	4.00 / 0.5 l
Klosterbrauerei Scheyern	
dunkles Weizen Klosterweisse dunkel	4.20 / 0.5 l
dunkles Bier . Export Dunkel	4.10 / 0.5 l
Helles . Kloster Gold	4.00 / 0.5 l
Weizen . Kloster Weisse	4.10 / 0.5 l
Doppelbock Dunkel Klosterbrauerei Andechs	4.70 / 0.5 l
Weizen Doppelbock Riegele	4.80 / 0.5 l

HOCH%IG 2 CL

Honigwilli . Bayerl	3.80
Holzfassobstler . Bayerl	3.80
Williams Birne	3.50
Marillenlikör / -brand	3.60 / 3.90
Obstler	3.30
Himbeergeist	3.30
Ramazotti	3.60
Bailey´s	3.40

ALKOHOLFREI

ERFRISCHUNG

Wasser	3.80 / 0.5 l
Original Spezi * **	4.00 / 0.5 l
Coca Cola * **	3.90 / 0.3 l
Cola light * **	3.90 / 0.33 l
Limo gelb / weiß	4.00 / 0.5 l
Flasche Wasser Selters naturell oder classic	5.80 / 0.75 l

MERK SÄFTE

Apfelschorle	4.20 / 0.5 l
klar oder natürtrüb	3.10 / 0.25 l
Saft pur	3.40 / 0.2 l
als Schorle	4.40 / 0.5 l
Orange . Multivitamin	3.20 / 0.25 l
Johannisbeer . Maracuja	
Rhabarberschorle . Traube	

* koffeinhaltig
** enhält Farbstoff
*** chininhaltig

WEIN & CO

APERITIV

Prosecco 4.10 / 0.1 l
26.90 / 0.75 l

mit Likör 4.30 / 0.1 l

Holler-Weizen 3.10 / 0.1 l
Weißer Hase . Holunderlikör

Apfelsecco 4.10 / 0.1 l
alkoholfrei

Aperol Spritzz 6.60 / 0.2 l
Prosecco . Aperol . Orange

Hugo 6.60 / 0.2 l
Prosecco . Holunderlikör . Minze

WEIßWEIN

Riesling trocken 5.80 / 0.2 l
Zimmermann . Nahe 21.70 / 0.75 l
Ein frischer, fruchtbetonter Riesling mit angenehmer Säure.

Riesling halbtrocken 5.80 / 0.2 l
Johann Müller . Pfalz
Saftiger Duft nach Pfirsich, rundes Süße-Säure-Spiel.

Grauburgunder trocken 6.30 / 0.2 l
Emil Bauer & Söhne . Pfalz 23.60 / 0.75 l
Mandeln, Birne und Ananas, dezente Säure,
so begeistert uns dieser Burgunder!

Riesling trocken 25.50 / 0.75 l
„~~Sex, Drugs & Rock'n Roll~~ – just Riesling for me, thanks“
Emil Bauer & Söhne . Pfalz
Riesling mit Suchtpotential – saftige Passions- und Pfirsichfrucht.

Weinschorle sauer oder süß 5.50 / 0.5 l
Mischgetränk

WEIN & CO

ROSÉ

Rosé Cuvée 6.20 / 0.2 l
Salzl . Seewinkelhof . Illmitz 23.20 / 0.75 l
Frisch fruchtiger Rosé – tolle Beerenfrucht mit belebender Säure.

ROTWEIN

„Lovely Merlot“ lieblich 6.50 / 0.2 l
Scheiblhofer . Burgenland 24.30 / 0.75 l
Histamin armer, dunkelbeeriger Merlot mit charmanter Fruchtsüße.

Urschrei trocken . bio . vegan 6.20 / 0.2 l
Cuvée (Dornfelder/Regent/Portugieser/CS) 23.20 / 0.75 l
Lorenz . Rheinhessen
naturnaher, biologischer Aufwuchs der Reben ohne eingrenzenden Rebschnitt im Winter und ganz viel handwerkliche Winzerkunst.

Spätburgunder halbtrocken 6.40 / 0.2 l
Zimmermann . Nahe 24.00 / 0.75 l
Kirschfruchtiger, leichter Rotwein mit mildem Tannin.

Cuvée Noir trocken (PN/CS/ME/NB) 29.30 / 0.75 l
„If you can’t be happy, at least you can be drunk“
Emil Bauer & Söhne . Pfalz
Dunkle Brombeere, Veilchen, Vanille – elegant und vielschichtig.

Weinschorle sauer oder süß 5.50 / 0.5 l
Mischgetränk

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE & CO

Espresso	3.10
doppelter Esspresso	4.60
Espresso macchiato	3.70
Cappuchino	4.10
Milchkaffee	4.30
Latte Macchiato	4.30
Haferl Kaffee	4.30
Portion Kaffee	5.60
Heiße Schokolade	4.20
Eiskaffee	6.20
Eisschokolade	6.20

TEE VON KEO

Orancuja 3.80
fruchtige Teemischung mit Hibiskusblüte, frischen Orangen- und Maracuja-Aromen

Assam Tee 3.80
malziger und vollmundiger Tee von besten Plantagen mit kupferroter Tassenfarbe

Grüner Tee 3.80
unfermentierte traditionelle Teespezialität aus China mit herb-frischem Geschmack

Pfefferminze 3.80
frischer und wohltuender Kräutertee

Polarnacht 3.80
frisch-fruchtige Kräuterteemischung aus Pfefferminze, Apfel und Lemongras

Kamille 3.80
wohltuender und bekömmlicher Tee aus einer der bekanntesten Heilpflanzen

Weißer Tee Exotic 3.80
mild-aromatischer Tee mit frisch-fruchtiger Exoticnote durch Ananas und Papaya

Moringa 3.80
Kräutertee mit Granatapfel