



Herzlich willkommen im Wirtshaus Zacherlbräu!

Liebe Gäste,
unser Gasthof ist von Mittwoch bis Sonntag
ab 16⁰⁰ Uhr geöffnet

Wir kochen für Sie
von 17⁰⁰ bis 20⁰⁰ Uhr (letzte Küchenbestellung)
Sonntags auch zu Mittag, von 11⁰⁰ bis 12⁴⁵ Uhr
Sperrstunde 24⁰⁰ Uhr

MONTAG & DIENSTAG RUHETAG

Für Feiern wie Taufen,
Hochzeiten, Geburtstage oder andere Festivitäten
sowie Beerdigungen stehen wir auch gerne außerhalb
unserer Geschäftszeiten zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüßen
und kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Ihre Familie Huber und Mitarbeiter

Gasthof Zacherlbräu

Das Wirtshaus
bei der Kirche!



Bauer & Wirt
Fam. Huber

Bruck a. d. Glocknerstraße



Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte kräftige Rindssuppe

mit Frittaten	€ 4,80
mit Leberknödel	€ 5,80
mit Tirolerknödel	€ 5,80

Pinzgauer Käsknödel

im Zwiebel-Lorbeersud € 6,80

Kürbiscremesuppe € 7,80

mit Kürbiskernöl und geröstetem Roggenbrot

Vegetarische Gerichte je nach Tagesempfehlung!

Gerne können Sie sämtliche Speisen mitnehmen oder zur Abholung bestellen.



INKLUSIVPREISE!



Frische Salate, die jeder mag

Werte Gäste, unsere Gerichte werden je nach Jahreszeit mit Kräutern, Blumenblüten und frischen Gemüsekeimen garniert.

Selbstverständlich können Sie diese alle essen.

Sie sind nicht nur als Zierde,
sondern auch als **Gaumenfreuden** gedacht!

Großer Blattsalatteller

an Balsamico mit steirischem Kürbiskernöl € 8,80

Kleiner Salatteller als Beilage oder Vorspeise € 5,80

Frischkäse (Bio-Kuhmilchkäse)

im Kürbiskernmantel gebacken

auf Blattsalate mit Preiselbeeren € 16,80

Gebratene Stücke vom Landhuhnbrüst'l

auf bunten Blattsalaten mit Dörrtomaten

und eingelegtem Ingwer € 16,80

Ofenkartoffeln wahlweise gefüllt mit

hausgebeiztem Graved Lachs € 17,80

oder frischem Gemüse  € 14,80

dazu Sauerrahmsauce und Blattsalate

an Balsamico & Kernöl

Gerne servieren wir diese erfrischenden Gerichte auch als
Vorspeisenportion.



Hausmannskost

und andere „Leibspeisen“

Grillschnitzel

im Natursaft, mit Kognakbutter, dazu Ofenkartoffeln
gefüllt mit Röstgemüse und Sauerrahmsauce € 20,80

„Wiener Schnitzel“

vom Schweinskaiserteil im Butterpfandl gebacken,
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 18,80

Fleischstrudel im Topfenteig gebacken

dazu Sauerrahmsauce und Blattsalate
an Balsamico und Kürbiskernöl € 15,80

BAUER UND WIRT-
Eine gute Kombination





Fischgerichte



Filet von der Lachsforelle

in Orangenbutter, Kräutern
und Stangensellerie gebraten, dazu
Petersilienkartoffeln und „grüner“ Salat

€ 26,80

Lachsrahmnudeln

„Bunte Penne“ an Lachsrahmsauce
mit **hausgebeiztem Graved Lachs**, Gemüse
und frisch geriebenem Parmesan

€ 21,80

... und auf
Vorbestellung! „Fisch im Packerl“
Die Spezialität für Fischliebhaber!

Ein „Packerl“ gefüllt mit einem Filet vom Bachsaibling
oder der Lachsforelle sowie Koriander, Ingwer, Tomaten,
Wurzelgemüse, Kartoffeln, Olivenöl und Kräutern





Kleiner Guest ganz „GROß“

ein spezielles Kindergericht
und „Tüten-Eis“
zum Preis von nur € 9,80

Grillwürstel, Wienerschnitzel
oder Fischstäbchen

dazu Pommes-Frites und gem. Salat
oder Nudeln mit Tomatensauce
inklusive Tüten-Eis nach Wahl

„Na, ist das nicht ein guter Grund,
beim Zacherl einzukehren?“



Super, danke
lieber
Zacherlwirt!



Kalte Speisen

Essigwurst

Hausgemachte Extrawurst
an Kürbiskernölmarinade, mit Zwiebeln,
dazu sauer eingelegtes Gemüse

€ 12,80

Großer Käseteller

verschiedene Käsespezialitäten aus der Region
mit Dörrrost und Nüssen garniert

€ 19,80

Kleiner Käseteller

€ 15,80

Zu unseren kalten Speisen servieren wir Butter und Brot

Jour Gebäck das Stück € 1,00

Gerne servieren wir auch hausgemachte Aufstriche
Pro Portion € 4,80

Hausgemachte Spezialitäten
je nach Angebot zum Mitnehmen
Fragen Sie nach ""der Jause für zu Hause""