



seit **1663**

Cold starters & snacks

Rindfleischsuzl mit Kernölvinaigrette und Vogerlsalat <i>Home made aspic with pumpkinseed oil & field salad</i> <i>Gelatine di carne con songino / Aspic de boeuf avec mâche</i>	€ 7,50
Schafmilchkäse mit Tomaten und Kernöl <i>Sheep's milk cheese with tomatoes and core oil</i> <i>Formaggio pecorino con pomodori / Fromage de brebis avec tomate</i>	€ 6,90
Geräuchertes Saiblingsfilet vom Fuschlsee mit Oberskren und Salatbouquet <i>Smoked filet of arctic char from Lake Fuschl with horseradish and salad</i> <i>Salmerino alpino affumicato del Lago di Fuschl con rafano e insalata</i> <i>Omble chevalier fume de Lac Fuschl avec raifort et salade</i>	€ 8,90
Bäenschmankerl (Erdäpfellaibchen, Putensteak, Champignons, Tomaten mit Käse überbacken) <i>Bäenschmankerl (potato balls, steak of turkey hen, mushrooms, tomatoes scalloped with cheese)</i> <i>Bäenschmankerl (patate, bistecca di tacchina, prataiolo, pomodori gratinato con formaggio)</i> <i>Bäenschmankerl (pomme de terre, steak de dinde, champignon, tomate croustade avec fromage)</i>	€ 9,90
Würstl mit Saft & Semmerl <i>Sausage with sauce and roll</i> <i>Salsiccia con salsa e panino / Saucisse avec sauce et petit pain</i>	€ 7,40

Soups

Frittatensuppe <i>Clear soup with sliced pancakes / Brodo con crespelle / Soupe avec célestines</i>	€ 3,40
Leberknödelsuppe <i>Soup with liver dumplings</i> <i>Brodo con canederli di fegato / Soupe avec quenelles de foies</i>	€ 3,90
Gulaschsuppe mit Semmerl <i>Goulash soup with roll</i> <i>Zuppa di bocconcini con panino / Soupe au goulasch avec petit pain</i>	€ 4,90
Altsalzburger Suppentopf <i>Traditional Salzburg stock pot</i> <i>Zuppa tradizionale di Salisburgo / Soupe traditionnel di Salzbourg</i>	€ 5,80
Augustiner Bierschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons <i>Frothed beer soup/ Zuppa di birra / Potage de bière</i>	€ 3,90

Salads

Gemischter Salat <i>Mixed salad / Insalata mista / Salade composée</i>	€ 4,20
Blattsalat mit Hausdressing <i>Leaf salad with dressing / Insalata con condimento / Laitue avec dressing</i>	€ 4,20
Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing <i>Grilled turkey with leaf salad / Tacchino brasata con insalata verde Tranches de dindonnau grillées avec salade composée</i>	€ 10,60
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl <i>Salad with deep fried chicken Insalata con pollastro fritto / Salade composée avec poulet pané et frit</i>	€ 10,60
Omega-3-Salat mit gebratenen Edelfischstücken & Flusskrebserl <i>Omega-3-salad with roasted fish pieces and crayfish Insalata omega-3 con pezzi di pesci arrostiti e gamberi di fiume Salade omega-3 avec morceaux de poisson et écrevisse</i>	€ 13,90
Salatvariation „Salzburg“ mit Prosciutto vom Weideschwein & Pinzgauer Bierkäse <i>Salad "Salzburg" with Austrian ham and cheese Insalata „Salisburgo“ con prosciutto austriaco e formaggio Salade „Salzbourg“ avec jambon autrichien et fromage</i>	€ 9,90

Main dishes

Lachsforellenfilet gebraten mit Kräuterbutter, Erdäpfel und Marktgemüse <i>Filet of salmon trout in herb butter with potatoes and vegetables Trota salmonata al burro di erbe, patate e verdure Truite saumonée, pommes de terre et légumes</i>	€ 16,90
Forelle vom Fuschlsee mit frischen Kräutern gebraten, brauner Butter & Petersilerdäpfel <i>Trout from Lake Fuschl roasted with fresh herbs, brown butter & parsley potatoes Trota del Lago di Fuschl arrostita con erbe, burro & patate Truite de Lac Fuschl rôtie avec herbes, beurre & pommes de terre</i>	€ 14,90
Ofenfrisches Bier-Schopfbrat'l mit Semmelknödel und Sauerkraut <i>Roast pork with dumpling and „sauerkraut“ Costata di maiale con canederli e crauti Echine de porc rôtie avec quenelle de pain et choucroute</i>	€ 10,80
Kasnocken aus dem Pfandl mit Blattsalat <i>Pasta in melted cheese, deep fried onion with leaf salad Gnocchi in formaggio con insalata / Gnocchi au fromage avec laitue</i>	€ 10,70
Geröstete Semmelknödel mit Ei und Blattsalat <i>Roasted dumplings with egg and leaf salad Canederli arrosti all' uovo con insalata / Quenelles de pain grillés avec oeuf et laitue</i>	€ 8,30

Original Salzacherwürstl mit Rösterdäpfeln & Sauerkraut <i>Original sausage „Salzacher“ with roasted potatoes & sauerkraut</i> <i>Salsiccia "Salzacher" con patate arrostate e crauti</i> <i>Saucisse "Salzacher" avec pommes de terre et choucroute</i>	€ 9,90
Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne, Petersilerdäpfel & Preiselbeeren <i>Viennese Schnitzel (veal), parsley potatoes and cranberries</i> <i>Scaloppina di vitello in panato e fritto, patate e mirtilli</i> <i>Escalope viennoise de veau, pommes de terre et airelle rouge</i>	€ 16,90
Schweinsschnitzel Wiener Art, Petersilerdäpfel & Preiselbeeren <i>Pan fried pork cutlet, parsley potatoes and cranberries</i> <i>Scaloppina di maiale in panato e fritto, patate e mirtilli</i> <i>Escalope viennoise de porc, pommes de terre et airelle rouge</i>	€ 9,90
Bärenwirt Schnitzel gefüllt mit Speck, Zwiebel, Käse, Champignons, mit Butterreis <i>Pan fried pork cutlet filled with ham, onions, cheese and champignons, with rice</i> <i>Scaloppina di maiale ripieno (prosciutto, cipolla, formaggio e funghi) con riso</i> <i>Escalope de porc frite farci (bacon, oignon, fromage et psalliotte) avec riz</i>	€ 12,90
½ Backhendl mit Erdäpfelsalat <i>Deep fried chicken with potato salad / Frittura di polo con insalata di patate</i> <i>Poulet pané et frit avec salade de pommes de terre</i>	€ 12,90
Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-Gurkensalat <i>Pan fried calf's liver with potato-cucumber salad</i> <i>Fegato di vitello impanato con insalata di patate e di cetrioli</i> <i>Foie de veau avec salade de pommes de terre et de concombre</i>	€ 13,90
Bärenspieß mit Pommes Frites und Kräuterbutter <i>Mixed skewer with french fries and herb butter</i> <i>Spiedo misto con patatine fritte / Broche assortie avec pommes frites</i>	€ 15,90
Steak von der Beiried mit Braterdäpfeln & jungem Gemüse <i>Roast beef with fried potatoes and young vegetables</i> <i>Roast-beef con patate arrosto e verdura</i> <i>Rosbif avec pommes de terre sautées et légumes</i>	€ 17,90
Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfel & Semmelkren <i>Boiled beef with vegetables, roasted potatoes and horseradish</i> <i>Carne di manzo bollito con verdure, patate arrosto e rafano</i> <i>Pointe de culotte de boeuf bouillie avec legume, pommes sautées et raifort</i>	€ 15,90
Großes Rindsgulasch mit Knödel in „Bärengröße“ <i>Large goulash with (kingsize) dumpling</i> <i>Grande goulash di manzo con canederli / Goulache de boeuf avec quenelle de pain</i>	€ 11,60
Rehragout mit Serviettenknödel und Rotkraut <i>Venison ragout with dumpling and red cabbage</i> <i>Ragù di capriolo con canederli e cavolo rosso</i> <i>Ragoût de chevreuil avec quenelle de pain et chou rouge</i>	€ 14,90

Desserts

Hausgemachter Beerenstrudel mit Beerenragout und Vanillesauce <i>Homemade strudel (berries) with ragout of berries and vanilla sauce</i> <i>Strudel di bacche con ragù di frutti di bosco e salsa alla vaniglia</i> <i>Strudel (baies) avec crème chantilly avec ragoût de baies et sauce à la vanille</i>	€ 3,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers <i>Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream</i> <i>Strudel di mele con salsa alla vaniglia e panna montata</i> <i>Strudel (pommes) avec sauce à la vanille et crème chantilly</i>	€ 3,90
Palatschinken mit Marillenmarmelade, 2 Stück <i>Pancakes with apricot jam (2 pieces)</i> <i>Panicetti con marmellata / Pannequets à la confiture</i>	€ 5,90
Eis-Palatschinke mit Vanilleeis, Schokoladesauce und Schlagobers, 1 Stück <i>Stuffed pancake with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream (1 piece)</i> <i>Omelette con gelato di vaniglia, salsa alla cioccolata e panna montata</i> <i>Omelette avec glace à la vanilla, sauce à la chocolat et crème chantilly</i>	€ 6,90
Warmer Schokoladekuchen mit Schokoladesauce und Schlagobers <i>Warm chocolate-cake with chocolate-sauce and whipped cream</i> <i>Frittata sufflè di cioccolato e panna montata / Soufflé au chocolat et crème chantilly</i>	€ 5,90
Schwarzwälder Kirschtraum mit Schlagobers <i>Black Forest gateau with whipped cream / Forêt-noire avec crème chantilly</i>	€ 6,90
Warmes Nusssoufflé mit Rum, Vanilleeis, Schokoladesauce & Schlagobers <i>Warm nut-soufflé with rum, chocolate-sauce and whipped cream</i> <i>Soufflé delle noci, salsa alla cioccolata e panna montata</i> <i>Soufflé de noisette, sauce à la chocolat et crème chantilly</i>	€ 7,90
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster für 2 Personen <i>Browned omelette Viennese style with stewed plums (for 2 people)</i> <i>Omelette in pezzi all'uvetta con prugne / Omelette impératrice avec quetsches</i>	€ 8,90
Salzburger Nockerl für 2 Personen (auf Anfrage) <i>Souffle Salzburg style (for 2 people, on request)</i> <i>Nova sbattute al forno / Soufflé salzbourgeois</i>	€ 9,90