

# SPEISEN

## SALATE & LEICHTES

### SALADS & SOMETHING LIGHT | QUALCOSA DI LEGGERO

<b>Italienischer Thunfischsalat</b>	(D,C,G,M,O)	€ 13,90
<b>Thunfisch mit buntem Blattsalat, Ei und Zwiebel</b>		
Mixed leaf salad with tuna, egg and onions Insalata mista con tonno, uovo e cipolla		
<b>Griechischer Salat</b>	(G,M,O)	€ 13,80
<b>Tomaten, Gurken, Paprika, Schafskäse und Oliven</b>		
Tomatoes, cucumber and bell peppers "greek" style with feta cheese and olives Insalata greca con pomodori, cetrioli, peperoni, feta e olive		
<b>Bunter Blattsalat</b>		
<b>mit gebratenen Hühnerstreifen und Croutons</b>	(A,C,G,M,O)	€ 14,40
with grilled chicken stripes and croutons con strisce di pollo alla griglia e crostini		
<b>Steaksandwich von der Pute</b>	(C,G,O)	€ 13,40
<b>Putensteak mit Spezialcocktailsauce, gebackenen Zwiebelringen und Salatgarnitur</b>		
Turkey steak with special cocktail sauce, fried onion rings and mixed salad Bistecca di tacchino con salsa cocktail speciale, anelli di cipolla fritti e insalata misto <b>AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich   ALSO AVAILABLE GLUTEN FREE   DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE</b>		
<b>Altwiener Suppentopf im „Löwentopf“ serviert</b>	(A,C,L)	€ 11,10
<b>Rindfleisch, Hühnerfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln</b>		
Stockpot "Old Vienna" with beef, chicken, roots vegetables and noodles Zuppa Viennese" servita nella "testa di leone" in ceramica con manzo, pollo, verdure a radici e vermicelli		
<b>Beilagensalat</b>   mixed salad   Insalata mista	(G,M,O)	€ 4,50
<b>Laugenbreze</b>   Pretzel   Salatino	(A,F)	€ 2,00
<b>Beilagenänderung</b>   change of garnish   cambiamento del contorno		€ 1,50

### Bitte Fragen Sie nach unserer Kinderkarte!

Please ask for our children menu!

Si prega di chiedere il nostro menù per bambini!

Preise in Euro inkl. MwSt/Prices in Euro incl. VAT/Prezzi incl. IVA | Stand Februar 2019

Allergeninformation lt. Verordnung vom Dez. 2014

A=Glutenhaltiges Getreide/gluten, B=Krebstiere/crustaceans, C=Eier/egg, D=Fisch/fish, E=Erdnuss/peanut, F=Soja/soya, G=Milch oder Laktose/milk or lactose, H=Schalenfrüchte/nuts, L=Sellerie/celery, M=Senf/mustard, N=Sesam/sesame, O=Sulfite/sulfites, P=Lupinen/lupins, R=Weichtiere/molluscs

# HAUPTGERICHTE

## MAIN DISHES | PIATTI PRINCIPALI

<b>Wiener Schnitzel von der Pute mit Salat mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites</b>	(A,C,G,M,O)	€ 16,90
Escalope of turkey "Vienna" style with parsley potatoes or French fries and salad Cotoletta alla milanese di tacchino con patate al prezzomolo e insalata		
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Salat mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites</b>	(A,C,G,M,O)	€ 16,20
Escalope of pork "Vienna" style with french fries and salad Cotoletta alla milanese di maiale con patate fritte e insalata		
<b>Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel und Speckkrautsalat</b>	(AC,G,L,M,O)	€ 15,90
Pork roast with bread dumpling and coleslaw with bacon Arrosto di maiale con canederli e insalata di cavolo		
<b>Würstelteller „Hohensalzburg“ Frankfurter, Schweinsbratwürstel, Debreziner auf Speck-Krautsalat u. Kartoffelrösti</b>	(A,C,G,M,O)	€ 15,90
Different sausages on warm cabbage salad with bacon and hash browns Piatto di salsiccie miste con crauti, pancetta e rösti di patate		
<b>Spaghetti Bolognese mit Fleischsugo oder Tomatensauce und Parmesan</b>	(A,G,L,O)	€ 12,80
Spaghetti Bolognese with minced meat sauce or tomato sauce and parmesan Spaghetti alla bolognese o salsa di pomodoro e parmigiano		
<b>Würziges Braumeister Gulasch mit hausgemachten Semmelknödel, Frankfurter und Essiggurkerl</b>	(A,C,G,O)	€ 14,60
Spicy beef goulash with homemade bread dumpling, frankfurters and pickled cucumbers Spezzatino di manzo con canederli di pane fatti in casa, salsiccia e cetriolini sott'aceto		
<b>Salzburger Pfandl Medaillons vom Schweinefilet, Champignon-Rahmsauce, Gemüse, Butterspätzle</b>	(A,C,G,O)	€ 16,80
Medaillons of pork fillet, creamy mushroom sauce, vegetables and homemade noodles Medaglioni di filetto di maiale, salsa di funghi, verdure e gnocchetti fatti in casa		
<b>Ausgelöstes Backhendl im Korb mit Kartoffelsalat und frittierter Petersilie</b>	(A,C,G,M,O)	€ 14,30
Fried chicken served in a basket with potato salad and fried parsley Pollo impanato e fritto servito in cesto con insalata di patate e prezzemolo fritto		
<b>Champignonrahmschnitzel von der Pute mit Basmatireis</b>	(A,C,G,M,O)	€ 14,70
Escalope of turkey on a creamy mushroom sauce with basmati rice Cotoletta di tacchino in salsa di funghi con riso basmati		
<b>Grillteller Ausgewählte Stücke vom Rind, Schwein, Pute mit Kräuterbutter und Pommes frites</b>	(A,G)	€ 17,90
Grill plate (beef, pork and turkey) with herb butter and chips Carne alla griglia (manzo, maiale e tacchino) con burro alle erbe e patatine		
<b>Beilagensalat</b>   mixed salad   Insalata mista	(G,O)	€ 4,50
<b>Laugenbreze</b>   Pretzel   Salatino	(A,F)	€ 2,00

Preise in Euro inkl. MwSt/Prices in Euro incl. VAT/Prezzi incl. IVA | Stand Februar 2019

Allergeninformation lt. Verordnung vom Dez. 2014

A=Glutenhaltiges Getreide/gluten, B=Krebstiere/crustaceans, C=Eier/egg, D=Fisch/fish, E=Erdnuss/peanut, F=Soja/soya, G=Milch oder Laktose/milk or lactose, H=Schalenfrüchte/nuts, L=Sellerie/celery, M=Senf/mustard, N=Sesam/sesame, O=Sulfite/sulfites, P=Lupinen/lupins, R=Weichtiere/molluscs

# FISCH

## FISH | PESCE

**Lachsfilet vom Grill** (A,D,G,O) € 18,30  
**auf Weißweinsauce mit Kräuterreis und Saisongemüse**  
Grilled fillet of salmon on white wine sauce with herb rice and vegetables  
Salmone grigliato con salsa al vino bianco, riso alle erbe e verdure di stagione

**Forellenfilet „Müllerin Art“** (A,D,G,H,O) € 16,40  
**Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln**  
Pan fried fillet of trout with almond butter and parsley potatoes  
Filetto di trota arrosto con burro di mandorle e patate al prezzemolo

## VEGETARISCH

### VEGETARIAN | VEGETARIANO

**Gemüsestrudel** (A,C,G,L,O) € 11,70  
**mit Kürbis-Ingwersauce und Wildreis mix**  
Vegetable strudel on a pumpkin-ginger sauce and wild rice mix  
Strudel di verdure con salsa di zucca e zenzero e riso selvatico

**Hausgemachte Spinatknödel** (A,C,G,L,O,M) € 13,60  
**mit goldbrauner Butter, Parmesan und Blattsalat**  
Homemade spinach dumplings with golden brown butter, parmesan and lettuce  
Gnocchi di spinaci fatti in casa con burro dorato, parmigiano e lattuga

**Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan** (A,G,L,O) € 10,80  
Spaghetti with tomato sauce and parmesan  
Spaghetti al pomodoro con parmigiano

**Gebackener Emmentaler auf Blattsalat** (A,C,G,O,M) € 10,90  
Fried Emmentaler cheese on green salad  
Formaggio emmental impanato e fritto con insalata verde

**Tomatencremesuppe mit Croutons** (A,C,G,O) € 4,90  
Creamy tomato soup with croutons  
Zuppa di pomodoro con crostini di pane

**Beilagensalat** | mixed salad | Insalata mista (G,O) € 4,50

**Laugenbreze** | Pretzel | Salatino (A,F) € 2,00

**Gebäck** | mini bread rolls | panini (A,G) € 1,10

Preise in Euro inkl. MwSt/Prices in Euro incl. VAT/Prezzi incl. IVA | Stand Februar 2019

Allergeninformation lt. Verordnung vom Dez. 2014

A=Glutenhaltiges Getreide/gluten, B=Krebstiere/crustaceans, C=Eier/egg, D=Fisch/fish, E=Erdnuss/peanut, F=Soja/soya, G=Milch oder Laktose/milk or lactose, H=Schalenfrüchte/nuts, L=Sellerie/celery, M=Senf/mustard, N=Sesam/sesame, O=Sulfite/sulfites, P=Lupinen/lupins, R=Weichtiere/molluscs


# DESSERTS

## DESSERTS | DOLCI

<b>Apfelstrudel mit Sahne</b> Apple strudel served with whipped cream Strudel di mele con panna montata	(A,C,G,H)	€ 4,90
<b>Topfenstrudel</b>   curd cheese strudel   strudel di ricotta <b>Vanillesauce</b>   vanilla sauce   salsa alla vaniglia	(A,C,G) (G)	€ 4,50 € 1,20
<b>Salzburger Mozartwürfel</b> <b>Würfel aus Nougat und Schokolade mit Biskuit und Marzipan</b> Cube of nougat-chocolate cake with biscuit and marzipan Cubo di torrone-cioccolato con pan di Spagna e marzapane	(A,C,G,H)	€ 4,60
<b>Sachertorte mit Sahne</b> Sacher cake served with whipped cream Torta di cioccolato alla viennese con panna montata	(A,C,G,H)	€ 4,90
<b>Salzburger Nockerl für 2 Personen (ca. 20 Minuten)</b> Vanilla soufflé baked in the oven for 2 persons, approx. 20 min. Dolce tipico di Salisburgo a base di soffice soufflé per due persone, circa 20 min.	(A,C,G)	€ 17,50
<b>Gemischter Eisbecher</b>   mixed ice cream   gelato misto <b>Sahne</b>   whipped cream   panna montata	(G) (G)	€ 4,50 € 0,40

## KAFFEE | COFFEE | CAFFÈ



Espresso klein		€ 3,20
Doppelter Espresso		€ 4,30
Verlängerter		€ 4,00
Cappuccino	(G)	€ 4,10
Latte Macchiato	(G)	€ 4,60
Kaffee Hag (koffeinfrei)		€ 3,90
 Mozartkaffee Kaffee mit Mozartlikör und Sahne Coffee with „Mozart“ liqueur and whipped cream	(G,O)	€ 6,80
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	(G)	€ 6,70
Glas Heiße Schokolade mit Sahne	(G)	€ 4,20

## TEE | TEA | TÈ

English Breakfast, Earl Grey, Früchtetee, Pfefferminz, Grüner Tee, Kamillentee		€ 3,20
Glas Tee mit Rum	(O)	€ 5,20

Preise in Euro inkl. MwSt/Prices in Euro incl. VAT/Prezzi incl. IVA | Stand Februar 2019

Allergeninformation lt. Verordnung vom Dez. 2014

A=Glutenhaltiges Getreide/gluten, B=Krebstiere/crustaceans, C=Eier/egg, D=Fisch/fish, E=Erdnuss/peanut, F=Soja/soya, G=Milch oder Laktose/milk or lactose, H=Schalenfrüchte/nuts, L=Sellerie/celery, M=Senf/mustard, N=Sesam/sesame, O=Sulfite/sulfites, P=Lupinen/lupins, R=Weichtiere/molluscs

# KALTE GETRÄNKE

## COLD BEVERAGES | BEVANDE FREDDE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC DRINKS | BEVANDE ANALCOLICHE

Coca Cola   Spezi   Sprite   Fanta	0,25 L € 3,40	0,50 L € 4,80
Coca Cola zero   Almdudler-Kräuterlimonade	0,33 L € 3,50	
Apfelsaft   apple juice	0,25 L € 3,40	0,50 L € 4,80
Apfelsaft gespritzt   apple juice with soda	0,25 L € 3,10	0,50 L € 4,50
Fruchtsäfte   juices	0,20 L € 3,70	
Mango, Marille, Erdbeere, Johannisbeere, Orange, Cranberry		
Mango, apricot, strawberry, cassis, orange, cranberry		
Tonic Water   Bitter Lemon	0,20 L € 3,70	
Mineralwasser still, prickelnd	0,33 L € 3,30	0,75 L € 6,20
mineral water still   sparkling		
Red Bull	0,25 L € 4,10	
Eistee Zitrone oder Pfirsich   Ice tea peach   lemon	0,33 L € 3,70	
Leitungswasser   Tap water	0,50 L € 1,50	1,00 L € 3,10

### BIER | BEER | BIRRA

Stiegl Goldbräu vom Fass   Draft beer	0,30 L € 4,10	0,50 L € 4,80
Stiegl Pils Flasche	0,33 L € 4,30	
Stiegl Radler Zitrone	0,30 L € 3,90	0,50 L € 4,60
Stiegl Weisse	0,50 L € 4,90	
Franziskaner Weizen <b>dunkel</b>	0,50 L € 4,90	
Franziskaner Weizen <b>alkoholfrei</b>	0,50 L € 4,60	
Freibier (alkoholfrei)	0,33 L € 3,90	



### OFFENE WEINE | OPEN WINES | VINO

Grüner Veltliner	(o)	0,25 L € 5,90
Chardonnay	(o)	0,25 L € 6,90
Blauer Zweigelt	(o)	0,25 L € 5,90
Merlot	(o)	0,25 L € 6,90
Rosé	(o)	0,25 L € 6,90
Gespritzter weiß   rot	(o)	0,25 L € 3,80

### APERITIF | APERITIF | APERITIVO

<b>Mönchsberg Sparkling</b> Weingut Mönchsberg,		
Jugendlich erfrischend, Waldbeeraroma	(o)	0,10 L € 4,90
Prosecco Frizzante	(o)	0,10 L € 4,60
Hugo	(o)	0,20 L € 5,90
Aperol Spritzer	(o)	0,20 L € 4,80
Prosecco Aperol	(o)	0,20 L € 5,60
Lillet Rosé   Wild Berry	(o)	0,20 L € 5,90

### SPIRITUOSEN | SPIRITS | ALCOOLICI

#### Spezialitäten aus Österreich

Salzburger Obstler	2 cl € 3,70
Lungauer Zirbenschnaps - klar	2 cl € 4,90

#### Siegfried Herzog

Edelbrenner des Jahres aus dem Salzburger Land	
Marillenbrand	2 cl € 5,90
Blutorangen	2 cl € 5,90
Vogelbeere	2 cl € 7,90
Nusserl	2 cl € 5,90

Preise in Euro inkl. MwSt/Prices in Euro incl. VAT/Prezzi incl. IVA | Stand Februar 2019

Allergeninformation lt. Verordnung vom Dez. 2014

A=Glutenhaltiges Getreide/gluten, B=Krebstiere/crustaceans, C=Eier/egg, D=Fisch/fish, E=Erdnuss/peanut, F=Soja/soya, G=Milch oder Laktose/milk or lactose, H=Schalenfrüchte/nuts, L=Sellerie/celery, M=Senf/mustard, N=Sesam/sesame, O=Sulfite/sulfites, P=Lupinen/lupins, R=Weichtiere/molluscs