

Durchgehend warme Küche (11:30 – 21:00 Uhr)
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)



Brauererestaurant
IMLAUER
SALZBURG

Vorspeisen ▫ Starters

IMLAUER Gedeck ^{A,G,O}

(Liptauer, Kräuteraufstrich und Landbrot, dazu 0,125 lt. **Stiegl-Goldbräu**) € 4,90
COVER / HERB SPREADS / BLACK BREAD / 0,125 LT. AUSTRIAN STIEGL-BEER

Burratina ^{A,C,G,O}

2erlei Tomaten / Basilikumpesto / Zupfsalate / Balsamico / Baguette € 14,90
BURRATINA / 2 TYPES OF TOMATOES / BASILPESTO / SALAD / BALSAMIC / BAGUETTE

Hausgebeizter Lachs ^{M,O,G}

Bunter Quinoa-Salat / Fenchel / Buttermilch-Schnittlauchmarinade / Baguette € 16,90
HOME-PICKLED SALMON / QUINOA-SALAD / FENNEL / BUTTERMILK-CHIVE MARINADE / BAGUETTE

Beef Tartar (120g) ^{A,C,G,M,O}

Senfcreme / Zupfsalat / hausgemachter Brioche-Toast / Butter € 18,90
BEEF TARTARE / MUSTARD CREAM / MIXED GREENS / HOMEMADE BRIOCHE TOAST / BUTTER

Suppen ▫ Soups

Kräftige Rindsuppe ^L mit hausgemachter Einlage Ihrer Wahl

CLEAR BEEF SOUP WITH HOMEMADE:

Kräuterfrittaten ^{A,C,G} / HERB PANCAKE STRIPES € 5,90

Leberknödel ^{A,C,G} / LIVER DUMPLING € 6,20

oder **Kaspressknödel** ^{A,C,G} / AUSTRIAN CHEESE DUMPLING € 6,20

Tomatencremesuppe ^{A,C,G,L}

Liebstockel / Knoblauch-Croûtons / Obershaube € 6,20
TOMATO-CREAM SOUP / LOVAGE / GARLIC-CROÛTONS / CREAM

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A,O}

Semmel € 8,70
GOULASH SOUP/ ROLL

Allergeninformation:

A) grains containing gluten B) crustaceans C) egg D) fish E) peanut F) soy G) milk or lactose H) Nuts L) Celery M) Mustard N) Sesame O) Sulphites P) Lupins R) Molluscs
Despite the careful preparation of our dishes, ingredients other than those labeled
May contain traces of other substances that are used in the production process in the kitchen.

Durchgehend warme Küche (11:30 – 21:00 Uhr)
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)



Brauere restaurant
IMLAUER
SALZBURG

Österreichisches Rind ▫ Austrian Beef

Tafelspitz vom österreichischen Tauernrind ^{L,G,O}

Wurzelgemüse / Röstkartoffeln / Cremespinat

Schnittlauchsauc / Apfelkren

€ 25,50

BOILED BEEF FROM SALZBURG / ROOT VEGETABLES / ROASTED POTATOES

APPLE-HORSERADISH SAUCE / CREAM SPINACH / CHIVES SAUCE

Rumpsteak 250g (Angusrind) am Brett serviert ^{G,A}

Kräuterbutter / Wedges / Kräuterdip / Maiskolben

gebackene Zwiebelringe

€ 33,90

GRILLED RUMPSTEAK OF ANGUS BEEF 250G (AUSTRIA) / HERB-BUTTER

FRIED ONION RINGS / POTATO WEDGES / HERB SAUCE / CORNCOB

Fiakergulasch ^{A,C,G,L,M}

Rindsgulasch / Serviettenknödel / Würstel / Spiegelei / Essiggurkerl

€ 18,90

GOULASH OF BEEF / DUMPLING / SAUSAGE / FRIED EGG / PICKLES

Brauere restaurant – Burger ^{A,C,G,M}

100% österreichisches hausgemachtes Rindfleisch Patty

Cocktailsauce / Käse / Tomaten / Salat / Zwiebel

Pommes frites / Grillsauce / Kräuterdip

€ 19,50

BRAUERE RESTAURANT BURGER / 100% AUSTRIAN BEEF / COCKTAIL SAUCE / CHEESE / TOMATO

ONION / SALAD / FRENCH FRIES / 2 TYPES OF DIP SAUCE

Geschmorte Rinderbackerl vom Voralpenrind ^{G,L,M,O}

Erdäpfel-Lauchpüree / geschmorter Lauch / Portweinzwiebel / Rosmarinjus € 25,90

BRAISED BEEF CHEEK / MASHES POTATOES WITH LEEK / PORT WINE ONION / ROSEMARY JUS

Fisch ▫ Fish

Gegrilltes Lachsforellenfilet ^{D,G}

Tomaten-ZucchiniRisotto / 2erlei Karfiol / Knoblauchschaum

€ 24,90

GRILLED SALMON TROUT / RISOTTO WITH TOMATO & ZUCCHINI / CAULIFLOWER / GARLIC-CREAM

Allergeninformation:

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei 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.

Durchgehend warme Küche (11:30 – 21:00 Uhr)
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)



Brauerestaurant
IMLAUER
SALZBURG

Klassiker ▫ Traditional Austrian Dishes

Bräu-Pfandl ^{A,G,O}

Rosa gebratenes Schweinefilet / Pfefferrahmsauce

Grillgemüse / Kartoffelrösti

€ 21,90

MEDIUM GRILLED PORK / PEPPER SAUCE / GRILLED VEGETABLES / FRIED POTATOES

Ofenfrischer Schweinebraten im Reindl ^{A,L,C,G}

Kruste / Serviettenknödel / Krautsalat

€ 17,40

ROAST SADDLE OF PORK / DUMPLING / TYPICAL AUSTRIAN COLESLAW

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A,C,G}

wahlweise mit:

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

€ 17,40

Pommes frites / Preiselbeeren

€ 17,90

ESCALOPE OF PORK "VIENNA STYLE" / PARSLEY POTATOES OR FRENCH FRIES / CRANBERRIES

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G}

wahlweise mit:

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

€ 25,50

Pommes frites / Preiselbeeren

€ 25,90

ESCALOPE OF VEAL "VIENNA STYLE" / PARSLEY POTATOES OR FRENCH FRIES / CRANBERRIES

Wiener Backhend'l (Ausgelöst) ^{A,C,M,L,O}

frittierte Petersilie / hausgemachter Kartoffel-Vogersalat

mit Kürbiskernöl / Preiselbeeren

€ 19,50

FRIED CHICKEN "VIENNA STYLE" / FRIED PARSLEY / HOME-MADE POTATO CORN SALAD

PUMPKIN SEED OIL / CRANBERRIES

Vegetarisch ▫ Vegetarian

Pinzgauer Kasnocken ^{A,C,G}

Röstzwiebel / kleiner grüner Salat

€ 15,50

TRADITIONAL AUSTRIAN CHEESE SPÄTZLE / ROASTED ONION / GREEN SALAD

Kärntner Kasnudeln ^{A,C,G}

Schnittlauchbutter / Grana Padano / kleiner grüner Salat

€ 15,50

PASTA STUFFED WITH CURED CHEESE / CHIVES BUTTER / GRANA PADANO / SMALL GREEN SALAD

Veggie Burger – **vegan** ^{A,N}

Gemüse-Kartoffel Patty / Tomate / Salat / Zwiebel

Hummus / Apfel-Chutney / Kartoffel Wedges

€ 16,90

VEGETABLE POTATO PATTY / TOMATO / SALAD / ONION / HUMMUS

APPLE CHUTNEY / POTATO WEDGES

Durchgehend warme Küche (11:30 – 21:00 Uhr)
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)



Brauerestaurant IMLAUER SALZBURG

Salat ▫ Salad

Steirischer Backhendlsalat ^{A,C,O,M,L}

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade

Bunter Blattsalat / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

€ 17,90

FRIED CHICKEN BREAST WRAPPED WITH PUMPKIN SEEDS / PUMPKIN SEED OIL

ROASTED PUMPKIN SEEDS / MIXED SALAD

Knackiger Blattsalat

mit 3 Stück hausgemachten Pinzgauer Kaspresknödel ^{A,C,G}

€ 16,90

GREEN SALAD / 3 PIECES HOMEMADE CHEESE-DUMPLINGS

„Goldhaubenknödel“ – Salat ^{A,C,G}

Bratknödel / Speckknödel / geröstete Paprikabrösel

marinierte Blattsalate

€ 16,90

SALAD WITH FRIED AUSTRIAN DUMPLINGS / TOASTED PAPRIKA CRUMBS

MARINATED MIXED GREENS

Grüner Salat ^{M,O}

€ 5,20

GREEN SALAD

Gemischter Salat ^{M,O}

€ 5,90

SMALL MIXED SALAD

Gebäck ▫ Bread

Salztangerl oder Kornspitz ^A

€ 2,60

„SALT STICK“ BREAD OR GRAIN ROLL

Laugenbrezen ^A

€ 2,90

PRETZEL

Semmel oder Schwarzbrot ^A

€ 2,20

ROLL OR BLACK BREAD

Portion Salzburg Milch Butter (10 g) ^G

€ 1,10

PORION OF AUSTRIAN BUTTER

Auf Vorbestellung bereiten wir auch gerne für Sie vor:

- Ofenfrische Schweinerippenl

Kartoffelwedges / 2erlei Dip / Maiskolben / Knoblauchbrot ^{A,G,C}

€ 18,90

- Geschmorte BBQ-short rib's vom Angusrind

Kartoffelwedges / 2erlei Dip / Maiskolben / Knoblauchbrot ^{A,G,C}

€ 22,90

Bestellung bis 24 Stunden vorab möglich!

Reservierung unter: 0662 877 694

Preise inkl. MwSt.

Durchgehend warme Küche (11:30 – 21:00 Uhr)
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)



Brauerestaurant IMLAUER

SALZBURG

Nachspeisen ▫ Dessert

Original Salzburger Nockerl (1 Portion) ^{C,G} SALZBURGER NOCKERL FOR 1 PERSON	€ 9,40
Kaiserschmarren ^{A,C,G} Zwetschkenröster / Rosinen KAISERSCHMARREN: CUT UP AND SUGARED PANCAKES / RAISINS / PLUMS	€ 12,50
Palatschinken (2 Stück) ^{A,C,G} Marillen- oder Preiselbeermarmelade PANCAKES (2 PIECES) WITH APRICOT JAM OR CRANBERRY JAM	€ 6,90
Mousse au chocolate ^{G,O,N,C} Marille & Sesam MOUSSE AU CHOCOLATE / APRICOT / SESAME	€ 8,90
Grießflammerie ^{A,G,H} Passionsfrucht / weiße Schokolade / Mandel SEMOLINA CASSEROLE / PASSION FRUIT / WHITE CHOCOLATE / ALMOND	€ 8,90
Warmer gezogener Apfelstrudel ^{A,C,G,H} Schlagobers WARM APPLE STRUDEL / WHIPPED CREAM	€ 5,50
wahlweise mit: Portion Vanillesauce ^G PORTION OF VANILLA SAUCE	€ 7,50
Käsevariation ^{A, G, O} Kürbis - Apfel Chutney / Butter / Baguette PLATE OF DIFFERENT CHEESE / PUMPKIN APPLE- CHUTNEY / BAGUETTE / BUTTER	€ 14,90

Hausgemachte Torten aus unserer Patisserie

Sachertorte ^{A, C, G, O} "SACHER" CAKE	€ 4,80
Malakof-Torte MALAKOF-CAKE	€ 4,80
Himbeer - Topfenmousse Torte ^{A, C, G, H, O} RASPBERRY – CURD CHEESE MOUSSE CAKE	€ 4,80

NOCH MEHR #IMLAUERGENUSS AUF @BRAURESTAURANT_IMLAUER UND
@IMLAUERHOTELS_AUSTRIA ENTDECKEN & TEILEN!