

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



**Braurestaurant  
IMLAUER**  
SALZBURG

## Vorspeisen ▫ Starters

### **IMLAUER Gedeck** <sup>A,G,O</sup>

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

### **Burratina** <sup>A,C,G,H</sup>

bunte Tomaten / Hummus / fermentiertes Tomatenwasser / Salzzitrone /  
gegrilltes Wurzelbrot € 15,50  
BURRATINA / TOMATOES / HUMMUS / FERMENTED TOMATO WATER / SALTED LEMON /  
GRILLED ROOT BREAD

### **Beef Tartar (120g)** <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

geräucherte Paprikacreme / eingelegte Pilze / Sauerteig-Brioche /  
gebrannte Mandelbutter € 18,90  
BEEF TARTAR (120G) / SMOKED PAPRIKA CREAM / PICKLED MUSHROOMS /  
SOURDOUGH BRIOCHE / BURNT ALMOND BUTTER

### **In Fichtensalz gebeizter Lachs** <sup>D,G,M</sup>

Zerlei Buchweizen / Salatherzen / Fichten-Öl / Buttermilchsud € 17,90  
CURED SALMON IN SPRUCE SALT / TWO KINDS OF BUCKWHEAT / BABY LETTUCE HEARTS /  
SPRUCE OIL / BUTTERMILK BROTH

## Suppen ▫ Soups

### **Kräftige Rindsuppe** <sup>L</sup> mit hausgemachter Einlage Ihrer Wahl

CLEAR BEEF SOUP WITH HOMEMADE:

**Kräuterfrittaten** <sup>A,C,G</sup> / HERB PANCAKE STRIPES € 6,20

**Leberknödel** <sup>A,C,G</sup> / LIVER DUMPLING € 6,40

oder **Kaspressknödel** <sup>A,C,G</sup> / AUSTRIAN CHEESE DUMPLING € 6,40

### **Tomaten-Kokoscremesuppe** <sup>A,C,G,L</sup>

Brioche-Würfel / Crème fraîche / Basilikum € 6,50  
TOMATO COCONUT CREAM SOUP / BRIOCHE CROUTONS / CRÈME FRAÎCHE / BASIL

### **Hausgemachte Gulaschsuppe** <sup>A,O</sup>

Semmel € 8,90  
GOULASH SOUP/ ROLL

### **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.

Preise inkl. MwSt.

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



**Brauereibetrieb  
IMLAUER**  
SALZBURG

## Österreichisches Rind ▫ Austrian Beef

### **Tafelspitz vom österreichischen Tauernrind** <sup>L,G,O</sup>

Wurzelgemüse / Röstkartoffeln / Cremespinat  
Schnittlauchsauce / Apfelkren € 25,90  
BOILED BEEF FROM SALZBURG / ROOT VEGETABLES / ROASTED POTATOES  
APPLE-HORSERADISH SAUCE / CREAM SPINACH / CHIVES SAUCE

### **Rumpsteak 250g (Angusrind) am Brettl serviert** <sup>G,A</sup>

Kräuterbutter / Wedges / Kräuterdip / Maiskolben  
gebackene Zwiebelringe € 34,90  
GRILLED RUMPSTEAK OF ANGUS BEEF 250G (AUSTRIA) / HERB-BUTTER  
FRIED ONION RINGS / POTATO WEDGES / HERB SAUCE / CORNCOB

### **Salzburger Bierfleisch** <sup>A,C,G,L</sup>

in Dunkelbier geschmortes Rindfleisch / Wurzelgemüse / Bauchspeck  
Serviettenknödel / Champignons € 18,90  
SALZBURG BEER BEEF / BEEF BRAISED IN DARK BEER / ROOT VEGETABLES  
PORK BELLY BACON / BREAD DUMPLING / CHAMPIGNONS

### **Brauereibetrieb – Burger** <sup>A,C,G,M</sup>

100% österreichisches hausgemachtes Rindfleisch Patty  
Cocktailsauce / Käse / Tomaten / Salat / Zwiebel  
Pommes frites / Grillsauce / Kräuterdip € 20,50  
BRAUEREIBETRIEB BURGER / 100% AUSTRIAN BEEF / COCKTAIL SAUCE / CHEESE / TOMATO  
ONION / SALAD / FRENCH FRIES / 2 TYPES OF DIP SAUCE

### **Duett vom Voralpenrind** <sup>G,L,M,O</sup>

rosa gebratenes Beiried / zart geschmortes Rinderbackerl  
Wildkräuter-Kartoffelpüree / sautierter Buchenpilz / gepickelte Schalotte € 27,90  
DUET OF PRE-ALPINE BEEF / PINK ROASTED STRIPLOIN / TENDER BRAISED BEEF CHEEK  
WILD HERB POTATO PURÉE / SAUTÉED BEECH MUSHROOMS / PICKLED SHALLOT

## Fisch ▫ Fish

### **Gegrilltes Lachsforellenfilet** <sup>A,D,M,O</sup>

Zartweizenrisotto / gegrillte Pilze / Röstzwiebel-Schaum € 25,90  
GRILLED SALMON TROUT FILLET / TENDER WHEAT RISOTTO  
GRILLED MUSHROOMS / CRISPY ONION FOAM

#### **Allergen information:**

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  
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)



**Brauereibetrieb**  
**IMLAUER**  
SALZBURG

## Klassiker ▫ Traditional Austrian Dishes

### **Bräu-Pfandl** <sup>A,G,O</sup>

Rosa gebratenes Schweinefilet / Pfefferrahmsauce  
Grillgemüse / Kartoffelrösti

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

€ 22,90

### **Ofenfrischer Schweinebraten im Reindl** <sup>A,L,C,G</sup>

Kruste / Serviettenknödel / Krautsalat

ROAST SADDLE OF PORK / DUMPLING / TYPICAL AUSTRIAN COLESLAW

€ 17,90

### **Wiener Schnitzel vom Schwein** <sup>A,C,G</sup>

Preiselbeeren / Zitrone / wahlweise mit:

Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites

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

€ 17,90

### **Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>A,C,G</sup>

Preiselbeeren / wahlweise mit:

Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites

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

€ 25,90

### **Wiener Backhend'l** (Ausgelöst) <sup>A,C,M,L,O</sup>

frittierte Petersilie / hausgemachter Kartoffel-Vogersalat  
mit Kürbiskernöl / Preiselbeeren

FRIED CHICKEN "VIENNA STYLE" / FRIED PARSLEY / HOME-MADE POTATO – LAMB'S LETTUCE  
PUMPKIN SEED OIL / CRANBERRIES

€ 19,90

### **Salzburger Bratwurst** <sup>A,G,L,M,O</sup>

Stampfkartoffeln / Zwiebelsenf / Bratensafterl

GRILLED SAUSAGE / MASHED POTATOES / ONION MUSTARD / ROAST GRAVY

€ 16,90

## Gebäck ▫ Bread

### **Salzstangerl** oder **Kornspitz** <sup>A</sup>

"SALT STICK" BREAD OR GRAIN ROLL

€ 2,60

### **Laugenbrezen** <sup>A</sup>

PRETZEL

€ 2,90

### **Semmel** oder **Schwarzbrot** <sup>A</sup>

ROLL OR BLACK BREAD

€ 2,20

### **Portion Salzburg Milch Butter** (10 g) <sup>G</sup>

PORTION OF AUSTRIAN BUTTER

€ 1,10

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



**Brauereibetrieb**  
**IMLAUER**  
SALZBURG

## Vegetarisch ▫ Vegetarian

### **Pinzgauer Kasnocken** <sup>A,C,G</sup>

3erlei Käse (Bergkäse, Räbkäse & Bierkäse) / Röstzwiebeln  
kleiner grüner Salat

€ 16,50

TRADITIONAL AUSTRIAN CHEESE SPAETZLE

THREE KINDS OF CHEESE / CRISPY ONIONS / SMALL GREEN SALAD

### **Kärntner Spinatnudeln** <sup>A,C,G,M</sup>

Salbeibutter / Grana Padano / kleiner grüner Salat

€ 16,50

PASTA STUFFED WITH SPINACH / SAGE BUTTER / GRANA PADANO / SMALL GREEN SALAD

### **Veggie Burger – vegan** <sup>A,N</sup>

Gemüse-Kartoffel Patty / Tomate / Salat / Zwiebel  
Hummus / Apfel-Chutney / Kartoffel Wedges

€ 17,50

VEGETABLE POTATO PATTY / TOMATO / SALAD / ONION / HUMMUS

APPLE CHUTNEY / POTATO WEDGES

## Salat ▫ Salad

### **Steirischer Backhendlsalat** <sup>A,C,O,M,L</sup>

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade  
Bunter Blattsalat / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

€ 18,50

FRIED CHICKEN BREAST WRAPPED WITH PUMPKIN SEEDS / PUMPKIN SEED OIL

ROASTED PUMPKIN SEEDS / MIXED SALAD

### **Knackiger Blattsalat**

mit 3 Stück hausgemachten Pinzgauer Kaspressknödel <sup>A,C,G</sup>

€ 17,50

SALAD WITH 3 PIECES HOMEMADE CHEESE-DUMPLINGS

### **„Goldhaubenknödel“ – Salat** <sup>A,C,G</sup>

Bratknödel / Speckknödel / geröstete Paprikabrösel  
marinierte Blattsalate

€ 17,50

SALAD WITH FRIED AUSTRIAN DUMPLINGS / TOASTED PAPRIKA CRUMBS

MARINATED MIXED GREENS

### **Grüner Salat** <sup>M,O</sup>

€ 5,90

GREEN SALAD

### **Gemischter Salat** <sup>M,O</sup>

€ 6,50

SMALL MIXED SALAD

## Auf Vorbestellung bereiten wir auch gerne für Sie vor:

### **- Ofenfrische Schweinerippenl**

Kartoffelwedges / 2erlei Dip / Maiskolben / Knoblauchbrot <sup>A,G,C</sup>

€ 18,90

**Bestellung bis 24 Stunden vorab möglich unter: 0662 877 694.**

Preise inkl. MwSt.

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



## Brauereihotel IMLAUER

SALZBURG

### Nachspeisen ▫ Dessert

<b>Original Salzburger Nockerl</b> (1 Portion) <sup>A,C,G</sup> SALZBURGER NOCKERL FOR 1 PERSON	€ 9,90
<b>Kaiserschmarren</b> <sup>A,C,G</sup> Zwetschkenröster / Rosinen KAISERSCHMARREN: CUT UP AND SUGARED PANCAKES / RAISINS / PLUMS RAGOUT	€ 12,90
<b>Palatschinken</b> (2 Stück) <sup>A,C,G</sup> Marillen- oder Preiselbeermarmelade PANCAKES (2 PIECES) WITH APRICOT JAM OR CRANBERRY JAM	€ 6,90
<b>Topfenockerl</b> <sup>A,C,G,O</sup> Moosbeer-Röster / Butter-Zimt-Brösel / Tonkabohnen-Eis CURD CHEESE DUMPLINGS / CRANBERRY COMPOTE / BUTTER CINNAMON CRUMBS / TONKA BEAN ICE CREAM	€ 8,90
<b>Variation von der dunklen Schokolade</b> <sup>A,C,G,O</sup> Banane / Bergamotte / Rosmarin VARIATION OF DARK CHOCOLATE / BANANA / BERGAMOT / ROSEMARY	€ 9,50
<b>Warmer gezogener Apfelstrudel</b> <sup>A,C,G,H</sup> Schlagobers WARM APPLE STRUDEL / WHIPPED CREAM	€ 5,50
<b>wahlweise mit:</b> Portion Vanillesauce <sup>G</sup> PORTION OF VANILLA SAUCE	€ 7,50
<b>Käsevariation</b> <sup>A,G,O</sup> Kürbis - Apfel Chutney / Butter / Baguette PLATE OF DIFFERENT CHEESE / PUMPKIN APPLE- CHUTNEY / BAGUETTE / BUTTER	€ 14,90

### Hausgemachte Torten aus unserer Patisserie

<b>Sachertorte</b> <sup>A,C,G,O</sup> "SACHER" CAKE	€ 4,90
<b>Zwetschken-Streusel-Torte</b> <sup>A,C,G</sup> PLUM CRUMBLE CAKE	€ 4,90
<b>Himbeer -Schokoladenmousse-Torte</b> <sup>A,C,G,H,O</sup> RASPBERRY CHOCOLATE MOUSSE CAKE	€ 4,90

NOCH MEHR #IMLAUERGENUSS AUF @BRAURESTAURANT\_IMLAUER UND  
@IMLAUERHOTELS\_AUSTRIA ENTDECKEN & TEILEN!

Preise inkl. MwSt.