



**Brauere**staurant  
**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

### **Rote Rüben Salat** <sup>G,H,O</sup>

Orangen-Passionsfrucht-Chicorée / Ziegenkäsebällchen /  
Salzkaramellnüsse / Feigen-Balsamico € 15,90  
BEETROOT SALAD / ORANGE AND PASSION FRUIT CHICORY / GOAT'S CHEESE BALLS /  
SALTED CARAMEL NUTS / FIGS-BALSAMIC

### **Vitello Tonnato** <sup>A,C,G,D,M</sup>

Kalbstafilespitz / Thunfisch-Salzlimentensauce / Kapern / Tomaten-Öl /  
Sauerteig-Brioche € 16,90  
VITELLO TONNATO / VEAL RUMP / TUNA AND SALTED-LIME SAUCE / CAPERS /  
TOMATO OIL / SOURDOUGH BRIOCHE

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

Trüffelmayonnaise / zart geräucherte Perlzwiebel / Wildkräutervielfalt /  
gebrannte Mandelbutter / Sauerteig-Brioche € 18,90  
BEEF TARTAR (120G) / TRUFFLE MAYONNAISE / LIGHTLY SMOKED PEARL ONIONS /  
WILD HERB SELECTION / ROASTED ALMOND BUTTER / SOURDOUGH BRIOCHE

## 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

### **Kürbis-Ingwercremesuppe** <sup>A,G,O,L</sup>

Knoblauch-Bauernbrot-Croûtons / Crème fraîche € 6,50  
PUMPKIN GINGER CREAM SOUP / GARLIC RUSTIC BREAD CROUTONS / CRÈME FRAÎCHE

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

Semmel € 8,90  
GOULASH SOUP/ ROLL

#### **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.



**Brauere**staurant  
**IMLAUER**  
SALZBURG

## Österreichisches Rind ▫ Austrian Beef

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

Wurzelgemüse / Röstkartoffeln / Cremespinat

Schnittlauchsauc

€ 25,90

BOILED BEEF FROM SALZBURG / ROOT VEGETABLES / ROASTED POTATOES

APPLE-HORSE RADISH SAUCE / CREAM SPINACH / CHIVES SAUCE

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

Kräuterbutter / Wedges / Kräuter

gebackene Zwiebelringe

€ 34,90

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

FRIED ONION RINGS / POTATO WEDGES / HERB SAUCE / CORNCOB

### **IMLAUER Rindsroulade** <sup>A,G,L,M,O</sup>

Getrüb

Pinot Noir-Schalotten-Jus

€ 28,50

IMLAUER BEEF ROULADE / TRUFFLED MASHED POTATOES / SAVOY CABBAGE IN

BACON CREAM SAUCE / PINOT NOIR SHALLOT JUS

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

in Dunkelbier geschmortes Rindfleisch / Wurzelgemüse / Bauchspeck

Serviettenknödel / Champignons

€ 19,90

SALZBURG BEER BEEF / BEEF BRAISED IN DARK BEER / ROOT VEGETABLES

PORK BELLY BACON / BREAD DUMPLING / CHAMPIGNONS

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

100% österreichisches hausgemachtes Rindfleisch Patty / Kartoffel-Sauerteig Bun

Cocktailsauce / Käse / Tomaten / Salat / Zwiebel

Pommes frites / Grillsauce / Kräuter

€ 20,90

BRAURESTAU

COCKTAIL SAUCE / CHEESE / TOMATO / ONION / SALAD / FRENCH FRIES / 2 TYPES OF DIP SAUCE

### **Zwiebelrostbraten vom Angusrind** <sup>A,G,L,M,O</sup>

Kroketten / Speckbohnen / Röstzwiebel

€ 26,90

ROAST BEEF WITH ONIONS FROM ANGUS BEEF / POTATO CROQUETTES /

GREEN BEANS WITH BACON / CRISPY FRIED ONIONS

## Fisch ▫ Fish

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

Steinpilzrisotto / 2erlei von der Topinambur / wilder Blumenkohl /

Nussbutter-Brösel

€ 27,50

GRILLED PIKE-PERCH FILLET / PORCINI RISOTTO / TWO WAYS OF JERUSALEM ARTICHOKE /

WILD CAULIFLOWER / BROWN BUTTER CRUMBS



**Brauereibetrieb**  
**IMLAUER**  
SALZBURG

## Klassiker ▫ Traditional Austrian Dishes

### **Bräu-Pfandl** <sup>A,G,O,L</sup>

Rosa gebratenes Schweinefilet / Pfefferrahmsauce  
Knollengemüse / Kartoffelrösti

€ 22,90

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

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

Kruste / Serviettenknödel / Krautsalat

€ 17,90

ROAST SADDLE OF PORK / DUMPLING / TYPICAL AUSTRIAN COLESLAW

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

Preiselbeeren / Zitrone / wahlweise mit:

Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites

€ 17,90

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

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

Preiselbeeren / wahlweise mit:

Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites

€ 25,90

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

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

frittierte Petersilie / hausgemachter Kartoffel-Vogersalat  
mit Kürbiskernöl / Preiselbeeren

€ 19,90

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

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

Stampfkartoffeln / Zwiebelsenf / Bratensafterl

€ 16,90

GRILLED SAUSAGE / MASHED POTATOES / ONION MUSTARD / ROAST GRAVY

## Gebäck ▫ Bread

### **Salztangerl 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



**Brauereibetrieb**  
**IMLAUER**  
SALZBURG

## Vegetarisch ▫ Vegetarian

### **Kürbisgnocchi** <sup>A,C,G</sup>

Geschmorter Hokkaido-Kürbis / Crème fraîche

Sonnenblumenkerne / Salbei

€ 16,50

PUMPKIN GNOCCHI / BRAISED HOKKAIDO PUMPKIN / CRÈME FRAÎCHE

### **Kärntner Kasnudeln** <sup>A,C,G</sup>

Schnittlauchbutter / Grana Padano / kleiner grüner Salat

€ 16,70

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

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

Gemüse-Kartoffel Patty / Kartoffel-Sauerteig Bun / Tomate / Salat / Zwiebel

Hummus / Apfel-Chutney / Kartoffel Wedges

€ 17,50

VEGETABLE POTATO PATTY / POTATO SOURDOUGH BUN / 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,O</sup>

€ 17,50

SALAD WITH 3 PIECES HOMEMADE CHEESE-DUMPLINGS

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

Bratknödel / Speckknödel / geröstete Paprikabrösel

marinierte Blattsalate

€ 17,90

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 Schweineripperl**

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

€ 18,90

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



**Brauere**staurant  
**IMLAUER**  
SALZBURG

## Nachspeisen ▫ Dessert

**Original Salzburger Nockerl** (1 Portion) <sup>A,C</sup>  
SALZBURGER NOCKERL FOR 1 PERSON

€ 9,90

**Kaiserschmarren** <sup>A,C,G</sup>

Zwetschkenröster / Rosinen

€ 12,90

KAISERSCHMARREN: CUT UP AND SUGARED PANCAKES / RAISINS / PLUMS RAGOUT

**Palatschinken** (2 Stück) <sup>A,C,G</sup>

Marillen- oder Preiselbeermarmelade

€ 6,90

PANCAKES (2 PIECES) WITH APRICOT JAM OR CRANBERRY JAM

**Germknödel** <sup>A,C,G,O</sup>

Grand-Marnier-Vanillesauce / Powidl-Eis / Dörrzwetschken-Crème /  
Mohnzucker

€ 9,20

YEAST DUMPLING / GRAND MARNIER VANILLA SAUCE / PLUM JAM ICE CREAM /  
DRIED PLUM CREAM / POPPY SEED SUGAR

**Duett von Milch & Honig** <sup>A,C,G,O</sup>

Birne-Kardamom / Heumilcheis / Apfel-Estragon

€ 9,90

DUET OF MILK & HONEY / PEAR AND CARDAMOM / HAY MILK ICE CREAM /  
APPLE AND TARRAGON

**Warmer gezogener Apfelstrudel** <sup>A,C,G,H</sup>

Schlagobers

€ 5,50

WARM APPLE STRUDEL / WHIPPED CREAM

wahlweise mit:

Portion Vanillesauce <sup>G</sup>

€ 7,50

PORTION OF VANILLA SAUCE

**Käsevariation** <sup>A,G,O</sup>

Kürbis - Apfel Chutney / Butter / Baguette

€ 14,90

PLATE OF DIFFERENT CHEESE / PUMPKIN APPLE- CHUTNEY / BAGUETTE / BUTTER

## Hausgemachte Torten aus unserer Patisserie

**Sachertorte** <sup>A,C,G,O</sup>

“SACHER” CAKE

€ 4,90

**Linzer-Schnitte** <sup>A,C,G,O</sup>

LINZER SLICE

€ 4,90

**Mandarinen-Topfen-Torte** <sup>A,C,G,O</sup>

MANDARIN-CURD CHEESE-CAKE

€ 4,90

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



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

Preise inkl. MwSt.