Durchgehend warme Küche
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)
**Afternoon menu from 2:00 PM to 5:30 PM**

Braurestaurant 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

**Rote Rüben Salat** G,H,O
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** A,C,G,D,M
Kalbstafelspitz / Thunfisch-Salzlimettensauce / Kapern / Tomaten-Öl / Sauerteig-Brioche € 16,90
VITELLO TONNATO / VEAL RUMP / TUNA AND SALTED-LIME SAUCE / CAPERS / TOMATO OIL / SOURDOUGH BRIOCHE

**Beef Tartar (120g)** A,C,G,L,M,O
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** L mit hausgemachter Einlage Ihrer Wahl
CLEAR BEEF SOUP WITH HOMEMADE:

| | | |
|---|---|---|
| **Kräuterfrittaten** A,C,G / HERB PANCAKE STRIPES | € | 6,20 |
| **Leberknödel** A,C,G / LIVER DUMPLING | € | 6,40 |
| oder **Kaspressknödel** A,C.G / AUSTRIAN CHEESE DUMPLING | € | 6,40 |

**Kürbis-Ingwercremesuppe** A,G,O,L
Knoblauch-Bauernbrot-Croûtons / Crème fraîche € 6,50
PUMPKIN GINGER CREAM SOUP / GARLIC RUSTIC BREAD CROUTONS / CRÈME FRAÎCHE

**Hausgemachte Gulaschsuppe** A,O
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

Preise inkl. MwSt.

Durchgehend warme Küche
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)
**Afternoon menu from 2:00 PM to 5:30 PM**

May contain traces of other substances that are used in the production process in the kitchen.

Braurestaurant IMLAUER SALZBURG

# Österreichisches Rind ▫ Austrian Beef

**Tafelspitz vom österreichischen Tauernrind** A,G,L,O
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** G,A
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

**IMLAUER Rindsroulade** A,G,L,M,O
Getrüffeltes Kartoffelpüree / Speckrahm-Wirsing /
Pinot Noir-Schalotten-Jus € 28,50
IMLAUER BEEF ROULADE / TRUFFLED MASHED POTATOES / SAVOY CABBAGE IN
BACON CREAM SAUCE / PINOT NOIR SHALLOT JUS

**Salzburger Bierfleisch** A,C,G,L
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

**Braurestaurant – Burger** A,C,G,M
100% österreichisches hausgemachtes Rindfleisch Patty / Kartoffel-Sauerteig Bun
Cocktailsauce / Käse / Tomaten / Salat / Zwiebel
Pommes frites / Grillsauce / Kräuterdip € 20,90
BRAURESTAURANT BURGER / 100% AUSTRIAN BEEF / POTATO SOURDOUGH BUN /
COCKTAIL SAUCE / CHEESE / TOMATO / ONION / SALAD / FRENCH FRIES / 2 TYPES OF DIP SAUCE

**Zwiebelrostbraten vom Angusrind** A,G,L,M,O
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** A,D,G,M,O
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

Preise inkl. MwSt.

Durchgehend warme Küche
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)
**Afternoon menu from 2:00 PM to 5:30 PM**

Braurestaurant IMLAUER SALZBURG

# Klassiker ▫ Traditional Austrian Dishes

**Bräu-Pfandl** A,G,O,L
Rosa gebratenes Schweinefilet / Pfefferrahmsauce
Knollengemüse / Kartoffelrösti € 22,90
MEDIUM GRILLED PORK / PEPPER SAUCE / TUBER VEGETABLES / FRIED POTATOES

**Ofenfrischer Schweinebraten im Reindl** A,L,C,G,O
Kruste / Serviettenknödel / Krautsalat € 17,90
ROAST SADDLE OF PORK / DUMPLING / TYPICAL AUSTRIAN COLESLAW

**Wiener Schnitzel vom Schwein** A,C,G
**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** A,C,G
**Preiselbeeren / wahlweise mit:**
Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites € 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-Vogerlsalat
mit Kürbiskernöl / Preiselbeeren € 19,90
FRIED CHICKEN "VIENNA STYLE"/ FRIED PARSLEY / HOME-MADE POTATO – LAMB´S LETTUCE
PUMPKIN SEED OIL / CRANBERRIES

**Salzburger Bratwurst** A,G,L,M,O
Stampfkartoffeln / Zwiebelsenf / Bratensafterl € 16,90
GRILLED SAUSAGE / MASHED POTATOES / ONION MUSTARD / ROAST GRAVY

# Gebäck ▫ Bread

**Salzstangerl** 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
PORTION OF AUSTRIAN BUTTER

Preise inkl. MwSt.

Durchgehend warme Küche
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)
**Afternoon menu from 2:00 PM to 5:30 PM**

Braurestaurant IMLAUER SALZBURG

# Vegetarisch ▫ Vegetarian

**Kürbisgnocchi** A,C,G
Geschmorter Hokkaido-Kürbis / Crème fraîche
Sonnenblumenkerne / Salbei € 16,50
PUMPKIN GNOCCHI / BRAISED HOKKAIDO PUMPKIN / CRÈME FRAÎCHE

**Kärntner Kasnudeln** A,C,G
Schnittlauchbutter / Grana Padano / kleiner grüner Salat € 16,70
PASTA STUFFED WITH CURED CHEESE / CHIVES BUTTER / GRANA PADANO / SMALL GREEN SALAD

**Veggie Burger – vegan** A,N,O
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** A,C,O,M,L
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** A,C,G,O € 17,50
SALAD WITH 3 PIECES HOMEMADE CHEESE-DUMPLINGS

**„Goldhaubenknödel" – Salat** A,C,G,O
Bratknödel / Speckknödel / geröstete Paprikabrösel
marinierte Blattsalate € 17,90
SALAD WITH FRIED AUSTRIAN DUMPLINGS / TOASTED PAPRIKA CRUMBS
MARINATED MIXED GREENS

**Grüner Salat** M,O € 5,90
GREEN SALAD

**Gemischter Salat** M,O € 6,50
SMALL MIXED SALAD

# Auf Vorbestellung bereiten wir auch gerne für Sie vor:

**- Ofenfrische Schweineripperl**
Kartoffelwedges / 2erlei Dip / Maiskolben / Knoblauchbrot A,G,C € 18,90

Preise inkl. MwSt.

Durchgehend warme Küche
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)
**Afternoon menu from 2:00 PM to 5:30 PM**

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

Braurestaurant IMLAUER SALZBURG

# Nachspeisen ▫ Dessert

**Original Salzburger Nockerl** (1 Portion) A,C — € 9,90
SALZBURGER NOCKERL FOR 1 PERSON

**Kaiserschmarren** A,C,G
Zwetschkenröster / Rosinen — € 12,90
KAISERSCHMARREN: CUT UP AND SUGARED PANCAKES / RAISINS / PLUMS RAGOUT

**Palatschinken** (2 Stück) A,C,G
Marillen- oder Preiselbeermarmelade — € 6,90
PANCAKES (2 PIECES) WITH APRICOT JAM OR CRANBERRY JAM

**Germknödel** A,C,G,O
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** A,C,G,O
Birne-Kardamom / Heumilcheis / Apfel-Estragon — € 9,90
DUET OF MILK & HONEY / PEAR AND CARDAMOM / HAY MILK ICE CREAM / APPLE AND TARRAGON

**Warmer gezogener Apfelstrudel** A,C,G,H
Schlagobers — € 5,50
WARM APPLE STRUDEL / WHIPPED CREAM

**wahlweise mit:**
**Portion Vanillesauce** G — € 7,50
PORTION OF VANILLA SAUCE

**Käsevariation** A, G, O
Kürbis - Apfel Chutney / Butter / Baguette — € 14,90
PLATE OF DIFFERENT CHEESE / PUMPKIN APPLE- CHUTNEY / BAGUETTE / BUTTER

# Hausgemachte Torten aus unserer Patisserie

**Sachertorte** A, C, G, O — € 4,90
"SACHER" CAKE

**Linzer-Schnitte** A, C, G,O — € 4,90
LINZER SLICE

**Mandarinen-Topfen-Torte** A, C, G,O — € 4,90

Preise inkl. MwSt.

Durchgehend warme Küche
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)
**Afternoon menu from 2:00 PM to 5:30 PM**

MANDARIN-CURD CHEESE-CAKE

Braurestaurant IMLAUER SALZBURG

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

Preise inkl. MwSt.