



Braurestaurant IMLAUER

SALZBURG

Vorspeisen

Gedeck ^{A,G,O} (Liptauer, Kräuteraufstrich und Landbrot dazu 0,125 lt. Stiegl-Goldbräu) <i>Cover</i> ^{A,G,O} / herb spreads / black bread / 0,125 lt. Stiegl-beer	€ 3,90
Carpaccio vom Rind / Rucola / Grana Padano / Baguette ^A <i>Carpaccio of beef / rucola / parmesan / baguette</i> ^A	€ 12,90
Frisch geräuchertes Forellenfilet aus unserem Räucherofen Sauce Verde ^G / gesalzene Butter ^G / Baguette ^A <i>Fresh smoked trout filet / sauce verde</i> ^G / butter ^G / baguette ^A	€ 11,50
Büffelmozzarella marinierte Strauchtomaten / Basilikum Pesto ^O / Baguette ^A <i>Buffalo mozzarella</i> ^G / tomatoes / basil pesto ^O / baguette ^A	€ 10,90
Essigwurst von der Speckknacker (2Stück) Vinaigrette ^{O,M} / Zwiebelringe / 2 Scheiben Schwarzbrot ^A <i>Marinated cold pork sausage / vinaigrette</i> ^{O,M} / onions / 2 pieces of black bread ^A	€ 8,90
Käsevariation ^{G,O} / Apfel-Kürbis Chutney / Butter ^G / Baguette ^A <i>Plate of different cheese</i> ^{G,O} / apple-pumpkin chutney / baguette ^A / butter ^G	€ 11,20

Suppen

Kräftige Rindsuppe ^L mit Einlage Ihrer Wahl Gebackener Leberknödel ^{A,C,G} / fried liver dumpling Kräuterfrittaten ^{A,C,G} / herb pancake stripes oder Kaspressknödel ^{A,C,G} / cheese dumpling	€ 4,50
Kartoffelrahmsuppe ^{A,G,L} / Croûtons <i>Potato cream soup / croûtons</i> ^{A,G,L}	€ 4,70
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A,O} / Semmel ^A <i>Goulash soup</i> ^{A,O} / bread ^{A,O}	€ 5,90

Brot und Gebäck

Spezialgebäck ^A 1 piece of special bread	€ 1,70
Laugenbrezen ^A Pretzel	€ 2,20
Semmel oder Schwarzbrot ^A Roll or black bread	€ 1,20
Portion Butter (10 g) ^G Portion of butter	€ 0,50



Österreichisches Rind

Tafelspitz vom Tauernrind

Wurzelgemüse^L / Röstkartoffel / Cremespinat^G

Schnittlauchsauce^G / Apfelkren^O

Boiled beef from Salzburg / root vegetables^L / roasted potatoes
horseradish^O sauce with apple^{A,G} / cream spinach^G / chive sauce^G

€ 20,20

Rumpsteak 250g (Österreich) am Brettl serviert

Kräuterbutter^G / Wedges / Kräuterdip^G / Maiskolbe / Grilltomate
gebackene Zwiebelringe^{A,G} / Salat

Grilled Rumpsteak of Angus beef 250g (Austria) / herb-butter^G / grilled tomato
wedges / baked onion rings^{A,G} / herb sauce^G / salad / corncob

€ 27,20

Kurz gebratener Rostbraten vom Hochlandrind (180g)

Zwiebelsauce^A / Zuckererbsenschoten^G / Kartoffelkroketten^{A,C,G}

Sirloin steak^A / onion sauce^A / sugar peas / potato croquettes

€ 19,90

IMLAUER Burger

Brauereiwirtschaft – Burger^{C,A,M,N} / 100% Rindfleisch / Tomaten / Salat

Zwiebel / Käse^G / Pommes / Grillsauce / Kräuterdip^G

Beef Burger^{A,G,C} / tomato / onion / cheese^G / french fries / salad / sauce

€ 15,80

Fisch

Gebratenes Zanderfilet^{G,D,A}

Mandelbutter^G / Blattspinat^G / Petersilienkartoffel^G

Roasted pike-perch filet^A / spinach^G / almond butter^{G,H} / parsley potatoes^G

€ 19,40





Braurestaurant IMLAUER

SALZBURG

Klassiker

„Bräu - Pfandl“: Gebratenes Schweinefilet
Champignonsauce^{A,G} / frisches Gemüse^G / Kräuterspätzle^{A,C,G}
„Bräu-Pan“: Grilled pork-medallions / mushroom-sauce^{A,G}
vegetables^G / herb spaetzle^{G,A,C}

€ 17,90

Ofenfrischer Schweinebraten / Kruste^{A,L}

Serviettenknödel^{A,C,G} / Krautsalat
Roast saddle of pork^{A,L} / coleslaw / dumpling^{A,C,G}

€ 13,90

Wiener Schnitzel vom Schwein^{A,C} aus der Pfanne

Petersilienkartoffel^G / Preiselbeeren
Escalope of pork „Vienna style“^{A,C} / parsley potatoes^G / cranberries

€ 13,90

Wiener Schnitzel vom Kalb^{A,C} aus der Pfanne

Petersilienkartoffel^G / Preiselbeeren
Escalope of veal „Vienna style“^{A,C} / parsley potatoes^G / cranberries

€ 20,90

Wiener Backhendl^{A,C}

frittierte Petersilie / hausgemachter Kartoffel-Vogelersalat^{M,L,O}
mit Kürbiskernöl / Preiselbeeren
Fried chicken „Vienna style“^{A,C} / home-made potatoes salad^{O,L}
pumpkin seed oil / cranberries

€ 15,40

Riesenbratwurst / Stampfkartoffel / Zwiebelsenf^M

Giant grilled sausage / mashed potatoes^G / onion mustard^M

€ 12,50

Vegetarisch

Kärntner Kasnudeln^{A,C,G}

Schnittlauchbutter^G / Grana Padano / kleiner Salat
Pasta stuffed with cured cheese^{A,C,G} / chives butter^G / Grana Padano / salad

€ 11,50

Süßkartoffel / junger Spinat / Tomaten / Paprika / Feta^G

leichte Knoblauch Crème fraîche^G / geröstete Pinienkerne
Filled sweet potato / spinach / feta^G / tomatoes / pepper / garlic crème fraîche^G / roasted pine nuts

€ 11,20

Saisonelle Gemüsepfanne^G / junge Kartoffel

Spiegelei vom Thoman Bio-Bauernhof
Mixed vegetables pan^G / potatoes / fried egg^O

€ 11,20



Salat

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

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade / Kürbiskernöl
Croûtons^{A,G}

€ 11,90

Fried chicken breast^{A,C} / Salad^{M,O} / pumpkin oil / croûtons

Pulled Chicken Salad^O

Gezupftes Hühnerfleisch / Zitronen Mayonnaise^G / Apfel

€ 11,70

Pulled chicken salad / lemon mayonnaise^G / apple

Grüner Salat^{M,O}

€ 4,50

Green salad^{M,O}

Beilagensalat^{M,O}

€ 4,90

Small mixed salad^{M,O}

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



Auf Vorbestellung bereiten wir auch gerne für Sie vor:

- Pfandlmenü

(Wiener Schnitzerl, würzigen Ripperl & gebackenen Hühnerteilen inkl. Beilagen)

- **Frische Stelze** mit Knödel & Krautsalat

- **Würzig marinierte Spare Ribs** mit Wedges & 2erlei Dip

Reservierung unter: 0662 877 694 oder restaurant@imlauer.com



Nachspeisen

Kaiserschmarren / Zwetschgenröster^{A,C,G} Kaiserschmarren: Cut up and sugared pancakes / raisin / plums ^{A,C,G}	€ 8,20
Palatschinken^{A,C,G} (2 Stück) Marillen- oder Preiselbeermarmelade Pancake ^{A,C,G} (2 pieces) with apricot jam or cranberry jam	€ 5,90
Topfenknödel^{G,A} (2 Stück) / Zwetschgenröster / Butterbrösel^A Curd cheese dumpling ^G / plum ragout	€ 6,90
Mousse von der Zartbitterschokolade^{C,G} marinierte Waldbeeren Mousse au chocolat ^{C,G} / marinated berries	€ 6,10
Eispalatschinken^{A,C,G} geröstete Mandeln / Schokoladensauce / Vanilleeis ^G / Schlagobers ^G Ice-cream pancake / almond / chocolate sauce ^{A,C,G} / vanilla ice cream ^G / whipped cream	€ 5,10
Warmer gezogener Apfelstrudel^{A,C,G,H} / Schlagobers^G Warm apple strudel / whipped cream ^{A,C,G,H}	€ 4,10
Portion Vanillesauce^G Portion of vanilla sauce ^G	€ 1,00
Torten^{A,C,G} nach Wahl Different Cakes	€ 3,90