



Braurestaurant IMLAUER

SALZBURG

Vorspeisen

Gedeck^{A,G,O}

(Liptauer, Kräuteraufstrich und Landbrot dazu 0,125 lt. **Stiegl-Goldbräu**) € 3,90

Cover^{A,G,O} / herb spreads / black bread / 0,125 lt. Stiegl-beer

Marinierte Entenbrust

Hokaidokürbiscreme^G / Waldorfsalat^G / Cranberrygele € 11,90

Marinated duck breast / pumpkin cream / waldorf salad / cranberry gels

Essigwurst von der Speckknacker (2Stück)

Vinaigrette^{O,M} / Zwiebelringe / 2 Scheiben Schwarzbrot^A € 8,90

Marinated cold pork sausage / vinaigrette^{O,M} / onions / 2 pieces of black bread^A

Käsevariation^{G,O} / Apfel-Kürbis Chutney / Butter^G / Baguette^A € 11,20

Plate of different cheese^{G,O} / apple-pumpkin chutney / baguette^A / butter^G

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 € 4,70

Potato cream soup / croûtons^{A,G,L}

Hausgemachte Gulaschsuppe^{A,O} / Semmel^A € 5,90

Goulash soup^{A,O} / bread^{A,O}

Brot und Gebäck

Spezialgebäck^A € 1,70

1 piece of special bread

Laugenbrezen^A € 2,20

Pretzel

Semmel oder Schwarzbrot^A € 1,20

Roll or black bread

Portion Butter (10 g)^G € 0,50

Portion of butter



Brauereibetrieb IMLAUER

SALZBURG

€ 19,90

Österreichisches Rind

Kurz gebratener Rostbraten vom Hochlandrind (180g)

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

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

IMLAUER Burger

Brauereibetrieb – 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

Duett vom Zander und Saibling^A

Speck-Spitzkraut / junge Kartoffeln / Zitronenkräuteröl

Duets of pike perch and char / cabbage with bacon / potatoes / lemon-herb oil

€ 19,90

Klassiker

„Jäger Pfandl“: Gebratene Wildschwein Medaillons

Speck-Kohlsprossen / Haselnussspätzle^{A,C,G} / Preiselbeersauce

„Venison-Pan“: Grilled wild boar-medallions / cranberry sauce

€ 21,90

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 Backhend'l^{A,C}

hausgemachter Kartoffel-Vogerlsalat^{M,L,O} mit Kürbiskernöl

Preiselbeeren / frittierte Petersilie

Fried chicken „Vienna style“ / home-made potatoes salad with pumpkin seed oil

cranberries / fried parsley

€ 15,40

Fiaker Gulasch^{A,O}

Serviettenknödel^{A,C,G} / Spiegelei / Würstl / Essiggurke

Goulash of Beef / dumpling / sausage / egg / pickle

€ 13,90



**Braurestaurant
IMLAUER**
SALZBURG

Vegetarisch

Hausgemachte Tagliolini ^{A,C,G}

Kürbisragout / Ziegenkäse / kleiner Salat

Homemade Tagliolini / pumpkin ragout / goat cheese / small salad

€ 11,90

Saisonelle Gemüsepfanne^G / junge Kartoffel

Spiegelei vom Thoman Bio-Bauernhof

Mixed vegetables pan^G / potatoes / fried egg^O

€ 11,20

Salat

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

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade / Kürbiskernöl

Croûtons^{A,G}

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

€ 11,90

Bauernsalat^{O,M}

Speck / Champignons / Kartoffeln

Farmer salad / mushrooms / potatoes

€ 11,70

Grüner Salat^{M,O}

Green salad^{M,O}

€ 4,50

Beilagensalat^{M,O}

Small mixed salad^{M,O}

€ 4,90

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





Braurestaurant IMLAUER

SALZBURG

Nachspeisen

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

Heilig Abend Menü im Braurestaurant Imlauer



Gedeck



Mariniertes Hirsch Carpaccio

Grenadine Quitten / Preiselbeer Espuma / Schwarze Nuss Marmelade

„Surf & Turf“

Rosa gebratenes Rinderfilet / Gebratene Riesengarnelen
Kalbsglace / getrüffelte Schwarzwurzel Mousseline
geschmorter Treviso Chicorée

oder

Trüffel-Ricotta Ravioli

geröstete Pinienkerne / weiße Trüffelbutternage
Steinpilzschaum

Honig-Baumkuchen mit Vanillecreme

geröstetes Kondensmilchpulver / Buttermilchterrinen

€ 56,00 inkl. Aperitif

Änderungen vorbehalten

Reservierungen unter restaurant@imlauer.com / Tel. 0662 877 694