



Braurestaurant IMLAUER

SALZBURG

Vorspeisen

Gedeck ^{A,G,O} (Liptauer, Kräuteraufstrich und Landbrot dazu 0,125 lt. Stiegl-Goldbräu) Cover ^{A,G,O} / herb spreads / black bread / 0,125 lt. Stiegl-beer	€ 3,90
Carpaccio vom Rind / Rucola / Grana Padano / Baguette ^A Carpaccio of beef / rucola / parmesan / baguette ^A	€ 13,30
Frisch geräuchertes Lachs-Forellenfilet aus unserem Räucherofen Sauce Verte ^G / gesalzene Butter ^G / Baguette ^A Fresh smoked trout filet / sauce verde ^G / butter ^G / baguette ^A	€ 12,50
Büffelmozzarella marinierte Strauchtomaten / Basilikum Pesto ^O / Baguette ^A Buffalo mozzarella ^G / tomatoes / basil pesto ^O / baguette ^A	€ 11,20
Essigwurst von der Speckknacker (2Stück) Vinaigrette ^{O,M} / Zwiebelringe / 2 Scheiben Schwarzbrot ^A Marinated cold pork sausage / vinaigrette ^{O,M} / onions / 2 pieces of black bread ^A	€ 8,90

Suppen

Kräftige Rindsuppe ^L mit hausgemachter Einlage Ihrer Wahl Grießnockerl ^{A,C,G} / semolina dumpling Kräuterfrittaten ^{A,C,G} / herb pancake stripes oder Kaspressknödel ^{A,C,G} / cheese dumpling	€ 4,50
Kartoffelrahmsuppe ^{A,G,L} / Croûtons Potato cream soup / croûtons ^{A,G,L}	€ 4,70
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A,O} / Semmel ^A Goulash soup ^{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

€ 20,80

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

Rumpsteak 250g (Österreich) am Brettl serviert

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

€ 27,90

Grilled Rumpsteak of Angus beef 250g (Austria) / herb-butter / grilled tomato
wedges / baked onion rings / herb sauce / salad / corncob

Kurz gebratener Rostbraten vom Simmentaler Rind (180g)

Zwiebelsauce^A / Zuckererbsenschoten^G / Kartoffelkroketten^{A,C,G}
Sirloin steak^A / onion sauce^A / sugar peas / potato croquettes

€ 20,90

IMLAUER Burger & Wrap

Brauereiwirtshaus – Burger^{C,A,G} / 100% Rindfleisch / Tomaten / Salat

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

€ 15,90

Beef Burger / tomato / onion / cheese / French fries / salad / sauce

Grilled Chicken Wrap^{C,A,G} / Gegrilltes Hühnerfleisch / Tomaten / Salat

Zwiebel / Kräutersauerrahmsauce / Süßkartoffelpommes

€ 13,90

chicken / tomato / onion / sweet potato fries / salad / sauce

Fisch

Gebratenes Zanderfilet^{G,D,A}

Butter mit Mandelblätter^G / Blattspinat^G / Petersilienkartoffel^G

€ 19,90

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





Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten im Reindl / Kruste^{A,L}
Serviettenknödel^{A,C,G} / Krautsalat € 13,90
Roast saddle of pork^{A,L} / coleslaw / dumpling^{A,C,G}

Wiener Schnitzel vom Schwein^{A,C} aus der Pfanne
Petersilienkartoffel^G / Preiselbeeren € 13,90
Escalope of pork „Vienna style“^{A,C} / parsley potatoes^G / cranberries

Cordon Bleu vom Schwein^{A,C} aus der Pfanne
Petersilienkartoffel^G / Preiselbeeren € 15,90
Cordon Blue of pork „Vienna style“ / parsley potatoes / cranberries

Wiener Schnitzel vom Kalb^{A,C} aus der Pfanne
Petersilienkartoffel^G / Preiselbeeren € 21,50
Escalope of veal „Vienna style“^{A,C} / parsley potatoes^G / cranberries

Wiener Backhend'l^{A,C}
frittierte Petersilie / hausgemachter Kartoffel-Vogerlsalat^{M,L,O}
mit Kürbiskernöl / Preiselbeeren € 15,90
*Fried chicken „Vienna style“^{A,C} / home-made potatoes salad^{O,L}
pumpkin seed oil / cranberries*

Vegetarisch

Original Pinzgauer Kasnocken im Pfandl^{A,C,G}
Frische Röstzwiebeln^G / grüner Salat € 11,90
Original austrian chees spaetzle^{A,C,G} / fried onion / salad

Saisonelle Gemüsepfanne^G / junge Kartoffel
Spiegelei vom Thoman Bio-Bauernhof € 11,90
Mixed vegetables pan / potatoes / fried egg

Süßkartoffel / junger Spinat / Tomaten / Paprika / Feta^G
leichte Knoblauch Crème fraîche^G / geröstete Pinienkerne € 12,20
Filled sweet potato / spinach / feta^G / tomatoes / pepper / garlic crème fraîche^G / roasted pine nuts



Salat

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

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade / Kürbiskernöl

Croûtons^{A,G}

€ 12,20

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

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



Auf Vorbestellung bereiten wir auch gerne für Sie vor:

- **Frische Stelze** mit Knödel & Krautsalat
- **Würzig marinierte Spare Ribs** mit Wedges & 2erlei Dip

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



Nachspeisen

Original Salzburger Nockerl^{A,C,G} (3 Nockerl) Salzburger Nockerl for 2 persons	€ 12,90
Salzburger Nockerl^{A,C,G} (1 Nockerl) Salzburger Nockerl for 1 person	€ 6,90
Kaiserschmarren / Zwetschgenröster^{A,C,G} Kaiserschmarren: Cut up and sugared pancakes / raisin / plums ^{A,C,G}	€ 8,40
Palatschinken^{A,C,G} (2 Stück) Marillen- oder Preiselbeermarmelade Pancake ^{A,C,G} (2 pieces) with apricot jam or cranberry jam	€ 6,20
Topfenknödel^{G,A} (2 Stück) / Zwetschgenröster Priselbeerschaum / Butterbrösel ^A Curd cheese dumpling ^G / plum ragout / cranberries froth	€ 6,90
Mousse von der Zartbitterschokolade^{C,G} marinierte Waldbeeren Mousse au chocolat ^{C,G} / marinated berries	€ 6,20
Eispalatschinke^{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	€ 4,10
Portion Vanillesauce^G Portion of vanilla sauce ^G	€ 1,90
Torten^{A,C,G} nach Wahl Different Cakes	€ 3,90