



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
- Hausgemachte Tafelspitzsulze**
Vinaigrette^{O,M} / Zwiebel / Salatbouquet / 2 Scheiben Schwarzbrot^A € 12,50
Homemade beef brawn / vinaigrette^{O,M} / onions / salad / 2 pieces of black bread^A
- Büffelmozzarella**
marinierte Strauchtomaten / Basilikum Pesto^O / Baguette^A € 11,80
Buffalo mozzarella^G / tomatoes / basil pesto^O / baguette^A
- Essigwurst von der Speckknacker (2Stück)**
Vinaigrette^{O,M} / Zwiebelringe / 2 Scheiben Schwarzbrot^A € 9,20
Marinated cold pork sausage / vinaigrette^{O,M} / onions / 2 pieces of black bread^A

Suppen

- Kräftige Rindsuppe^L** mit hausgemachter Einlage Ihrer Wahl
Grießnocker^{A,C,G} / **semolina dumpling**
Kräuterfrittaten^{A,C,G} / **herb pancake stripes**
oder Kaspressknödel^{A,C,G} / **cheese dumpling** € 4,70
- Kartoffelrahmsuppe^{A,G,L}** / Croûtons € 4,90
Potato cream soup / croûtons^{A,G,L}
- Hausgemachte Gulaschsuppe^{A,O}** / Semmel^A € 6,50
Goulash soup^{A,O} / bread^{A,O}

Brot und Gebäck

- Spezialgebäck^A** € 1,90
1 piece of special bread
- Laugenbrezen^A** € 2,20
Pretzel
- Semmel oder Schwarzbrot^A** € 1,50
Roll or black bread
- Portion Butter (10 g)^G** € 0,50
Portion of butter



Österreichisches Rind

Fiaker Gulasch

Serviettenknödel^{A,C,G} / Spiegelei^C / Essiggurkerl / Grillwürstel € 15,90
Beef Goulash / dumpling^{A,C,G} / fried egg^C / pickles / grilled sausage

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

Zwiebel / Käse^G / Pommes / Grillsauce^M / Kräuterdip^G € 16,90
Beef Burger / tomato / onion / cheese / French fries / salad / sauce

Fisch

Gebratenes Zanderfilet^{G,D,A}

Butter mit Mandelblätter^G / Blattspinat^G / Petersilienkartoffel^G € 20,90
Roasted pike-perch file^A / spinach^G / almond butter^{G,H} / parsley potatoes^G

Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten im Reindl / Kruste^{A,L}

Serviettenknödel^{A,C,G} / Krautsalat € 14,30
Roast saddle of pork^{A,L} / coleslaw / dumpling^{A,C,G}

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

Petersilienkartoffel^G / Preiselbeeren € 14,30
Escalope of pork „Vienna style“^{A,C} / parsley potatoes^G / cranberries

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

Petersilienkartoffel^G / Preiselbeeren € 21,90
Escalope of veal “Vienna style”^{A,C} / parsley potatoes^G / cranberries

Vegetarisch

Saisonelle Gemüsepfanne^G / junge Kartoffel

Spiegelei vom Thoman Bio-Bauernhof € 12,50
Mixed vegetables pan / potatoes / fried egg

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



**Brauereistaurant
IMLAUER**
SALZBURG

Salat

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

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade / Kürbiskernöl

Croûtons^{A,G}

€ 12,90

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

Grüner Salat^{M,O}

€ 4,90

Green salad^{M,O}

Beilagensalat^{M,O}

€ 5,40

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:

- Frische Stelze / Knödel / Sauerkraut / Senf / Kren

€ 14,50

- Würzig marinierte Spare Ribs mit Wedges & 2erlei Dip
Essiggemüse / Knoblauchbrot

€ 14,50

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

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



Brauereibetrieb
IMLAUER
SALZBURG

Nachspeisen

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 Preiselbeerschaum / 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	€ 4,50
Portion Vanillesauce ^G Portion of vanilla sauce ^G	€ 1,90
Torten ^{A,C,G} nach Wahl Different Cakes	€ 3,90