



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

Carpaccio vom Rind / Rucola / Grana Padano / Baguette^A € 14,30

Carpaccio of beef / rucola / parmesan / baguette^A

Hausgemachte Tafelspitzsülze

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

Matjes Tartar^D

Kartoffelrösti / Salatbouquet € 12,80

Matjes Tartar^D / fried potatoes / salad

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

Grießnockerl^{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 Portion of butter € 0,50



Österreichisches Rind

Tafelspitz vom Tauernrind

Wurzelgemüse^L / Röstkartoffel / Cremespinat^G

Schnittlauchsauce^G / Apfelkren^O

€ 21,90

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

€ 28,90

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}

€ 21,90

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

Fiaker Gulasch

Serviettenknödel^{A,C,G} / Spiegelei^G / Essiggurkerl / Grillwürstel

€ 15,90

Beef Goulash / dumpling^{A,C,G} / fried egg^G / pickles / grilled sausage

Brauereiwirt – 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 Mandelblättern^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}

Bräu Pfandl
Schweinefilet im Ganzen gebraten / Champignonsauce^{A,G}
Butterspätzle^{A,C,G} / Gemüse € 18,90
Bräu Pfandl: Roasted pork / mushroom sauce^{A,G} / butter spaetzle^{A,C,G} / vegetables

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

Wiener Backhend'l^{A,C} (Ausgelöst)
frittierte Petersilie / hausgemachter Kartoffel-Vogerlsalat^{M,L,O}
mit Kürbiskernöl / Preiselbeeren € 16,50
Fried chicken “Vienna style”^{A,C} / home-made potatoes salad^{O,L}
pumpkin seed oil / cranberries

Geschmorter Lammschlögel
Rosmarinsauce^A / Kartoffelrösti / Pfannengemüse € 18,90
Braised lamb / rosemary sauce^A / fried potatoes / vegetables

Vegetarisch

Original Pinzgauer Kasnocken im Pfandl^{A,C,G}
Frische Röstzwiebeln^G / grüner Salat € 12,50
Original austrian chees spaetzle^{A,C,G} / fried onion / salad

Saisonelle Gemüsepfanne^G / junge Kartoffel
Spiegelei vom Thoman Bio-Bauernhof € 12,50
Mixed vegetables pan / potatoes / fried egg

Kürbis-Gnocchi Pfanne^A
Grillpaprika / junger Mangold / Frischkäse € 12,90
Pumpkin – Gnocchi Pan^A / grilled paprika / chard / cream cheese^G

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



**Braurestaurant
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}

Green salad^{M,O}

€ 4,90

Beilagensalat^{M,O}

Small mixed salad^{M,O}

€ 5,40

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 / Krautsalat / 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

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}	€ 8,90
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	€ 4,50
Portion Vanillesauce ^G Portion of vanilla sauce ^G	€ 1,90
Torten ^{A,C,G} nach Wahl Different Cakes	€ 3,90

Preise inkl. MwSt.