



## Gedeck □ Cover

### **IMLAUER Gedeck** <sup>A,G,O</sup>

(Liptauer, Kräuteraufstrich und Landbrot, dazu 0,125 lt. **Stiegl-Goldbräu**) € 4,30  
COVER / HERB SPREADS / BLACK BREAD / 0,125 LT. AUSTRIAN STIEGL-BEER

## Suppen □ Soups

### **Kräftige Rindsuppe** <sup>L</sup> mit hausgemachter Einlage Ihrer Wahl

CLEAR BEEF SOUP WITH HOMEMADE:

**Grießnockerl** <sup>A,C,G</sup> / SEMOLINA DUMPLING

**Kräuterfrittaten** <sup>A,C,G</sup> / HERB PANCAKE STRIPES

oder **Kaspressknödel** <sup>A,C,G</sup> / AUSTRIAN CHEESE DUMPLING € 4,90

### **Frühlingskräutercremesuppe** <sup>A,G,L</sup>

Knoblauch – Kräuter Croûtons € 5,20

HERB CREAM SOUP / GARLIC AND HERB CROÛTONS

### **Hausgemachte Gulaschsuppe** <sup>A,O</sup>

Semmel € 6,90

GOULASH SOUP/ ROLL

## Gebäck □ Bread

**Salzstangerl** oder **Kornspitz** <sup>A</sup> € 2,20

“SALT STICK” BREAD OR GRAIN ROLL

**Laugenbrezen** <sup>A</sup> € 2,50

PRETZEL

**Semmel** oder **Schwarzbrot** <sup>A</sup> € 1,90

ROLL OR BLACK BREAD

**Portion SalzburgMilch Butter** (10 g) <sup>G</sup> € 0,80

PORTION OF AUSTRIAN BUTTER

### **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



## Österreichisches Rind ▫ Austrian Beef

### **Kurz gebratener Rostbraten vom Simmentaler Rind, 180g** <sup>A,C,G</sup>

Zwiebelsauce / Zuckerschoten / Kartoffelkroketten

SIRLOIN STEAK<sup>A</sup> / ONION SAUCE / SUGAR PEAS / POTATO CROQUETTES

€ 23,50

### **Braurestaurant – Burger** <sup>C,A,G,M</sup>

100% österreichisches, hausgemachtes Rindfleisch Patty

Cocktailsauce / Käse / Tomaten / Salat / Zwiebel

Pommes frites / Grillsauce / Kräuterdip

BRAURESTAURANT BURGER / 100% AUSTRIAN BEEF / COCKTAIL SAUCE / CHEESE / TOMATO / ONION / SALAD  
FRENCH FRIES / 2 TYPES OF DIP SAUCE

€ 16,90

## Fisch ▫ Fish

### **Gegrilltes Saiblingsfilet von der Fischerei Grüll, Salzburg** <sup>G,D,A,M,L</sup>

Zitronenbutter / junge Kartoffel / grüner Salat

GRILLED CHAR FILET – AUSTRIAN FISHERY GRÜLL, SALZBURG / LEMON BUTTER / POTATO / GREEN SALAD

€ 21,90

## Klassiker ▫ traditional Austrian Food

### **Ofenfrischer Schweinebraten im Reindl** <sup>A,L,A,C,G</sup>

Kruste / Serviettenknödel / Krautsalat

ROAST SADDLE OF PORK / DUMPLING / TYPICAL AUSTRIAN COLESRAW

€ 14,90

### **Wiener Schnitzel vom Schwein aus der Pfanne** <sup>A,C,G</sup>

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

ESCALOPE OF PORK „VIENNA STYLE“ / PARSLEY POTATOES / CRANBERRIES

€ 14,90

### **Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne** <sup>A,C,G</sup>

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

ESCALOPE OF VEAL “VIENNA STYLE” / PARSLEY POTATOES / CRANBERRIES

€ 22,90

## Vegetarisch ▫ Vegetarian

### **Süßkartoffel** <sup>G</sup>

junger Spinat / Tomaten / Paprika / Feta / leichte Knoblauch Crème fraîche  
geröstete Pinienkerne

FILLED SWEET POTATO / SPINACH / FETA / / TOMATOES / PEPPER / GARLIC CRÈME FRAÎCHE / ROASTED PINE NUTS

€ 12,50



## Salat ▫ Salad

### **Steirischer Backhendlsalat** <sup>A,C,O,M,L</sup>

bunter Salatteller / gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade  
Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne € 13,90  
"STYRIAN BREADED CHICKEN SALAD" / MIXED SALAD / FRIED CHICKEN BREAST WRAPPED WITH PUMPKIN SEEDS  
PUMPKIN SEED OIL / ROASTED PUMPKIN SEEDS

### **Fitness Salat** <sup>A,C,G,O,M,L</sup>

Frischer Frühlingssalat / gebratene Hühnerbrust / Kräuterbutter  
Hausdressing / Grana Padano / Knoblauch Croûtons € 13,50  
"FITNESS SALAD" / ROASTED CHICKEN BREAST / HERB BUTTER / HOMEMADE DRESSING / PARMESAN / GARLIC CROÛTONS

### **Grüner Salat** <sup>M,O</sup>

GREEN SALAD € 4,90

### **Gemischter Salat** <sup>M,O</sup>

SMALL MIXED SALAD € 5,40

## Jausenzeit

### **Essigwurst von der Speckknacker** (2Stück) <sup>O,M,A</sup>

Vinaigrette / Zwiebelringe / 2 Scheiben Schwarzbrot € 9,50  
MARINATED COLD PORK SAUSAGE / VINAIGRETTE / ONIONS / 2 PIECES OF BLACK BREAD

### **Kalter Schweinebraten vom Schopf** <sup>A</sup>

Scharfer Senf / frisch g´rissener Kren / 2 Scheiben Schwarzbrot € 10,90  
COLD ROASTED PORK / MUSTARD / HORSERADISH / 2 PIECES OF BLACK BREAD

### **Käsevariation** <sup>G,O, A, G</sup>

Kürbis - Apfel Chutney / Butter / Baguette € 12,90  
PLATE OF DIFFERENT CHEESE / PUMPKIN APPLE- CHUTNEY / BAGUETTE / BUTTER

## Auf Vorbestellung bereiten wir auch gerne für Sie vor:

- **FrISChe Schweinestelze** / Knödel / Krautsalat / Senf / Kren € 15,90

- **Würzig marinierte Spare Ribs** mit Wedges & 2erlei Dip € 15,90  
Essiggemüse / Knoblauchbrot

**Bestellung bis 1 Tag vorab möglich!**

Reservierung unter: 0662 877 694 oder [restaurant@imlauer.com](mailto:restaurant@imlauer.com)





## Nachspeisen ▫ Dessert

|                                                                                                                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Palatschinken</b> (2 Stück) <sup>A,C,G</sup><br>Marillen- oder Preiselbeermarmelade<br>PANCAKES (2 PIECES) WITH APRICOT JAM OR CRANBERRY JAM                                                         | € 6,20 |
| <b>Eispalatschinke</b> <sup>C,G,A</sup><br>geröstete Mandeln / Schokoladensauce / Vanilleeis / Schlagobers<br>ICE-CREAM PANCAKE / ROASTED ALMONDS / CHOCOLATE SAUCE / VANILLA ICE CREAM / WHIPPED CREAM | € 5,90 |
| <b>Topfenknödel</b> (2 Stück) <sup>G,A</sup><br>Butterbrösel / Preiselbeerschaum<br>CURD CHEESE DUMPLING / WHIPPED CREAM WITH CRANBERRIES / BUTTER CRUMBLES                                             | € 7,90 |
| <b>Mousse von der Zartbitterschokolade</b> <sup>C,G</sup><br>marinierte Waldbeeren<br>MOUSSE AU CHOCOLAT / MARINATED BERRIES                                                                            | € 6,90 |
| <b>Warmer gezogener Apfelstrudel</b> <sup>A,C,G,H</sup><br>Schlagobers<br>WARM APPLE STRUDEL / WHIPPED CREAM                                                                                            | € 4,50 |
| <b>Portion Vanillesauce</b> <sup>G,A,C</sup><br>PORTION OF VANILLA SAUCE                                                                                                                                | € 1,90 |

## Hausgemachte Torten von der IMLAUER Sky Bar Restaurant Konditorei

|                                                                                                       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Sachertorte</b> <sup>A, C, G, O</sup><br>"SACHER" CAKE                                             | € 3,90 |
| <b>Nusstorte</b> <sup>A, C, G, H, O</sup><br>NUT CAKE                                                 | € 3,90 |
| <b>Himbeer – Schokoladenmousse Torte</b> <sup>A, C, G, H, O</sup><br>RASBERRY – CHOCOLATE MOUSSE CAKE | € 3,90 |
| <b>Käsesahnetorte</b> <sup>A, C, G</sup><br>SWEET CHEESECAKE                                          | € 3,90 |
| <b>Hausgemachte Obstschnitte</b><br>SEASONAL FRUIT CAKE                                               | € 3,90 |