

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



**Braurestaurant  
IMLAUER**  
SALZBURG

## Vorspeisen ▫ Starters

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

(Liptauer, Kräuteraufstrich und Landbrot, dazu 0,125 lt. **Stiegl-Goldbräu**) € 4,50  
COVER / HERB SPREADS / BLACK BREAD / 0,125 LT. AUSTRIAN STIEGL-BEER

### **Hausgebeiztes Lachsfilet** <sup>D,O,M,A</sup>

Marinierter Avocado - Strauchtomaten - Salat / Rucola / Baguette € 14,90  
PICKLED SALMON / MARINATED AVOCADO - TOMATO SALAD / ARUGULA / BAGUETTE

### **Rosa gebratenes Roastbeef**

Grüner Spargel – Kirschtomatensalat / Sauce Tartar <sup>A,M,O,G</sup> € 14,90  
GREEN ASPARAGUS – TOMATO SALAD / SAUCE TARTAR

### **Vorspeisenteller** <sup>A,G</sup>

Antipasti / Parmesan / Prosciutto "San Daniele"  
Kalamata-Oliven / Baguette € 13,90  
ANTIPASTI / PARMESAN / PROSCIUTTO / OLIVES / BAGUETTE

## Suppen ▫ Soups

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

CLEAR BEEF SOUP WITH HOMEMADE:

**Leberknödel** <sup>A,C,G</sup> / LIVER DUMPLING

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

oder **Kaspressknödel** <sup>A,C,G</sup> / AUSTRIAN CHEESE DUMPLING € 5,20

### **Karotten-Ingwercremesuppe** <sup>A,G</sup>

CARROT-GINGERCREAMSOUPE € 5,40

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

Semmel € 7,50  
GOULASH SOUP/ ROLL

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



**Braurestaurant  
IMLAUER**  
SALZBURG

## Österreichisches Rind ▫ Austrian Beef

### **Tafelspitz vom österreichischen Tauernrind** <sup>L,G,O</sup>

Wurzelgemüse / Röstkartoffeln / Cremespinat

Schnittlauchsauce / Apfelkren

€ 22,90

BOILED BEEF FROM SALZBURG / ROOT VEGETABLES / ROASTED POTATOES

HORSERADISH SAUCE WITH APPLE / CREAM SPINACH / CHIVES SAUCE

### **Rumpsteak 250g (Österreich) am Brettl serviert** <sup>G,A</sup>

Kräuterbutter / Wedges / Kräuterdip / Maiskolbe / Grilltomate

gebackene Zwiebelringe / Salat

€ 30,90

GRILLED RUMPSTEAK OF ANGUS BEEF 250G (AUSTRIA) / HERB-BUTTER / GRILLED TOMATO

BAKED ONION RINGS / POTATO WEDGES / HERB SAUCE / SALAD / CORNCOB

### **Rinderfiletstreifen kurz gegrillt** <sup>G,A</sup>

Zwiebel / Paprikagemüse / Kräuterbutter / Sour Cream / Rosmarinkartoffeln € 22,90

BEEF FILET STRIPS / ONIONS / PAPRIKA VEGETABLES / HERB BUTTER /

SOUR CREAM / ROSEMARY-POTATOES

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

100% österreichisches hausgemachtes Rindfleisch Patty

Cocktailsauce / Käse / Tomaten / Salat / Zwiebel

Pommes frites / Grillsauce / Kräuterdip

€ 18,90

BRAURESTAURANT BURGER / 100% AUSTRIAN BEEF / COCKTAIL SAUCE / CHEESE / TOMATO / ONION / SALAD

FRENCH FRIES / 2 TYPES OF DIP SAUCE

## Fisch ▫ Fish

### **Gegrilltes Lachsfilet** <sup>G,D,A,L</sup>

Gemüse-Linsen Ragout / junge Kartoffel

€ 23,90

GRILLED SALMON FILLET / VEGETABLES – LENTIL RAGOUT / POTATOES

### **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.



## Klassiker ▫ Traditional Austrian Dishes

<b>Ofenfrischer Schweinebraten im Reindl</b> <sup>A,L,A,C,G</sup> Kruste / Serviettenknödel / Krautsalat ROAST SADDLE OF PORK / DUMPLING / TYPICAL AUSTRIAN COLESLAW	€ 15,90
<b>Bräu-Pfandl</b> <sup>A,G</sup> Geschmortes vom Rind / Grillgemüse / Rosmarinpolenta BRAISED BEEF / GRILLED VEGETABLES / ROSEMARY-POLENTA	€ 21,90
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> aus der Pfanne <sup>A,C,G</sup> Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren ESCALOPE OF PORK „VIENNA STYLE“ / PARSLEY POTATOES / CRANBERRIES	€ 15,90
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> aus der Pfanne <sup>A,C,G</sup> Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren ESCALOPE OF VEAL “VIENNA STYLE” / PARSLEY POTATOES / CRANBERRIES	€ 22,90
<b>Wiener Backhend'l</b> (Ausgelöst) <sup>A,C,M,L,O</sup> frittierte Petersilie / hausgemachter Kartoffel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl / Preiselbeeren FRIED CHICKEN “VIENNA STYLE” / HOME-MADE POTATO SALAD / PUMPKIN SEED OIL / CRANBERRIES	€ 16,90

## Vegetarisch ▫ Vegetarian

<b>Kärntner Kasnudeln</b> <sup>A,C,G</sup> Schnittlauchbutter / Grana Padano / grüner Salat PASTA STUFFED WITH CURED CHEESE / CHIVES BUTTER / GRANA PADANO / SALAD	€ 13,90
<b>Gebackener Gemüseknödel „Mediterran“</b> <sup>A,C,D,G</sup> Strauchtomaten-Ruccolabeet / Pesto-Verdi / Kräuterdip VEGETABLE DUMPLING „MEDITERRAN / TOMATOES / RUCCOLA / PESTO-VERDI / HERB-DIP	€ 13,90
<b>Cremiges Pilzrisotto</b> <sup>A,G</sup> Gebratene Portobello-Pilze / Parmesanchip CREAMY MUSHROOM-RISOTTO / GRILLED PORTOBELLO-MUSHROOM / PARMESAN-CHIP	€ 13,90

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



**Braurestaurant  
IMLAUER**  
SALZBURG

## Salat ▫ Salad

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

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade

Bunter Blattsalat / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

€ 14,90

FRIED CHICKEN BREAST WRAPPED WITH PUMPKIN SEEDS / PUMPKIN SEED OIL / ROASTED PUMPKIN SEEDS / MIXED SALAD

### **Bauernsalat**<sup>G,O,M,L</sup>

Geröstete Champignons, junge Kartoffel und Bauernspeck

Bunter Blattsalat / Hausdressing

€ 13,90

FARMERS SALAD / ROASTED CHAMPIGNON / POTATOES / BACON / SALAD / HOMEMADE DRESSING

### **Grüner Salat**<sup>M,O</sup>

GREEN SALAD

€ 4,90

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

SMALL MIXED SALAD

€ 5,40

## Gebäck ▫ Bread

### **Salztangerl oder Kornspitz**<sup>A</sup>

“SALT STICK” BREAD OR GRAIN ROLL

€ 2,20

### **Laugenbrezen**<sup>A</sup>

PRETZEL

€ 2,50

### **Semmel oder Schwarzbrot**<sup>A</sup>

ROLL OR BLACK BREAD

€ 1,90

### **Portion SalzburgMilch Butter (10 g)**<sup>G</sup>

PORTION OF AUSTRIAN BUTTER

€ 0,90

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

- **Ofenfrische Schweineripperl** / Kartoffelwedges / 2erlei Dip

Essiggemüse / Knoblauchbrot

€ 16,90

- **Frische Schweinestelze für 2 Personen** / Knödel / Krautsalat / Senf / Kren

€ 16,90

**Bestellung bis 24 Stunden vorab möglich!**

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

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



**Brauereibetrieb**  
**IMLAUER**  
SALZBURG

## Nachspeisen ▫ Dessert

<b>Original Salzburger Nockerl</b> (1 Portion) <sup>A,C,G</sup> SALZBURGER NOCKERL FOR 1 PERSON	€ 8,20
<b>Kaiserschmarren</b> <sup>A,C,G</sup> Zwetschkenröster / Rosinen KAISERSCHMARREN: CUT UP AND SUGARED PANCAKES / RAISINS / PLUMS	€ 9,90
<b>Palatschinken</b> (2 Stück) <sup>A,C,G</sup> Marillen- oder Preiselbeermarmelade PANCAKES (2 PIECES) WITH APRICOT JAM OR CRANBERRY JAM	€ 6,50
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> <sup>G,A,C</sup> Vanilleeis / Schlagobers CHOCOLATE CAKE / VANILLA ICE CREAM / WHIPPED CREAM	€ 8,50
<b>Mousse von der Zartbitterschokolade</b> <sup>C,G</sup> marinierte Waldbeeren MOUSSE AU CHOCOLATE / MARINATED BERRIES	€ 6,90
<b>Warmer gezogener Apfelstrudel</b> <sup>A,C,G,H</sup> Schlagobers WARM APPLE STRUDEL / WHIPPED CREAM	€ 4,50
<b>Portion Vanillesauce</b> <sup>G</sup> PORTION OF VANILLA SAUCE	€ 1,90
<b>Käsevariation</b> <sup>G,O,A,G</sup> Kürbis - Apfel Chutney / Butter / Baguette PLATE OF DIFFERENT CHEESE / PUMPKIN APPLE- CHUTNEY / BAGUETTE / BUTTER	€ 13,90

## Hausgemachte Torten von der IMLAUER Sky Bar Restaurant Konditorei

<b>Sachertorte</b> <sup>A,C,G,O</sup> "SACHER" CAKE	€ 4,50
<b>Nusstorte</b> <sup>A,C,G,H,O</sup> NUT CAKE	€ 4,50
<b>Himbeer - Schokoladenmousse Torte</b> <sup>A,C,G,H,O</sup> RASPBERRY - CHOCOLATE MOUSSE CAKE	€ 4,50