



Vorspeisen ▫ Starters

IMLAUER Gedeck ^{A,G,O}

(Liptauer, Kräuteraufstrich und Landbrot, dazu 0,125 lt. **Stiegl-Goldbräu**) € 4,80
COVER / HERB SPREADS / BLACK BREAD / 0,125 LT. AUSTRIAN STIEGL-BEER

Rote Rüben Salat ^{O,G}

Ziegenfrischkäse / karamellierte Walnüsse / Rucola
frisch gerissener Kren / weißes Balsamico Dressing / Baguette € 13,90
RED BEETS SALAD / FRESH GOAT CHEESE / CARAMELIZED WALNUTS / RUCOLA
HORSERADISH / WHITE BALSAMIC DRESSING / BAGUETTE

Matjestartar „Hausfrauenart“

Lauwarme Kartoffeln / Salatbeet ^{D,O,G,A} € 15,90
MATJE TARTAR / LUKEWARM POTATOES / LETTUCE BED

Vorspeisenteller ^{A,G}

Antipasti / Parmesan / Prosciutto “San Daniele”
Kalamata-Oliven / Baguette € 14,90
ANTIPASTI / PARMESAN / PROSCIUTTO / OLIVES / BAGUETTE

Suppen ▫ Soups

Kräftige Rindsuppe ^L mit hausgemachter Einlage Ihrer Wahl

CLEAR BEEF SOUP WITH HOMEMADE:

Kräuterfrittaten ^{A,C,G} / HERB PANCAKE STRIPES € 5,50

Leberknödel ^{A,C,G} / LIVER DUMPLING € 5,70

oder **Kaspressknödel** ^{A,C,G} / AUSTRIAN CHEESE DUMPLING € 5,70

Pastinakencremesuppe mit Kresse & Grissini ^{A,G} € 5,90

CREAM SOUP OF PARSNIP / CRESS / GRISSINI

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A,O}

Semmel € 7,90

GOULASH SOUP/ ROLL

Allergen information:

A) grains containing gluten B) crustaceans C) egg D) fish E) peanut F) soy G) milk or lactose H) Nuts L) Celery M) Mustard N) Sesame O) Sulphites P) Lupins R) Molluscs

Despite the careful preparation of our dishes, ingredients other than those labeled

May contain traces of other substances that are used in the production process in the kitchen.



Österreichisches Rind ▫ Austrian Beef

- Tafelspitz vom österreichischen Tauernrind** ^{L,G,O}
Wurzelgemüse / Röstkartoffeln / Cremespinat
Schnittlauchsauce / Apfelkren € 23,90
BOILED BEEF FROM SALZBURG / ROOT VEGETABLES / ROASTED POTATOES
APPLE-HORSERADISH SAUCE / CREAM SPINACH / CHIVES SAUCE
- Rumpsteak 250g (Österreich) am Brettl serviert** ^{G,A}
Kräuterbutter / Wedges / Kräuterdip / Maiskolben / Grilltomate
gebackene Zwiebelringe € 31,90
GRILLED RUMPSTEAK OF ANGUS BEEF 250G (AUSTRIA) / HERB-BUTTER / GRILLED TOMATO
FRIED ONION RINGS / POTATO WEDGES / HERB SAUCE / CORNCOB
- Zwiebelrostbraten** ^{G,A}
Kurz gebratener Rostbraten vom Angus Rind / Zwiebelsauce /
Kartoffelkroketten / Prinzessbohnen / Röstzwiebel € 24,90
ROASTED ANGUS-BEEF / ONION-SAUCE / CROQUETTES / BEANS / ROASTED ONIONS
- Braurestaurant – Burger** ^{C,A,G,M}
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** ^{G,D}
Safran-Zucchini Risotto / Zitronen-Buttersauce / Parmesanchip € 23,90
GRILLED SALMON FILLET / SAFFRON ZUCCHINI RISOTTO / LEMON BUTTER / PARMESAN CHIP
- Gegrilltes Doradenfilet** ^{G,D}
Kürbis-Jungkartoffelgröstl / Zitronenbutter € 22,90
GRILLED GILTHEAD / ROASTED PUMPKIN – POTATO / LEMON 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.



Klassiker ▫ Traditional Austrian Dishes

Bräu-Pfandl ^{A,G}

Heimisches Hirschragout / Gemüsewürfel / Rotkraut / Butterspätzle € 24,90
DEER RAGOUT / VEGETABLE CUBES / RED CABBAGE / SPAETZLE

Ofenfrischer Schweinebraten im Reindl ^{A,L,A,C,G}

Kruste / Serviettenknödel / Krautsalat € 16,50
ROAST SADDLE OF PORK / DUMPLING / TYPICAL AUSTRIAN COLESLAW

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A,C,G}

wahlweise mit:

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren € 15,90

Pommes frites / Preiselbeeren € 16,90

ESCALOPE OF PORK "VIENNA STYLE" / PARSLEY POTATOES OR FRENCH FRIES / CRANBERRIES

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G}

wahlweise mit:

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren € 23,90

Pommes frites / Preiselbeeren € 24,90

ESCALOPE OF VEAL "VIENNA STYLE" / PARSLEY POTATOES OR FRENCH FRIES / CRANBERRIES

Wiener Backhend'l (Ausgelöst) ^{A,C,M,L,O}

frittierte Petersilie / hausgemachter Kartoffel-Vogersalat € 17,90
mit Kürbiskernöl / Preiselbeeren
FRIED CHICKEN "VIENNA STYLE" / HOME-MADE POTATO SALAD / PUMPKIN SEED OIL / CRANBERRIES

Kalbsbutterschnitzel mit Zwiebelsauce ^{A,C,M,L,O}

Kartoffelpüree / Zuckererbsen € 21,90
VEAL BUTTER SCHNITZEL / ONION-SAUCE / MASHED POTATOES / PEAS

Vegetarisch ▫ Vegetarian

Pinzgauer Bierkasnocken ^{A,C,G}

Röstzwiebel / kleiner grüner Salat € 14,90
CHEESE SPAETZLE / FRIED ONIONS / SMALL GREEN SALAD

Kärntner Kasnudeln ^{A,C,G}

Schnittlauchbutter / Grana Padano / kleiner grüner Salat € 14,90
PASTA STUFFED WITH CURED CHEESE / CHIVES BUTTER / GRANA PADANO / SMALL GREEN SALAD

Veggie Burger ^{A,C,L}

Gemüse-Kartoffel Patty / Tomate / Salat / Zwiebel / Cocktailsauce € 16,90
Hummus / Apfel-Chutney / Kartoffel Wedges
VEGETABLE POTATO PATTY / TOMATO / SALAD / ONION / COCKTAIL SAUCE / HUMMUS
APPLE CHUTNEY / POTATO WEDGES

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



**Braurestaurant
IMLAUER**
SALZBURG

Salat ▫ Salad

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

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade
Bunter Blattsalat / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne
FRIED CHICKEN BREAST WRAPPED WITH PUMPKIN SEEDS / PUMPKIN SEED OIL /
ROASTED PUMPKIN SEEDS / MIXED SALAD

€ 16,50

Gebackener Ofenkürbis^{A,C,O,G}

Vogerlsalat / Fetakäse / Granatapfelkerne / Kräuterdip
FRIED PUMPKIN / SALAD / FETA CHEESE / POMEGRANATE / HERB DIP

€ 15,90

Grüner Salat^{M,O}

GREEN SALAD

€ 4,90

Gemischter Salat^{M,O}

SMALL MIXED SALAD

€ 5,50

Gebäck ▫ Bread

Salzstangerl oder Kornspitz^A

“SALT STICK” BREAD OR GRAIN ROLL

€ 2,50

Laugenbrezen^A

PRETZEL

€ 2,80

Semmel oder Schwarzbrot^A

ROLL OR BLACK BREAD

€ 2,20

Portion Salzburg Milch Butter (10 g)^G

PORTION OF AUSTRIAN BUTTER

€ 1,00

Auf Vorbestellung bereiten wir auch gerne für Sie vor:

- **Ofenfrische Schweineripperl** / Kartoffelwedges / 2erlei Dip
Maiskolben / Knoblauchbrot € 17,90
- **Frische Schweinestelze ab 2 Personen** / Knödel / Krautsalat / Senf / Kren € 17,90
pro Person

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)



**Braurestaurant
IMLAUER**
SALZBURG

Nachspeisen ▫ Dessert

Original Salzburger Nockerl (1 Portion) ^{A,C,G} SALZBURGER NOCKERL FOR 1 PERSON	€ 8,90
Kaiserschmarren ^{A,C,G} Zwetschkenröster / Rosinen KAISERSCHMARREN: CUT UP AND SUGARED PANCAKES / RAISINS / PLUMS	€ 11,50
Palatschinken (2 Stück) ^{A,C,G} Marillen- oder Preiselbeermarmelade PANCAKES (2 PIECES) WITH APRICOT JAM OR CRANBERRY JAM	€ 6,90
Lauwarmer Schokoladenkuchen ^{A, C, G} Vanilleeis / Schlagobers CHOCOLATE CAKE / VANILLA ICE CREAM / WHIPPED CREAM	€ 8,90
Mousse von der Zartbitterschokolade ^{C,G} marinierte Waldbeeren MOUSSE AU CHOCOLATE / MARINATED BERRIES	€ 7,50
Warmer gezogener Apfelstrudel ^{A,C,G,H} Schlagobers WARM APPLE STRUDEL / WHIPPED CREAM	€ 4,90
Portion Vanillesauce ^G PORTION OF VANILLA SAUCE	€ 2,00
Käsevariation ^{A, G, O} Kürbis - Apfel Chutney / Butter / Baguette PLATE OF DIFFERENT CHEESE / PUMPKIN APPLE- CHUTNEY / BAGUETTE / BUTTER	€ 14,90

Hausgemachte Torten von der IMLAUER Sky Bar & Restaurant Konditorei

Sachertorte ^{A, C, G, O} "SACHER" CAKE	€ 4,50
Topfen – Maracuja Torte ^{A, C, G, H, O} CURD- PASSION FRUIT CAKE	€ 4,50
Himbeer - Schokoladenmousse Torte ^{A, C, G, H, O} RASPBERRY - CHOCOLATE MOUSSE CAKE	€ 4,50