

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



**Braurestaurant
IMLAUER**
SALZBURG

Vorspeisen ▫ Starters

IMLAUER Gedeck ^{A,G,O}

(Liptauer, Kräuteraufstrich und Landbrot, dazu 0,125 lt. **Stiegl-Goldbräu**) € 4,90
COVER / HERB SPREADS / BLACK BREAD / 0,125 LT. AUSTRIAN STIEGL-BEER

Burratina ^{A,G,H}

Bunte Tomaten / Basilikumöl / Kichererbsen / Baguette € 14,90
BURRATINA / TOMATOES / BASIL OIL / CHICKPEAS / BAGUETTE

Zerlei vom gebeizten Lachs ^{A,C,D,G,H,L,M}

Tartar & Lachsroschen / Salatbeet / Avocadocreme / Gurke / Baguette € 17,40
TWO TYPES OF SALMON / SALMON TARTAR & ROSE OF SALMON
SALAD / AVOCADO-CRÈME / CUCUMBER / BAGUETTE

Carpaccio vom Voralpenrind ^{A,C,G}

Trüffelvinaigrette / Grano Padano / Rucola / geröstete Pinienkerne
Baguette € 17,90
CARPACCIO OF BEEF / GRANO PADANO / RUCOLA / ROASTED PINE NUTS / BAGUETTE

Suppen ▫ Soups

Kräftige Rindsuppe ^L mit hausgemachter Einlage Ihrer Wahl

CLEAR BEEF SOUP WITH HOMEMADE:

Kräuterfrittaten ^{A,C,G} / HERB PANCAKE STRIPES € 5,70

Leberknödel ^{A,C,G} / LIVER DUMPLING € 5,90

oder **Kaspressknödel** ^{A,C,G} / AUSTRIAN CHEESE DUMPLING € 5,90

Paprikacremesuppe mit Knoblauchcroutons ^{A,C,G}

PAPRIKA CREAM SOUP / GARLIC CROUTONS € 6,00

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A,O}

Semmel € 8,50
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

€ 24,90

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

€ 32,90

GRILLED RUMPSTEAK OF ANGUS BEEF 250G (AUSTRIA) / HERB-BUTTER / GRILLED TOMATO
FRIED ONION RINGS / POTATO WEDGES / HERB SAUCE / CORNCOB

Duett vom Rind ^{O,L,M}

Geschmortes Rindsbackerl & rosa Beiried
Erdäpfel-Lauchpüree / Portweincharlotten

€ 27,90

DUETT OF BEEF / BRAISED BEEF CHEEKS & ROASTED BEIRIED / MASHED POTATOES WITH LEEK / RED WINE SHALLOTS

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 Lachsforellenfilet ^{D,O,G}

Kartoffel-Krautgröstl / Zwiebelcreme / Rieslingschaum

€ 23,90

GRILLED SALMON TROUT / ROASTED POTATO - CABBAGE / ONION CRÈME / WHITE WINE SAUCE

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,O}

Rosa gebratenes Schweinefilet / Pfefferrahmsauce / Grillgemüse
Kartoffelrösti

€ 20,90

MEDIUM GRILLED PORK / PEPPER SAUCE / GRILLED VEGETABLES / FRIED POTATOES

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

Kruste / Serviettenknödel / Krautsalat

€ 16,90

ROAST SADDLE OF PORK / DUMPLING / TYPICAL AUSTRIAN COLESLAW

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

wahlweise mit:

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

€ 16,90

Pommes frites / Preiselbeeren

€ 17,50

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

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

wahlweise mit:

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

€ 24,90

Pommes frites / Preiselbeeren

€ 25,50

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
mit Kürbiskernöl / Preiselbeeren

€ 18,90

FRIED CHICKEN "VIENNA STYLE" / HOME-MADE POTATO SALAD / PUMPKIN SEED OIL / CRANBERRIES

Vegetarisch ▫ Vegetarian

Strozzapretti ^{A,C,G}

€ 15,90

Gehobelte Belperknolle / Basilikumpesto / Tomaten

STROZZAPRETTI (PASTA) / „BELPERKNOLLE – CHEESE“ / BASIL PESTO / TOMATO

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
Hummus / Apfel-Chutney / Kartoffel Wedges

€ 16,90

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

€ 16,90

Knackiger Blattsalat mit 3 Stück hausgemachten Kraut-Tascherl ^{A,C,G}

Kräuterrahmdip / Sprossen
GREEN SALAD / 3 PIECES CABBAGE RAVIOLI / HERB CREAM DIP / SPROUTS

€ 16,90

Frühlingsalat mit gegrillten Garnelen

Marinierte Blattsalate / Erdbeere / Spargel
SPRING SALAD / GRILLED KING PRAWN / STRAWBERRIES / ASPARAGUS

€ 18,90

Grüner Salat ^{M,O}

GREEN SALAD

€ 4,90

Gemischter Salat ^{M,O}

SMALL MIXED SALAD

€ 5,90

Gebäck ▫ Bread

Salzstangerl oder Kornspitz ^A

“SALT STICK” BREAD OR GRAIN ROLL

€ 2,50

Laugenbrezen ^A

PRETZEL

€ 2,90

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
pro Person € 17,90

Bestellung bis 24 Stunden vorab möglich!

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

Preise inkl. MwSt.

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



Brauereihotel 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	€ 11,90
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, H, E} Vanilleeis / Schlagobers WARM CHOCOLATE CAKE / VANILLA ICE CREAM / WHIPPED CREAM	€ 8,90
Mango Mousse ^{A,C,G} Yuzu / Crumble / Kokos MOUSSE OF MANGO / YUZU / CRUMBLE / KOKOS	€ 7,90
Warmer gezogener Apfelstrudel ^{A,C,G,H} Schlagobers WARM APPLE STRUDEL / WHIPPED CREAM	€ 5,50
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 aus unserer Patisserie

Sachertorte ^{A, C, G, O} "SACHER" CAKE	€ 4,70
Topfen – Maracuja Torte ^{A, C, G, H, O} CURD- PASSION FRUIT CAKE	€ 4,70
Himbeer - Schokoladenmousse Torte ^{A, C, G, H, O} RASPBERRY - CHOCOLATE MOUSSE CAKE	€ 4,70

NOCH MEHR #IMLAUERGENUSS AUF @BRAURESTAURANT_IMLAUER UND
@IMLAUERHOTELS_AUSTRIA ENTDECKEN & TEILEN!