

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**) € 4,90  
COVER / HERB SPREADS / BLACK BREAD / 0,125 LT. AUSTRIAN STIEGL-BEER

### **Rote Rüben mariniert / Ziegenkäsebällchen / Bittersalate** <sup>G,H</sup>

Walnuss / Kalamansi-Essig € 14,50  
MARINATED BEETROOT / GOAT CHEESE BALLS / BITTER GREENS / WALNUT / CALAMANSI VINEGAR

### **Vitello Tonnato** <sup>M,G,C,D</sup>

Kalbstafelspitz / Thunfischsauce / Kapern / geriebenes Eigelb € 16,90  
VITELLO TONNATO / VEAL SHOULDER / TUNA SAUCE / CAPERS / GRATED EGG YOLK

### **Beef Tartar (120g.)** <sup>A,C,G,M,O</sup>

Senfcreme / Zupfsalat / hausgemachter Brioche-Toast / Butter € 18,50  
BEEF TARTARE / MUSTARD CREAM / MIXED GREENS / HOMEMADE BRIOCHE TOAST / BUTTER

## Suppen ▫ Soups

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

CLEAR BEEF SOUP WITH HOMEMADE:

**Kräuterfrittaten** <sup>A,C,G</sup> / HERB PANCAKE STRIPES € 5,70

**Leberknödel** <sup>A,C,G</sup> / LIVER DUMPLING € 5,90

oder **Kaspressknödel** <sup>A,C,G</sup> / AUSTRIAN CHEESE DUMPLING € 5,90

### **Kürbiscremesuppe** <sup>A,C,G,O,L</sup>

Weißbrot-Croutons / Kernöl € 6,20  
PUMPKIM CREAM SOUP / WHITE BREAD CROUTONS / PUMPKIN SEED OIL

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

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.

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

€ 24,90

BOILED BEEF FROM SALZBURG / ROOT VEGETABLES / ROASTED POTATOES  
APPLE-HORSERADISH SAUCE / CREAM SPINACH / CHIVES SAUCE

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

Kräuterbutter / Wedges / Kräuterdip / Maiskolben  
gebackene Zwiebelringe

€ 32,90

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

### **Hausgemachte Rindsroulade** <sup>L,M,O,G</sup>

Kartoffelpüree mit Nussbutter / Speck-Rahmwirsing

€ 26,90

HOMEMADE BEEF ROULADE / MASHED POTATOES WITH BROWN BUTTER  
CREAMED SAVOY CABBAGE WITH BACON

### **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

### **Zwiebelrostbraten vom Angusrind** <sup>A,C,G,M,L,O</sup>

Kroketten / Speckbohnen / Röstzwiebel

€ 24,90

ROASTED ANGUS-BEEF / ONION-SAUCE / CROQUETTES / BEANS / ROASTED ONIONS

## Fisch ▫ Fish

### **Gegrilltes Lachsforellenfilet** <sup>D,H,G</sup>

Berglinsen / junger Blattspinat / Pastinake

€ 24,50

GRILLED SALMON TROUT / MOUNTAIN LENTILS / LEAF SPINACH / PARSNIP

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

Rosa gebratenes Schweinefilet / Pfefferrahmsauce  
glasiertes Knollengemüse / Kartoffelrösti  
MEDIUM GRILLED PORK / PEPPER SAUCE / GLAZED ROOT VEGETABLES / FRIED POTATOES

€ 20,90

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

Kruste / Serviettenknödel / Krautsalat  
ROAST SADDLE OF PORK / DUMPLING / TYPICAL AUSTRIAN COLESLAW

€ 16,90

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

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

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

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

€ 18,90

## Vegetarisch ▫ Vegetarian

### **Kürbisgnocchi** <sup>A,C,G</sup>

Geschmorter Hokkaido-Kürbis / Crème fraîche  
Sonnenblumenkerne / Salbei  
PUMPKIN GNOCCHI / BRAISED HOKKAIDO PUMPKIN / CRÈME FRAÎCHE  
SUNFLOWER SEEDS / SAGE

€ 14,90

### **Kärntner Kasnudeln** <sup>A,C,G</sup>

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

€ 14,90

### **Veggie Burger – vegan** <sup>A,C,L</sup>

Gemüse-Kartoffel Patty / Tomate / Salat / Zwiebel  
Hummus / Apfel-Chutney / Kartoffel Wedges  
VEGETABLE POTATO PATTY / TOMATO / SALAD / ONION / HUMMUS  
APPLE CHUTNEY / POTATO WEDGES

€ 16,90

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



**Brauereibetrieb**  
**IMLAUER**  
SALZBURG

## Salat ▫ Salad

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

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade

Bunter Blattsalat / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

€ 16,90

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

### **Knackiger Blattsalat mit 3 Stück hausgemachten Kraut-Tascherl** <sup>A,C,G</sup>

Kräuterrahmdip / Sprossen

€ 16,90

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

### **„Goldhaubenknödel“ – Salat** <sup>A,C,G</sup>

Bratknödel / Speckknödel / geröstete Paprikabrösel

marinierte Blattsalate

€ 16,90

SALAD WITH FRIED AUSTRIAN DUMPLINGS / TOASTED PAPRIKA CRUMBS  
MARINATED MIXED GREENS

### **Grüner Salat** <sup>M,O</sup>

GREEN SALAD

€ 4,90

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

SMALL MIXED SALAD

€ 5,90

## Gebäck ▫ Bread

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

“SALT STICK” BREAD OR GRAIN ROLL

€ 2,50

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

PRETZEL

€ 2,90

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

ROLL OR BLACK BREAD

€ 2,20

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

PORTION OF AUSTRIAN BUTTER

€ 1,00

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

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

Maiskolben / Knoblauchbrot <sup>A,G,C</sup>

€ 17,90

- **Frische Schweinestelze ab 2 Personen**

Knödel / Krautsalat / Senf / Kren <sup>A,G,C,L,M</sup>

€ 17,90

pro Person

**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

<b>Original Salzburger Nockerl</b> (1 Portion) <sup>A,C,G</sup> SALZBURGER NOCKERL FOR 1 PERSON	€ 8,90
<b>Kaiserschmarren</b> <sup>A,C,G</sup> Zwetschkenröster / Rosinen KAISERSCHMARREN: CUT UP AND SUGARED PANCAKES / RAISINS / PLUMS	€ 11,90
<b>Palatschinken</b> (2 Stück) <sup>A,C,G</sup> Marillen- oder Preiselbeermarmelade PANCAKES (2 PIECES) WITH APRICOT JAM OR CRANBERRY JAM	€ 6,90
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> <sup>A, C, G, H, E</sup> Vanilleeis / Schlagobers WARM CHOCOLATE CAKE / VANILLA ICE CREAM / WHIPPED CREAM	€ 8,90
<b>Variation von Apfel, Maroni und Banane</b> <sup>A,C,G,O,H</sup> Apfel Tartine / Maroni in Textur / Bananenbrownie VARIATION OF APPLE, CHESTNUT, AND BANANA APPLE TARTINE / CHESTNUT TEXTURES / BANANA BROWNIE	€ 8,90
<b>Warmer gezogener Apfelstrudel</b> <sup>A,C,G,H</sup> Schlagobers WARM APPLE STRUDEL / WHIPPED CREAM	€ 5,50
<b>wahlweise mit:</b> Portion Vanillesauce <sup>G</sup> PORTION OF VANILLA SAUCE	€ 7,50
<b>Käsevariation</b> <sup>A, G, O</sup> Kürbis - Apfel Chutney / Butter / Baguette PLATE OF DIFFERENT CHEESE / PUMPKIN APPLE- CHUTNEY / BAGUETTE / BUTTER	€ 14,90

## Hausgemachte Torten aus unserer Patisserie

<b>Sachertorte</b> <sup>A, C, G, O</sup> "SACHER" CAKE	€ 4,70
<b>Topfen – Mandarinen Torte</b> <sup>A,C,G,O</sup> CURD- MANDARIN CAKE	€ 4,70
<b>Himbeer - Schokoladenmousse Torte</b> <sup>A, C, G, H, O</sup> RASPBERRY - CHOCOLATE MOUSSE CAKE	€ 4,70

NOCH MEHR #IMLAUERGENUSS AUF @BRAURESTAURANT\_IMLAUER UND  
@IMLAUERHOTELS\_AUSTRIA ENTDECKEN & TEILEN!

Preise inkl. MwSt.