

ÖSTERREICHISCHE WEISSWEINE

	Flasche	1/8 l
Grüner Veltliner „Selektion IMLAUER“ Weingut Rainer Wess, Krems, Kremstal	€ 36,50	€ 6,30
Riesling Federspiel „Ried Bruck“ Wachau DAC Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	€ 40,00	€ 6,90
Gelber Muskateller Weingut Schwarz, Schrattenberg, Weinviertel	€ 39,00	€ 6,80
Sauvignon Blanc DAC Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark	€ 42,00	€ 7,30
Chardonnay „Fuchaberg Reserve“ Weingut Müller, Krustetten, Kremstal	€ 40,00	€ 6,90
Riesling Smaragd „Achleiten - Selektion IMLAUER“ Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	€ 69,00	

ÖSTERREICHISCHER ROSÉWEIN

	Flasche	1/8 l
Rosé Zweigelt Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	€ 39,00	€ 6,80

ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE

	Flasche	1/8 l
Zweigelt „Selektion IMLAUER“ Weingut Tschida, Apetlon, Neusiedlersee	€ 36,50	€ 6,30
Blaufränkisch „Vom Lehm“ Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	€ 40,00	€ 6,90
Cabernet Sauvignon Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	€ 42,00	€ 7,30
Cuvée Heideboden „Selektion IMLAUER“ Weingut Tschida, Apetlon, Neusiedlersee	€ 41,00	€ 7,10
Schlumberger Privatkeller Cuvée Merlot & Cabernet Wein- & Sektkellerei Schlumberger, Wien	€ 59,00	

Alle unsere Weine enthalten: O= Sulfite / P= Lupinen



IMLAUER.COM

SALZBURG · WIEN · PICHLARN

SIEMENS

Fest<Spiel<Nächte



IMLAUER
am Kapitelplatz



SIEMENS



APERITIF

Schlumberger Cuvée Sekt IMLAUER	0,10 l	€ 6,30
Schlumberger „Festspiel-Cuvée“ Rosé	0,10 l	€ 7,30
Limoncello Spritz (Limoncè / Organics Bitter Lemon / Soda)	0,25 l	€ 9,50
Fizzy Bellini (Sekt / Organics Fizzy Peach)	0,25 l	€ 8,90
Aperol Spritzer (Aperol / Soda / Weißwein)	0,25 l	€ 6,50
Aperol Spritz (Aperol / Soda / Sekt)	0,25 l	€ 8,50
Campari Orange / Soda	0,25 l	€ 8,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle prickelnd / still	0,33 l	€ 3,60
	0,75 l	€ 6,60
Rauch Apfel / Orange	0,25 l	€ 3,80
mit Soda gespritzt	0,25 l	€ 3,50
Rauch Marille / Mango	0,20 l	€ 3,90
Coca Cola / Zero	0,33 l	€ 4,30
Rauch Eistee Zitrone	0,33 l	€ 4,30
Rauch Limo Cranberry	0,33 l	€ 4,30
The Organics by Red Bull	0,25 l	€ 4,50
Bitter Lemon / Fizzy Peach / Tonic Water		
Red Bull / Summer Edition	0,25 l	€ 4,50

STIEGL - BIER

Stiegl Goldbräu ^A vom Fass	0,30 l	€ 4,80
Stiegl Bio - Zwickl ^A	0,33 l	€ 5,10
Stiegl Radler Zitrone ^A	0,33 l	€ 4,80
Stiegl Festspiel-Pils ^A	0,33 l	€ 5,10
Stiegl Sportweisse alkoholfrei ^A	0,50 l	€ 5,90
Stiegl Freibier alkoholfrei ^A	0,50 l	€ 5,90
Wildshuter Bio-Sortenspiel ^A	0,75 l	€ 38,00
Wildshuter Bio-Perlage ^A	0,75 l	€ 49,00

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner Weingut Schwarz	0,25 l	€ 8,50
Zweigelt Weingut Schwarz	0,25 l	€ 8,50
Weißer Spritzer / Roter Spritzer	0,25 l	€ 4,80

FLASCHE SEKT & CHAMPAGNER

Schlumberger Cuvée Sekt IMLAUER	0,75 l	€ 44,00
Schlumberger „Festspiel-Cuvée“ Rosé	0,75 l	€ 54,00
Roederer Champagner Collection 244	0,75 l	€ 119,00

SEGAFREDO KAFFEE / TEE

Espresso / Kleiner Brauner ^G	€ 3,30
Großer Brauner / Cappuccino ^G	€ 3,90
Heiße Schokolade ^G	€ 4,40
Verlängerter	€ 3,60
Tasse Tee	€ 3,90
(Schwarz-, Früchte-, Kamillen- oder Pfefferminztee)	

Weitere Weine finden Sie auf der Rückseite.

A= Gluten / B= Krebstiere / C = Ei / D= Fisch / E= Erdnuss /
F= Soja / G= Milch / H= Schalenfrüchte / L= Sellerie / M= Senf /
N= Sesam / O= Sulfite / P= Lupinen / R= Weichtiere

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind (G, H, O)	€ 16,50
Rucola / Parmesan / Pesto	
Zweierlei vom Ikarimi-Lachs (D, G, M, O)	€ 16,50
Gebeizt & Tartar / Avocado-Sauerrahm / Kaviar	
Büffelmozzarella (G, H, O)	€ 15,50
Sommertomaten / Rucola / Pesto	
Gazpacho mit Garnele (B, O)	€ 8,90
Tomate / Melone / Paprika / Extra Vergine Olivenöl	

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet Steak (150g) (A, G, L, M, O)	€ 29,90
Kräuterbutter / Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln / Barolojus	
Gebratenes Wolfsbarschfilet (A, D, G, O)	€ 28,50
Ratatouille / Risoni / weißer Tomatenschaum	
Im Ganzen rosa gebratenes Schweinefilet (A, C, G, L, M, O)	€ 23,90
Serviettenknödel / Lungauer Rahmeierschwammerl	
Cheeseburger vom heimischen Rind (A, G, L, M, N, O)	€ 19,90
Barbecue Sauce / Trüffelmayonnaise / Rosmarinkartoffeln	
Sommerlicher Blattsalat / weißes Balsamico-Dressing	
- mit Garnelen (B, C, M, O)	€ 22,90
- mit Rinderfiletspitzen (C, M, O)	€ 24,90
Trüffel-Linguine mit Garnelen (A, B, G, O)	€ 26,90
Knoblauch / Jungzwiebel / Portobellopilze	
Lungauer Rahmeierschwammerl (A, C, G, M, O)	€ 19,90
Serviettenknödel	

DESSERTS

Salzburger Topfenknödel (2 Stück) (A, C, G, H, O)	€ 8,50
Marillentröster	
Zitronentarte (A, C, G, H, O)	€ 7,90
Baiser / Erdbeerragout	
Tiramisu (A, C, G, O)	€ 7,90
marinierte Erdbeeren	
Eiskaffee (A, G, H)	€ 7,90
doppelter Espresso / Vanille Eis / Schlagobers	
Kugel Eis (G, H)	€ 2,00
Vanille / Erdbeere / Schokolade	
Käseteller (A, C, G, H)	€ 15,90
Feigensenf / Nüsse / Gebäck / Butter	
Gedeck pro Person (A, G)	€ 3,50

Preise inkl. MwSt.

AUSTRIAN WHITE WINES

	Bottle	1/8 l
Grüner Veltliner „Selektion IMLAUER“ Winery Rainer Wess, Krems, Kremstal	€ 36,00	€ 6,30
Riesling Federspiel „Ried Bruck“ Wachau DAC Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	€ 40,00	€ 6,90
Gelber Muskateller Winery Schwarz, Schrattenberg, Weinviertel	€ 39,00	€ 6,80
Sauvignon Blanc DAC Winery Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark	€ 42,00	€ 7,30
Chardonnay „Fuchaberg Reserve“ Winery Müller, Krustetten, Kremstal	€ 40,00	€ 6,90
Riesling Smaragd „Achleiten - Selektion IMLAUER“ Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	€ 69,00	

AUSTRIAN ROSÉ WINE

	Bottle	1/8 l
Rosé Zweigelt Winery Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	€ 39,00	€ 6,80

AUSTRIAN RED WINES

	Bottle	1/8 l
Zweigelt „Selektion IMLAUER“ Winery Tschida, Apetlon, Neusiedlersee	€ 36,50	€ 6,30
Blaufränkisch „Vom Lehm“ Winery Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	€ 40,00	€ 6,90
Cabernet Sauvignon Winery Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	€ 42,00	€ 7,30
Cuvée Heideboden „Selektion IMLAUER“ Winery Tschida, Apetlon, Neusiedlersee	€ 41,00	€ 7,10
Schlumberger Privatkeller Cuvée Merlot & Cabernet Winery Schlumberger, Wien	€ 59,00	

All wines contain: O = sulphites / P = lupines



IMLAUER.COM

SALZBURG · WIEN · PICHLARN

SIEMENS

Fest<Spiel<Nächte



IMLAUER
at Kapitelplatz



SIEMENS



APERITIF

Schlumberger Cuvée Sekt IMLAUER	0,10 l	€ 6,30
Schlumberger „Festspiel-Cuvée“ Rosé	0,10 l	€ 7,30
Limoncello Spritz (Limoncè / Organics Bitter Lemon / sparkling water)	0,25 l	€ 9,50
Fizzy Bellini (Sparkling wine / Organics Fizzy Peach)	0,25 l	€ 8,90
Aperol Spritzer (Aperol / sparkling water / white wine)	0,25 l	€ 6,50
Aperol Spritz (Aperol / sparkling water / sparkling wine)	0,25 l	€ 8,50
Campari Orange / sparkling water	0,25 l	€ 8,90

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Römerquelle sparkling / still	0,33 l	€ 3,60
	0,75 l	€ 6,60
Rauch apple juice / orange juice mixed with sparkling water	0,25 l	€ 3,80
	0,25 l	€ 3,50
Rauch apricot juice / mango juice	0,20 l	€ 3,90
Coca Cola / zero	0,33 l	€ 4,30
Rauch Ice tea lemon	0,33 l	€ 4,30
Rauch Lemonade cranberry	0,33 l	€ 4,30
The Organics by Red Bull Bitter Lemon / Fizzy Peach / Tonic Water	0,25 l	€ 4,50
Red Bull / summer edition	0,25 l	€ 4,50

STIEGL – BEER

Stiegl Goldbräu ^A on draught	0,30 l	€ 4,80
Stiegl Bio – Zwickl ^A	0,33 l	€ 5,10
Stiegl Radler lemon ^A	0,33 l	€ 4,80
Stiegl Festspiel-Pils ^A	0,33 l	€ 5,10
Stiegl Sportweisse non-alcoholic ^A	0,50 l	€ 5,90
Stiegl Freibier non-alcoholic ^A	0,50 l	€ 5,90
Wildshuter Bio-Sortenspiel ^A	0,75 l	€ 38,00
Wildshuter Bio-Perlage ^A	0,75 l	€ 49,00

OPEN WINES

Grüner Veltliner winery Schwarz	0,25 l	€ 8,50
Zweigelt winery Schwarz	0,25 l	€ 8,50
White wine / red wine spritzer	0,25 l	€ 4,80

BOTTLE OF SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Schlumberger Cuvée Sekt IMLAUER	0,75 l	€ 44,00
Schlumberger „Festspiel-Cuvée“ Rosé	0,75 l	€ 54,00
Roederer Champagner Collection 244	0,75 l	€ 119,00

SEGAFREDO COFFEE / TEA

Espresso ^G	€ 3,30
Double Espresso / Cappuccino ^G	€ 3,90
Hot Chocolate ^G	€ 4,40
Americano	€ 3,60
Cup of tea	€ 3,90
(black-, fruit-, chamomile- or peppermint tea)	

You can find more wines on the back page.

prices incl. VAT

STARTERS

Carpaccio of beef (G, H, O) rocket salad / parmesan / pesto	€ 16,50
Duo of Ikarimi salmon (D, G, M, O) pickled & tartar / avocado sour cream / caviar	€ 16,50
Buffalo mozzarella (G, H, O) summer tomatoes / rucola / pesto	€ 15,50
Gazpacho with prawn (B, O) tomato / melon / bell pepper / extra vergine olive oil	€ 8,90

MAIN COURSES

Beef fillet steak (150g) (A, G, L, M, O) herb butter / grilled vegetables / rosemary potatoes / Barolo jus	€ 29,90
Roasted fillet of sea bass (A, D, G, O) ratatouille / risoni / white tomato foam	€ 28,50
Medium roasted fillet of pork (A, C, G, L, M, O) dumplings / creamy chanterelles from Lungau	€ 23,90
Cheeseburger of Austrian beef (A, G, L, M, N, O) barbecue sauce / truffled mayonnaise / rosemary potatoes	€ 19,90
Summer salad / white balsamico dressing – with prawns (B, C, M, O)	€ 22,90
– with beef fillet tips (C, M, O)	€ 24,90
Truffle linguine with prawns (A, B, G, O) garlic / spring onions / portobello mushrooms	€ 26,90
Creamy chanterelles from Lungau (A, C, G, M, O) dumplings	€ 19,90

DESSERTS

Curd dumplings (2 pieces) (A, C, G, H, O) apricot stew	€ 8,50
Lemon tarte (A, C, G, H, O) baiser / strawberry ragout	€ 7,90
Tiramisu (A, C, G, O) marinated strawberries	€ 7,90
Ice coffee (A, G, H) double espresso / vanilla ice cream / whipped cream	€ 7,90
Ice cream (G, H) vanilla / strawberry / chocolate	€ 2,00
Cheese plate (A, C, G, H) Fig mustard / nuts / pastry / butter	€ 15,90
Cover per person (A, G)	€ 3,50

A = gluten / B = crustaceans / C = egg / D = fish / E = peanut
F = soybeans / G = milk / H = nuts / L = celery / M = mustard
N = sesame / O = sulphites / P = lupines / R = molluscs