

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet | Mangoragout **10**

Cremiger **CHEESE CAKE** mit eingelegten Beeren **6.50**

WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke | Marillenbrand **9**

APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers **7.50**

AFFOGATO CORETTO Vanilleeis | Espresso | Sauvignon blanc Tresternbrand **8**

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet Mangoragout	10
Cremiger CHEESE CAKE mit eingelegten Beeren	6.50
WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke Marillenbrand	9
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers	7.50
AFFOGATO CORETTO Vanilleeis Espresso Sauvignon blanc Tresternbrand	8

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet Mangoragout	10
Cremiger CHEESE CAKE mit eingelegten Beeren	6.50
WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke Marillenbrand	9
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers	7.50
AFFOGATO CORETTO Vanilleeis Espresso Sauvignon blanc Tresternbrand	8

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet | Mangoragout **10**

Cremiger **CHEESE CAKE** mit eingelegten Beeren **6.50**

WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke | Marillenbrand **9**

APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers **7.50**

AFFOGATO CORETTO Vanilleeis | Espresso | Sauvignon blanc Tresternbrand **8**

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet Mangoragout	10
Cremiger CHEESE CAKE mit eingelegten Beeren	6.50
WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke Marillenbrand	9
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers	7.50
AFFOGATO CORETTO Vanilleeis Espresso Sauvignon blanc Tresternbrand	8

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet | Mangoragout **10**

Cremiger **CHEESE CAKE** mit eingelegten Beeren **6.50**

WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke | Marillenbrand **9**

APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers **7.50**

AFFOGATO CORETTO Vanilleeis | Espresso | Sauvignon blanc Tresternbrand **8**

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet | Mangoragout **10**

Cremiger **CHEESE CAKE** mit eingelegten Beeren **6.50**

WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke | Marillenbrand **9**

APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers **7.50**

AFFOGATO CORETTO Vanilleeis | Espresso | Sauvignon blanc Tresternbrand **8**

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet | Mangoragout **10**

Cremiger **CHEESE CAKE** mit eingelegten Beeren **6.50**

WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke | Marillenbrand **9**

APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers **7.50**

AFFOGATO CORETTO Vanilleeis | Espresso | Sauvignon blanc Tresternbrand **8**

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet | Mangoragout **10**

Cremiger **CHEESE CAKE** mit eingelegten Beeren **6.50**

WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke | Marillenbrand **9**

APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers **7.50**

AFFOGATO CORETTO Vanilleeis | Espresso | Sauvignon blanc Tresternbrand **8**

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet Mangoragout	10
Cremiger CHEESE CAKE mit eingelegten Beeren	6.50
WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke Marillenbrand	9
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers	7.50
AFFOGATO CORETTO Vanilleeis Espresso Sauvignon blanc Tresternbrand	8

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet Mangoragout	10
Cremiger CHEESE CAKE mit eingelegten Beeren	6.50
WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke Marillenbrand	9
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers	7.50
AFFOGATO CORETTO Vanilleeis Espresso Sauvignon blanc Tresternbrand	8

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet Mangoragout	10
Cremiger CHEESE CAKE mit eingelegten Beeren	6.50
WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke Marillenbrand	9
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers	7.50
AFFOGATO CORETTO Vanilleeis Espresso Sauvignon blanc Tresternbrand	8

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet | Mangoragout **10**

Cremiger **CHEESE CAKE** mit eingelegten Beeren **6.50**

WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke | Marillenbrand **9**

APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers **7.50**

AFFOGATO CORETTO Vanilleeis | Espresso | Sauvignon blanc Tresternbrand **8**

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet Mangoragout	10
Cremiger CHEESE CAKE mit eingelegten Beeren	6.50
WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke Marillenbrand	9
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers	7.50
AFFOGATO CORETTO Vanilleeis Espresso Sauvignon blanc Tresternbrand	8

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet | Mangoragout **10**

Cremiger **CHEESE CAKE** mit eingelegten Beeren **6.50**

WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke | Marillenbrand **9**

APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers **7.50**

AFFOGATO CORETTO Vanilleeis | Espresso | Sauvignon blanc Tresternbrand **8**

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet Mangoragout	10
Cremiger CHEESE CAKE mit eingelegten Beeren	6.50
WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke Marillenbrand	9
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers	7.50
AFFOGATO CORETTO Vanilleeis Espresso Sauvignon blanc Tresternbrand	8

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet Mangoragout	10
Cremiger CHEESE CAKE mit eingelegten Beeren	6.50
WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke Marillenbrand	9
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers	7.50
AFFOGATO CORETTO Vanilleeis Espresso Sauvignon blanc Tresternbrand	8

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet | Mangoragout **10**

Cremiger **CHEESE CAKE** mit eingelegten Beeren **6.50**

WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke | Marillenbrand **9**

APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers **7.50**

AFFOGATO CORETTO Vanilleeis | Espresso | Sauvignon blanc Tresternbrand **8**

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet Mangoragout	10
Cremiger CHEESE CAKE mit eingelegten Beeren	6.50
WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke Marillenbrand	9
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers	7.50
AFFOGATO CORETTO Vanilleeis Espresso Sauvignon blanc Tresternbrand	8

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

Familie Schiefer und das Neuwirts Team

Vorweg

KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini | **5**

Vorspeisen

BEEF TATAR knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter
klein 16 | groß 22

KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL mit Mango-Chili-Dip | **8**

JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

TENTAKEL SPEKTAKEL Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo
klein 15 | groß 20

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	6
ALTWIENER SUPPENTOPF Rindfleisch Gemüse Suppennudeln	7.50
PAPRIKACREMESUPPE mit gebratener Garnele	8.50

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still
für 2 Personen 84

Beilagen

POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL JE 4.50

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffel-Mayo 8.50

WILDER BROKKOLI mit Mandeln 5

PIMIENTOS DE PADRON mit Maldon-Salz 8

SAUCEN & Co Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6

GRÜNER SALAT 6

FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin.
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

LACHSFORELLENFILET wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

AMALFI-ZITRONENRISOTTO auch vegan möglich
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

Wein-Empfehlungen

GRÜNER VELTLINER Donauschotter Strobl Wagram 2023	Fl. 0,75l 42 Fl. 0,375l 25
RIESLING Reipersburg Weingut Gschweicher Weinviertel 2023	Fl. 0,75l 34
FRIULANO Adriano Gigante Colli Orientali Friaul 2022	Fl. 0,75l 38
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Larue Burgund 2023	Fl. 0,75l 40
SANCERRE Le Belle Vigne Weingut Bründlmayer Loiretal 2023	Fl. 0,75l 50 Fl. 0,375l 28
ROSÉ Zweigelt Weingut Bründlmayer Kamptal 2022	Fl. 0,75l 32

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

Klassiker

STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

Highlights aus der Dessertkarte

SCHOKOKÜCHLEIN Naranjilla-Sorbet | Mangoragout **10**

Cremiger **CHEESE CAKE** mit eingelegten Beeren **6.50**

WACHAUER MARILLE Marillenpalatschinke | Marillenbrand **9**

APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Schlagobers **7.50**

AFFOGATO CORETTO Vanilleeis | Espresso | Sauvignon blanc Tresternbrand **8**

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.