

# Speisekarte

## 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 feinen Weinen runden unser Angebot ab.

*Eat well. Drink well.*

## FAMILIE SCHIEFER & DAS NEUWIRT'S TEAM

## Vorweg

NOCELLARA OLIVEN & Grissini 5.5

KLASSISCHES GEDECK (nur tischweise)  
Aufstrich | Geräuchertes | Brotkörberl 4.5 pP

Bei Reservierungen ab 10 Personen ist das Gedeck obligat.

## Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit  
FRITTATEN. Gemüsestreifen. Schnittlauch 6

LEBERKNÖDEL. Gemüsestreifen. Schnittlauch 6.5

SPARGELCREMESUPPE mit Prosciutto Grissini 8

---

**Please note:** Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt. Wir informieren gerne über mögliche Allergene. Kartenzahlung ab € 25 möglich.



## Vorspeisen

### BUTTERFISCH CARPACCIO

Forellenkaviar | Limetten-Trüffel-Marinade |  
knuspriger Ruccola

14.5

### VITELLO FORELLO & SPARGEL

Kalbstafelspitz | Räucherforellen Creme |  
Spargel | Ruccola | Kapern

17

### SPINATTASCHERL

pochiertes Ei | Blattspinat | braune Butter

13.5

### BEEF TATAR

Senfkaviar | eingelegte rote Zwiebel | Bärlauchbutter  
& gebratene Black Tiger Garnele

klein 19  
groß 22  
je Stück 4

## For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken. in  
Butterschmalz gebacken. mit Petersilerdäpfel. kunterbuntem Salat &  
Preiselbeeren. Dazu eine Flasche **GRÜNER VELTLINER**

**DONAUSCHOTTER** vom Weingut Clemens Strobl  
sowie eine Karaffe Tafelwasser (prickelnd oder still)  
für 2 Personen

90

# Wirtshaus

## Klassiker

<b>FORELLE MÜLLERIN</b> im Ganzen gebratene Forelle vom Grill zerlassene Butter   Mandelblättchen   Petersilerdäpfel	26
<b>OCHSENGULASCH</b> vom Pillhof Bio-Ochsen mit Semmelknödel	19.5
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> von der Beiried – rosa gebraten goldgelbe Erdäpfel   krosse Röstzwiebel   Gurkerl	29.5
<b>INNVIERTLER GRAMMELKNÖDERL</b> zarter Brennteigmantel. knusprige Grammelfülle Sauerkraut. Schnittlauch	16.5
<b>WIENER SCHNITZEL</b> Petersilerdäpfel   Preiselbeeren vom Österreichischen Kalbsrücken vom Österreichischen Jungschwein	30 18.5
<b>STEIRISCHES BACKHENDL</b> Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl in fünf Teilen und wird im Butterschmalz herausgebacken. Dazu gibt's Preiselbeeren	16.5

## Salate & Beilagen

<b>SURF'N TURF SALAT</b> Blattsalate   Rinderrücken   Tempura-Garnelen	22.5
<b>STEIRER SALAT</b> Österreichische Maishendlbrust in Kürbiskernpanier   Erdäpfel-Vogerlsalat   Käferbohnen   Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.	18.5
<b>ERDÄPFEL-VOGERLSALAT</b> mit Steirischem Kürbiskernöl <b>KUNTERUNTER SALATTELLER</b> <b>ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT</b> <b>GRÜNER SALAT</b>	JE 6.5
<b>SÜSSKARTOFFELFRIES</b> mit Trüffelmayo	9
<b>POMMES FRITES. PETERSILERDÄPFEL</b>	JE 5