

# 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

6

KLASSISCHES GEDECK (nur tischweise)

Röstzwiebel Piment Butter | Geräuchertes | Brot

5 pro Person

Bei Reservierungen ab 10 Personen ist das Gedeck obligat.

## Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit

FRITTATEN. Gemüsestreifen. Schnittlauch

6.2

LEBERKNÖDEL. Gemüsestreifen. Schnittlauch

6.8

---

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



## Vorspeisen

### TENNENGAUER SPINATKRAPFERL

Vogerlsalat | Sauerrahm | Radieschen

12.5

### CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo

16

### CARPACCIO DI MANZO

Ruccola | Parmesan | Pesto verde

16

## For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken.  
in Butter-schmalz gebacken. mit Petersilerdäpfel.

kunterbuntem Salat & Preiselbeeren.

Dazu eine Flasche **GRÜNER VELTLINER PFARRWEINGARTEN**

vom Weingut Schmid aus dem Kremstal sowie eine

Karaffe Tafelwasser (prickelnd oder still)

für 2 Personen

90

## Hauptgerichte

|                                                                                                                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>FORELLE IM GANZEN</b> vom Fischhandel Grüll<br>zerlassene Butter   Mandelblättchen   Petersilerdäpfel                                                                      | 26        |
| <b>FILET VON DER LACHSFORELLE</b><br>Kartoffel-Sellerie-Püree   Forellenkaviar   Dillöl   eingelegte Senfkörner                                                               | 28.5      |
| <b>EIERSCHWAMMERL À LA CREME</b> mit Semmelknödel                                                                                                                             | 19.5      |
| <b>ZWIEBELROSTBRATEN</b><br>von der Beiried – rosa gebraten<br>goldgelbe Erdäpfel   krosse Röstzwiebel   Gurkerl                                                              | 29.5      |
| <b>INNVIERTLER GRAMMELKNÖDERL</b><br>zarter Brennteigmantel, knusprige Grammelfülle<br>Sauerkraut, Schnittlauch                                                               | 17        |
| <b>WIENER SCHNITZEL</b><br>Petersilerdäpfel   Preiselbeeren<br>vom Österreichischen Kalbsrücken<br>vom Österreichischen Jungschwein                                           | 30<br>18. |
| <b>STEIRER SALAT</b><br>Österreichische Maishendlbrust in Kürbiskernpanier   Erdäpfel-Vogerlsalat  <br>Käferbohnen   Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.                          | 18.5      |
| <b>STEIRISCHES BACKHENDL</b><br>Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl in fünf Teilen<br>und wird im Butterschmalz herausgebacken. Dazu gibt's Preiselbeeren | 17        |

## Beilagen

|                                                                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ERDÄPFEL-VOGERLSALAT</b> mit Steirischem Kürbiskernöl<br><b>KUNTERBUNTER SALATTELLER,</b><br><b>ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT, GRÜNER SALAT</b> | JE 6.5    |
| <b>SÜSSKARTOFFELFRIES</b> mit Trüffelmayo<br><b>POMMES FRITES. PETERSILERDÄPFEL</b>                                                           | 9<br>JE 5 |