

Suppen | SOUPS

KLARE RINDSUPPE ^{A, G} 4,00
MIT WAHLWEISE NUDELN, FRITTATEN ODER LEBERKNÖDEL
Beef soup with noodles, sliced Austrian pancakes or liver dumpling

GULASCHSUPPE MIT GEBÄCK ^{A, G, L} 6,80
Goulash soup with bread

SALZBURGER SUPPENTOPF ^{A, G, L} 7,50
KLARE SUPPE MIT RINDERFLEISCH,
LEBERKNÖDEL, GEMÜSE, NUDELN
*Salzburger soup pot – clear soup with beef,
liver dumpling, vegetables, noodles*

Salate | SALADS

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^{L, M} 4,00
Small mixed salad

GROSSER GEMISCHTER SALAT ^{L, M} 6,00
Large mixed salad

BLATTSALAT MIT PUTENSTREIFEN ^{A, M} 12,50
Green salad with grilled stripes of turkey

THUNFISCHSALAT MIT OLIVEN ^{A, M} 12,50
Tuna salad with olives

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT ^{A, C, G, M} 13,50
Salad with fried chicken sticks & pumpkin-seed oil

Vegetarisches | VEGETARIAN

TOFU GEBRATEN AUF GEMÜSEBETT MIT KARTOFFELN UND PESTO ^{L, M} 10,80
Roasted Tofu on a bed of vegetables with potatoes and pesto

SPAGHETTI POMODORO (MIT TOMATENSAUCE) ^{A, C, L} 9,50
Spaghetti with tomato sauce

SPAGHETTI BOLOGNESE <i>Spaghetti bolognese</i>	10,50
PENNE MIT SPECK UND GEMÜSE <i>Penne with bacon and vegetable</i>	10,50
SPINAT-TORTELLONI MIT GEMÜSE IN GORGONZOLASAUCE (VEGETARISCH) ^{A, C, F, L} <i>Spinach-tortelloni with gorgonzola cheese sauce (vegetarian)</i>	11,00
CLUB SANDWICH – KNUSPRIGE TOASTSCHEIBEN MIT GEGRILLTEN PUTENSTEAK ^{A, C, F, L} <i>Gebratene Speckscheibe, Tomaten, Salatblättern & Cocktailsauce Toast with grilled turkey steak, fried bacon, tomatoes, salad and cocktail sauce</i>	16,00
GRILLWÜRSTEL MIT POMMES FRITES ^{A, L, M} <i>Grilled sausages with french fries</i>	9,50
SCHWEINSBRATWÜRSTEL MIT SAUERKRAUT UND BROT ^{A, C, G, L, O} <i>Grilled Sausage (pork) with sauerkraut and bread</i>	10,50
FIAKER GULASCH MIT SPIEGELEI UND SEMMELKNÖDEL ^{A, C, G, L, O} <i>„Fiaker Goulash“ with fried egg, bread dumpling</i>	15,50
SALZBURGER BIERFLEISCH MIT NUDELN ^{A, C, L} <i>Salzburger stew beef with noodles</i>	16,50
HÜHNERBRUSTSCHNITZEL IN BASILIKUMRAHM MIT BANDNUDELN ^{A, C, G, H} <i>Escalope of chicken breast in basil cream sauce with noodles</i>	16,50
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT REIS UND PREISELBEEREN ^{A, C} <i>Wiener Schnitzel (pan fried pork) with rice and cranberries</i>	18,50
SCHWEINEMEDAILLONS IN PFANNE MIT PILZSAUCE UND SPÄTZLE ^{A, C, G, L} <i>Medaillons of pork served in a pan and egg dumplings</i>	20,00
ZANDERFILET AUF PAPRIKAGEMÜSE MIT REIS ^{A, C} <i>Filet of pike perch on pepper ragout with rice</i>	21,00
1 PAAR WÜRSTEL MIT SENF, KREN UND 1 GEBÄCK ^{A, M} <i>Pair of sausages (Frankfurter) with mustard, horseradish, 1 bread roll</i>	6,80
SCHINKEN KÄSE TOAST MIT KLEINEM SALAT ^{A, G, M, L} <i>Ham and cheese toast with a small salad</i>	7,00
KÄSE, SCHINKEN ODER SALAMISEMMERL ^{A, G, L} <i>Roll with cheese, ham or salami</i>	5,50
POMMES FRITES MIT KETCHUP ODER MAYONNAISE ^{A, C, F, L} <i>French fries with ketchup or mayonnaise</i>	4,80

Nachspeisen | DESSERTS



APFELSTRUDEL A, G, H <i>Apple strudel</i>	4,00
MIT VANILLESAUCE <i>with vanilla sauce</i> A, C, G	5,00
MIT VANILLEEIS A, C, G, H <i>with vanilla ice cream</i>	5,50
TOPFENSTRUDEL A, C, G <i>Cheese strudel</i>	4,00
MIT VANILLESAUCE A, C, G <i>with vanilla sauce</i>	5,00
MIT HEISSEN HIMBEEREN A, C, G <i>with hot raspberries</i>	5,50
MOHR IM HEMD A, F, G, H <i>Warm chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream</i>	7,00
MARILLENKNÖDEL (10-15 MIN WARTEZEIT) A, C, G, H <i>Apricot dumplings (waiting time 10-15 minutes)</i>	8,00
KAISERSCHMARREN MIT ROSINEN UND ZWETSCHKENRÖSTER A, C, G <i>“Kaiserschmarren“ (shredded pancake with stewed plumbs)</i>	9,00
2 MARILLENPALATSCHINKEN A, C, G <i>2 pancakes with apricot jam</i>	7,00
2 EISPALATSCHINKEN MIT SCHOKOSAUCE A, C, G <i>2 pancakes with chocolate sauce</i>	8,00

*Unsere Mehlspeisen finden Sie in der Vitrine beim Eingang!
You find a selection of pastries and cakes in our showcase at the entrance!*

TORTEN UND KUCHEN 4,40 *Tarts and cakes*

MOZART SYMPHONIE BECHER – 8,20 **MOZART SYMPHONY SUNDÆ** A, C, E, G, H

*Köstliches Eis-Schokolade, Nougat & Pistazie,
garniert mit Mozart-Likör, Pistazien, Schokostreusel & Schlagobers*

*Delicious ice cream-chocolate, nougat & pistachio with Mozart liqueur,
pistachios, chocolate chips and whipped cream*



Salzburger Nockerl SPECIAL DESSERT OF SALZBURG



„Süß wie die Liebe und zart wie ein Kuss, Salzburger Nockerln, Salzburger Nockerln

Wenn Hans Moser für Filmaufnahmen oder privat in Salzburg verweilte, oder die Salzburger Festspiele besuchte, musste ihm die damalige Köchin Maria Roßmaier, von ihm liebevoll „Mitzi“ genannt, seine Salzburger Nockerl zubereiten. Der Ober Friedl (Friedl Kainz) servierte ihm dazu seinen Kaffee. Eine Portion des süßen Genusses besteht aus einem „Gebirge“ von drei Nockerln

(Mönchsberg, Rainberg und Kapuzinerberg), goldbraun gebacken und mit Staubzucker bestreut. Da Salzburger Nockerl stets frisch aus Eischnee und Zucker zubereitet werden, sollte der Gast nicht nur kulinarische Neugierde und Vorfreude mitbringen, sondern auch Zeit und Muße, um auf diese Köstlichkeit zu warten. Man wird es nicht bereuen!

“Sweet as love, soft as a kiss“ – (out of the operette “Saison in Salzburg”,
by Fred Raymond)

When Hans Moser was visiting Salzburg for business, private or to see the Salzburger Festspiele, his chef always had to prepare Salzburger Nockerl for him. His coffee was served from Friedl Kainz. The fluffy sweet pleasure represents the three mountains around Salzburg, the “Mönchsberg“, the

“Kapuzinerberg“ and the “Rainberg“. The Nockerl are always baked freshly, consisting of fine whipped eggwhite, cranberries and powdered sugar. It takes some time to make this special dessert – so take some time to enjoy it, too. You will not regret it!

SALZBURGER NOCKERL C, G
FÜR 2 PERSONEN
„Salzburger Nockerl“

18,00

Dazu empfehlen wir ... | WE RECOMMEND WITH THE NOCKERL ...

BEERENAUSLESE (SÜSSWEIN)	<i>1/16l</i>	4,50
PROSECCO BRIOSO °	<i>0,10l</i>	4,50
MOET & CHADON CHAMPAGNER, PICCOLO °	<i>0,20l</i>	25,00

VERLÄNGERTER <i>Café crema americano</i>	4,40
TASSE KAFFEE HAG <i>decaf</i>	4,40
CAPPUCCINO ^{A, F, G} <i>cappuccino</i>	4,40
MELANGE ^{A, F, G} <i>coffee with milk</i>	4,40
KAFFEE LATTE ^{A, F, G} <i>coffee with milk</i>	4,40
HÄFERLKAFFEE – MOCCA, MILCH, SCHLAG ^{A, F, G} <i>filter coffee with milk and whipped cream</i>	4,40
KLEINER ESPRESSO <i>strong coffee small</i>	3,30
GROSSER ESPRESSO <i>strong coffee large</i>	4,80
AFFOGATO <i>strong coffee small with vanilla ice</i>	6,00
TASSE MOCCA <i>cup of filter coffee</i>	4,00
PORTION MOCCA <i>pot of filter coffee</i>	5,00
EINSPÄNNER ^{A, F, G} <i>filter coffee with whipped cream, small</i>	4,50
KAPUZINER ^{A, F, G} <i>filter coffee with whipped cream, large</i>	5,00
CHAI LATTE <i>Chai Latte</i>	5,00
MOZART KAFFEE – MOCCA, MOZARTLIKÖR, SCHLAG ^{A, F, G} <i>Filter coffee, Mozart liqueur, whipped cream</i>	7,80
BAILEYS KAFFEE – MOCCA, BAILEYS, SCHLAG ^{A, F, G} <i>Filter coffee, Baileys, whipped cream</i>	7,80
MARIA THERESIA KAFFEE – MOCCA- ORANGENLIKÖR, SCHLAG ^{A, F, G} <i>Filter coffee, orange liqueur, whipped cream</i>	7,80
IRISH KAFFEE – MOCCA, IRISH WHISKEY, SCHLAG ^{A, F, G} <i>Filter coffee, irish whiskey, whipped cream</i>	7,80
PHARISÄER KAFFEE – MOCCA, WEINBRAND, SCHLAG ^{A, F, G} <i>Filter coffee, wine brandy, whipped cream</i>	7,80
BIEDERMEIER KAFFEE – MOCCA, MARILLENBRAND, SCHLAG ^{A, F, G} <i>Filter coffee, apricot brandy, whipped cream</i>	7,80
FIAKER KAFFEE – MOCCA, RUM, SCHLAG ^{A, F, G}	7,80

TASSE HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAG ^{A, F, G} <i>cup of hot chocolate with whipped cream</i>	4,70
TASSE HEISSE SCHOKOLADE MIT RUM ^{A, F, G} <i>cup of hot chocolate with rum</i>	7,50

In den kalten Monaten | AUTUMN & WINTER ONLY

GLÜHWEIN ^o <i>mulled winePunsch</i>	4,50
PUNSCH <i>punch</i>	4,60
ALKOHOLFREIER PUNSCH <i>non alcoholic punch</i>	4,00
HEISSE ZITRONE <i>hot lemon</i>	3,50

Teezeit | TEA TIME

TEESPEZIALITÄTEN, PORTION <i>tea varieties, per portion</i>	4,50
SCHWARZER TEE EARL GREY, DARJEELING, BREAKFAST BLEND, ASSAM <i>black tea (Earl Grey, Darjeeling, Breakfast Blend, Assam)</i>	
GRÜNER TEE JASMIN, CHINA PURE, SENCHA <i>green tea (Jasmin, China Pure, Sencha)</i>	
KRÄUTER TEE MAROKKANISCHE MINZE, BERGKRÄUTER, KAMILLE, ROOIBOS CLASSIC, VANILLE <i>herb tea (moroccan mint, mountain herb, camomile, Rooibos classic, vanilla)</i>	
FRÜCHTE TEE ROSENMARILLE, APFEL - HIBISCUS, <i>fruit tea (rose apricot, apple)</i>	
TEE MIT RUM <i>tea with rum</i>	6,10

Alkoholfreies | NON ALCOHOLIC BEVERAGES

COCA COLA, COCA COLA ZERO, COCA COLA LIGHT

FANTA, SPRITE, MEZZO MIX	0,33l	4,00
ALMDUDLER	0,33l	4,00
RÖMERQUELLE PRICKELND/STILL	0,33l	4,00
MINERALWATER SPARKLING OR NON SPARKLING	0,75l	6,80

FRUCHTSÄFTE – VARIETY OF FRUIT JUICES

MARILLE, MANGO, ERDBEER, JOHANNISBEERE, APFEL, ORANGE,
MULTIVITAMIN// APRICOT, MANGO, STRAWBERRY, CURRANT,
APPLE, ORANGE, MULTIVITAMIN

0,20l 3,80

VERSCHIEDENE FRUCHTSÄFTE GESPRITZT

0,30l 4,00

MIT SODA ODER LEITUNG

0,50l 4,40

Variety of fruit juices with sparkling water or tap water

EISTEE ZITRONE/PFIRSICH

Ice tea lemon/peach

0,30l 4,00

SCHWEPPE

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

0,30l 4,00

RED BULL

energy drink

0,25l 4,00

KOMBUCHA CLASSIC

Kombucha classic

0,25l 4,00

LEITUNGSWASSER

tapped water

0,50l 1,50

SODAWASSER

sparkling water

0,25l 2,50

0,50l 3,00

SODA ZITRONE

HIMBEER, HOLLER ODER ORANGE

Sparkling water with lemon, raspberry, elderflower, orange

0,25l 3,00

0,50l 4,00

Aperitif | APERITIF

MARTINI – DRY, BIANCO, ROSSO, DÓRO O	5cl	5,00
PORTWEIN RAMOS PINTO O	5cl	6,00
CAMPARI SODA	0,20l	6,00
CAMPARI ORANGE	0,20l	6,50
CRODINO		3,80

Prosecco, Sekt, Champagner

PROSECCO, SPARKLING WINE, CHAMPAGNE

PROSECCO °	0,10l	4,50
SCHLUMBERGER SPARKLING, PICCOLO °	0,20l	13,00
MOET & CHADON CHAMPAGNER, PICCOLO °	0,20l	25,00
PROSECCO °	0,75l	30,00
SCHLUMBERGER SPARKLING °	0,75l	38,00
MOET & CHANDON CHAMPAGNER °	0,75l	88,00

Bier | BEER

STIEGL PILS VOM FASS ^A <i>local draft beer</i>	0,30l	4,20
STIEGL MOZART BIER ^A <i>local bottle beer</i>	0,30l	4,20
RADLER ^A <i>beer mixed with softdrink</i>	0,30l	4,20
WEISSBIER HELL ^A <i>wheat beer bright</i>	0,30l	4,20
WEISSBIER HELL/DUNKEL/ALKOHOLFREI ^A <i>wheat beer bright/dark/non alcoholic</i>	0,50l	5,00
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI ^A	0,30l	4,20

Weißwein | WHITE WINE

GRÜNER VELTLINER [°]	1/8 1/4l	4,00	8,00
WELSCHRIESLING [°]	1/8 1/4l	4,00	8,00
CHARDONNAY [°]	1/8 1/4l	4,00	8,00
SAUVIGNON BLANC [°]	1/8 1/4l	4,20	8,40
WEISSWEIN GESPRITZT – WHITE WINE SPRITZER [°]	1/8 1/4l		4,20
APEROL SPRITZER – APEROL SPRITZER [°]	1/8 1/4l		5,50
APEROL SPRITZER – PROSECCO [°]	1/8 1/4l		6,50
HUGO [°]	1/8 1/4l		5,00
GRÜNER VELTLINER [°]	0,75l		24,00
WELSCHRIESLING [°]	0,75l		24,00
CHARDONNAY [°]	0,75l		24,00
SAUVIGNON BLANC [°]	0,75l		26,00

Rotwein | RED WINE

ZWEIGELT [°]	1/8 1/4l	4,00	8,00
BLAUFRÄNKISCH [°]	1/8 1/4l	4,20	8,40
CHIANTI [°]	1/8 1/4l	4,20	8,40
ROSÉ JURTSCHITSCH [°]	1/8 1/4l	4,20	8,40
ROTWEIN GESPRITZT – RED WINE SPRITZER [°]	1/8 1/4l		3,90
ZWEIGELT [°]	0,75l		24,00
BLAUFRÄNKISCH [°]	0,75l		26,00
CHIANTI [°]	0,75l		26,00

Spirituosen | SPIRITUOUS BEVERAGES

MOZARTLIKÖR [°]	2cl	4,00
BAILEYS [°]	2cl	4,00
AMARETTO ^H	2cl	4,00
GRAND MARNIER, WILLIAMSBRINE, KIRSCHWASSER	2cl	4,00
HIMBEERGEIST, OBSTLER ODER MARILLE	2cl	4,00
VOGELBEERE	2cl	6,00
RAMAZZOTTI, AVERNA, GIN ODER WODKA ^A	2cl	4,00
JAMESON	2cl	4,00
CHIVAS REGAL 12 YEARS ^A	2cl	4,50
COGNAC ^A	2cl	4,50