

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 ^{CG}
FÜR 2 PERSONEN
„Salzburger Nockerl“

21,00

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

BEERENAUSLESE (SÜSSWEIN)

1/16l **5,00**

PROSECCO

0,10l **5,00**

MOET & CHADON CHAMPAGNER, PICCOLO ^o

0,20l **30,00**

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	5,00
SCHLUMBERGER SPARKLING, PICCOLO °	0,20l	15,00
MOET & CHADON CHAMPAGNER, PICCOLO °	0,20l	30,00
PROSECCO °	0,75l	30,00
SCHLUMBERGER SPARKLING °	0,75l	38,00
MOET & CHANDON CHAMPAGNER °	0,75l	99,00

Bier | BEER

STIEGL PILS VOM FASS ^A <i>local draft beer</i>	0,30l	4,80
STIEGL MOZART BIER ^A <i>local bottle beer</i>	0,30l	4,80
RADLER ^A <i>beer mixed with softdrink</i>	0,30l	4,80
WEISSBIER HELL/DUNKEL/ALKOHOLFREI ^A <i>wheat beer bright/dark/non alcoholic</i>	0,50l	6,00
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI ^A <i>non alcoholic beer</i>	0,30l	4,80

- A** Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley)
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crustaceans (Shellfish) crab, shrimp, prawn
- C** Ei von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eggs
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fish and fish substitutes
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and peanuts substitutes
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soy and soy substitutes
- G** Milch oder Laktose, aller Arten von Nutztiermilch und deren Erzeugnisse
Milk and milk substitutes
- H** Schalenfrüchte
Tree nuts
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Celery and celeriac
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and mustard substitutes
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesame seeds and sesame substitutes
- O** Sulfite
Sulphur dioxide (sulphites)
- P** Lupinenerzeugnisse
Lupin
- R** Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse
Molluscs

Information | INFORMATION

WLAN-PASSWORT: *Mozart22*

Als Altstadtbetrieb lochen wir gerne Ihr Parkticket der Altstadtgarage!
As an Altstadt-Company we looking forward to perforate your parking ticket!

Alle Preise in Euro (€) inklusive aller Steuern und Abgaben.

All prices in Euro (€) all taxes included.

CAFÉ MOZART

Getreidegasse 22

5020 Salzburg

T +43 662 84 39 58

INFO@CAFEMOZARTSALZBURG.AT | WWW.CAFEMOZARTSALZBURG.AT

Kaffee | COFFEE

VERLÄNGERTER <i>Café crema americano</i>	4,60
TASSE KAFFEE HAG <i>decaf</i>	4,60
CAPPUCCINO A, F, G <i>cappuccino</i>	4,60
MELANGE A, F, G <i>coffee with milk</i>	4,60
KAFFEE LATTE A, F, G <i>coffee with milk</i>	4,60
HÄFERLKAFFEE – MOCCA, MILCH, SCHLAG A, F, G <i>filter coffee with milk and whipped cream</i>	4,60
KLEINER ESPRESSO <i>strong coffee small</i>	3,50
GROSSER ESPRESSO <i>strong coffee large</i>	5,00
AFFOGATO <i>strong coffee small with vanilla ice</i>	6,50
TASSE MOCCA <i>cup of filter coffee</i>	4,40
PORTION MOCCA <i>pot of filter coffee</i>	5,50
EINSPÄNNER A, F, G <i>filter coffee with whipped cream, small</i>	5,00
KAPUZINER A, F, G <i>filter coffee with whipped cream, large</i>	5,50
CHAI LATTE <i>Chai Latte</i>	6,00
MOZART KAFFEE – MOCCA, MOZARTLIKÖR, SCHLAG A, F, G <i>Filter coffee, Mozart liqueur whipped cream</i>	9,50
BAILEYS KAFFEE – MOCCA, BAILEYS, SCHLAG A, F, G <i>Filter coffee, Baileys, whipped cream</i>	9,50
MARIA THERESIA KAFFEE – MOCCA- ORANGENLIKÖR, SCHLAG A, F, G <i>Filter coffee, orange liqueur, whipped cream</i>	9,50
IRISH KAFFEE – MOCCA, IRISH WHISKEY, SCHLAG A, F, G <i>Filter coffee, irish whiskey, whipped cream</i>	9,50
PHARISÄER KAFFEE – MOCCA, WEINBRAND, SCHLAG A, F, G <i>Filter coffee, wine brandy, whipped cream</i>	9,50
BIEDERMEIER KAFFEE – MOCCA, MARILLENBRAND, SCHLAG A, F, G <i>Filter coffee, apricot brandy, whipped cream</i>	9,50
FIAKER KAFFEE – MOCCA, RUM, SCHLAG A, F, G	9,50

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		4,00
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		25,00
WELSCHRIESLING °	0,75l		25,00
CHARDONNAY °	0,75l		25,00
SAUVIGNON BLANC °	0,75l		27,00

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		4,00
ZWEIGELT °	0,75l		25,00
BLAUFRÄNKISCH °	0,75l		27,00
CHIANTI °	0,75l		27,00

Spirituosen | SPIRITUOUS BEVERAGES

MOZARTLIKÖR ^G	2cl	4,00
BAILEYS ^G	2cl	4,00
AMARETTO ^H	2cl	4,00
GRAND MARNIER, WILLIAMSBRINE, KIRSCHWASSER	2cl	4,00
HIMBERGEIST, 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
CALVADOS	2cl	4,00

Suppen | SOUPS

KLARE RINDSUPPE ^{A, G} MIT WAHLWEISE NUDELN, FRITTATEN ODER LEBERKNÖDEL <i>Beef soup with noodles, sliced Austrian pancakes or liver dumpling</i>	4,50
GULASCHSUPPE MIT GEBÄCK ^{A, G, L} <i>Goulash soup with bread</i>	7,50
SALZBURGER SUPPENTOPF ^{A, G, L} KLARE SUPPE MIT RINDERFLEISCH, LEBERKNÖDEL, GEMÜSE, NUDELN <i>Salzburger soup pot – clear soup with beef, liver dumpling, vegetables, noodles</i>	8,50

Salate | SALADS

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^{L, M} <i>Small mixed salad</i>	4,50
GROSSER GEMISCHTER SALAT ^{L, M} <i>Large mixed salad</i>	7,00
BLATTSALAT MIT PUTENSTREIFEN ^{A, M} <i>Green salad with grilled stripes of turkey</i>	13,50
STEIRISCHER BACKHENDLSALAT ^{A, C, G, M} <i>Salad with fried chicken sticks & pumpkin-seed oil</i>	15,50

Vegetarisches | VEGETARIAN

TOFU GEBRATEN AUF GEMÜSEBETT MIT KARTOFFELN UND PESTO ^{L, M} <i>Roasted Tofu on a bed of vegetables with potatoes and pesto</i>	12,80
SPAGHETTI POMODORO (MIT TOMATENSAUCE) ^{A, C, L} <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	11,00

Hauptgerichte | MAIN DISHES

SPAGHETTI BOLOGNESE <i>Spaghetti bolognese</i>	12,50
PENNE MIT SPECK UND GEMÜSE <i>Penne with bacon and vegetable</i>	12,50
SPINAT-TORTELLONI MIT GEMÜSE IN GORGONZOLASAUCE (VEGETARISCH) ^{A, C, F, L} <i>Spinach-tortelloni with gorgonzola cheese sauce (vegetarian)</i>	13,50
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>	17,50
GRILLWÜRSTEL MIT POMMES FRITES ^{A, L, M} <i>Grilled sausages with french fries</i>	10,50
SCHWEINSBRATWÜRSTEL MIT SAUERKRAUT UND BROT ^{A, C, G, L, O} <i>Grilled Sausage (pork) with sauerkraut and bread</i>	11,50
FIAKER GULASCH MIT SPIEGELEI UND SEMMELKNÖDEL ^{A, C, G, L, O} <i>„Fiaker Goulash“ with fried egg, bread dumpling</i>	17,50
SALZBURGER BIERFLEISCH MIT NUDELN ^{A, C, L} <i>Salzburger stew beef with noodles</i>	18,50
HÜHNERBRUSTSCHNITZEL IN BASILIKUMRAHM MIT BANDNUDELN ^{A, C, G, H} <i>Escalope of chicken breast in basil cream sauce with noodles</i>	18,50
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT REIS UND PREISELBEEREN ^{A, C} <i>Wiener Schnitzel (pan fried pork) with rice and cranberries</i>	19,50
SCHWEINEMEDAILLONS IN PFANNE MIT PILZSAUCE UND SPÄTZLE ^{A, C, G, L} <i>Medallions of pork served in a pan and egg dumplings</i>	23,00
ZANDERFILET AUF PAPRIKAGEMÜSE MIT REIS ^{A, C} <i>Filet of pike perch on pepper ragout with rice</i>	23,00
1 PAAR WÜRSTEL MIT SENF, KREN UND 1 GEBÄCK ^{A, M} <i>Pair of sausages (Frankfurter) with mustard, horseradish, 1 bread roll</i>	8,50
SCHINKEN KÄSE TOAST MIT KLEINEM SALAT ^{A, G, M, L} <i>Ham and cheese toast with a small salad</i>	8,50
KÄSE, SCHINKEN ODER SALAMISEMMERL ^{A, G, L} <i>Roll with cheese, ham or salami</i>	6,50
POMMES FRITES MIT KETCHUP ODER MAYONNAISE ^{A, C, F, L} <i>French fries with ketchup or mayonnaise</i>	6,00

Nachspeisen | DESSERTS



APFELSTRUDEL ^{A, G, H}

Apple strudel

MIT VANILLESAUCE

with vanilla sauce ^{A, C, G}

MIT VANILLEEIS ^{A, C, G, H}

with vanilla ice cream

4,80

5,80

6,80

TOPFENSTRUDEL ^{A, C, G}

Cheese strudel

MIT VANILLESAUCE ^{A, C, G}

with vanilla sauce

MIT HEISSEN HIMBEEREN ^{A, C, G}

with hot raspberries

4,80

5,80

6,80

MOHR IM HEMD ^{A, F, G, H}

Warm chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream

8,50

MARILLENKNÖDEL (10-15 MIN WARTEZEIT) ^{A, C, G, H}

Apricot dumplings (waiting time 10-15 minutes)

10,00

KAISERSCHMARREN MIT ROSINEN UND ZWETSCHKENRÖSTER ^{A, C, G}

“Kaiserschmarren“ (shredded pancake with stewed plumbs)

11,00

2 MARILLENPALATSCHINKEN ^{A, C, G}

2 pancakes with apricot jam

9,00

2 EISPALATSCHINKEN MIT SCHOKOSAUCE ^{A, C, G}

2 pancakes with chocolate sauce

11,00

*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

Tarts and cakes

5,00

MOZART SYMPHONIE BECHER –

MOZART SYMPHONY SUNDAE ^{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*



9,50

Heiße Schokolade | HOT CHOCOLATE

TASSE HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAG ^{A, F, G} <i>cup of hot chocolate with whipped cream</i>	5,00
TASSE HEISSE SCHOKOLADE MIT RUM ^{A, F, G} <i>cup of hot chocolate with rum</i>	8,00
DIPLOMATEN KAFFEE ^{A, F, G} <i>Filter coffee, egg liqueur, whipped cream</i>	9,50

In den kalten Monaten | AUTUMN & WINTER ONLY

GLÜHWEIN ° <i>mulled wine Punsch</i>	5,00
PUNSCH <i>punch</i>	5,00
ALKOHOLFREIER PUNSCH <i>non alcoholic punch</i>	4,50
HEISSE ZITRONE <i>hot lemon</i>	4,00



Teezeit | TEA TIME

BIOLOGISCHER ANBAU – ORGANIC FARMING

HÖCHSTE DEMMER TEEQUALITÄT FÜR 0,4L DEMNER PREMIUM TEA <i>tea varieties, per portion</i>	5,00
SCHWARZER TEE, 3-4 MIN. <i>BIO EARL GREY, DARJEELING HIMALAYA 2ND FLUSH, ENGLISH BREAKFAST, ASSAM TGFOP</i> <i>black tea (Bio Earl Grey, Darjeeling Himalaya 2nd flush, English Breakfast, Assam TGFOP)</i>	
GRÜNER TEE, 2-3 MIN. <i>BIO CHINA WUYUAN JASMIN, BIO JAPAN SENCHA</i> <i>green tea (Bio China Wuyuan Jasmin, Bio Japan Sencha)</i>	
KRÄUTER TEE, 5-8 MIN. <i>BIO VITAL OASE, INGWER LEMON, BIO KAMILLE, BIO PFEFFERMINZE</i> <i>herbal tea (bio revitalizing herbs, ginger lemon, bio chamomile, bio peppermint)</i>	
FRÜCHTE TEE, 5-8 MIN. <i>BIO BLUTORANGE, ORIGINAL KAMINFEUER, WALDFRÜCHTECOCKTAIL</i> <i>fruit tea (bio blood orange, chimney fire, forestberry-cocktail)</i>	
ROOIBOS TEE, 5-8 MIN. <i>BIO ROOIBOS CLASSIC</i>	

TEE MIT RUM <i>tea with rum</i>	7,00
---	-------------

Alkoholfreies | NON ALCOHOLIC BEVERAGES

COCA COLA, COCA COLA ZERO, COCA COLA LIGHT		
FANTA, SPRITE, MEZZO MIX	0,33l	4,40
ALMDUDLER	0,33l	4,40
RÖMERQUELLE PRICKELND/STILL	0,33l	4,40
MINERALWATER SPARKLING OR NON SPARKLING	0,75l	7,00
FRUCHTSÄFTE – VARIETY OF FRUIT JUICES	0,20l	4,40
MARILLE, MANGO, ERDBEER, JOHANNISBEERE, APFEL, ORANGE, MULTIVITAMIN// APRICOT, MANGO, STRAWBERRY, CURRANT, APPLE, ORANGE, MULTIVITAMIN		
VERSCHIEDENE FRUCHTSÄFTE GESPRITZT	0,30l	4,40
MIT SODA ODER LEITUNG	0,50l	4,80
<i>Variety of fruit juices with sparkling water or tap water</i>		
EISTEE ZITRONE/PFIRSICH	0,30l	4,40
<i>Icetea lemon/peach</i>		
SCHWEPPE	0,30l	4,40
<i>Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale</i>		
RED BULL	0,25l	4,40
<i>energy drink</i>		
KOMBUCHA CLASSIC	0,25l	4,40
<i>Kombucha classic</i>		
LEITUNGSWASSER	0,50l	2,00
<i>tapped water</i>		
SODAWASSER	0,25l	2,50
<i>sparkling water</i>	0,50l	3,00
SODA ZITRONE		
HIMBEER, HOLLER ODER ORANGE	0,25l	3,00
<i>Sparkling water with lemon, raspberry, elderflower, orange</i>	0,50l	4,00

Café
MOZART

EIN
KAFFEEHAUS
SEIT 1824

Wir empfehlen | WE RECOMMEND



MOZART SYMPHONIE BECHER ^{A, C, E, G, H}
MOZART SYMPHONY SUNDAE

9,50

*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*



KAISERSCHMARRN
MIT ROSINEN UND ZWETSCHKENRÖSTER ^{A, C, G}
shredded pancake with stewed plums

11,00



TOPFENSTRUDEL ^{A, C, G}
Cheese strudel

4,80

MIT VANILLESAUCE ^{A, C, G}
with vanilla sauce

5,80

MIT HEISSEN HIMBEEREN ^{A, C, G}
with vanilla sauce

6,80



APFELSTRUDEL ^{A, G, H}
Apple strudel

4,80

MIT VANILLESAUCE ^{A, C, G}
with vanilla sauce

5,80

MIT VANILLEEIS ^{A, C, G, H}
with vanilla ice cream

6,80

Café
MOZART

EIN
KAFFEEHAUS
SEIT 1824

Wir empfehlen | WE RECOMMEND



KAISERSCHMARRN MIT ROSINEN UND ZWETSCHKENRÖSTER A,C,G
shredded pancake with stewed plumbs

11,00



TOPFENSTRUDEL A, C, G
Cheese strudel

MIT VANILLESAUCE A, C, G
with vanilla sauce

MIT HEISSEN HIMBEEREN A, C, G
with vanilla sauce

4,80

5,80

6,80



APFELSTRUDEL A, G, H
Apple strudel

MIT VANILLESAUCE A, C, G
with vanilla sauce

MIT VANILLEEIS A, C, G, H
with vanilla ice cream

4,80

5,80

6,80