

Um Ihnen Speisen bester Qualität zu bieten, verwenden wir größtenteils Produkte heimischen Ursprungs. Dies gilt sowohl für Fleisch, Fisch und Geflügel als auch für Gemüse und Obst. Wir bevorzugen dabei saisonal vorhandene Waren, um weite Transportwege zu vermeiden und Frische zu garantieren.

Suppe/Soups/Zuppi

Leberknödelsuppe ^{ACGL} Beef broth with liver dumpling <i>Brodo di manzo con gnocco di fegato</i>	4,00 €
Kaspresknödelsuppe ^{ACGL} Beef broth with cheese dumpling <i>Brodo di manzo con gnocco di formaggio</i>	4,00 €

Vorspeisen/Starters/Primi piatti

Blattsalat mit Wildshuter „Gmahde Wiesn“ - Dressing & Kaspresknödeln ^{ACEFLM} Leave Salad with a dressing of "Gmahde Wiesn" beer & cheese dumplings <i>Lattuga con salsa birra "Gmahde Wiesn" e gnocchi al formaggio</i>	9,50 €
Gemischter Salat klein/groß ^{OM} Mixed salad small/big <i>Insalata mista piccolo/grande</i>	3,90/6,00 €
Im Bierteig gebackenes Saisongemüse ^{ACGO} mit Sauce Remoulade Seasonal vegetables baked in beer batter with sauce Remoulade <i>Verdure al forno nella pastella di birra con salsa Remoulade</i>	7,00 €

Für Änderung der Beilagen bei Vor- und Hauptspeisen verrechnen wir 0,50 €
For changing the side dish for starters and main courses we charge 0,50 €

Hauptspeisen/Main courses/Secondo piatti

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Erdäpfeln & Preiselbeeren ^{ACG}	20,00 €
Original "Wiener Schnitzel" – escalope of veal with potatoes & cranberries "Wiener Schnitzel" originale – cotolette di vitello con patate e mirtilli	
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfeln & Preiselbeeren ^{ACG}	13,50 €
Escalope of pork "Viennese style" with potatoes & cranberries Cotolette di maiale alla viennese con patate e mirtilli	
Knödelvariation mit Sauerkraut 6 Stück gefüllte Knödel (Grammeln, Speck, Haschee) ^{AGLCO}	13,00 €
Variation of 6 stuffed dumplings on Sauerkraut Canederli ripieni con crauti (6 pezzi)	
Rindersaftgulasch mit Semmelknödel ^{ACG}	12,00 €
Traditional beef goulash with bread dumpling Gulasch di manzo con gnocco di pane	
Krustenbrat'l mit Stiegl-Weißbiersaft mit Semmelknödel & Speckkrautsalat ^{ACG}	13,00 €
Roast of pork with cole slaw and dumpling Arrosto di maiale con cavolo e canederlo	
Stiegl-Bierfleisch (Schwein) ^{AGLMO} mit Stampfkartoffel & Wurzelgemüse	13,00 €
Stiegl beer meat (pork) with mashed potato & root vegetables Carne di birra Stiegl (maiale) con purè di patate e ortaggi a radice	
„Hans Wurst“ – für 4 Personen Frankfurter & Debrecziner, dazu Senf, frischer Kren, Brot & Gebäck ^{ACGM}	25,00 €
Salzburger sausages for 4 persons incl. mustard, horseradish & bread Würstel per 4 persone con mostarda, rafano e pane	



Für Änderung der Beilagen bei Vor- und Hauptspeisen verrechnen wir 0,50 €
For changing the side dish for starters and main courses we charge 0,50 €

Fisch & Fleischlos

Fish & Vegetarian/Pesce & Vegetariana

Tagesfisch (Saiblings-, Forellen, oder Lachsforellenfilet) ^{ADL} mit Petersilienerdäpfel & Saisongemüse Fish of the day (char, trout or salmon trout fillet) with parsley potatoes & seasonal vegetables <i>Pesce al giorno (filetto di salmerino, trota o salmone)</i> <i>con patate al prezzemolo & verdure di stagione</i>	16,50 €
Mit Couscous gefüllter Paprika auf Tomatensoße (vegan) ^{ALM} Bell Pepper stuffed with couscous on tomato sauce <i>Peperoni ripieno con cuscus & salsa di pomodoro</i>	12,50 €
Im Bierteig gebackenes Saisongemüse ^{ACGO} mit Sauce Remoulade Seasonal vegetables baked in beer batter with sauce Remoulade <i>Verdure al forno nella pastella di birra con salsa Remoulade</i>	12,00 €

Süße Schmankerl/Dessert/Dolci

"Salzburger Nockerl" mit Himbeersoße (bis zu 3 Personen) ^C "Salzburger Nockerl" with raspberry sauce (up to 3 persons) „Salzburger Nockerl" con crema di lampone (fino a 3 persone) Wartezeit 20 Minuten/waiting time 20 min./attesa 20 min.	18,00 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ^{ACGE} "Kaiserschmarrn" - cut-up pancake with plum stew <i>Omelette stracciata con prugni cotte</i>	8,00 €
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel ^{ACGO} homemade apple or curd-strudel . <i>Strudel di mele o di ricotta</i> natur oder mit Schlagobers . plain or with cream . <i>naturale o con panna</i> mit Vanillesoße oder Eis . vanilla sauce/ice cream . <i>con salsa vaniglia o gelato</i> mit allem Drum und Dran . including everthing . <i>con tutto</i>	3,90 € 4,50 € 5,90 €

Stieglkeller
SALZBURG



*Kennzeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können:
Identification of substances or product which can cause
allergies or intolerances:*

<i>A</i>	<i>Gluten/Gluten</i>
<i>B</i>	<i>Krebstiere/Crayfish</i>
<i>C</i>	<i>Ei/egg</i>
<i>D</i>	<i>Fisch/Fish</i>
<i>E</i>	<i>Erdnuss/Peanuts</i>
<i>F</i>	<i>Soja/Soy</i>
<i>G</i>	<i>Milch oder Lactose/Milk or lactose</i>
<i>H</i>	<i>Schalenfrüchte/Edible nuts</i>
<i>L</i>	<i>Sellerie/Celeriac</i>
<i>M</i>	<i>Senf/Mustard</i>
<i>N</i>	<i>Sesam/Sesame</i>
<i>O</i>	<i>Sulfite/Sulphites</i>
<i>P</i>	<i>Lupinen /Lupines</i>
<i>R</i>	<i>Weichtiere/Mollusks (mussel, oyster, etc.)</i>

Stieglkeller