

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

Rinderkraftsuppe mit Leberknödel oder Kaspressknödel<sup>ACGL</sup> 4,00 €  
Beef broth with liver or cheese dumplings  
Brodo di manzo con gnocco di fegato o gnocco di formaggio

## Vorspeisen/Starters/Primi piatti

Räucherfischsulze mit Tomaten-Basilikumvinaigrette<sup>ACGLM</sup> 9,00 €  
Smoked fish in aspic with tomato-basil-vinaigrette

Gemischter Salat klein/groß<sup>OM</sup> 3,50/6,00 €  
Mixed salad small/big  
Insalata mista piccolo/grande

**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 und Preiselbeeren <sup>ACG</sup>	18,50 €
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 und Preiselbeeren <sup>ACG</sup>	12,50 €
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) <sup>AGL</sup>	13,00 €
Variation of 6 stuffed dumplings on Sauerkraut Canederli ripieni con crauti (6 pezzi)	
Rindersaftgulasch mit Semmelknödel <sup>ACG</sup>	12,00 €
Traditional beef goulash with bread dumpling Gulasch di manzo con gnocco di pane	
Krustenbrat'l mit Stiegl-Biersaft mit Semmelknödel und Speckkrautsalat <sup>ACG</sup>	13,00 €
Roast of pork with cole slaw and dumplings Arrosto di maiale con cavolo e canederlo	
Alt Wiener Kalbsrahmbeuschel mit Gulaschspiegel, Wurzelgemüse & Semmelknödel <sup>ACGLMO</sup>	13,00 €
Veal lights in cream with root vegetables & bread dumpling Interiora di vitello con verdure e gnocco di pane	
Ausgelöstes Backhendl (1/2) mit Erdäpfel-Gurkensalat & gerührten Preiselbeeren <sup>ACGM</sup>	16,00 €
Deep fried chicken with potato-cucumber-salad Pollo fritto con insalate di patate	
Kross gebratener Spanferkelrücken mit karamellisiertem Frühkraut & Grammelnknödeln <sup>ACGM</sup>	16,00 €
Crispy pigling with caramelized cabbage & dumplings filled with greaves	

**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 €**

## Fleischlos

### Vegetarian/Vegetariana

Gefüllte Paprika <i>gefüllt mit Bärlauch &amp; Cousous dazu Paradeissauce<sup>AL</sup> (vegan)</i>	12,00 €
<i>Stuffed peppers with wild garlic, couscous &amp; tomato sauce Peperoni ripieni con aglio, cuscus &amp; salsa di pomodoro</i>	

## Süße Schmankerl/Dessert/Dolci

„Salzburger Nockerl“ mit Himbeersoße (für 2 Personen) <sup>C</sup>	16,00 €
<i>„Salzburger Nockerl“ with raspberry sauce (for 2 persons) „Salzburger Nockerl“ con crema di lampone (per 2 persone)</i>	
<b>Wartezeit 20 Minuten/waiting time 20 min./attesa 20 min.</b>	

Hausgemachte Buchteln mit Powidlmarmelade & Vanillesauce <sup>ACGE</sup>	8,50 €
<i>Sweet yeast pastry with plum jelly &amp; vanilla sauce</i>	

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel <sup>ACGO</sup>	
<i>homemade apple or curd-strudel . Strudel di mele o di ricotta</i>	
<i>natur oder mit Schlagobers . plain or with cream . naturale o con panna</i>	3,50 €
<i>mit Vanillesoße oder Eis . vanilla sauce/ice cream . con salsa vaniglia o gelato</i>	4,50 €
<i>mit allem Drum und Dran . including everthing . con tutto</i>	5,50 €

*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*