



## ***Die Stiegl-Keller Geschichte***

*Anfang des 19. Jahrhunderts mangelte es der in der Gstättengasse angesiedelten Stieglbrauerei an kühlen Lagerkellern. 1820 erwarb die Stieglbrauerei deshalb das Haus Festungsgasse 206 und gestaltete die in den Festungsberg getriebenen Räume zu einem Lagerkeller um. Es dauerte nicht lange, da wurde im oberhalb angelegten Garten in den Sommermonaten auch Kellerbier ausgeschenkt. 1838 erwarb dann die Stieglbrauerei eine offizielle Schankgenehmigung für den Stiegl-Keller. 1840 entstand der noch heute bestehende Lagerkeller.*

*Unter Heinrich Kiener I., dem damaligen Stiegl-Eigentümer, wurde der Stiegl-Keller dann im Jahr 1901 ein weiteres Mal um- und ausgebaut. Der Münchner Architekt Franz Zell gab schließlich in den Jahren 1925/26 entsprechend dem Geschmack der Zeit dem Stiegl-Keller sein heutiges Aussehen. Von dem in Terrassenform angelegten Gastgarten sowie den Arkaden aus bietet er seinen Gästen seither einen wunderbaren Blick über die Salzburger Altstadt. Seit 1. Mai 2012 wird das Salzburger Traditionslokal am Fuße des Festungsberges von Josef Gassner im Ganzjahresbetrieb gepachtet.*



# ***Stiegl-Keller***

**SALZBURG**

**- Betrieben von Gassner Gastronomie -**

# Vorspeisen & Salate

## Starters & Salads

<b>Gebackene Blutwurst mit Erdäpfelsalat</b> .....	15,00
<i>Fried blood sausage with potato salad</i>	
<b>Bunter Blattsalat mit Kaspessknödel &amp; Schnittlauch-Dip</b> .....	14,00
<i>Salad with cheese-dumpling &amp; chive-dip</i>	
<b>Essigwurst mit rotem Zwiebel &amp; Schwarzbrot</b> .....	10,50
<i>Pickled &amp; sliced sausage with red onions &amp; bread</i>	
<b>Gemischter Salat klein/groß</b> .....	6,50/8,50
<i>Mixed salad small/big</i>	

# Aus dem Suppentopf

## From the Stockpot

<b>Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroûtons</b> .....	6,00
<i>Garlic cream soup with herb croûtons</i>	
<b>Frittatensuppe</b> .....	6,50
<i>Beef broth with sliced pancake</i>	
<b>Kaspessknödelsuppe</b> .....	7,50
<i>Beef broth with cheese-dumpling</i>	

*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 €*

## Frische & regionale Produkte

Heimische Rohstoffe einzusetzen und respektvoll mit den natürlichen Ressourcen umzugehen, ist bei uns in den Stiegl-Leitbetrieben oberste Prämisse. Daher setzen wir nicht nur beim Bierbrauen, sondern auch in unserer Gastronomie auf Regionalität & Nachhaltigkeit.

Die Lebensmittel, die bei uns verarbeitet werden, stammen von Lieferanten aus unserer unmittelbaren Umgebung. Damit halten wir die Transportwege so kurz wie möglich und garantieren Regionalität und Frische unserer Speisen. Denn die besten Rohstoffe garantieren nicht nur das beste Bier, sondern auch die beste Küche.

Laut Lebensmittelinformationsverordnung möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in einigen der Gerichte die verordnungspflichtigen ALLERGENE vorkommen. Für weitere Fragen stehen Ihnen gerne unsere geschulten Mitarbeiter zur Verfügung. PREISE in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben.

# ***Klassisch-bierige Schmankerl***

## **Main Courses**

- Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb  
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren** ..... 28,00  
*Original "Wiener Schnitzel" – escalope of veal with parsley-potatoes & cranberries*
- Wiener Schnitzel vom österreichischem Jung-Schwein  
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren** ..... 19,00  
*Escalope of local pork "Viennese style" with parsley-potatoes & cranberries*
- Innviertler Knödelvariation von Fam. Marius-Hofmann  
mit Sauerkraut** (6 Stk; Grammeln, Speck, Haschee) ..... 18,00  
*Variation of 6 stuffed dumplings on Sauerkraut*
- Rindersaftgulasch vom Weiderind mit Serviettenknödel**..... 18,00  
*Traditional beef goulash with bread dumpling*
- Krustenbrat'l vom Strohschwein mit Stiegl-Biersaft,  
Serviettenknödel & Speckkrautsalat** ..... 19,00  
*Roast of pork with coleslaw, dumpling and beer-sauce*
- Naturschnitzerl vom Schwein "Jäger Art" mit Nudeln** ..... 17,00  
*Escalope of pork with mushrooms and noodles*
- Stiegl-Smash Burger vom Rind mit Steakhouse Pommes** ..... 19,00  
*Stiegl-Smash beef burger with steakhouse fries*
- Bœf Bourguignon mit Stampfkartoffeln** ..... 23,00  
*Bœf bourguignon with mashed potatoes*
- Weißwursttopf für 2 Pers. von der "Die Weißwursterei"  
mit Brezn & Senf** (1 Paar Trüffel-, Steinpilz- & Champagnerweißwürste) ..... 31,00  
*White sausages for 2 pers. (truffle-, cep- & champagne) with pretzel & mustard*

# ***Fisch, Fleischlos & Vegan***

## **Fish, Vegetarian & Vegan**

- Filet vom heimischen Fisch (lt. Tagesangebot - Saibling, Forelle- oder  
Lachsforelle) mit Babyspinat-Gnocchi** ..... 24,00  
*Filet of local fish (daily selection; char, trout or salmon trout)  
with baby spinach Gnocchi*
- Quinoa-Risotto mit Wurzelgemüse & Falafel** ..... 14,50  
*Quinoa-Risotto with root vegetables & falafel*
- Gebackene Kaspressknödel mit Sauerkraut & Schnittlauch-Dip** ..... 15,00  
*Deep fried cheese-dumpling with sauerkraut & chive-dip*

# Aus der süßen Ecke

## Sweet & Heartily

**“Salzburger Nockerl” mit Himbeersoße** (bis zu 3 Personen) ..... **22,00**  
*“Salzburger Nockerl” with raspberry sauce (up to 3 persons)*

Wartezeit 20 Minuten · *waiting time 20 minutes*

**Kaiserschmarrn mit Röster der Saison** ..... **12,00**  
*“Kaiserschmarrn” - cut-up pancake with stew of the season*

### Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

*Homemade apple or curd-strudel*

Natur oder mit Schlagobers · *plain or with cream* ..... **6,50**

mit Vanillesoße oder Eis · *vanilla sauce or ice cream* ..... **7,50**

mit allem Drum und Dran · *including everthing* ..... **9,00**

## Alkoholfrei

**Wildshuter Flүx** 0,25 l .... **5,50**  
Zitrone oder Aronia

### Thalheimer

**Himbeer-Limonade** 0,33 l .... **5,00**

**Coca-Cola Classic** 0,3 l .... **5,00**  
0,5 l ..... **5,90**

**Spezi** 0,5 l .... **5,90**  
0,3 l ..... **5,00**

**Libella** 0,3 l .... **5,00**  
Orange oder Zitrone 0,5 l .... **5,90**

**Coca-Cola Zero** 0,33 l .... **5,00**

**Almdudler** 0,35 l .... **5,00**

**Rauch IceTea** 0,33 l .... **5,00**

**Rauch Fruchtsäfte** 0,3 l .... **5,50**

Apfel, Orange, 0,5 l .... **6,50**  
Johannisbeere

gespritzt 0,3 l .... **5,00**  
0,5 l .... **5,90**

**Römerquelle** 0,33 l .... **5,20**  
still oder prickelnd 0,75 l .... **7,50**

**Red Bull** 0,25 l .... **5,00**  
Classic oder Sugarfree

**Soda mit** 0,3 l .... **3,90**  
Holler oder Zitrone 0,5 l .... **4,90**

**Leitungswasser** 0,3 l .... **0,90**  
0,5 l .... **1,50**  
1 l .... **3,00**

## Heißgetränke

**Verlängerter** ..... **4,90**

**Cappuccino** ..... **5,50**

**Kleiner Brauner** ..... **3,90**

**Großer Brauner** ..... **5,50**

**Häferlkaffee** ..... **5,90**

**Heiße Schokolade** ..... **6,90**

**Tee** ..... **4,50**

# Stiegl-Sortiment

Braukunst auf höchster Stufe

## ProBIER-Brettl

Range of Beers to sample

Probieren Sie von unserem Sommelier ausgewählte Biere und finden Sie Ihren Favoriten!

*Taste a variety of beer - selected by our sommelier - and choose your own favourite!*

3 x 0,2 l ... **14,00** • 7 x 0,2 l ... **31,00** • 14 x 0,2 l ... **60,00**

## Unsere Biere

<b>Stiegl-Goldbräu</b>	0,2 l ..... <b>4,40</b>	<b>Stiegl-Weisse</b>	0,3 l ..... <b>5,40</b>
	0,3 l ..... <b>5,40</b>	<b>Naturtrüb</b>	0,5 l ..... <b>6,00</b>
	0,5 l ..... <b>6,00</b>		
	1 l ..... <b>12,00</b>	<b>Stiegl Sport-Weisse</b>	0,5 l ..... <b>6,00</b>
		<b>Alkoholfrei</b>	
<b>Stiegl-Hell</b>	0,2 l ..... <b>4,40</b>	<b>Stiegl 0,0% Freibier</b>	0,5 l ..... <b>6,00</b>
	0,3 l ..... <b>5,40</b>	<b>Alkoholfrei</b>	
	0,5 l ..... <b>6,00</b>		
<b>Stiegl-Pils</b>	0,2 l ..... <b>4,40</b>	<b>Stiegl-Radler Zitrone</b>	0,5 l ..... <b>6,00</b>
	0,3 l ..... <b>5,40</b>	<b>Naturtrüb</b>	
	0,5 l ..... <b>6,00</b>		
<b>Stiegl-Paracelsus</b>	0,2 l ..... <b>4,40</b>	<b>Stiegl-Radler Grapefruit</b>	0,2 l ..... <b>4,40</b>
<b>Bio-Zwickl</b>	0,3 l ..... <b>5,40</b>	<b>Naturtrüb</b>	0,3 l ..... <b>5,40</b>
	0,5 l ..... <b>6,00</b>		0,5 l ..... <b>6,00</b>
<b>Stiegl-Paracelsus</b>	0,33 l ..... <b>5,40</b>	<b>Stiegl 0,0% Zitrone</b>	0,33 l ..... <b>5,40</b>
<b>Glutenfrei</b>		<b>Alkoholfrei</b>	

## Stiegl-Spezialitäten

<b>Stiegl-Spezial</b>	0,2 l ..... <b>4,50</b>	<b>Stiegl-Hausbier</b>	0,2 l ..... <b>5,40</b>
	0,3 l ..... <b>5,50</b>		0,3 l ..... <b>6,40</b>
	0,5 l ..... <b>6,90</b>		0,5 l ..... <b>8,90</b>
			0,75 l ... <b>19,90</b>
<b>Stiegl-Columbus 1492</b>	0,3 l ..... <b>5,50</b>	<b>Wildshuter Biere</b>	0,25 l ..... <b>7,50</b>
	0,5 l ..... <b>6,90</b>	<i>Malzreigen, Hopfenherz oder Sortenspiel</i>	

## Schnäpse

Zirbe ..... 2 cl..... 4,90



**Hirschbirne** ..... 2 cl.... 5,50  
**Gesslberger Obstler** "Stiegl-Keller Edition" ..... 2 cl.... 5,50  
**Marille** ..... 2 cl.... 7,00  
**Herzkirsche** ..... 2 cl.... 7,00  
**Alter Apfel** "Fassgereift" ..... 2 cl.... 7,00  
**Alte Zwetschke** "Fassgereift" ..... 2 cl.... 8,00  
**Quitte** ..... 2 cl.... 8,00

## Offene Weine & Spritzer

### Hauswein weiß/rot

1/8 l ..... 4,50  
1/4 l ..... 8,50

### Spritzer weiß/rot

1/4 l ..... 4,90

### Spritzer Aperol

1/4 l ..... 7,50

### Frizzante-Holunder

0,1 l ..... 6,00

### Hugo

1/4 l ..... 7,50

## Weißweine Österreich

### Grüner Veltliner

*Familie Schuster, Alberndorf*

0,75 l Flasche ..... 38,00

### Grüner Veltliner Ried Spiegel

Alte Reben

*Josef Bauer, Feuersbrunn*

0,75 l Flasche ..... 41,00

### Riesling Smaragd

#### Ried Goldberg 2023

*Weingut Frischengruber, Wachau*

0,75 l Flasche ..... 49,00

### Gelber Muskateller Bio 2023

*Weingut Markus Huber, Treisental*

0,75 l Flasche ..... 39,00

### Weißburgunder vom Kalk 2023

*Weingut Markus Huber, Treisental*

0,75 l Flasche ..... 39,00

### Sauvignon Blanc

#### 'Kalk & Kreide'

*Weingut Tement, Berghausen*

0,75 l Flasche ..... 39,00

## Weißweine Burgund, Frankreich

### Chevalier de la Toison d'Or

#### Chardonnay 2023

*Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges*

0,75 l Flasche ..... 36,00

### Rosé Foubourg

#### Saint Symphorien 2022

*Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges*

0,7 l Flasche ..... 36,00

1,5 l Flasche ..... 75,00

### Bourgogne Chardonnay

#### Oak 2023

*Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges*

0,75 l Flasche ..... 55,00

### Chablis Signature

#### 2022

*Domain Raoul Gauthierine, Chablis*

0,75 l Flasche ..... 75,00

## Rotweine Österreich

### Zweigelt

*Familie Schuster, Alberndorf*

0,75 l Flasche ..... 42,00

### Cuvée Heideboden 2021

*Weingut Nittnaus, Gols*

0,75 l Flasche ..... 45,00

### Blaufränkisch 2022

*Paul Kerschbaum, Horitschon*

0,75 l Flasche ..... 47,00

## Rotweine Burgund, Frankreich

### Chevalier de la Toison d'Or Pinot Noir 2022

*Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges*

0,75 l Flasche ..... 38,00

### Coteaux Bourguignons Pinot Noir 2022

*Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges*

0,75 l Flasche ..... 55,00

## Rotweine Bordeaux, Frankreich

### Chateau Brousseau Haut-Medoc 2020

*Weingut Brousseau*

0,75 l Flasche ..... 40,00

### Chateau Haut Coteau Saint Estèphe 2020

*Weingut Brousseau*

0,75 l Flasche ..... 48,00

### Chateau Hauteville Saint Estèphe 2019

*Weingut Brousseau*

0,75 l Flasche ..... 44,00

## Schaumweine & Champagner

### Darya Frizzant Rosé

*Weingut Schuster, Alberndorf*

0,75 l Flasche ..... 38,00

### Champagne Lebeau-Batiste

*Brut Tradition ..... 65,00*

*Rosé Tradition ..... 65,00*

*Terre de Chardonnay BIO,*

*Blanc de Blancs ..... 75,00*

### Cremant de Bourogne Blanc de Blancs 2015

*Domaine Gavignet*

0,75 l Flasche ..... 45,00

### Blanc de Blancs Brut Mousseux

*Domaine Gavignet*

0,75 l Flasche ..... 38,00