



seit **1663**

# BÄRENWIRT



**INTERNATIONAL**

OPENING HOURS  
**DAILY**  
11 A.M. - 11 P.M.



**KITCHEN**  
11:30 A.M. - 2:00 P.M.  
&  
5:30 P.M. - 9:30 P.M.



[WWW.FELLEIS-KNITTELFELDER.AT](http://WWW.FELLEIS-KNITTELFELDER.AT)



seit 1663

**BÄRENWIRT**

# WELCOME

since 1663

## WINE RECOMMENDATION

<b>WEISSBURGUNDER DAC . 2019</b> Hannes Sabathi . Gamlitz . Südsteiermark	1/8l	€ 4,70
<b>ARACHON . 2018 . T.FX.T . Pinkafeld</b>	1/8l	€ 6,50

## ASPARAGOUS AND WILD GARLIC TIME

<b>CREAM OF ASPARAGOUS</b> (A,C,F,G,L)	€ 5,90
<b>CREAM OF WILD GARLIC</b> (L,F)	€ 4,90

## MAIN COURSE

<b>„BEYOND MEAT“ (VEGAN) MEAT LOAF</b> with mushroom cream sauce served with rosemary potatoes (A,F,L,M)	€ 14,90
<b>ONE PORTION OF FRESH ASPARAGOUS</b> served with parsley potatoes and Hollandaise sauce (C,F,G,M)	€ 19,90
<b>GRILLED FILLET OF LOCAL SALMON TROUT</b> with fresh asparagus, sauce Hollandaise, leaf spinach, melted cherrytomatoes and parsley potatoes (A,D,C,G,F,M,O)	€ 21,90
<b>PINK GRILLED SIRLOINSTEAK</b> with green pepper cream sauce, asparagus in pastry and parsley potatoes (A,C,F,G,L,M,O)	€ 24,90
<b>EGGPASTA WITH MELTED CHEESE AND WILD GARLIC</b> served with leaf salad (A,C,F,G,L,M,O)	€ 13,90
<b>SPINACHDUMPLINGS</b> with browned butter, grated cheese and leaf salad (A,C,E,F,G,L,M,O)	€ 12,90



**BÄRENWIRT**

## COLD STARTERS AND SNACKS

- Haussulz mit Kernölvinaigrette und Vogerlsalat** (M,L,O) € 8,90  
Home made aspic with pumpkinseed oil & field salad
- Gelatine di carne con lattuga**  
Aspic de la viande avec laitue
- Geräuchertes Saiblingsfilet vom Fuschl See mit Oberskren & Salatbouquet** (D,G,M,O) € 9,90  
Smoked filet of arctic char from Lake Fuschl with horseradish and salad
- Salmerino alpino affumicato del Lago di Fuschl con rafano e insalata**  
Ombles chevalier fume de Lac Fuschl avec raifort et salade

## SOUPS

- Frittatensuppe** (A,C,FG,L) € 4,10  
Clear soup with sliced pancakes
- Brodo con crespelle**  
Soupe avec célestines
- Augustiner Bierschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons** (A,L,G,F) € 5,20  
Frothed beer soup
- Zuppa di birra**  
Potage de bière
- Leberknödelsuppe** (A,C,G,L,F) € 5,20  
Soup with liver dumplings
- Brodo con canederli di fegato**  
Soupe avec quenelles de foies
- Kaspessknödelsuppe** (A,C,G,L,F) € 5,90  
„Kaspessknödel“ (sort of dumpling) in a clear soup
- Tipo di gnocco con zuppa**  
Sorte de quenelle avec soupe



## SALADS

- Gemischter Salat** (M,O,G) € 4,90  
Mixed salad
- Insalata mista**  
Salade composée
- Blattsalat mit Hausdressing** (M,O) € 4,90  
Leaf salad with dressing
- Insalata con condimento**  
Laitue avec dressing
- Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing** (M,G,O) € 11,90  
Grilled turkey with leaf salad
- Tacchino brasata con insalata verde**  
Tranches de dindonnau grillées avec salade composée
- Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl** (A,C,M,G,F,O) € 13,90  
Salad with deep fried chicken
- Insalata con pollastro fritto**  
Salade composée avec poulet pané et frit



**BÄRENWIRT**

## MAIN DISHES

- Ofenfrisches Bierschopfbrat'l mit Semmelknödel und Sauerkraut** (A,C,G,F,L) € 13,90  
Roast pork with dumpling and „sauerkraut“  
**Costata di maiale con canederli e crauti**  
Echine de porc rôti avec quenelle de pain et choucroute
- Kasnocken aus dem Pfandl mit Blattsalat** (A,C,G,M,O,F,L) € 12,90  
Pasta in melted cheese, deep fried onion with leaf salad  
**Gnocchi in formaggio con insalata**  
Gnocchi au fromage avec laitue
- Geröstete Semmelknödel mit Ei und Blattsalat** (A,C,G,M,O) € 10,30  
Roasted dumplings with egg and leaf salad  
**Canederli arrosti all' uovo con insalata**  
Quenelles de pain grillé avec oeuf et laitue
- Großes Rindsgulasch mit Knödel in „Bärengröße“** (A,C,F,G,L,O) € 15,20  
Large goulash with (kingsize) dumpling  
**Grande goulash di manzo con canederli**  
Goulache de boeuf avec quenelle de pain
- Kleines Rindsgulasch mit Semmerl** (A,C,F,G,L,O) € 10,90  
Small goulash with roll  
**Goulash di manzo con panino**  
Goulache de boeuf avec petit pain
- Wiener Schnitzel vom Kalb, Petersilerdäpfel und Preiselbeeren** (A,C,G,H) € 22,90  
Viennese Schnitzel (veal), parsley potatoes and cranberries  
**Scaloppina di vitello in panato e fritto, patate e mirtilli**  
Escalope viennoise de veau, pommes de terre et airelle rouge
- Schweinsschnitzel Wiener Art, Petersilerdäpfel und Preiselbeeren** (A,C,G,H) € 13,90  
Pan fried pork cutlet, parsley potatoes and cranberries  
**Scaloppina di maiale in panato e fritto, patate e mirtilli**  
Escalope viennoise de porc, pommes de terre et airelle rouge
- Bärenwirt Schnitzel gefüllt mit Speck, Zwiebel, Käse, Champignons, mit Butterreis** (A,C,H,G) € 15,90  
Pan fried pork cutlet filled with ham, onions, cheese and champignons, with rice  
**Scaloppina di maiale ripieno (prosciutto, cipolla, formaggio e funghi) con riso**  
Escalope de porc frite farci (bacon, oignon, fromage et psalliotte) avec riz
- ½ Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat** (A,C,H,M,O,G) € 16,90  
Deep fried chicken with potato salad  
**Frittura di polo con insalata di patate**  
Poulet pané et frit avec salade de pommes de terre
- Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-Gurkensalat & Sauce Tartare** (A,C,H,M,O,G) € 15,90  
Deep-fried calf's liver with potato-cucumber salad & tartare sauce  
**Fegato di vitello fritto con insalata di patate e cetrioli, salsa tartara**  
Foie de veau frit avec salade de pommes de terre et concombre, sauce tartare
- Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfel und Apfelkren** (F,G,L,O) € 19,60  
Boiled beef with vegetables, roasted potatoes and apple horseradish  
**Carne di manzo bollito con verdure, patate arrosto e rafano**  
Pointe de culotte de boeuf bouillie avec legume, pommes sautées et raifort
- Gebackenes Zanderfilet mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Sauce Tartar** (A,C,D,F,G,L,M,O) € 14,90  
Fried pike perch with potato-lamb's lettuce salad and sauce tartar  
**Filetto di lucioperca al forno con insalata di patate e ucelli e salsa tartara**  
Filet de sandre au four avec salade de pommes de terre et oiseaux et sauce tartare



seit 1663

**BÄRENWIRT**

## DESSERTS

<b>Topfenbeerenstrudel mit Beerenragout und Vanillesauce</b> (A,C,H,G) Sweet curd strudel (berries) with ragout of berries and vanilla sauce <b>Strudel di bacche con ragù di frutti di bosco e salsa alla vaniglia</b> Strudel (baies) avec ragoût de baies et sauce à la vanille	€ 5,60
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers</b> (A,H,G) Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream <b>Strudel di mele con salsa alla vaniglia e panna montata</b> Strudel (pommes) avec sauce à la vanille et crème chantilly	€ 5,60
<b>Palatschinken mit Marillenmarmelade, 2 Stück</b> (A,C,G) Pancakes with apricot jam (2 pieces) <b>Panicetti con marmellata</b> Pannequets à la confiture	€ 6,90
<b>Eis-Palatschinke mit Vanilleeis, Schokoladesauce und Schlagobers, 1 Stück</b> (A,C,G) Stuffed pancake with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream (1 piece) <b>Omelette con gelato di vaniglia, salsa alla cioccolata e panna montata</b> Omelette avec glace à la vanilla, sauce à la chocolat et crème chantilly	€ 8,90
<b>Warmer Schokoladenkuchen mit Schokoladensauce und Schlagobers</b> (A,C,G,H,F) Warm chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream <b>Torta calda al cioccolato con salsa al cioccolato e panna montata</b> Gâteau au chocolat chaud avec sauce au chocolat et crème fouettée	€ 6,90
<b>Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster</b> (A,C,G) Cut-up pancake with raisins, sugared <b>Omelette in pezzi all'uvetta con prugne</b> Omelette impèratrice avec quetsches	€ 10,90
<b>Salzburger Nockerl für 2 Personen (auf Anfrage)</b> (A,C,G) Soufflé Salzburg style (for 2 people, on request) <b>Nova sbattute al forno</b> Soufflé salzbourgeois	€ 16,90
<b>Weißes Schokoladenmousse</b> (A,C,O,G,H) White chocolate mousse <b>Mousse al cioccolato bianco</b> Mousse au chocolat blanc	€ 8,90

**A** Cereals containing gluten (wheat, spelt, rye, barley, oat) | **B** crustaceans | **C** eggs | **D** fish | **E** peanuts | **F** soybeans  
**G** milk and lactose | **H** edible nuts (almonds, Brazil nuts, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, pistachios, macadamia nuts/Queensland nuts) | **L** celeriac | **M** mustard | **N** sesame seeds | **O** sulphur dioxide and sulphite | **P** lupines | **R** molluscs

TASTE THE WORLD-FAMOUS  
'AUGUSTINER BRÄU' BEER  
BREWED FROM MALT, WATER, HOP & YEAST,  
ALL FREE FROM PRESERVATIVES.

# DRINKS MENU

INTERNATIONAL

## BEER

<b>Augustiner Bräu Salzburg 'Märzenbier'</b>	0,33 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
<b>Augustiner Bräu München 'wheat beer'</b>	0,5 l	€ 4,90
<b>Shandy</b> -> beer with Sprite, Fanta or Almdudler	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
<b>non alcoholic beer</b>	0,5 l	€ 3,90
<b>non alcoholic wheat beer</b>	0,5 l	€ 4,20

## WHITE WINE

<b>Green Veltliner . country wine</b>	1/8 l	€ 2,90
<b>Welschriesling . Steirische Klassik</b>		€ 4,60
<b>Sabathi</b>		
<b>Green Veltliner DAC . Hofbauer-Schmidt</b>		€ 4,40

## RED WINE

<b>Zweigelt . country wine</b>	1/8 l	€ 2,90
<b>Blaufränkisch . Ernst Triebaumer</b>		€ 4,20
<b>Neusiedl-Hügelland</b>		
<b>Cuvée Klassik . Aumann</b>		€ 4,20

## WINE 'SPRITZER'

<b>white</b>	1/4 l	€ 3,30
<b>red</b>	1/4 l	€ 3,30

WE'D LOVE TO GET  
THE WINE LIST FOR YOU

## SOFT DRINKS

<b>Organic juice</b>	0,25 l	€ 3,60
cloudy apple		
<b>Fruit juices</b>	0,25 l	€ 2,90
black currant . apple . orange		
<b>Juice &amp; soda</b>	0,25 l	€ 2,30
black currant . apple . orange	0,5 l	€ 4,20
<b>Lemonade</b>	0,25 l	€ 3,20
Coke . Fanta . Sprite . Almdudler	0,5 l	€ 4,90
<b>Coca-Cola zero</b>	0,33 l	€ 3,50
<b>Spezi</b> -> mixed coke & fanta	0,25 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 4,90
<b>Ice tea</b>	0,33 l	€ 3,50
<b>Still mineral water</b>	0,75 l	€ 4,90
	0,33 l	€ 2,90
<b>Sparkling water</b>	0,33 l	€ 2,90
	1 l	€ 5,40
<b>Soda water</b>	0,25 l	€ 1,90
	0,5 l	€ 2,70
<b>Soda lemon</b>	0,25 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 3,20
<b>Water</b> (without ordering something else)	0,5 l	€ 1,00

## COFFEE & TEA

<b>Espresso</b>	€ 2,90
<b>Double espresso</b>	€ 4,20
<b>Cappuccino</b>	€ 4,20
<b>Café latte</b>	€ 4,40
<b>Tea</b>	€ 2,70
fruit . black . herb . peppermint . green	



## THINGS TO KNOW ABOUT MÜLLN & THE BÄRENWIRT

**M**ülln was first known in 790 as 'ad molendina', named by the Millers. Mülln, which arose from a small milling city, is possibly the oldest suburb of the middle-age fortress city Salzburg. At its latest, in the 12th century, the area and its core settlement on the north end of Mönchsberg took the name Mülln. It is told that in the year 1562 a bear was washed up, that's how the name 'Bärenwirt' was born.



**SINCE 1663**

**SEE YOU SOON**

**HOSPITALITY SINCE 1663  
TRADITIONAL AUSTRIAN SPECIALITIES  
AUSTRIA'S BEST DEEP FRIED CHICKEN  
BEER OF THE OLDEST BREWERY OF SALZBURG  
300 FREE PARKING SPACES**

**T 0662.422 404**

**E [PROST@BAERENWIRT-SALZBURG.AT](mailto:PROST@BAERENWIRT-SALZBURG.AT)**

**MÜLLNER HAUPTSTRASSE 8 . 5020 SALZBURG**

**[WWW.BAERENWIRT-SALZBURG.AT](http://WWW.BAERENWIRT-SALZBURG.AT)**

