



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



GAME WEEKS

A P E R I T I F

CRANBERRY SPRITZ € 6,90

A P P E T I Z E R S

CREAM OF PUMPKIN € 5,90
with pumpkinseedoil (A,G,H,L)

TERRINE OF DEER € 11,20
with sauce cumberland, lamb's lettuce sallad and toast (A,C,F,G,L,M,O)

M A I N D I S H E S

VEGAN CHEESEBURGER € 19,90
with dip, fries and leaf sallad (A,F,H,L,N,O)

VENISON RAGOUT € 23,40
with bread dumpling, stewed pear with cranberries and red cabbage (A,C,G,L,M,O)

BRAISED WILD BOAR ROAST € 21,90
with cream sauce, croquettes and brussels sprouts (A,C,F,G,L,M)

GRILLED MEDAILLONS OF VENISON € 28,90
in chanterelle sauce, apple-red cabbage and egg noodles (A,C,G,L,F,O)

BREADED ESCALOPE OF VENISON 'VIENNESE STYLE' € 20,90
with potato lamb's lettuce and cranberries (A,C,G,L,O)

VENISON BURGER 'WEIDMANNSSHEIL' € 19,90
with dip, fries and raw vegetable salad (A,C,E,F,G,H,L,N,O)

STEW OF WILD HARE € 18,90
with roots, cabbage and potatoes (F,L,O)

D E S S E R T

SEMOULINA PUDDING € 8,90
with rum plums and vanilla ice cream (A,C,G,O)

WINE RECOMMENDATION

WEISSBURGUNDER DAC . 2022 . Hannes Sabathi . Gamlitz . Südsteiermark 1/8 l € 5,20

ARACHON . 2018 . T.FX.T . Pinkafeld 1/8 l € 6,90



BÄRENWIRT

COLD STARTERS AND SNACKS

- Haussulze mit Kernölvinaigrette und Vogerlsalat** (M,L,O) € 10,40
Home made aspic with pumpkinseed oil & field salad
Gelatine di carne con lattuga
Aspic de la viande avec laitue
- Geräuchertes Saiblingsfilet vom Fuschlsee mit Oberskren & Salatbouquet** (D,G,M,O) € 11,90
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,F,G,L) € 4,90
Clear soup with sliced pancakes
Brodo con crespelle
Soupe avec célestines
- Augustiner Bierschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons** (A,L,G,F) € 6,20
Frothed beer soup
Zuppa di birra
Potage de bière
- Leberknödelsuppe** (A,C,G,L,F) € 5,90
Soup with liver dumplings
Brodo con canederli di fegato
Soupe avec quenelles de foies
- Kaspessknödelsuppe** (A,C,G,L,F) € 6,40
„Kaspessknödel“ (sort of dumpling) in a clear soup
Tipo di gnocco con zuppa
Sorte de quenelle avec soupe



SALADS

- Gemischter Salat mit Hausdressing** (M,O,G) € 5,90
Mixed salad with dressing
Insalata mista
Salade composée
- Blattsalat mit Hausdressing** (M,O,G) € 4,90
Leaf salad with dressing
Insalata con condimento
Laitue avec dressing
- Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing** (M,G,O) € 14,50
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) € 16,70
Salad with deep fried chicken
Insalata con pollastro fritto
Salade composée avec poulet pané et frit



seit 1663

BÄRENWIRT

MAIN DISHES

- Ofenfrisches Bierschopfbrat'l mit Semmelknödel und Sauerkraut** (A,C,G,FL) € 14,90
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,FL) € 13,50
Pasta in melted cheese, deep fried onion with leaf salad
Gnocchi in formaggio con insalata
Gnocchi au fromage avec laitue
- Salzacherwürstel mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut** (M,O,A,G) € 14,90
Sausage with roasted potatoes and sauerkraut
Salsicce con patate arrosto e crauti
Saucisses avec pommes de terre rôties et choucroute
- Geröstete Semmelknödel mit Ei und Blattsalat** (A,C,G,M,O) € 11,40
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) € 17,80
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) € 13,90
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) € 26,90
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) € 15,90
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) € 18,90
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 Backhend'l mit Erdäpfel-Vogersalat** (A,C,H,M,O,G) € 18,90
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) € 17,90
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, Rösterdäpfeln und Apfelkren** (F,G,L,O) € 22,80
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
- Salzburger Bratwurst mit Rösterdäpfeln und Speck-Krautsalat** (F,G,L,M,O) € 14,90
Grilled Bratwurst served with roasted potatoes and cabbage bacon salad
Salsiccia alla griglia di Salisburgo con patate arrosto e insalata di cavolo con pancetta
Saucisse grillée de Salzbourg avec pommes de terre rôties et salade de chou au bacon
- Blunz'ngröstl mit Kren und Sauerkraut** (A,C,F,G,L,M,O) € 12,90
Fried blood sausage with horseradish and sauerkraut
Sanguinaccio arrosto con rafano e crauti
Boudin noir rôti au raifort et choucroute



FRESHWATER FISH

- Gebackenes Zanderfilet mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Sauce Tartar** (A,C,D,F,G,L,M,O) € 17,40
Fried pike perch with potato-lamb's lettuce salad and sauce tartar
- Filetto di lucioperca al forno con insalata di patate e uccelli e salsa tartara**
Filet de sandre au four avec salade de pommes de terre et oiseaux et sauce tartare
- Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Kräuterbutter, Petersilienerdäpfeln & Marktgemüse** (G,D,L) € 21,90
Grilled salmon trout fillet with herb butter, parsley potatoes & vegetables from the market
- Filetto di trota salmonata alla griglia con burro alle erbe, patate al prezzemolo e verdure**
Filet de truite saumonée grillée au beurre d'herbes, pommes de terre persillées & légumes

DESSERTS

- Topfenbeerenstrudel mit Beerenragout und Vanillesauce** (A,C,H,G) € 6,90
Sweet curd strudel (berries) with ragout of berries and vanilla sauce
- Strudel di bacche con ragù di frutti di bosco e salsa alla vaniglia**
Strudel (baies) avec ragoût de baies et sauce à la vanille
- Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers** (A,H,G) € 6,90
Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream
- Strudel di mele con salsa alla vaniglia e panna montata**
Strudel (pommes) avec sauce à la vanille et crème chantilly
- Palatschinken mit Marillenmarmelade, 2 Stück** (A,C,G) € 7,90
Pancakes with apricot jam (2 pieces)
- Panicetti con marmellata**
Pannequets à la confiture
- Eis-Palatschinke mit Vanilleeis, Schokoladesauce und Schlagobers, 1 Stück** (A,C,G) € 9,90
Stuffed pancake with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream (1 piece)
- Omelette con gelato di vaniglia, salsa alla cioccolata e panna montata**
Omelette avec glace à la vanilla, sauce à la chocolat et crème chantilly
- Warmer Schokoladenkuchen mit Schokoladensauce und Schlagobers** (A,C,G,H,F) € 7,50
Warm chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream
- Torta calda al cioccolato con salsa al cioccolato e panna montata**
Gâteau au chocolat chaud avec sauce au chocolat et crème fouettée
- Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster** (A,C,G) € 12,50
Cut-up pancake with raisins, sugared
- Omelette in pezzi all'uvetta con prugne**
Omelette impèratrice avec quetsches
- Salzburger Nockerl für 2 Personen (auf Anfrage)** (A,C,G) € 18,90
Soufflé Salzburg style (for 2 people, on request)
- Nova sbattute al forno**
Soufflé salzbourgeois

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

Augustiner Bräu Salzburg 'Märzenbier'	0,33 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,90
Augustiner Bräu München 'wheat beer'	0,5 l	€ 5,40
Radler -> beer mixed with Sprite, Fanta or Almdudler	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,90
non alcoholic beer	0,5 l	€ 3,90
non alcoholic wheat beer	0,5 l	€ 4,20

WHITE WINE

Green Veltliner . country wine	1/8 l	€ 3,20
Welschriesling . Steirische Klassik		€ 4,90
Sabathi		
Green Veltliner DAC . Hofbauer-Schmidt		€ 4,90

RED WINE

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

WINE 'SPRITZER'

white	1/4 l	€ 3,30
red	1/4 l	€ 3,30

WE'D LOVE TO GET
THE WINE LIST FOR YOU

SOFT DRINKS

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

COFFEE & TEA

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



THINGS TO KNOW ABOUT MÜLLN & THE BÄRENWIRT

Mülln 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

MÜLLNER HAUPTSTRASSE 8 . 5020 SALZBURG

WWW.BAERENWIRT-SALZBURG.AT

