

MAHL ZEIT

MONTAG
BIS
FREITAG
OABEITS-LUNCH
11³⁰ BIS 14⁰⁰



WWW.FELLEIS-KNITTELFELDER.AT

GEÖFFNET
TÄGLICH 11:00 BIS 23:00 UHR

KÜCHE
11:30 BIS 14:00 & 17:30 BIS 21:30



seit 1663

BÄRENWIRT

BIS 30.11.

HERBST & GANSLWOCHEN



APERITIF-EMPFEHLUNG

„BÄRIGER PREISELBEERSPRITZER“

€ 6,90

SPEISEN

GANSLEINMACHSUPPE

mit Bröselknödel (A,C,G,L)

€ 6,90

GEBRATENE GÄNSELEBER

mit Äpfeln, Speck vom Weideschwein & Vogerlsalat (A,C,G,L,O)

€ 13,90

1/4 GANSL

mit Erdäpfelknödel und Rotkraut (C,G,L,O)

€ 28,90

KALBSRAHMBEUSCHEL

mit Bärenknödel (A,C,G,L,O)

€ 15,90

BLUNZ'NGRÖSTL

mit Kren und Sauerkraut (A,C,F,G,L,M,O)

€ 13,90

»BEYOND MEAT« VEGANE FASCHIERTE LAIBCHEN

in Kürbisragout, mit Braterdäpfeln (A,F,L)

€ 15,90

DESSERT

TOPFENOCKERL

mit Kürbisparfait und Honigwabe (A,C,G)

€ 9,90

DAZU EIN GUTER TROPFEN

WEISSBURGUNDER DAC . 2022 . Hannes Sabathi . Gamlitz . Südsteiermark

1/8 l € 5,20

ARACHON . 2018 . T.FX.T . Pinkafeld

1/8 l € 6,90

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

HAUSSULZE mit Kernölvinaigrette & Vogersalat (M,L,O)	€ 10,40
GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET vom Fuschlsee mit Oberskren & Salatbouquet (D,G,M,O)	€ 11,90

SUPPEN

FRITTATENSUPPE (A,C,F,G,L)	€ 4,90
AUGUSTINER BIRSCHAUMSUPPE mit Schwarzbrotcroutons (A,L,G,F)	€ 6,20
LEBERKNÖDELSUPPE (A,C,G,L,F)	€ 5,90
KASPRESSKNÖDELSUPPE (A,C,G,L,F)	€ 6,40

AUS DEM TOPF

GROSSES RINDSGULASCH mit Knödel in „Bärengroße“ (A,C,F,G,L,O)	€ 17,80
KLEINES RINDSGULASCH mit Semmerl (A,C,F,G,L,O)	€ 13,90
GEKOCHTER TAFELSPITZ mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln & Apfelkren (F,G,L,O)	€ 22,80

IN DER REIN & AUS' M PFANDL

OFENFRISCHES BIRSCHOPFBRTL mit Semmelknödel in „Bärengroße“ & Sauerkraut (A,C,G,F,L)	€ 14,90
SALZACHERWÜRSTEL mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut (M,O,A,G)	€ 14,90
SALZBURGER BRATWURST mit Rösterdäpfeln und Speck-Krautsalat (F,G,L,M,O)	€ 14,90
BLUNZ'NGRÖSTL mit Kren und Sauerkraut (A,C,F,G,L,M,O)	€ 12,90
KASNOCKEN AUS DEM PFANDL mit Blattsalat (A,C,G,M,O,F,L)	€ 13,50
GERÖSTETE SEMMELKNÖDEL mit Ei & Blattsalat (A,C,G,M,O)	€ 11,40

AUS DEM SÜSSWASSER

- GEBACKENES ZANDERFILET** € 17,40
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Sauce Tartar (A,C,D,F,G,L,M,O)
- GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET VOM FUSCHLSEE** € 21,90
mit Kräuterbutter, Petersilienerdäpfeln und Marktgemüse (G,D,L)

GEBACKENES

- WIENER SCHNITZEL VOM KALB** € 26,90
ODER VOM SCHWEIN € 15,90
mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren (A,C,G,H)
- „BÄRENWIRT-SCHNITZEL“ VOM SCHWEIN** € 18,90
gefüllt mit Speck, Zwiebel, Käse, Champignon & Butterreis (A,C,H,G)
- ½ BACKHENDL** mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,H,M,O,G) € 18,90
- GEBACKENE KALBSLEBER** € 17,90
mit Erdäpfel-Gurkensalat & Sauce Tartare (A,C,H,M,O,G)

SALATE

- GEMISCHTER SALAT** mit Hausdressing (M,O,G) € 5,90
- BLATTSALAT** mit Hausdressing (M,O,G) € 4,90
- GEGRILLTE PUTENSTREIFEN** € 14,50
auf Blattsalat mit Joghurtdressing (M,G,O)
- STEIRISCHER BACKHENDLSALAT** mit Kernöl (A,C,M,G,F,O) € 16,70

SÜSSES MACHT FROH

- TOPFENBEERENSTRUDEL** mit Beerenragout & Vanillesauce (A,C,H,G) € 6,90
- APFELSTRUDEL** mit Vanillesauce & Schlagobers (A,H,G) € 6,90
- PALATSCHINKEN** mit Marillenmarmelade, 2 Stück (A,C,G) € 7,90
- EIS-PALATSCHINKE** mit Vanilleeis,
Schokoladensauce & Schlagobers, 1 Stück (A,C,G) € 9,90
- WARMER SCHOKOLADENKUCHEN** mit Schokoladensauce
und Schlagobers (A,C,G,H,F) € 7,50
- KAISERSCHMARREN** € 12,50
mit Zwetschkenröster (A,C,G)
- SALZBURGER NOCKERL** € 18,90
für 2 Personen (auf Anfrage) (A,C,G)

**DAS WELTBEKANNTE
AUGUSTINER BRÄU**
wird seit 1516 aus Malz, Wasser, Hopfen und
Hefe, frei von Konservierungsstoffen, gebraut.

GETRÄNKE

BIER

Augustiner Bräu Salzburg Märzenbier	0,33 l € 3,90
	0,5 l € 4,90
Augustiner Bräu München Weißbier	0,5 l € 5,40
Radler mit Sprite, Fanta oder Almdudler	0,3 l € 3,90
	0,5 l € 4,90
alkoholfreies Bier	0,5 l € 3,90
alkoholfreies Weißbier	0,5 l € 4,20

ACHTERL WEISS

Grüner Veltliner . Landwein	€ 3,20
Welschriesling . Steirische Klassik	€ 4,90
Sabathi	
Grüner Veltliner DAC . Hofbauer-Schmidt	€ 4,90

ACHTERL ROT

Zweigelt . Landwein	€ 3,90
Blaufränkisch . Ernst Triebaumer	€ 4,20
Neusiedl-Hügelland	
Cuvée Klassik . Aumann	€ 4,20

SPRITZER

weiss	1/4 l € 3,30
rot	1/4 l € 3,30

GERNE BRINGEN WIR IHNEN
DIE WEINKARTE

ALKOHOLFREI

Saft vom Biobauern	0,25 l € 3,60
Apfel naturtrüb	
Saft pur	0,25 l € 2,90
Johannisbeere . Apfel . Orange	
Saft gespritzt	0,25 l € 2,30
Johannisbeere . Apfel . Orange	0,5 l € 4,20
Limonaden	0,25 l € 3,20
Coca-Cola . Fanta . Sprite . Almdudler	0,5 l € 4,90
Coca-Cola zero	0,33 l € 3,50
Spezi	0,25 l € 3,20
	0,5 l € 4,90
Eistee	0,33 l € 3,50
Mineralwasser still	0,75 l € 4,90
Mineralwasser prickelnd	0,33 l € 2,90
	1 l € 5,40
Sodawasser	0,25 l € 1,90
	0,5 l € 2,70
Soda Zitrone	0,25 l € 2,40
	0,5 l € 3,20
Leitungswasser (ohne andere Bestellung)	0,5 l € 1,00

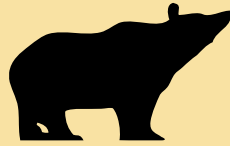
KAFFEE & TEE

Kleiner Brauner oder Mocca	€ 2,90
Verlängerter Brauner	€ 3,20
Großer Brauner oder Mocca	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,20
Café Latte	€ 4,40
Tee	€ 2,70
Früchte . Schwarz . Kräuter . Pfefferminz . Grün	



WISSENSWERTES ÜBER MÜLLN UND DEN BÄRENWIRT

Mülln ist die wohl älteste Vorstadt der mittelalterlich befestigten Stadt Salzburg, hervorgegangen aus einem Mühlendorf und wird erstmals 790 als „ad molendina“, bei den Mühlen genannt. In der Gasse, in der sich auch die fürsterzbischöfliche Mühle befand, soll 1562 ein Bär angeschwemmt worden sein. An der Gabelung zum Bärengässchen steht es: „Früher genannt das Wirtshaus zum Schwarzen Bären, heute der Bärenwirt, der im Kern aus dem 15./16. Jahrhundert stammt.“ Heute führen die beiden Hoteliers Andreas Felleis und Patrick Knittelfelder mit „Ihrem“ Wirt Roland Pieran und viel persönlichem Engagement das traditionsreiche Wirtshaus, mit dem erklärten Ziel, einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung der Salzburger Wirtshauskultur zu leisten.



seit 1663

BÄRENWIRT

FEIERE DEIN FEST

SCHWEINSBRATEN
AUS DER REIN
KNÖDEL MIT
& SAUERKRAUT

&

»AUGUSTINER BRÄU« FASS
**ZUM SELBER
ZAPFEN**

 ***MINI*** 10 LEUT'

mit 15-Liter-Holzfass Augustiner Bräu

€ 250,00

 ***MIDI*** 25 LEUT'

mit 25-Liter-Holzfass Augustiner Bräu

€ 525,00

 ***MAXI*** 50 LEUT'

mit 2x 25-Liter-Holzfass Augustiner Bräu

€ 1045,00

GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1663

WILLKOMMEN IM BÄRENWIRT

DER TRADITIONELLEN WIRTSCHAUSKULTUR, NEU INTERPRETIERT, SEHEN WIR UNS VERPFLICHTET. WÄHLEN SIE AUS UNSERER SPEISEKARTE, AUS DEN TAGESEMPFEHLUNGEN ODER DEM OABEITS-LUNCH. EXTRAWÜRSTEL HERZLICH WILLKOMMEN 😊

GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1663



TRADITION & REGIONALITÄT

UNSERE GERICHTE, UND DIE PRODUKTE MIT DENEN SIE ZUBEREITET SIND, DAS IST ES, WAS UNS IM BÄRENWIRT BESONDERS AM HERZEN LIEGT.

UNSERE FISCHE beziehen wir von der Schloss Fischerei direkt vom Fuschlsee, der sich durch seine Trinkwasserqualität auszeichnet.

RINDER UND KÄLBER sind heimische Tiere aus dem Flachgau.

ERDÄPFEL & EIER stammen von unseren Salzburger Bauern aus Wals.

BROT UND GEBÄCK liefert die Bäckerei Leihmüller aus Salzburg.

DAS SALZACHERWÜRSTEL, eine Eigenkreation von Patrick Knittelfelder und Andreas Felleis, wird von der Salzburger Fleischerei Renner hergestellt.

WILDBRET: Wir verkochen nur Wild, welches von Salzburger Jägern in Salzburg und den angrenzenden Jagdgebieten weidmannsgerecht erledigt wird.

DAS AUGUSTINER BIER beziehen wir direkt von der Brauerei Mülln - für uns Müllner das beste Bier der Welt.

UNSERE MISSION

WOCHENLANG HABEN WIR HENDL, PANIER UND TEMPERATUR GETESTET. WIR WOLLEN DAS BESTE BACKHENDL ÖSTERREICHS SERVIEREN.

HALBES BACKHENDL MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT

DAS HALBE HENDL IN 5 TEILEN SERVIERT, DIE LEBER EXTRA.