

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



WINTER TIME



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

BOCK BEER STRONG BEER



AUGUSTINER BOCK 1/2 l € 5,40


MULLED WINE AND HOT PUNCH

MULLED WINE 1/4 l € 4,40

HOT PUNCH ALCOHOL-FREE 1/4 l € 4,20



STARTER

PUMPKIN CREAM SOUP € 5,90
with a dash of pumpkinseed oil and pork chip (A,F,G,L) 

TRADITIONAL VIENNESE SOUP POT (BROTH) € 9,40
with noodles, carrots and beef (I,F,L)

MAIN DISH




»VEGAN« MEATPATTIES € 14,90
with pumkin sauce and roast potatoes (A,F,L)

BAKED CARP FILLET € 18,90
with potato lamb's lettuce salad and sauce tartare (A,C,D,F,G,L,M,O)

GRILLED PORK MEDALLIONS € 19,90
served with fine pepper cream sauce, croquettes and winterly vegetables (A,C,F,G,L,M,O)

STEAMED PIKEPERCH FILLET € 17,90
in Styrian root sauce with potatoes and horseradish (D,F,L,O)

PINK ROAST DEER CUTS € 28,90
with porcini sauce, pommes William and stewed pear with cranberries (A,C,G,L,M,O) 


VENISON RAGOUT € 21,90
with bread dumpling, red cabbage and stewed pear with cranberries (A,C,F,G,L,M,O)


BÄRENWIRT'S SECRET € 64,90
for 2 persons (A,C,F,G,L,M,O)

VIENNESE BEEF ONION ROAST € 24,90
with sauteed onion sauce, potato croquettes and green beans wrapped in bacon (A,C,F,G,L,M,O)

DESSERT



CUT-UP PANCAKES € 12,90
with apples and cinnamon in vanilla sauce (A,C,G,F) 

MOUSSE FROM CHESTNUT € 10,90
with cherry sorbet and crunchy almond brittle (C,G,O) 



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 Bierschopfbratn mit Semmelknödel und Sauerkraut (A,C,G,F,L) Roast pork with dumpling and „sauerkraut“ Costata di maiale con canederli e crauti Echine de porc rôti avec quenelle de pain et choucroute	€ 14,90
Kasnocken aus dem Pfandl mit Blattsalat (A,C,G,M,O,F,L) Pasta in melted cheese, deep fried onion with leaf salad Gnocchi in formaggio con insalata Gnocchi au fromage avec laitue	€ 13,50
Salzacherwürstel mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut (M,O,A,G) Sausage with roasted potatoes and sauerkraut Salsicce con patate arrosto e crauti Saucisses avec pommes de terre rôties et choucroute	€ 14,90
Geröstete Semmelknödel mit Ei und Blattsalat (A,C,G,M,O) Roasted dumplings with egg and leaf salad Canederli arrosti all' uovo con insalata Quenelles de pain grillé avec oeuf et laitue	€ 11,40
Großes Rindsgulasch mit Knödel in „Bärengröße“ (A,C,F,G,L,O) Large goulash with (kingsize) dumpling Grande goulash di manzo con canederli Goulache de boeuf avec quenelle de pain	€ 17,80
Kleines Rindsgulasch mit Semmerl (A,C,F,G,L,O) Small goulash with roll Goulash di manzo con panino Goulache de boeuf avec petit pain	€ 13,90
Wiener Schnitzel vom Kalb, Petersilerdäpfel und Preiselbeeren (A,C,G,H) 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	€ 26,90
Schweinschnitzel Wiener Art, Petersilerdäpfel und Preiselbeeren (A,C,G,H) 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	€ 15,90
Bärenwirt Schnitzel gefüllt mit Speck, Zwiebel, Käse, Champignons, mit Butterreis (A,C,H,G) 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	€ 18,90
½ Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,H,M,O,G) Deep fried chicken with potato salad Frittura di polo con insalata di patate Poulet pané et frit avec salade de pommes de terre	€ 18,90
Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-Gurkensalat & Sauce Tartare (A,C,H,M,O,G) 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	€ 17,90
Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln und Apfelkren (F,G,L,O) 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	€ 22,80
Salzburger Bratwurst mit Rösterdäpfeln und Speck-Krautsalat (F,G,L,M,O) 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	€ 14,90
Blunz'ngröstl mit Kren und Sauerkraut (A,C,F,G,L,M,O) Fried blood sausage with horseradish and sauerkraut Sanguinaccio arrosto con rafano e crauti Boudin noir rôti au raifort et choucroute	€ 13,90
Kalbsrahmbeuschel mit Bärenknödel (A,C,G,L,O) Veal lights with huge dumpling Polmone di vitello con gnocco Poumon de veau avec boulette	€ 15,90



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

