

seit **1663**

BÄRENWIRT



INTERNATIONAL

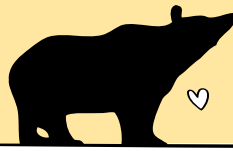
OPENING HOURS
DAILY
11 A.M. - 11 P.M.



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



WWW.FELLEIS-KNITTELFELDER.AT



LENTEN SEASON

WLAN PASSWORD
backhendl

WINE & BEER RECOMMENDATION

FASTING BEER FROM AUGUSTINER BRÄU	0,5l € 5,80
WEISSBURGUNDER DAC 2021 . Hannes Sabathi . Gamlitz . Südsteiermark	1/8l € 5,20
MERLOT RESERVE 2019/20/21 . Alexander Egermann . Illmitz . Neusiedler See	1/8l € 7,20

STARTER & SOUP

FASTING SOUP with vegetables and parsley dumplings [A C F G L]	€ 6,90
HERRING SALAD speciality de la maison with homemade bread [A C D F G H L M O]	€ 11,90

MAIN COURSE

» BEYOND MEAT « VEGAN MEATBALLS with lecsó, leaf spinach and salted potatoes [A F L M]	€ 15,90
SPINACH DUMPLINGS with brown butter, grated cheese and leaf salad [A C E F G L M O]	€ 14,90
CREAM SPINACH WITH ROAST POTATOES and fried egg [C M]	€ 12,50
GRILLED FRESH TROUT » MÜLLNERIN STYLE « with parsley potatoes [A D F G L M]	€ 21,90

DESSERT

HOMEMADE STRAWBERRY CURD DUMPLINGS served with fruit sauce [A C G]	€ 8,50
--	--------



BÄRENWIRT

COLD STARTERS AND SNACKS

- Haussulze mit Kernölvinaigrette und Vogersalat** (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) € 13,50
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) € 5,20
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) € 6,20
Soup with liver dumplings
- Brodo con canederli di fegato**
Soupe avec quenelles de foies
- Kaspessknödelsuppe** (A,C,G,L,F) € 6,80
„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 Bierschopbratli 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	€ 15,90
Kasnocken aus dem Pfandl mit Blattsalat (A,C,G,M,O,FL) Pasta in melted cheese, deep fried onion with leaf salad Gnocchi in formaggio con insalata Gnocchi au fromage avec laitue	€ 14,50
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 „Bärengroße“ (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 psalliotie) 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	€ 18,90
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



BÄRENWIRT

FRESHWATER FISH

- Gebackenes Zanderfilet mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Sauce Tartar** (A,C,D,FG,L,M,O) € 18,50
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) € 8,20
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' 0,3 l € 4,10

0,5 l € 5,20

ONE OF THE BEST BEERS WORLDWIDE
100% HANDMADE - 100% LOCAL
SERVED CHILLED IN A STONE MUG

Augustiner Bräu München 'wheat beer' 0,5 l € 5,80

Radler -> beer mixed with Sprite, Fanta or Almdudler 0,3 l € 4,10

0,5 l € 5,20

non alcoholic beer 0,5 l € 4,40

non alcoholic wheat beer 0,5 l € 4,60

WHITE WINE

Green Veltliner . country wine 1/8 l € 4,20

Welschriesling . Steirische Klassik € 5,10

Sabathi

Green Veltliner DAC . Hofbauer-Schmidt € 5,20

RED WINE

Zweigelt . country wine 1/8 l € 4,50

Blaufränkisch . Ernst Triebaumer € 4,90

Neusiedl-Hügelland

Cuvée Klassik . Aumann € 5,20

WINE 'SPRITZER'

white 1/4 l € 3,90

red 1/4 l € 4,20

summerspritz 1/4 l € 4,90

WE'D LOVE TO GET
THE WINE LIST FOR YOU



NON-ALCOHOLIC DRINKS

Organic juice 0,25 l € 4,10

cloudy apple

Fruit juices 0,25 l € 2,90

black currant . apple . orange

Juice & soda 0,25 l € 2,70

black currant . apple . orange 0,5 l € 4,70

Soft drinks 0,25 l € 3,20

Coke . Fanta . Sprite . Almdudler 0,5 l € 4,90

Coca-Cola zero 0,33 l € 3,50

Spezi coke & fanta mix 0,25 l € 3,20

0,5 l € 4,90

Ice tea 0,33 l € 3,50

Still mineral water 0,7 l € 5,60

(Römerquelle) 0,33 l € 3,30

Sparkling water 0,7 l € 5,60

(Römerquelle) 0,33 l € 3,30

Soda water 0,25 l € 2,40

0,5 l € 3,20

Soda lemon 0,25 l € 2,90

0,5 l € 3,90

Water (without ordering something else) 0,5 l € 1,00

RED BULL ORGANICS Bitter Lemon 0,25 l € 5,90

RED BULL ORIGINAL Energy Drink 0,25 l € 4,90

COFFEE & TEA

Espresso € 2,90

Double espresso € 4,20

Cappuccino € 4,20

Café latte € 4,90

Tea € 3,20

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

