

Welcome at

BÄRENWIRT

— since 1663 —



OPENED DAILY

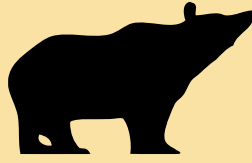
11 A.M. - 11 P.M.

KITCHEN

11:30 A.M. - 2:00 P.M.

5:30 P.M. - 9:30 P.M.

WWW.FELLEIS-KNITTELFELDER.AT



WIFI-PASSWORD
backhendl

WILD GARLIC SEASON

WINE & BEER RECOMMENDATION

LENT BEER FROM AUGUSTINER BRÄU	0,5 l	€ 6,50
WEISSBURGUNDER DAC . Vineyard Hannes Sabathi . Gamlitz . Südsteiermark	1/8 l	€ 5,20
CHARDONNAY . Vineyard Paul Achs . Gols . Neusiedlersee	1/8 l	€ 4,90
GELBER MUSKATELLER . Vineyard Hannes Sabathi . Gamlitz . Südsteiermark	1/8 l	€ 5,10
MERLOT . Vineyard Alexander Egermann . Illmitz . Neusiedler See	1/8 l	€ 7,20
CABERNET SAUVIGNON RESERVE . Vineyard Egermann . Illmitz . Burgenland	1/8 l	€ 5,90

SOUP

CREAM OF WILD GARLIC SOUP (A,F,G,L)	€ 7,90
--	--------

MAIN COURSE

» BEYOND MEAT « VEGAN CHEESEBURGER	€ 19,90
with leaf salad, dip and potato wedges (A,E,F,H,L,M,N)	

SPINACH DUMPLINGS	€ 15,90
with brown butter, grated cheese and leaf salad (A,C,E,F,G,L,M,O)	

DEER STEW » HUNTER STYLE «	€ 24,90
in creamy sauce, brussel sprouts and potato croquettes (A,C,F,G,M,L,O)	

SMALL PASTA WITH MELTED CHEESE AND WILD GARLIC	€ 16,90
served with leaf salad (A,C,F,G,L,M)	

GRILLED FRESH SALMON TROUT FILLET FROM LAKE FUSCHLSEE	€ 23,90
with creamy wild garlic pasta and leaf salad (A,C,D,F,G,L,M)	

DESSERT

DEEP-FRIED APPLE RINGS	€ 8,90
with vanilla sauce, cinnamon and sugar (A,C,G)	



COLD STARTERS AND SNACKS

- Haussulze mit Kernölvinaigrette und Vogelsalat** (M,L,O) € 10,90
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) € 13,90
Smoked filet of arctic char from Lake Fuschl with horseradish and salad
- Salmerino alpino affumicato del Lago di Fuschl con rafano e insalata**
Ombre chevalier fume de Lac Fuschl avec raifort et salade

SOUPS

- Frittatensuppe** (A,C,FG,L) € 5,60
Clear soup with sliced pancakes
- Brodo con crespelle**
Soupe avec célestines
- Augustiner Bierschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons** (A,L,G,F) € 6,90
Frothed beer soup
- Zuppa di birra**
Potage de bière
- Leberknödelsuppe** (A,C,G,L,F) € 6,70
Soup with liver dumplings
- Brodo con canederli di fegato**
Soupe avec quenelles de foies
- Kaspessknödelsuppe** (A,C,G,L,F) € 7,20
„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) € 6,40
Mixed salad with dressing
- Insalata mista**
Salade composée
- Blattsalat mit Hausdressing** (M,O,G) € 5,90
Leaf salad with dressing
- Insalata con condimento**
Laitue avec dressing
- Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing** (M,G,O) € 14,90
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) € 17,50
Salad with deep fried chicken
- Insalata con pollastro fritto**
Salade composée avec poulet pané et frit



MAIN DISHES

<p>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</p>	€ 16,50
<p>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</p>	€ 14,90
<p>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</p>	€ 15,60
<p>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</p>	€ 11,40
<p>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</p>	€ 18,50
<p>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</p>	€ 14,50
<p>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</p>	€ 27,90
<p>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</p>	€ 16,90
<p>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</p>	€ 19,40
<p>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</p>	€ 19,50
<p>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</p>	€ 19,40
<p>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</p>	€ 23,40
<p>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</p>	€ 15,60



FRESHWATER FISH

- Gebackenes Zanderfilet mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Sauce Tartar** (A,C,D,FG,L,M,O) € 18,90
 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

DESSERTS

- Topfenbeerenstrudel mit Beerenragout und Vanillesauce** (A,C,H,G) € 7,40
 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) € 7,40
 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) € 13,50
 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) € 20,90
 Soufflé Salzburg style (for 2 people, on request)
Nova sbattute al forno
 Soufflé salzbourgeois

DRINKS

TASTE THE WORLD-FAMOUS
»AUGUSTINER BRÄU BEER«
BREWED FROM MALT, WATER,
HOP & YEAST.



BEER

Augustiner Bräu Salzburg 'Lager beer'	0,3 l	€ 4,50
	0,5 l	€ 5,60
Augustiner Bräu München 'Wheat beer'	0,5 l	€ 6,20
Shandy [Beer mixed with Sprite, Fanta or Almdudler]	0,3 l	€ 4,50
	0,5 l	€ 5,60
Non-alcoholic beer	0,5 l	€ 5,20
Non-alcoholic wheat beer	0,5 l	€ 5,40

GLASS OF WHITE WINE

Grüner Veltliner · Country wine	1/8	€ 4,20
Welschriesling · Styrian Classic · Sabathi	1/8	€ 5,10
Grüner Veltliner DAC · Hofbauer-Schmidt	1/8	€ 5,20

GLASS OF RED WINE

Zweigelt · Country wine	1/8	€ 4,50
Blaufränkisch · Ernst Triebaumer · Neusiedl-Hügelland	1/8	€ 4,90
Cuvée Klassik · Aumann	1/8	€ 5,20

SPRITZ

White-wine spritz	0,25 l	€ 3,90
Red-wine spritz	0,25 l	€ 4,20
Summer spritz	0,5 l	€ 4,90

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Organic Juice

Cloudy apple pure	0,25 l	€ 4,10
Cloudy apple with soda	0,25 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 5,90

Fruit juice

Johannisbeere · Apfel · Orange	0,25 l	€ 3,20
--------------------------------	--------	--------

Juice & Soda

Johannisbeere · Apfel · Orange	0,25 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 4,90

Juice & Water

Johannisbeere · Apfel · Orange	0,25 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,90

Soft drinks

Coca-Cola · Fanta · Sprite · Almdudler	0,25 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 5,90

Coca-Cola zero

0,33 l	€ 3,50
--------	--------

Spezi

coke mixed with fanta	0,25 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 5,90

Ice Tea

0,33 l	€ 3,50
--------	--------

Mineral Water

still or sparkling	0,33 l	€ 3,50
	0,7 l	€ 6,40

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

0,5 l	€ 1,00
-------	--------

COFFEE & TEA

Espresso

€ 3,10

Double Espresso

€ 4,50

Cappuccino

€ 4,90

Café Latte

€ 5,20

TEA

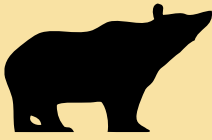
€ 3,50

Fruit · Black · Herbal · Peppermint · Green

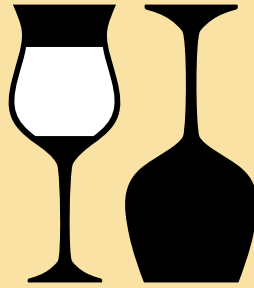


INTERESTING FACTS ABOUT MÜLLN & THE BÄRENWIRT

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. 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 had been washed up - that's how the name 'Bärenwirt' was born.



WINE LIST



SPARKLING

PROSECCO D.O.C.
Follador | Treviso | Italy

0,75 l € 33,-

WHITE WINE FROM AUSTRIA

GRÜNER VELTLINER STEINFEDER DAC | 2024
Vineyard Lehensteiner | Wachau

0,75 l € 31,-

ROTER VELTLINER ORGANIC | 2024
Vineyard Schuster | Wagram

0,75 l € 35,-

YELLOW MUSCATEL FALINA DAC | 2023
Vineyard Hannes Sabathi | Gamlitz | Southern Styria

0,75 l € 39,-

PINOT BLANC ORGANIC | 2022
Vineyard Mrozowski | Weinviertel region

0,75 l € 39,-

ROSÉ WINE FROM AUSTRIA

ROSÉ FROM ZWEIGELT | 2021/24
Vineyard Josef Ehmoser | Großweikersdorf | Wagram

0,75 l € 36,-

RED WINE FROM AUSTRIA

CUVÉE CLASSIC | 2021/23
Vineyard Aumann | Tribuswinkel | Thermal region

0,75 l € 32,-

ZWEIGELT GOLDBERG | 2023
Vineyard Werner Achs | Gols | Lake Neusiedl

0,75 l € 39,-

BLAUFRÄNKISCH | 2020
Vineyard Oscar Szemes | Pinkafeld

0,75 l € 32,-

PINOT NOIR HOCHWEINGARTEN BIO | 2023
Vineyard Paul Achs | Gols | Lake Neusiedl

0,75 l € 39,-

ARACHON | 2019
Vineyard Tibor Szemes |
F.X. Pichler und Manfred Tement | Burgenland

0,75 l € 48,-

CHEERS · SALUTE · PROST · SANTÉ · SKÅL

SINCE 1663

TRADITIONAL SPECIALITIES

HISTORICAL BEER

BEST

DEEP FRIED CHICKEN

FREE PARKING

SEE YOU SOON

T: 0662 422 404 | E: prost@baerenwirt-salzburg.at

Müllner Hauptstrasse 8 · 5020 Salzburg

www.baerenwirt-salzburg.at

