

Welcome at

BÄRENWIRT

— since 1663 —



OPENED DAILY

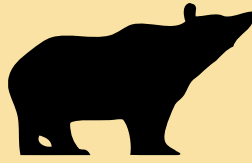
11 A.M. - 11 P.M.

KITCHEN

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

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

WWW.FELLEIS-KNITTELFELDER.AT



WIFI-PASSWORD
backhendl

ASPARAGUS SEASON



WINE RECOMMENDATION

GEMISCHTER SATZ »STIERWOSCHA«

Different varieties of white wine

1/8 l € 5,60

MERLOT 2022 Alexander Egermann | Illmitz | Neusiedler See

1/8 l € 7,20

APERITIF RECOMMENDATION

CRANBERRY SPRITZ

€ 6,90

STARTER

COLD SLICED ROASTBEEF

with wild garlic dip and fresh asparagus (C,F,G,L,M)

€ 16,90

ASPARAGUS CREAM SOUP

with croutons (A,F,G,L)

€ 7,90

MAIN DISH

» BEYOND MEAT « VEGAN CHEESEBURGER

with leaf salad, dip and potato wedges (A,E,F,H,L,M,N)

€ 19,90

FRESH ASPARAGUS FROM THE MARCHFELD REGION

served with parsley potatoes and sauce Hollondaise (C,F,G,O)

€ 23,90

FRIED SALMON TROUT FILLET FROM LAKE FUSCHLSEE

served with fresh asparagus and sauce Hollondaise (C,D,F,G,O)

€ 29,90

PINK ROAST MEDAILLONS OF PORK

in black pepper cream sauce, asparagus-potato gratin & root vegetables (A,C,F,G,L,M)

€ 32,90

DESSERT

SEMOLINA PUDDING

served with fresh strawberry ragout and vanilla ice cream (A,C,F,G,O)

€ 9,90



COLD STARTERS AND SNACKS

- Haussulze mit Kernölvinaigrette und Vogersalat** (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**
Ombles chevaliers fumés de Lac Fuschl avec raifort et salade

SOUPS

- Frittatensuppe** (A,C,F,G,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
Grüner Veltliner Steinfeder DAC 2024 Vineyard Lehensteiner · Wachau	1/8	€ 5,80
Gelber Muskateller Falina DAC 2023 Vineyard Hannes Sabathi · Gamlitz · Südstmk.	1/8	€ 6,50

GLASS OF RED WINE

Zweigelt · Country wine	1/8	€ 4,50
Blaufränkisch 2020 Vineyard Oscar Szemes · Pinkafeld	1/8	€ 5,90
Zweigelt 2023 Vineyard Paul Achs · Gols · Neusiedlersee	1/8	€ 6,10

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	0,25 l	€ 3,20
black currant · apple · orange		
Juice & Soda	0,25 l	€ 2,90
black currant · apple · orange	0,5 l	€ 4,90
Juice & Water	0,25 l	€ 2,50
black currant · apple · orange	0,5 l	€ 3,90
Soft drinks	0,25 l	€ 3,20
Coca-Cola · Fanta · Sprite · Almdudler	0,5 l	€ 5,90
Coca-Cola zero	0,33 l	€ 3,50
Spezi	0,25 l	€ 3,20
coke mixed with fanta	0,5 l	€ 5,90
Ice Tea	0,33 l	€ 3,50
Mineral Water	0,33 l	€ 3,50
still or sparkling	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

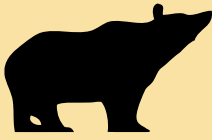
COFFEE & TEA

Espresso		€ 3,10
Double Espresso		€ 4,50
Cappuccino		€ 4,90
Café Latte		€ 5,20
TEA		€ 3,50
Fruit · Black · Herbal · Peppermint · Green		

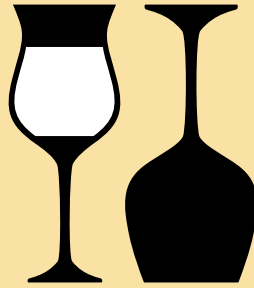


INTERESTING FACTS ABOUT MÜLLN & THE BÄRENWIRT

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 it's 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

