

MAHL ZEIT



WWW.FELLEIS-KNITTELFELDER.AT

GEÖFFNET

TÄGLICH 11:00 BIS 23:00 UHR

KÜCHE

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



WLAN-PASSWORT
backhendl

WEINEMPFEHLUNG

GEMISCHTER SATZ »STIERWOSCHA«

1/8 l € 5,60

MERLOT 2022 Alexander Egemann | Illmitz | Neusiedler See

1/8 l € 7,20

APERITIFEMPFEHLUNG

BÄRIGER PREISELBEERSPRITZER

€ 6,90

VORSPEISE & SUPPE

ESSIGWURST VON DER SPECKKNACKER

€ 9,90

mit rotem Zwiebel und Gebäck (A,O)

LUNGAUER EACHTLINGSUPP'N

€ 7,90

mit Croutons (A,F,G,L,O)

HAUPTSPEISEN

» BEYOND MEAT « VEGANER CHEESEBURGER

€ 19,90

mit Blattsalat, Dip und Erdäpfelwedges (A,E,F,H,L,M,N)

BÄRIGER » BACKHENDL-BURGER «

€ 20,90

mit Pommes Frites & Knofidip (A,E,F,H,G,L,M)

BÄRENWIRTSPIESS [PUTE, RIND, SCHWEIN]

€ 24,90

mit Pommes Frites & zweierlei Dipsaucen (A,C,F,G,L,O)

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET VOM FUSCHLSEE

€ 29,90

auf Safran-Bandnudeln, Blattspinat & Kirschtomaten (A,C,D,F,G,L,M,O)

DESSERT

2 STÜCK HAUSGEMACHTE TOPFENKNÖDEL

€ 9,90

mit Zimtbrösel auf Erdbeerragout (A,C,G,O)

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

HAUSSULZE mit Kernölvinaigrette & Vogerlsalat (M,L,O)	€ 11,90
GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET vom Fuschlsee mit Oberskren & Salatbouquet (D,G,M,O)	€ 14,50

SUPPEN

FRITTATENSUPPE (A,C,F,G,L)	€ 5,90
AUGUSTINER BIRSCHAUMSUPPE mit Schwarzbrotcroutons (A,L,G,F)	€ 7,50
LEBERKNÖDELSUPPE (A,C,G,L,F)	€ 7,20
KASPRESSKNÖDELSUPPE (A,C,G,L,F)	€ 7,20

AUS DEM TOPF

GROSSES RINDSGULASCH mit Knödel in „Bärengroße“ (A,C,F,G,L,O)	€ 19,40
KLEINES RINDSGULASCH mit Semmerl (A,C,F,G,L,O)	€ 14,90
GEKOCHTER TAFELSPITZ mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln & Apfelkren (F,G,L,O)	€ 23,40

IN DER REIN & AUS'M PFANDL

OFENFRISCHES BIRSCHOPFBRTL mit Semmelknödel in „Bärengroße“ & Sauerkraut (A,C,G,F,L)	€ 17,50
SALZACHERWÜRSTEL mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut (M,O,A,G)	€ 16,50
SALZBURGER BRATWURST mit Rösterdäpfeln und Speck-Krautsalat (F,G,L,M,O)	€ 16,50
KASNOCKEN AUS DEM PFANDL mit Blattsalat (A,C,G,M,O,F,L)	€ 15,90
GERÖSTETE SEMMELKNÖDEL mit Ei & Blattsalat (A,C,G,M,O)	€ 12,40

AUS DEM SÜSSWASSER

GEBACKENES ZANDERFILET € 19,50
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Sauce Tartar (A,C,D,F,G,L,M,O)

GEBACKENES

WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 28,90
ODER VOM SCHWEIN € 17,90
mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren (A,C,G,H)

„BÄRENWIRT-SCHNITZEL“ VOM SCHWEIN € 20,40
gefüllt mit Speck, Zwiebel, Käse, Champignon & Butterreis (A,C,H,G)

½ BACKHENDL mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,H,M,O,G) € 20,50

GEBACKENE KALBSLEBER € 19,90
mit Erdäpfel-Gurkensalat & Sauce Tartare (A,C,H,M,O,G)

SALATE

GEMISCHTER SALAT mit Hausdressing (M,O,G) € 6,90

BLATTSALAT mit Hausdressing (M,O,G) € 6,40

GEGRILLTE PUTENSTREIFEN € 15,90
auf Blattsalat mit Joghurtdressing (M,G,O)

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT mit Kernöl (A,C,M,G,F,O) € 18,50

SÜSSES MACHT FROH

TOPFENBEERENSTRUDEL mit Beerenragout & Vanillesauce (A,C,H,G) € 7,90

APFELSTRUDEL mit Vanillesauce & Schlagobers (A,H,G) € 7,90

PALATSCHINKEN mit Marillenmarmelade, 2 Stück (A,C,G) € 8,40

EIS-PALATSCHINKE mit Vanilleeis,
Schokoladensauce & Schlagobers, 1 Stück (A,C,G) € 10,90

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN mit Schokoladensauce
und Schlagobers (A,C,G,H,F) € 8,70

KAISERSCHMARREN € 13,90
mit Zwetschenröster (A,C,G)

SALZBURGER NOCKERL € 21,90
für 2 Personen (auf Anfrage) (A,C,G)

GETRÄNKE



BIER

Augustiner Bräu	0,3 l	€ 4,50
Salzburg Märzenbier	0,5 l	€ 5,60
Augustiner Bräu	0,5 l	€ 6,20
München Weißbier		
Radler	0,3 l	€ 4,50
mit Sprite, Fanta oder Almdudler	0,5 l	€ 5,60
Alkoholfreies Bier	0,5 l	€ 5,20
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	€ 5,40

ACHTERL WEISS

Grüner Veltliner · Landwein	€ 4,20
Grüner Veltliner Steinfeder DAC 2024	€ 5,80
Weingut Lehensteiner · Wachau	
Gelber Muskateller Falina DAC 2023	€ 6,50
Weingut Hannes Sabathi · Gamlitz · Südstmk.	

ACHTERL ROT

Zweigelt · Landwein	€ 4,50
Blaufränkisch 2020	€ 5,90
Weingut Oscar Szemes · Pinkafeld	
Zweigelt 2023	€ 6,10
Weingut Paul Achs · Gols · Neusiedlersee	

SPRITZER

Weiss	0,25 l	€ 3,90
Rot	0,25 l	€ 4,20
Sommerspritzer	0,5 l	€ 4,90

ALKOHOLFREI

Saft vom Biobauern

Apfel naturtrüb pur	0,25 l	€ 4,10
Apfel naturtrüb	0,25 l	€ 3,10
gespritzt	0,5 l	€ 5,90

Saft pur

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

Saft gespritzt mit Mineralwasser

Johannisbeere · Apfel · Orange	0,5 l	€ 4,90
--------------------------------	-------	--------

Saft gespritzt mit Leitungswasser

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

Limonaden

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

Coca-Cola zero

0,33 l	€ 3,50
--------	--------

Spezi

0,25 l	€ 3,20
0,5 l	€ 5,90

Eistee

0,33 l	€ 3,50
--------	--------

Mineralwasser still oder prickelnd

Römerquelle	0,33 l	€ 3,50
	0,7 l	€ 6,40

Sodawasser

0,25 l	€ 2,40
0,5 l	€ 3,20

Soda Zitrone

0,25 l	€ 2,90
0,5 l	€ 3,90

Leitungswasser

0,5 l	€ 1,50
-------	--------

KAFFEE & TEE

Kleiner Brauner oder Mocca	€ 3,10
----------------------------	--------

Verlängerter Brauner	€ 3,50
----------------------	--------

Großer Brauner oder Mocca	€ 4,50
---------------------------	--------

Cappuccino	€ 4,90
------------	--------

Café Latte	€ 5,20
------------	--------

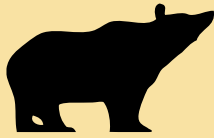
Tee

Früchte · Schwarz · Kräuter · Pfefferminz · Grün	€ 3,50
--	--------

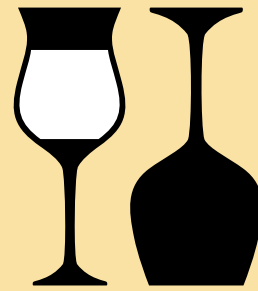


WISSENSWERTES ÜBER MÜLLN UND DEN BÄRENWIRT

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 Bäregässchen 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.



WEINKARTE



PRICKELNDES

PROSECCO D.O.C.

Follador | Treviso | Italien

0,75 l

€ 33,-

WEISSWEIN AUS ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER STEINFEDER DAC | 2024

Weingut Lehensteiner | Wachau

0,75 l

€ 31,-

ROTER VELTLINER BIO | 2024

Weingut Schuster | Wagram

0,75 l

€ 35,-

GELBER MUSKATELLER FALINA DAC | 2023

Weingut Hannes Sabathi | Gamlitz | Südsteiermark

0,75 l

€ 39,-

WEISSBURGUNDER BIO | 2022

Weingut Mrozowski | Weinviertel

0,75 l

€ 39,-

ROSÉ AUS ÖSTERREICH

ROSÉ VOM ZWEIFELT | 2021/24

Weingut Josef Ehmoser | Großweikersdorf | Wagram

0,75 l

€ 36,-

ROTWEIN AUS ÖSTERREICH

CUVÉE CLASSIC | 2021/23

Weingut Aumann | Tribuswinkel | Thermenregion

0,75 l

€ 32,-

ZWEIFELT GOLDBERG | 2023

Weingut Werner Achs | Gols | Neusiedlersee

0,75 l

€ 39,-

BLAUFRÄNKISCH | 2020

Weingut Oscar Szemes | Pinkafeld

0,75 l

€ 32,-

PINOT NOIR HOCHWEINGARTEN BIO | 2023

Weingut Paul Achs | Gols | Neusiedlersee

0,75 l

€ 39,-

ARACHON | 2019

Weingut Tibor Szemes |

F.X. Pichler und Manfred Tement | Burgenland

0,75 l

€ 48,-

PROST, SAGT DER BÄR

WILLKOMMEN IM BÄRENWIRT

Der traditionellen Wirtshauskultur, neu interpretiert, sehen wir uns verpflichtet. Wählen Sie aus unserer Speisekarte, aus den Tagesempfehlungen oder dem Oabeits-Lunch. Extrawürstel herzlich willkommen ;)



TRADITION & REGIONALITÄT

Unsere Gerichte sowie die Produkte, mit denen diese zubereitet sind, liegen uns im Bärenwirt besonders am Herzen.

UNSERE FISCHE

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

RINDER & KÄLBER

sind heimische Tiere aus dem Flachgau.

ERDÄPFEL & EIER

stammen von unseren Salzburger Bauern aus Wals.

BROT & GEBÄCK

liefert die Bäckerei Leihmüller aus Salzburg.

DAS SALZACHERWÜRSTEL

ist eine Eigenkreation von Patrick Knittelfelder und Andreas Felleis und wird von der Salzburger Fleischerei Renner hergestellt.

WILDBRET

Wir verkochen nur Wild, welches von Salzburger Jägern in Salzburg und den angrenzenden Jagdgebieten weidmannsgerecht erlegt 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 & TEMPERATUR GETESTET,
DENN WIR WOLLEN DAS BESTE BACKHENDL ÖSTERREICHS SERVIEREN.

HALBES BACKHENDL MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT

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