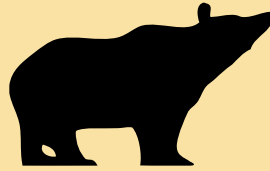


MAHL ZEIT



WWW.FELLEIS-KNITTELFELDER.AT

GEÖFFNET
TÄGLICH 11:00 BIS 23:00 UHR
KÜCHE
11:30 BIS 14:00 & 17:30 BIS 21:30



BÄRLAUCHZEIT



WLAN-PASSWORT
backhendl

WEINEMPFEHLUNG

ROTER VELTLINER BIO Weingut Schuster | 2024 | Wagram 1/8 | € 6,20

ARACHON Weingut T.FX.T | 2019 | Pinkafeld 1/8 | € 7,90

SUPPE

BÄRLAUCHCREMESUPPE (A,F,G,L) € 8,90

HAUPTSPEISEN

»BEYOND MEAT« VEGAN € 19,90

Vegane Fleischbällchen
auf Bärlauchsauce und Braterdäpfeln (A,C,E,F,H,M,N)

BÄRLAUCH-SCHAFKÄSELAIBCHEN € 15,90

auf Blattsalat (A,C,E,F,G,L,M,O)

BÄRLAUCHKASNOCKEN € 18,50

mit Blattsalat (A,C,F,G,L,M)

GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET VOM FUSCHLSEE € 25,90

auf Bärlauchrahmnudeln & Cherrytomaten (A,C,D,F,G,L,M)

DESSERT

ERDBEERMOSSE € 10,90

mit Vanilleeis und Schlagobers (A,C,G,H)



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

- HAUSSULZE** mit Kernölvinaigrette & Vogerlsalat (M,L,O) € 12,50
- GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET** vom Fuschlsee € 15,50
mit Oberskren & Salatbouquet (D,G,M,O)

SUPPEN

- FRITTATENSUPPE** (A,C,F,G,L) € 6,50
- AUGUSTINER BIRSCHAUMSUPPE** € 7,90
mit Schwarzbrotcroutons (A,L,G,F)
- LEBERKNÖDELSUPPE** (A,C,G,L,F) € 7,90
- KASPRESSKNÖDELSUPPE** (A,C,G,L,F) € 7,90

AUS DEM TOPF

- GROSSES RINDSGULASCH** € 22,40
mit Knödel in „Bärengroße“ (A,C,F,G,L,O)
- KLEINES RINDSGULASCH** € 16,50
mit Semmerl (A,C,F,G,L,O)
- GEKOCHTER TAFELSPITZ** € 24,90
mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln & Apfelkren (F,G,L,O)

IN DER REIN & AUS‘M PFANDL

- OFENFRISCHES BIRSCHOPFBRTL** € 20,50
mit Semmelknödel in „Bärengroße“ & Sauerkraut (A,C,G,F,L)
- SALZACHERWÜRSTEL** € 16,50
mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut (A,G,M,O)
- SALZBURGER BRATWURST** € 17,50
mit Rösterdäpfeln und Speck-Krautsalat (A,F,G,L,M,O)
- KASNOCKEN AUS DEM PFANDL** mit Blattsalat (A,C,G,M,O,FL) € 16,50
- GERÖSTETE SEMMELKNÖDEL** mit Ei & Blattsalat (A,C,G,M,O) € 13,50



AUS DEM SÜSSWASSER

GEBACKENES ZANDERFILET € 20,50
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Sauce Tartar (A,C,D,F,G,L,M,O)

GEBACKENES

WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 31,50
ODER VOM SCHWEIN € 21,00

mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren (A,C,G,H)

„BÄRENWIRT-SCHNITZEL“ € 23,50

Gebackenes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Käse, Speck, Champignons & Zwiebel, serviert mit Reis & Preiselbeeren (A,C,H,G)

½ **BACKHENDL** mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,H,M,O,G) € 23,50

GEBACKENE KALBSLEBER € 21,00

mit Erdäpfel-Gurkensalat & Sauce Tartare (A,C,H,M,O,G)

JE ZUSÄTZLICH GEWÜNSCHTER BEILAGE € 4,50

SALATE

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

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

GEGRILLTE PUTENSTREIFEN € 16,50

auf Blattsalat mit Joghurtdressing (M,G,O)

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT mit Kernöl (A,C,M,G,F,O) € 19,50

SÜSSES MACHT FROH

TOPFENBEERENSTRUDEL mit Beerenragout & Vanillesauce (A,C,H,G) € 8,50

APFELSTRUDEL mit Vanillesauce & Schlagobers (A,H,G) € 8,50

PALATSCHINKEN mit Marillenmarmelade, 2 Stück (A,C,G) € 9,00

EIS-PALATSCHINKE mit Vanilleeis, € 11,00
Schokoladensauce & Schlagobers, 1 Stück (A,C,G)

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN € 9,00

mit Schokoladensauce und Schlagobers (A,C,G,H,F)

KAISERSCHMARREN € 13,90

mit Rum flambiert, mit Zwetschkenröster (A,C,G)

SALZBURGER NOCKERL € 21,90

für 2 Personen (auf Anfrage) (A,C,G)

GETRÄNKE

AUGUSTINER BRÄU
BIER
HANDARBEIT
LOKAL
SERVIERT IM STEINKRUG



**EINES DER BESTEN
BIERE WELTWEIT**

BIER

Augustiner Bräu	0,3 l	€ 4,90
Salzburg Märzenbier	0,5 l	€ 5,90
Augustiner Bräu München Weißbier	0,5 l	€ 6,50
Radler	0,3 l	€ 4,90
mit Sprite, Fanta oder Almdudler	0,5 l	€ 5,90
Alkoholfreies Bier	0,5 l	€ 5,50
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	€ 5,80

ACHTERL WEISS

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

ACHTERL ROT

Zweigelt · Landwein	€ 4,90
Blaufränkisch 2020 Weingut Oscar Szemes · Pinkafeld	€ 6,20
Zweigelt 2023 Weingut Paul Achs · Gols · Neusiedlersee	€ 6,50

SPRITZER

Weiss	0,25 l	€ 4,90
Rot	0,25 l	€ 5,20
Sommer-Spritzer	0,5 l	€ 5,50

ALKOHOLFREI

Saft vom Biobauern

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

Saft pur

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

Saft gespritzt mit Mineralwasser

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

Spezi

	0,25 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 5,90

Eistee

	0,33 l	€ 3,90
--	--------	--------

Mineralwasser still oder prickelnd

Römerquelle	0,33 l	€ 3,50
	0,7 l	€ 6,90

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	€ 2,00
--	-------	--------

KAFFEE & TEE

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

Verlängerter Brauner	€ 3,90
----------------------	--------

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

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

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

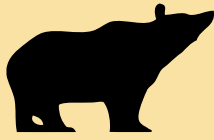
Tee	€ 3,90
-----	--------

Früchte · Schwarz · Kräuter · Pfefferminz · Grün

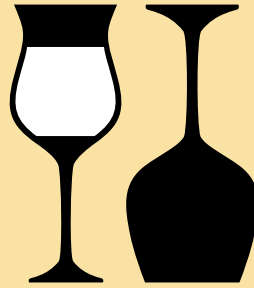


WISSENSWERTES ÜBER MÜLLN UND DEN BÄRENWIRT

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 Bärengässchen 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 € 33,-

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 ZWEIGELT | 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 € 35,-

ZWEIGELT GOLDBERG | 2023
Weingut Werner Achs | Gols | Neusiedlersee

0,75 l € 39,-

BLAUFRÄNKISCH | 2020
Weingut Oscar Szemes | Pinkafeld

0,75 l € 35,-

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 FISCH

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 Leimüller 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.