

*Welcome at*

# **BÄRENWIRT**

— since 1663 —



**OPENED DAILY**

**11 A.M. - 11 P.M.**

---

**KITCHEN**

---

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

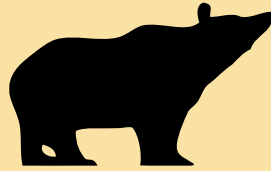
**5:30 P.M. - 9:30 P.M.**

---

---

**WWW.FELLEIS-KNITTELFELDER.AT**

---



# WILD GARLIC SEASON



WIFI-PASSWORD  
backhendl

## WINE RECOMMENDATION

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

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

## SOUP

**CREAM OF WILD GARLIC** (A,F,G,L) € 8,90

## MAIN COURSE

**»BEYOND MEAT« VEGAN** € 19,90  
Vegan meatballs on wild garlic sauce and  
roast potatoes (A,C,E,F,H,M,N)

**WILD GARLIC & FETA CHEESE PATTIES** € 15,90  
served with lettuce (A,C,E,F,G,L,M,O)

**SMALL PASTA WITH MELTED CHEESE AND WILD GARLIC** € 18,50  
served with lettuce (A,C,F,G,L,M)

**GRILLED SALMON TROUT FILET FROM LAKE FUSCHLSEE** € 25,90  
with creamy wild garlic pasta and  
melted cherry tomatoes (A,C,D,F,G,L,M)

## DESSERT

**FRESH STRAWBERRY MOUSSE** € 10,90  
served with vanilla ice and whipped cream (A,C,G,H)



## COLD STARTERS AND SNACKS

- Haussulze mit Kernölvinaigrette und Vogerlsalat** (M,L,O) € 12,50  
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) € 15,50  
Smoked filet of arctic char from Lake Fuschl with horseradish and salad
- Salmerino alpino affumicato del Lago di Fuschl con rafano e insalata**  
Ombles chevaliers fumés de Lac Fuschl avec raifort et salade

## SOUPS

- Frittatensuppe** (A,C,F,G,L) € 6,50  
Clear soup with sliced pancakes
- Brodo con crespelle**  
Soupe avec célestines
- Augustiner Bierschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons** (A,L,G,F) € 7,90  
Frothed beer soup
- Zuppa di birra**  
Potage de bière
- Leberknödelsuppe** (A,C,G,L,F) € 7,90  
Soup with liver dumplings
- Brodo con canederli di fegato**  
Soupe avec quenelles de foies
- Kaspessknödelsuppe** (A,C,G,L,F) € 7,90  
„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) € 6,90  
Mixed salad with dressing
- Insalata mista**  
Salade composée
- Blattsalat mit Hausdressing** (M,O,G) € 6,40  
Leaf salad with dressing
- Insalata con condimento**  
Laitue avec dressing
- Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing** (M,G,O) € 16,50  
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) € 19,50  
Salad with deep fried chicken
- Insalata con pollastro fritto**  
Salade composée avec poulet pané et frit



## MAIN DISHES

<b>Ofenfrisches Bierschopfbrat mit Semmelknödel und Sauerkraut</b> (A,C,G,F,L)	€ 20,50
Roast pork with dumpling and „sauerkraut“	
<b>Costata di maiale con canederli e crauti</b>	
Echine de porc rôti avec quenelle de pain et choucroute	
<b>Kasnocken aus dem Pfandl mit Blattsalat</b> (A,C,G,M,O,F,L)	€ 16,50
Pasta in melted cheese, deep fried onion with leaf salad	
<b>Gnocchi in formaggio con insalata</b>	
Gnocchi au fromage avec laitue	
<b>Salzacherwürstel mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut</b> (A,G,M,O)	€ 16,50
Sausage with roasted potatoes and sauerkraut	
<b>Salsicce con patate arrosto e crauti</b>	
Saucisses avec pommes de terre rôties et choucroute	
<b>Geröstete Semmelknödel mit Ei und Blattsalat</b> (A,C,G,M,O)	€ 13,50
Roasted dumplings with egg and leaf salad	
<b>Canederli arrosti all' uovo con insalata</b>	
Quenelles de pain grillé avec oeuf et laitue	
<b>Großes Rindsgulasch mit Knödel in „Bärengröße“</b> (A,C,F,G,L,O)	€ 22,40
Large goulash with (kingsize) dumpling	
<b>Grande goulash di manzo con canederli</b>	
Goulache de boeuf avec quenelle de pain	
<b>Kleines Rindsgulasch mit Semmerl</b> (A,C,F,G,L,O)	€ 16,50
Small goulash with roll	
<b>Goulash di manzo con panino</b>	
Goulache de boeuf avec petit pain	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren</b> (A,C,G,H)	€ 31,50
Viennese Schnitzel (veal), parsley potatoes and cranberries	
<b>Scaloppina di vitello in panato e fritto, patate e mirtilli</b>	
Escalope viennoise de veau, pommes de terre et airelle rouge	
<b>Schweinschnitzel Wiener Art mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren</b> (A,C,G,H)	€ 21,00
Pan fried pork cutlet, parsley potatoes and cranberries	
<b>Scaloppina di maiale in panato e fritto, patate e mirtilli</b>	
Escalope viennoise de porc, pommes de terre et airelle rouge	
<b>Bärenwirt-Schnitzel: Gebackenes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Käse, Speck, Champignons &amp; Zwiebel, serviert mit Reis &amp; Preiselbeeren</b> (A,C,H,G)	€ 23,50
'Bärenwirt-Schnitzel': Breaded escalope of pork, filled with ham, cheese, bacon, onions & mushrooms, served with rice & cranberries	
<b>Scaloppina di maiale impanata, ripiena di prosciutto, formaggio, pancetta, cipolle e funghi, servita con riso e mirtilli rossi</b>	
Escalope de porc, farcie de jambon, de fromage, de bacon, de champignons et d'oignons, servie avec du riz et des canneberges	
<b>½ Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat</b> (A,C,H,M,O,G)	€ 23,50
Deep fried chicken with potato salad	
<b>Frittura di polo con insalata di patate</b>	
Poulet pané et frit avec salade de pommes de terre	
<b>Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-Gurkensalat &amp; Sauce Tartare</b> (A,C,H,M,O,G)	€ 21,00
Deep-fried calf's liver with potato-cucumber salad & tartare sauce	
<b>Fegato di vitello fritto con insalata di patate e cetrioli, salsa tartara</b>	
Foie de veau frit avec salade de pommes de terre et concombre, sauce tartare	
<b>Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln und Apfelkren</b> (F,G,L,O)	€ 24,90
Boiled beef with vegetables, roasted potatoes and apple horseradish	
<b>Carne di manzo bollito con verdure, patate arrosto e rafano</b>	
Pointe de culotte de boeuf bouillie avec legume, pommes sautées et raifort	
<b>Salzburger Bratwurst mit Rösterdäpfeln und Speck-Krautsalat</b> (A,F,G,L,M,O)	€ 17,50
Grilled Bratwurst served with roasted potatoes and cabbage bacon salad	
<b>Salsiccia alla griglia di Salisburgo con patate arrosto e insalata di cavolo con pancetta</b>	
Saucisse grillée de Salzbourg avec pommes de terre rôties et salade de chou au bacon	
<b>Je zusätzlich gewünschter Beilage</b>	€ 4,50
Additional side dish	
<b>Contorno aggiuntivo</b>	
Garniture supplémentaire	



## FRESHWATER FISH

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

## DESSERTS

- Topfenbeerenstrudel mit Beerenragout und Vanillesauce** (A,C,H,G) € 8,50  
 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) € 8,50  
 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) € 9,00  
 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) € 11,00  
 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) € 9,00  
 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 Rum flambiert, mit Zwetschkenröster** (A,C,G) € 13,90  
 Cut-up sugared pancake, flambéed with rum, served with plum compote  
**Omelette in pezzi flambé al rum all'uvetta con prugne**  
 Omelette impératrice flambé au rhum avec quetsches
- Salzburger Nockerl für 2 Personen (auf Anfrage)** (A,C,G) € 21,90  
 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	€ 4,90
	0,5 l	€ 5,90
Augustiner Bräu München 'Wheat beer'	0,5 l	€ 6,50
Shandy [Beer mixed with Sprite, Fanta or Almdudler]	0,3 l	€ 4,90
	0,5 l	€ 5,90
Non-alcoholic beer	0,5 l	€ 5,50
Non-alcoholic wheat beer	0,5 l	€ 5,80

## GLASS OF WHITE WINE

Grüner Veltliner · Country wine	1/8	€ 4,50
Grüner Veltliner Steinfeder DAC 2024 Winery Lehensteiner · Wachau	1/8	€ 6,20
Gelber Muskateller Falina DAC 2023 Winery Hannes Sabathi · Gamlitz · Südstmk.	1/8	€ 6,50

## GLASS OF RED WINE

Zweigelt · Country wine	1/8	€ 4,90
Blaufränkisch 2020 Winery Oscar Szemes · Pinkafeld	1/8	€ 6,20
Zweigelt 2023 Winery Paul Achs · Gols · Neusiedlersee	1/8	€ 6,50

## SPRITZ

White-wine spritz	0,25 l	€ 4,90
Red-wine spritz	0,25 l	€ 5,20
Summer spritz	0,5 l	€ 5,50

## 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	€ 3,90
Spezi	0,25 l	€ 3,20
coke mixed with fanta	0,5 l	€ 5,90
Ice Tea	0,33 l	€ 3,90
Mineral Water	0,33 l	€ 3,50
still or sparkling	0,7 l	€ 6,90
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	€ 2,00

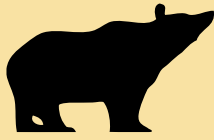
## COFFEE & TEA

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

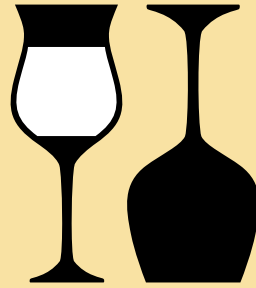


## INTERESTING FACTS ABOUT MÜLLN & THE BÄRENWIRT

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**  
Winery Lehensteiner | Wachau

0,75 l € 33,-

**ROTER VELTLINER ORGANIC | 2024**  
Winery Schuster | Wagram

0,75 l € 35,-

**YELLOW MUSCATEL FALINA DAC | 2023**  
Winery Hannes Sabathi | Gamlitz | Southern Styria

0,75 l € 39,-

**PINOT BLANC ORGANIC | 2022**  
Winery Mrozowski | Weinviertel region

0,75 l € 39,-

## ROSÉ WINE FROM AUSTRIA

**ROSÉ FROM ZWEIGELT | 2021/24**  
Winery Josef Ehmoser | Großweikersdorf | Wagram

0,75 l € 36,-

## RED WINE FROM AUSTRIA

**CUVÉE CLASSIC | 2021/23**  
Winery Aumann | Tribuswinkel | Thermal region

0,75 l € 35,-

**ZWEIGELT GOLDBERG | 2023**  
Winery Werner Achs | Gols | Lake Neusiedl

0,75 l € 39,-

**BLAUFRÄNKISCH | 2020**  
Winery Oscar Szemes | Pinkafeld

0,75 l € 35,-

**PINOT NOIR HOCHWEINGARTEN BIO | 2023**  
Winery Paul Achs | Gols | Lake Neusiedl

0,75 l € 39,-

**ARACHON | 2019**  
Winery 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](mailto:prost@baerenwirt-salzburg.at)

Müllner Hauptstrasse 8 · 5020 Salzburg

[www.baerenwirt-salzburg.at](http://www.baerenwirt-salzburg.at)

