MAHL ZEIT

MONTAG
BIS
FREITAG

OABEITS-LUNCH

11:30 - 14:00

BÄREN-GENUSS

Gutscheine

Schenken Sie eine tolle Zeit in einem der Häuser von

FELLEIS & KNITTELFELDER

GEÖFFNET

TÄGLICH 11:00 BIS 23:00 UHR

KÜCHE

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

WWW.FELLEIS-KNITTELFELDER.AT

WILDWOCHEN

WLAN-PASSWORT
backhendl

APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

HERBSTLICHER APFEL-ZIMT-SPRITZ		€ 8,90
ROSÉ VOM ZWEIGELT Weingut Josef Ehmoser | 2024 | Wagram	1/8 l	€ 6,10
REHBOCK CUVÉE Weingut Prickler | 2024 | Lutzmannsburg	1/8 l	€ 6,40

VORSPEISE & SUPPE

MARINIERTES HIRSCHCARPACCIO € 15,90
mit Rucola, Kirschtomaten & Parmesan [G|M|O]

KÜRBISCREMESUPPE € 9,90
mit einem Schuss Kernöl [A|G|H|L]

HAUPTSPEISE

VEGANE LAIBCHEN VEGAN € 19,90
mit Kürbisragout, Rosmarin-Braterdäpfeln & Blattsalat [A|F|H|L|N|O]

REHRAGOUT € 26,90
mit Serviettenknödel & Preiselbeerbirne [A|C|F|G|L|M]

GEGRILLTE WILDBRATWURST VOM REH € 18,90
mit Rösterdäpfeln & Sauerkraut [A|F|G|L|M|O]

GEBACKENE REHSCHNITZEL »WIENER ART« € 24,90
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren [A|C|G|L|O]

HIRSCHBURGER »WEIDMANNSHEIL« € 25,90
mit Dip, Pommes Frites und Rohkostsalat [A|C|E|F|G|H|L|N|O]

DESSERT

GEBACKENE APFELRADL € 10,90
mit Vanillesauce [A|C|F|G]

DIGESTIV

ANGESETZTER WALNUSSSCHNAPS	2 cl	€ 4,90

À LA CARTE

seit 1663
BÄRENWIRT

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

HAUSSULZE mit Kernölvinaigrette & Vogerlsalat (M,L,O) € 12,50

GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET vom Fuschlsee mit Oberskren & Salatbouquet (D,G,M,O) € 15,50

SUPPEN

FRITTATENSUPPE (A,C,F,G,L) € 6,50

AUGUSTINER BIERSCHAUMSUPPE mit Schwarzbrotcroutons (A,L,G,F) € 7,90

LEBERKNÖDELSUPPE (A,C,G,L,F) € 7,90

KASPRESSKNÖDELSUPPE (A,C,G,L,F) € 7,90

AUS DEM TOPF

GROSSES RINDSGULASCH mit Knödel in „Bärengröße“ (A,C,F,G,L,O) € 22,40

KLEINES RINDSGULASCH mit Semmerl (A,C,F,G,L,O) € 16,50

GEKOCHTER TAFELSPITZ mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln & Apfelkren (F,G,L,O) € 24,90

IN DER REIN & AUS‘M PFANDL

OFENFRISCHES BIERSCHOPFBRATL mit Semmelknödel in „Bärengröße“ & Sauerkraut (A,C,G,F,L) € 20,50

SALZACHERWÜRSTEL mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut (A,G,M,O) € 16,50

SALZBURGER BRATWURST mit Rösterdäpfeln und Speck-Krautsalat (A,F,G,L,M,O) € 17,50

KASNOCKEN AUS DEM PFANDL mit Blattsalat (A,C,G,M,O,F,L) € 16,50

GERÖSTETE SEMMELKNÖDEL mit Ei & Blattsalat (A,C,G,M,O) € 13,50

A Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer) | **B** Krebstiere | **C** Eier | **D** Fische | **E** Erdnüsse | **F** Sojabohnen | **G** Milch | **H** Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Paranüsse, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia/Queenslandnüsse) | **L** Sellerie | **M** Senf | **N** Sesamsamen | **O** Schwefeldioxid und Sulphite | **P** Lupinen **R** Weichtiere

À LA CARTE

seit 1663
BÄRENWIRT

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	0,5 l	€ 6,50
München Weißbier		
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	€ 6,20
Weingut Lehensteiner · Wachau	
Gelber Muskateller Falina DAC 2023	€ 6,50
Weingut Hannes Sabathi · Gamlitz · Südstmk.	

ACHTERL ROT

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

SPRITZER

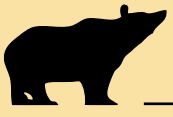
Weiss	0,25 l	€ 4,90
Rot	0,25 l	€ 5,20
Sommer-Spritzer	0,5 l	€ 5,50

ALKOHOLFREI

Saft vom Biobauern		
Apfel naturtrüb pur	0,25 l	€ 4,10
Apfel naturtrüb	0,25 l	€ 3,10
gespritzt	0,5 l	€ 5,90
Saft pur	0,25 l	€ 3,20
Johannisbeere · Apfel · Orange		
Saft gespritzt mit Mineralwasser	0,25 l	€ 2,90
Johannisbeere · Apfel · Orange	0,5 l	€ 4,90
Saft gespritzt mit Leitungswasser	0,25 l	€ 2,50
Johannisbeere · Apfel · Orange	0,5 l	€ 3,90
Limonaden	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
	0,5 l	€ 5,90
Eistee	0,33 l	€ 3,90
Mineralwasser still oder prickelnd	0,33 l	€ 3,50
Römerquelle	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 Wirthaus, 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 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 Leimüller aus Salzburg.

GASTFREUNDSCHAFT SEIT 1663

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.**