Welcome at

BÄRENWIRT

since 1663

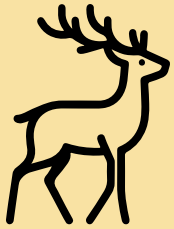
OPENED DAILY

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



GAME WEEKS

WIFI-PASSWORD
backhendl

APERITIF & WINE RECOMMENDATION

APPLE CINNAMON SPRITZ		€ 8,90
ROSÉ VOM ZWEIGELT Winery Josef Ehmoser | 2024 | Wagram	1/8 l	€ 6,10
REHBOCK CUVÉE Winery Prickler | 2024 | Lutzmannsburg	1/8 l	€ 6,40

STARTER & SOUP

MARINATED CARPACCIO FROM VENISON € 15,90
with arugula, cherry tomatoes & parmesan [G|M|O]

CREAM OF PUMPKIN € 9,90
with pumpkin seed oil [A|G|H|L]

MAIN DISH

VEGAN PATTIES VEGAN € 19,90
with pumpkin ragout, roasted rosemary potatoes & leaf salad [A|F|H|L|N|O]

VENISON RAGOUT € 26,90
served with bread dumpling & stewed pear with cranberries [A|C|F|G|L|M]

GRILLED SAUSAGE OF DEER € 18,90
served with sauteed potatoes and sauerkraut [A|F|G|L|M|O]

BREADED ESCALOPE OF VENISON » VIENNESE STYLE « € 24,90
with potato-lamb's lettuce salad and cranberries [A|C|G|L|O]

VENISON BURGER » WEIDMANNSHEIL « € 25,90
served with dip, french fries and raw vegetable salad [A|C|E|F|G|H|L|N|O]

DESSERT

BAKED APPLE RINGS IN DOUGH € 10,90
with vanilla sauce [A|C|F|G]

DIGESTIVE

HOMEMADE WALNUT SCHNAPPS	2 cl	€ 4,90

À LA CARTE

seit 1663
BÄRENWIRT

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
Omble chevalier fume 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

Kaspressknödelsuppe (A,C,G,L,F) € 7,90
„Kaspressknödel" (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

À LA CARTE

seit 1663
BÄRENWIRT

MAIN DISHES

Ofenfrisches Bierschopfbratl mit Semmelknödel und Sauerkraut (A,C,G,F,L) € 20,50
Roast pork with dumpling and „sauerkraut"
Costata di maiale con canederli e crauti
Echine de porc rôti avec quenelle de pain et choucroute

Kasnocken aus dem Pfandl mit Blattsalat (A,C,G,M,O,F,L) € 16,50
Pasta in melted cheese, deep fried onion with leaf salad
Gnocchi in formaggio con insalata
Gnocchi au fromage avec laitue

Salzacherwürstel mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut (A,G,M,O) € 16,50
Sausage with roasted potatoes and sauerkraut
Salsicce con patate arrosto e crauti
Saucisses avec pommes de terre rôties et choucroute

Geröstete Semmelknödel mit Ei und Blattsalat (A,C,G,M,O) € 13,50
Roasted dumplings with egg and leaf salad
Canederli arrosti all' uovo con insalata
Quenelles de pain grillé avec oeuf et laitue

Großes Rindsgulasch mit Knödel in „Bärengröße" (A,C,F,G,L,O) € 22,40
Large goulash with (kingsize) dumpling
Grande goulash di manzo con canederli
Goulache de boeuf avec quenelle de pain

Kleines Rindsgulasch mit Semmerl (A,C,F,G,L,O) € 16,50
Small goulash with roll
Goulash di manzo con panino
Goulache de boeuf avec petit pain

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren (A,C,G,H) € 31,50
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

Schweinsschnitzel Wiener Art mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren (A,C,G,H) € 21,00
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

Bärenwirt-Schnitzel: Gebackenes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Käse, Speck, Champignons & Zwiebel, serviert mit Reis & Preiselbeeren (A,C,H,G) € 23,50
'Bärenwirt-Schnitzel': Breaded escalope of pork, filled with ham, cheese, bacon, onions & mushrooms, served with rice & cranberries
Scaloppina di maiale impanata, ripiena di prosciutto, formaggio, pancetta, cipolle e funghi, servita con riso e mirtilli rossi
Escalope de porc, farcie de jambon, de fromage, de bacon, de champignons et d'oignons, servie avec du riz et des canneberges

½ Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,H,M,O,G) € 23,50
Deep fried chicken with potato salad
Frittura di polo con insalata di patate
Poulet pané et frit avec salade de pommes de terre

Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-Gurkensalat & Sauce Tartare (A,C,H,M,O,G) € 21,00
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

Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln und Apfelkren (F,G,L,O) € 24,90
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

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

Je zusätzlich gewünschter Beilage € 4,50
Additional side dish
Contorno aggiuntivo
Garniture supplémentaire

À LA CARTE

seit 1663
BÄRENWIRT

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 impèratrice 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

A Cereals containing gluten (wheat, spelt, rye, barley, oat) | **B** crustaceans | **C** eggs | **D** fish | **E** peanuts | **F** soybeans | **G** milk and lactose | **H** edible nuts (almonds, Brazil nuts, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, pistachios, macadamia nuts/Queensland nuts) | **L** celeriac | **M** mustard | **N** sesame seeds| **O** sulphur dioxide and sulphite | **P** lupines | **R** molluscs

DRINKS

TASTE THE WORLD-FAMOUS »AUGUSTINER BRÄU BEER« BREWED FROM MALT, WATER, HOP & YEAST.

BEER

Augustiner Bräu Salzburg 'Lager beer'	0,3 l 0,5 l	€ 4,90 € 5,90
Augustiner Bräu München 'Wheat beer'	0,5 l	€ 6,50
Shandy [Beer mixed with Sprite, Fanta or Almdudler]	0,3 l 0,5 l	€ 4,90 € 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 0,5 l	€ 3,10 € 5,90
Fruit juice black currant · apple · orange	0,25 l	€ 3,20
Juice & Soda black currant · apple · orange	0,25 l 0,5 l	€ 2,90 € 4,90
Juice & Water black currant · apple · orange	0,25 l 0,5 l	€ 2,50 € 3,90
Soft drinks Coca-Cola · Fanta · Sprite · Almdudler	0,25 l 0,5 l	€ 3,20 € 5,90
Coca-Cola zero	0,33 l	€ 3,90
Spezi coke mixed with fanta	0,25 l 0,5 l	€ 3,20 € 5,90
Ice Tea	0,33 l	€ 3,90
Mineral Water still or sparkling	0,33 l 0,7 l	€ 3,50 € 6,90
Soda Water	0,25 l 0,5 l	€ 2,40 € 3,20
Soda Lemon	0,25 l 0,5 l	€ 2,90 € 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 Fruit · Black · Herbal · Peppermint · Green	€ 3,90

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

T: 0662 422 404 | E: prost@baerenwirt-salzburg.at
Müllner Hauptstrasse 8 · 5020 Salzburg
www.baerenwirt-salzburg.at