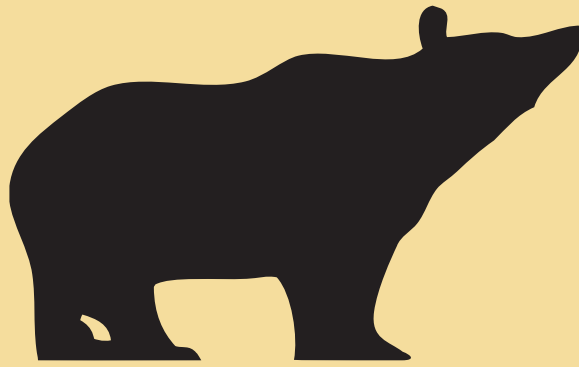




seit **1663**

BÄRENWIRT



INTERNATIONAL

OPENING HOURS
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



WLAN PASSWORD
backhendl

WINE RECOMMENDATION

SAUVIGNON BLANC

2021 . Weingut Umathum . Frauenkirchen . Burgenland

1/8 l € 5,20

ARACHON

2018 . Weingut T.FX.T. . Pinkafeld

1/8 l € 7,90

APERITIF

CRANBERRY SPRITZ

€ 6,90

VORSPEISEN

CREAM OF PUMPKIN

with pumpkinseedoil (A,G,H,L)

€ 6,90

TERRINE OF DEER

with sauce cumberland, lamb's lettuce salad and toast (A,C,F,G,L,M,O)

€ 11,20

HAUPTSPEISEN

VEGAN CHEESEBURGER

served with dip, fries and leaf salad (A,F,H,L,N,O)

€ 19,90

VENISON RAGOUT

served with bread dumpling and stewed pear with cranberries (A,C,F,G,L,M)

€ 23,90

BRAISED BOAR ROAST

served with cream sauce, croquettes and brussel sprouts (A,C,F,G,L,F,O)

€ 24,90

GRILLED MEDAILLONS OF VENISON

in chanterelle sauce, red cabbage and Spätzle (A,C,G,L,F,O)

€ 28,90

BREADED ESCALOPE OF VENISON »VIENNESE STYLE«

served with potato salad & lamb's lettuce and cranberries (A,C,G,L,O)

€ 20,90

VENISON BURGER »WEIDMANNSSHEIL«

served with dip, fries and raw vegetable salad (A,C,E,F,G,H,L,N,O)

€ 19,90

BRAISED LEG OF HAIRE

served with creamy root vegetables, Spätzle and green beans wrapped in bacon (A,C,G,O)

€ 22,90

DESSERT

SEMOULINA PUDDING

served with rum plums and vanilla ice cream (A,C,G,O)

€ 8,90

MAHLZEIT · BON APPÉTIT · BUON APPETITO · ENJOY

COLD STARTERS AND SNACKS

- Haussulze mit Kernölvinaigrette und Vogerlsalat** (M,L,O) € 10,40
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) € 13,50
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,FG,L) € 5,20
Clear soup with sliced pancakes
Brodo con crespelle
Soupe avec célestines
- Augustiner Bierschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons** (A,L,G,F) € 6,20
Frothed beer soup
Zuppa di birra
Potage de bière
- Leberknödelsuppe** (A,C,G,L,F) € 6,20
Soup with liver dumplings
Brodo con canederli di fegato
Soupe avec quenelles de foies
- Kaspressknödelsuppe** (A,C,G,L,F) € 6,80
„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) € 5,90
Mixed salad with dressing
Insalata mista
Salade composée
- Blattsalat mit Hausdressing** (M,O,G) € 4,90
Leaf salad with dressing
Insalata con condimento
Laitue avec dressing
- Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing** (M,G,O) € 14,50
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) € 16,70
Salad with deep fried chicken
Insalata con pollastro fritto
Salade composée avec poulet pané et frit



MAIN DISHES

Ofenfrisches Bierschopfbratl mit Semmelknödel und Sauerkraut (A,C,G,F,L) Roast pork with dumpling and „sauerkraut“ Costata di maiale con canederli e crauti Echine de porc rôti avec quenelle de pain et choucroute	€ 15,90
Kasnocken aus dem Pfandl mit Blattsalat (A,C,G,M,O,FL) Pasta in melted cheese, deep fried onion with leaf salad Gnocchi in formaggio con insalata Gnocchi au fromage avec laitue	€ 14,50
Salzacherwürstel mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut (M,O,A,G) Sausage with roasted potatoes and sauerkraut Salsicce con patate arrosto e crauti Saucisses avec pommes de terre rôties et choucroute	€ 14,90
Geröstete Semmelknödel mit Ei und Blattsalat (A,C,G,M,O) Roasted dumplings with egg and leaf salad Canederli arrosti all' uovo con insalata Quenelles de pain grillé avec oeuf et laitue	€ 11,40
Großes Rindsgulasch mit Knödel in „Bärengroße“ (A,C,F,G,L,O) Large goulash with (kingsize) dumpling Grande goulash di manzo con canederli Goulache de boeuf avec quenelle de pain	€ 17,80
Kleines Rindsgulasch mit Semmerl (A,C,F,G,L,O) Small goulash with roll Goulash di manzo con panino Goulache de boeuf avec petit pain	€ 13,90
Wiener Schnitzel vom Kalb, Petersilerdäpfel und Preiselbeeren (A,C,G,H) 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	€ 26,90
Schweinsschnitzel Wiener Art, Petersilerdäpfel und Preiselbeeren (A,C,G,H) 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	€ 15,90
Bärenwirt Schnitzel gefüllt mit Speck, Zwiebel, Käse, Champignons, mit Butterreis (A,C,H,G) Pan fried pork cutlet filled with ham, onions, cheese and champignons, with rice Scaloppina di maiale ripieno (prosciutto, cipolla, formaggio e funghi) con riso Escalope de porc frite farci (bacon, oignon, fromage et psalliot) avec riz	€ 18,90
½ Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,H,M,O,G) Deep fried chicken with potato salad Frittura di polo con insalata di patate Poulet pané et frit avec salade de pommes de terre	€ 18,90
Gebackene Kalbsleber mit Erdäpfel-Gurkensalat & Sauce Tartare (A,C,H,M,O,G) 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	€ 18,90
Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln und Apfelkren (F,G,L,O) 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	€ 22,80
Salzburger Bratwurst mit Rösterdäpfeln und Speck-Krautsalat (F,G,L,M,O) 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	€ 14,90



FRESHWATER FISH

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

€ 18,50

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)

€ 6,90

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)

€ 6,90

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)

€ 7,90

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)

€ 9,90

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)

€ 8,20

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 Zwetschkenröster (A,C,G)

€ 12,50

Cut-up pancake with raisins, sugared

Omelette in pezzi all'uvetta con prugne

Omelette impératrice avec quetsches

Salzburger Nockerl für 2 Personen (auf Anfrage) (A,C,G)

€ 18,90

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

**TASTE THE WORLD-FAMOUS
'AUGUSTINER BRÄU' BEER**
BREWED FROM MALT, WATER, HOP & YEAST,
ALL FREE FROM PRESERVATIVES.

DRINKS MENU

INTERNATIONAL

BEER

Augustiner Bräu Salzburg 'Märzenbier' 0,3 l € 4,10

0,5 l € 5,20

ONE OF THE BEST BEERS WORLDWIDE
100% HANDMADE - 100% LOCAL
SERVED CHILLED IN A STONE MUG

Augustiner Bräu München 'wheat beer' 0,5 l € 5,40

Radler -> beer mixed with Sprite, Fanta or Almdudler 0,3 l € 4,10

0,5 l € 5,20

non alcoholic beer 0,5 l € 4,40

non alcoholic wheat beer 0,5 l € 4,60

WHITE WINE

Green Veltliner . country wine 1/8 l € 3,20

Welschriesling . Steirische Klassik € 4,90

Sabathi

Green Veltliner DAC . Hofbauer-Schmidt € 4,90

RED WINE

Zweigelt . country wine 1/8 l € 3,90

Blaufränkisch . Ernst Triebaumer € 4,20

Neusiedl-Hügelland

Cuvée Klassik . Aumann € 4,20

WINE 'SPRITZER'

white

red 1/4 l € 3,30

1/4 l € 3,30

WE'D LOVE TO GET
THE WINE LIST FOR YOU



NON-ALCOHOLIC DRINKS

Organic juice 0,25 l € 3,60

cloudy apple

Fruit juices 0,25 l € 2,90

black currant . apple . orange

Juice & soda 0,25 l € 2,30

black currant . apple . orange 0,5 l € 4,20

Soft drinks 0,25 l € 3,20

Coke . Fanta . Sprite . Almdudler 0,5 l € 4,90

Coca-Cola zero 0,33 l € 3,50

Spezi coke & fanta mix 0,25 l € 3,20

0,5 l € 4,90

Ice tea 0,33 l € 3,50

Still mineral water 0,7 l € 5,10

(Römerquelle) 0,33 l € 3,10

Sparkling water 0,7 l € 5,10

(Römerquelle) 0,33 l € 3,10

Soda water 0,25 l € 1,90

0,5 l € 2,70

Soda lemon 0,25 l € 2,40

0,5 l € 3,20

Water (without ordering something else) 0,5 l € 1,00

RED BULL ORGANICS Bitter Lemon 0,25 l € 5,90

RED BULL ORIGINAL Energy Drink 0,25 l € 4,90

COFFEE & TEA

Espresso € 2,90

Double espresso € 4,20

Cappuccino € 4,20

Café latte € 4,40

Tea € 2,70

fruit . black . herb . peppermint . green

THINGS TO KNOW 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. At its latest, in the 12th century, the area and its core settlement on the north end of Mönchsberg took the name Mülln. It is told that in the year 1562 a bear was washed up, that's how the name 'Bärenwirt' was born.

A large, dark silhouette of a bear is positioned on the left side of the image. The text "SINCE 1663" is written in a bold, yellow, sans-serif font, slanted upwards, across the bear's back.

SINCE 1663

SEE YOU SOON

**HOSPITALITY SINCE 1663
TRADITIONAL AUSTRIAN SPECIALITIES
AUSTRIA'S BEST DEEP FRIED CHICKEN
BEER OF THE OLDEST BREWERY OF SALZBURG
300 FREE PARKING SPACES**

T 0662.422 404

E PROST@BAERENWIRT-SALZBURG.AT

MÜLLNER HAUPTSTRASSE 8 . 5020 SALZBURG

WWW.BAERENWIRT-SALZBURG.AT

