Bierheuriger

Gaisbergstraße 20, 5020 salzburg
+43 662 641315

KOMPLETTE SPEISEKARTE

WIRTSHAUSKLASSIKER

Rindsroulade SCHWEIN ALKOHOL
mit Karotten, Gurkerl, Zwiebel und Speck gefüllt in Rotweinrahm mit Wurzelwerk und Butternockerl

Ofenfrisches Schweinsbratl SCHWEIN
vom Schopf mit Kümmel, Knoblauch mariniert, Natursaftl

Saftgulasch vom Rind
serviert mit Semmelknödel

VEGGIE

Süßkartoffel-Pommes
mit dreierlei Soßen

Zucchini „Cordon bleu“
Käsefülle, gebacken, mit Kräutersoße, bunte Salatgarnitur

Hausgemachte Frühlingsrollen
mit Sweet-Chilli-Dipping

Paniertes Bierheuriger-schnitzel vom Schwein SCHWEIN
mit Schinken-, Käse-, Schwammerl-, Kräuterfülle

KLASSISCHE KÜCHE

Rindsroulade klassisch ALKOHOL
nach Oma's Rezept in Rotweinrahmsoße

VEGAN

Hausgemachte Frühlingsrollen
mit Sweet-Chilli-Dipping

RIPPERL

Geflügelte Ripperl
Knusprig gegrillte Hühnerflügerl

Klassiker Ripperl
mit Knoblauch mariniert

Spare Ripperl
mit Chilihonig mariniert

Exotic Ripperl
mit Mango Chutney mariniert

Mixed Ripperl
mit Klassiker-, Spare-, Exotic.Ripperl

SALATE

Bauernsalat SCHWEIN
eine herzhafte Mischung aus knackigen Salaten, mit Speckkrusteln, Kartoffeln, Champignons...

VEGETARISCHES

Kasnockerl
original im gusseisernen Pfandl mit Röstzwiebeln serviert

SÜSSES

Beerenwaffel
frisch gebacken im Waffeleisen, mit saisonalen Berren, Schlagobers

MONTAG

Champignonrahmschnitzel mit Erbsenreis

Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse und Kräuterrahmsauce

DIENSTAG

Chilli con carne mit Stangenweißbrot

Zucchini „Piccata Milanese“ in Parmesaneihülle auf Tomatenspaghetti

MITTWOCH

Paprikahendl mit bunten Paprikastreifen und Kräuterspätzle

Sellerieschnitzel in der Kräuterpanier mit Salatbouquet und Dipping

DONNERSTAG

Pasta mit Kürbis und Burrata, Chilliflocken

FREITAG

Gebackenes Fischfilet mit Sauce Tartare und Erdäpfelsalat

Zwetschkenpofesen mit Zimtzucker auf Vanillerahmsauce