

RESTAURANT · BAR · DACHTERRASSE

SINCE



1353

STADTKRUG

SALZBURG

WWW.RESTAURANT-STADTKRUG.AT

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE mit steirischem Kernöl	6
KASPRESSKNÖDELSUPPE mit feinem Gartengemüse	6

VORSPEISEN

BRUSCHETTA	8
Marinierte Tomaten auf Ciabatta und Parmesan	
CARPACCIO	16
Feinstes Rinderfilet, leicht marmoriert, dazu Pesto mit Ciabatta und frischer Parmesan	
TATAR VOM WEIDERIND AUS EIGENER ZUCHT	17
mit italienischem Weißbrot	

SALATE

LADIES SALAD	16
Knackige Blattsalate mit gegrillter Hendlbrust	
GENTLEMAN'S SALAD	21
Feinstes Rinderfilet (ca. 150 g) auf Ciabatta, mit Salatgarnitur	
GEMISCHTER SALAT feinste Blattsalate	5
CIABATTA BROT	4

ZUM ABSCHLUSS

TORTEN ODER KUCHEN	5
APFELSTRUDEL	5
HEISSE LIEBE	7
COUPE DÄNEMARK	7
POWIDL POFESE	8
PALATSCHINKEN (2 Stück) mit hausgemachter Marillenmarmelade	8

HAUPTSPEISEN

HAUSGEMACHTE GNOCCHI mit Pesto, Cherrytomaten und Parmesan	17
BURGER „BIG BOY“ reinstes Bio-Rindfleisch aus eigener Zucht, mit Wasabi-Mayonnaise, Cheddar Käse, Speck, Tomaten, roten Zwiebeln, BBQ-Sauce und Salat im Sesambrotchen, mit Western Pommes	18
BIO-RINDERGULASCH AUS EIGENER ZUCHT nach traditionellem Rezept, mit Semmelknödel	17
„FALSCHER SCHNECKEN“ Rinderfilet in Kräuterbutter gebraten, mit Käse überbacken, dazu Weißbrot	18
TAFELSPITZ „KAISER FRANZ JOSEPH“ serviert im Kupferpfandl – mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln und Semmelkren	21
„STADTKRUG-WOK“ MIT JASMINREIS mit frischem Gemüse	15
mit frischem Gemüse und Huhn	17
mit frischem Gemüse und Rinderfilet	19
½ AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL mit Erdäpfelsalat	19
WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB in Butterschmalz gebacken, mit hausgemachter Preiselbeermarmelade und Petersilienkartoffeln	23
SAIBLINGSFILET AUS DEM SALZKAMMERGUT Gegrillt auf Kürbis-Parmesan-Risotto	24
STADTKRUG GRILLTELLER Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet, auf frischem Gemüse und Pommes	28
DRY AGED RIB EYE STEAK perfekt gereift, mit Grillgemüse und Erdäpfelrösti	34
RINDERFILET VOM ALMOCHSEN, CA. 250 G mit Bohnen im Speckmantel und Erdäpfelrösti	36

BIO-KAFFEE & TEE

ESPRESSO		3 ²⁰
AFFOGATO AL CAFFÈ		4 ⁵⁰
Espresso mit Vanilleeis		
VERLÄNGERTER		3 ⁶⁰
CAPPUCCINO		4 ⁵⁰
CAFFÈ LATTE		4 ⁵⁰
BIO-TEE VON TEEKANNE		3 ⁹⁰
HEISSE SCHOKOLADE		3 ⁹⁰
mit Sahne		

ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE	0,3 l	3 ⁶⁰	
prickelnd/still			
	0,75 l	6 ⁸⁰	
FANTA/COCA-COLA/ZERO	0,3 l	3 ⁵⁰	
HAUSGEMACHTER EISTEE	0,3 l	4 ²⁰	
APFEL- ODER			
JOHANNISBEERSAFT	0,3 l	3 ²⁰	
GESPRITZT	0,5 l	4 ⁵⁰	
ORGANICS SERIE			
Tonic Water, Bitter Lemon			
	0,3 l	4 ⁸⁰	
SODA WASSER	0,5 l	3 ⁰⁰	
TISCHWASSER	Krug mit Gläsern	0,5 l	2 ⁵⁰
+ HOLUNDER- ODER			
HIMBEERSIRUP		0 ⁷⁰	

PROSECCO

0,1 l FLASCHE

PROSECCO Extra Dry	4 ⁹⁰	34 ⁰⁰
PROSECCO Fragolino Rosso	4 ⁹⁰	34 ⁰⁰

SPRITZ

1/4 l

SPRITZER rot/weiß	3 ⁹⁰
APEROL SPRITZER mit Wein	4 ⁹⁰
APEROL SPRITZER mit Prosecco	5 ⁷⁰
HUGGGOO SPRITZ	5 ⁷⁰
mit Holunder und Prosecco	

WEIN OFFEN

1/8 l

ZWEIGELT Artner Rubin	6 ⁵⁰
ZWEIGELT Heideboden Neusiedl	4 ⁵⁰
GRÜNER VELTLINER Weingut Topf	4 ²⁰
CHARDONNAY vom Dockner	4 ⁶⁰
ROSÉ vom Dockner	4 ⁶⁰

HAUSSCHNÄPSE

VOM HÄMMERLE

WILLIAMS SUBIRAR	8 ⁵⁰
MARILLE	7 ⁵⁰
VOGELBEERE	10 ⁹⁰
GRAPPA VOM ALEXANDER	
PLATINUM AMARON	5 ⁸⁰

BIERE



	0,3 l	0,5 l
HOFBRÄU ORIGINAL (Fass)	3 ⁷⁰	4 ⁷⁰
HOFBRÄU MÜNCHNER WEISSE (Fass/Flasche)	3 ⁷⁰	4 ⁷⁰
HOFBRÄU SCHWARZE WEISSE (Flasche)		4 ⁷⁰
HOFBRÄU WEISSE ALKOHOLFREI (Flasche)		4 ⁷⁰
STIEGL RADLER ZITRONE NATURTRÜB		4 ⁷⁰
STIEGL FREIBIER (Flasche)		4 ⁷⁰