

RESTAURANT · BAR · DACHTERRASSE



SINCE

1353

DAS WIRTSHAUS IM
STADTKRUG

Zur Tisch-Reservierung können Sie einfach mittels Scan des QR-Codes
unser Reservierungsportal nutzen,
oder eine E-Mail senden an: office@restaurant-stadtkrug.at



WWW.RESTAURANT-STADTKRUG.AT

HOFBRÄU  MÜNCHEN

Geschichte des Stadtkrugs

Altstadt-Hotel Stadtkrug

- 1353 Erste urkundliche Erwähnung des Hauses „kleine Behausung am Imbergfelsen in der Ruprechtsgasse“
- 1452 Instandsetzung durch Fam. Graming
- 1480 Für 100 Jahre im Besitz von Fam. Klammer
- 1586– Mehrere Eigentümer; zuletzt war eine
1740 Schusterei im Haus untergebracht
- 1769 Urkundliche Erwähnung als „Die Behausung u. Hofstatt samt Gärtl hinten hinaus entlang der Bruckn“
- 1812– 4 verschiedene Eigentümer u.a. ab
1869 1867 Fam. Leiner
- 1869 Mittleres Linzer-Tor wird demoliert; Übertrag der Wirtsgerechtigkeit des Bierzapfhauses „Stadt Linz“ auf sein Haus und Umbenennung auf „Stadt Linz“
- 1878 Konkurs von J. Leiner; Übernahme durch Zuspruch an Karl Helletsgruber
- 1889 Witwe Helletsgruber verkauft an den Krämer Ecker, der die Bäckerei an seinen Sohn als Kleidergeschäft vermietet.
- 1895 Übernahme des Bestandes durch Eckers Sohn
- 1909 Konkurs von Ecker. Übernahme durch den Bräuer S. Hatschek in Guggenthal. Im Zuge des Verkaufes der Guggenthaler Brauerei an Gösser wird fortan Gösser-Bier ausgeschenkt.
- 1949 Der bekannte Wiener Gastronom Powondra erwirbt das Lokal und etabliert eine Kultstätte der Wiener Küche in Salzburg. Internationale Reiseführer empfehlen das Lokal und seine Küche.
- 1966 Verkauf an Hilde u. Josef Auer; deren Tochter Hildegard führt mit ihrem Mann Gustav das Restaurant.
- 1987 Verkauf des Hotels an Fam. Lucian und Umbenennung in Hotel Stadtkrug
- 1989 Fam. Lucian kauft auch das Restaurant
- 2004 Ju-Hu-Ranch wird gebaut
- 2020 Verpachtung des Restaurants an den Koch Marcus Wintersteller

Was tat sich sonst noch?

- 1353 Giovanni Boccaccio beendet Decamerone. Ende der Pestepedemie; Karl IV wird 1355 zum Kaiser gekrönt
- 1453 Konstantinopel fällt an die Osmanen
- 1492 Gründung der Stiegl-Brauerei
- 1493 Kaiser Maximilian I – letzter Ritter u. 1. Kanonier
- 1580 Die Engländer besiegen die span. Armada
- 1740 Kaiser Karl VI und Zarin Anna sterben; Berlin hat 100.000 Einwohner; Seine u. Bodensee frieren zu; J.J. Schweppe(s) wird geboren
- 1812 Erstauflage von Grimms Märchen
- 1869 Der Suez-Kanal wird freigegeben Klipper Cutty Sark läuft vom Stapel – liegt heute in London vor Anker
- 1880 Georg Ludwig von Trapp wird geboren und der Kölner Dom wird vollendet
- 1890 Die US-Journalistin Nellie Bly vollendet ihre Reise um die Welt am 73. Tag; Otto von Bismarck tritt zurück; Massaker am Wounded Knee
- 1909 Erster Teil des Romans „Phantom der Oper“ wird veröffentlicht; Kosmetik-Konzern L’Oreal entsteht. Freddie Frinton und David Niven werden geboren
- 1929 Herbert C. Hoover wird 31. Präsident der USA, Gustav Stresemann stirbt; Vatikan-Stadt wird gem. Lateranverträge unabhängig; Weltwirtschaftskrise beginnt
- 1966 England wird Fußball-Weltmeister; Ludwig Erhard tritt als dt. Bundeskanzler zurück
- 1978 Österreich : Deutschland 3:2 in Cordoba
- 1987 J. P. Sousas „Stars and Stripes Forever“ wird gesetzlich zum off. Nationalmarsch der USA
- 1989 Fall der Berliner Mauer
- 2004 Zuckerberg startet Facebook
- 2020 Brexit des Vereinigten Königreichs

„Genuss fängt auf unseren Weiden an“

Ob unser Fleisch von der Juhu Ranch oder die Gemüse-Bauern, die uns beliefern.
Fleisch, Gemüse, Fisch oder Kräuter – alles trägt dazu bei, es nachhaltig zu genießen.

Suppen

Kokos-Tomatencremesuppe mit frischem Pesto	6 ⁰⁰
Rindsuppe mit Fleischstrudel und frischem Schnittlauch	6 ⁰⁰

Vorspeisen

Bruschetta marinierte Tomaten auf getoastetem Ciabatta mit Parmesan	10 ⁰⁰
„Carpaccio“ feinstes Rindfleisch aus eigener Zucht mit hausgemachtem Pesto und Parmesan sowie Ciabatta	19 ⁰⁰
Tatar vom Bio-Rind frisch zubereitet mit Zwiebel, Sardellen, Kapern, Essiggurke, Eidotter und frischem Ciabatta	19 ⁰⁰

Salate

Gemischter Salat	5 ⁰⁰
„Bauernsalat“ mit geröstetem Speck, Zwiebel und Schafskäse	19 ⁰⁰
„Cesar Salat“ Bio-Hühnerbrust in Olivenöl gegrillt mit Romanasalat und frischem Parmesan sowie Brotcroutons	21 ⁰⁰
Ciabatta Brot	3 ⁰⁰

Zum Abschluss

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschkenröster	12 ⁰⁰
Crème brûlée mit frischen Früchten	7 ⁰⁰
Hausgemachter Apfelstrudel	6 ⁰⁰
Vanillesauce	4 ⁰⁰

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

„Genuss fängt auf unseren Weiden an“

Ob unser Fleisch von der Juhu Ranch oder die Gemüse-Bauern, die uns beliefern.
Fleisch, Gemüse, Fisch oder Kräuter – alles trägt dazu bei, es nachhaltig zu genießen.

Hauptspeisen

Hausgemachte Gnocchi in Olivenöl gebraten mit marinierten Tomaten und Parmesan	19 ⁰⁰
Bio-Rindergulasch aus eigener Zucht, mit Semmelknödel	23 ⁰⁰
Wiener Backhendel (ausgelöst) vom Freiland-Huhn, mit Kartoffel-Gurkensalat	24 ⁰⁰
Bio Burger „Big Boy“ reinstes Rinderfleisch aus eigener Zucht mit Bauernspeck, Trüffel-Mayo, BBQ, Tomaten, Zwiebel, Salat und Pommes	24 ⁰⁰
Vegetarischer Burger mit Trüffel-Mayo, BBQ, Tomaten, Zwiebel, Salat und Pommes	24 ⁰⁰
Tafelspitz „klassisch“ serviert im Kupferpfandl mit Rindsuppe, Gemüse, Kren, dazu Röstkartoffel und Semmelkren	28 ⁰⁰
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffel	28 ⁰⁰
Fangfrischer Saibling im Ganzen aus den Seengebieten Salzburgs in Butter gebraten mit Erdäpfel	32 ⁰⁰
Filetspitzen vom Almoachsen „Stroganoff“ in feiner Champignon-Gurken-Sauce mit hausgemachten Nudeln	34 ⁰⁰
Rib Eye Steak, Dry Aged perfekt gereift von der Kalbin mit frischem Garten-Gemüse und Erdäpfel-Rösti	36 ⁰⁰
Rinderfilet „Madagaskar“ fein marmoriert durch gesunde Ernährung mit Bohnen im Speckmantel und Kroketten	42 ⁰⁰

Einen Tag Vorbestellung für 2 Personen.

Chateaubriand, Tomahawk-Steak, Porterhouse-Steak, Wagyu Beef oder,
aus unserer eigenen Zucht, Rib Eye Bone In.

Für genauere Info, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Sie können auch in unserem Weinkeller eine kleine Führung plus Verkostung erleben.

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Bio-Kaffee & Tee

Espresso		3 ²⁰
Verlängerter		3 ⁸⁰
Cappuccino		4 ⁸⁰
Caffè Latte		4 ⁸⁰
Bio-Tee von Bioteague		4 ⁵⁰
Heiße Schokolade mit Sahne		4 ⁵⁰

Alkoholfrei

Römerquelle prickelnd/still	0,3l/0,75l	3 ⁸⁰ /6 ⁸⁰
Fanta/Coca-Cola/Zero	0,3l	3 ⁸⁰
Hausgemachter Eistee	0,3l	4 ⁹⁰
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt	0,3l 0,5l	3 ⁴⁰ 4 ⁸⁰
Soda Wasser	0,5l	3 ⁰⁰
Tischwasser in der Karaffe + Holunder- oder Himbeersirup	0,5l	2 ⁵⁰ 0 ⁷⁰

Prosecco

	0,1l	Flasche
Prosecco extra dry	5 ⁹⁰	38 ⁰⁰

Spritz

Spritzer rot/weiß	1/4l	4 ⁹⁰
Aperol Spritz mit Wein	1/4l	5 ⁵⁰
Aperol Spritz mit Prosecco	1/4l	6 ⁵⁰
Huggoo Spritz mit Holunder und Prosecco	1/4l	6 ⁵⁰

Biere

	0,3l	0,5l
Hofbräu Original (Fass)	4 ²⁰	5 ²⁰
Hofbräu Münchner Weisse (Fass/Flasche)	4 ²⁰	5 ²⁰
Hofbräu schwarze Weisse (Flasche)		5 ²⁰
Hofbräu Weisse alkoholfrei (Flasche)		5 ²⁰
Pils (Flasche 0,33l)		4 ²⁰
Radler Zitrone naturtrüb		5 ²⁰
Alkoholfreies Bier (Flasche)		5 ²⁰

Weine offen

	1/8l
Grüner Veltliner (Straß im Straßertale) Johann Topf, 2022, Straß, Niederösterreich trocken, fruchtig, mineralisch, leichte Säure, leichter Abgang	6 ⁹⁰
Chardonnay (Ried Hasel) Johann Topf, 2022, Straß, Niederösterreich (trocken, mineralisch, leichtes Karamell, langer Abgang)	8 ⁹⁰
Blauer Zweigelt (KG) Markowitsch, 2022, Göttlesbrunn, Niederösterreich (trocken, frisch, dunkle Beeren, angenehme Säure, leichter Abgang)	6 ⁹⁰
Cuveé (Q2) Gager, 2022, Deutschkreutz, Burgenland (trocken, beerig, würzig-pfeffrig, mittelkräftiger Körper, langer Abgang)	8 ⁹⁰

Flaschen Weißwein

0,75l

Grüner Veltliner (Straß im Straßertale) • Johann Topf, 2022, Straß, Niederösterreich trocken • fruchtig • mineralisch • leichte Säure • leichter Abgang	38 ⁰⁰
Chardonnay (Ried Hasel) • Johann Topf, 2022, Straß, Niederösterreich trocken • mineralisch • leichtes Karamell • langer Abgang	45 ⁰⁰
Riesling (Smaragd, Achleiten) • Domäne Wachau, 2012, Wachau trocken • mineralisch • leichte Säure • langer Abgang • würziges Finale	55 ⁰⁰
Gewürztraminer (Die Eule) • Sighardt Donabaum, 2016, Zornberg, Niederösterreich trocken • süß-rauchig • kraftvoll • langer Abgang	62 ⁰⁰
Barolo DOCG (Scarrone Vigna Mandorlo) • Giacosa Fratelli, 2012, Piemont, Italien trocken • Aromenvielfalt • reife Note • langer Abgang	68 ⁰⁰
Chardonnay (Tiglat) • Velich, 2020, Apetlon, Burgenland trocken • Wiesenkräuter • cremig • mineralisch • harmonischer Abgang	72 ⁰⁰

Flaschen Rotwein

0,75l

Blauer Zweigelt (KG) • Markowitsch, 2022, Göttlesbrunn, Niederösterreich trocken • frisch • dunkle Beeren • angenehme Säure • leichter Abgang	38 ⁰⁰
Cuveé (Q2) • Gager, 2022, Deutschkreutz, Burgenland trocken • beerig, würzig-pfeffrig • mittelkräftiger Körper • langer Abgang	45 ⁰⁰
Cuveé BF, ME, ZW, CS (Arachon Evolution) • Arachon T.FX.T., 2017, Berghausen, Bgld. trocken • saftig-mineralisch • frisch • süßer Abgang	45 ⁰⁰
Cuveé ME, ZW (Bio Salzberg) • Heinrich, 2018, Gols, Neusiedlersee trocken • leichte Säure • wilde Beeren • leicht salzig im Abgang	90 ⁰⁰
Cuveé BF, CS, ME (Kerschbaum) • Paul Kerschbaum, 2019, Horitschon, Bgld. trocken • beerig • würzig • leichte Nougat-Vanille-Note im Abgang	82 ⁰⁰
Pinot Noir (Grand Select) • Wieninger, 2019, Stammersdorf, Wien trocken • Schwarzkirsche • Sauerkirsche • mineralisch • langer Abgang	72 ⁰⁰

Siegfried HERZOG TRADITION TRIFFT MODERNE

Eingebettet im wunderschönen Saalachtal, in Saalfelden am Steinernen Meer, liegt der fast 500 Jahre alte Erbhof „Keilbauer“ von Familie Herzog, auf dem Nachhaltigkeit & Qualitätsbewusstsein authentisch gelebt wird.

Vor über 20 Jahren wurde hier der Grundstein für den Erfolg zu HERZOGS BRENNENDER LEIDENSCHAFT gelegt, als Siegfried Herzog Junior, nach umfangreichen Recherchen und zahlreichen Schulungen, seine Passion zum Beruf machte. Voller Visionen nahm Siegi Herzog, damals noch in der Garage, seinen ersten Brennkessel in Betrieb.

Brände von Herzog

Marille	2 cl
vollreifes, saftiges Marillenbouquet, feinherbe Würze, fruchtig-nussig im Abgang	
Nusserl	8 ⁰⁰
ausgeprägter gerösteter Haselnussduft, geschmeidiger Trinkfluss, Haselnussfülle im Abgang	
Salzburger Birne	8 ⁰⁰
zart duftende Birnennase, würzig, fruchtig kraftvoll im Abgang	
Zirbe	7 ⁰⁰
süß-bitteres Aroma, feine Harznote, feinherber würziger Ausklang	
Haus-Zwetschke	9 ⁰⁰
vornehmer Zwetschkenduft, leicht nussig-würzig, kernig fruchtiger Abgang	
Vogelbeere	15 ⁰⁰
typischer Vogelbeerduft, Frucht-Marzipanwürze, angenehm herber Abgang	
Holunder	9 ⁰⁰
zarte Holunderbeere, tiefgründiger Geschmack, feinwürzig-fruchtiger Abgang	
Alter Apfel	12 ⁰⁰
feines Holzaroma, herzhaft, schmackhafter Ausklang	

WWW.RESTAURANT-STADTKRUG.AT

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.