

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

„Genuss fängt auf unseren Weiden an“

Unser Rind- und Kalbfleisch kommen ausschließlich aus dem Flachgau und dem Mondseer Raum,
also 100% regional!

Suppen

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl	7 ⁰⁰
Rindsuppe mit Kaspress- oder gebackenem Leberknödel und frischem Schnittlauch	7 ⁰⁰

Vorspeisen

Bruschetta mit marinierten Tomaten auf überbackenem Ciabatta, mit Parmesan	11 ⁰⁰
„Carpaccio“ feinstes Rindfleisch aus eigener Zucht, mit hausgemachtem Pesto und Parmesan sowie Ciabatta	19 ⁰⁰
Bio Beef Tatar vom Ochsen aus dem Salzburger Land, klassisch mariniert, mit Ciabatta Ciabatta	19 ⁰⁰ 3 ⁰⁰

Salate

Gemischter Salat	6 ⁰⁰
„Bauernsalat“ mit geröstetem Speck, Zwiebel und Schafskäse	19 ⁰⁰
Pinzgauer Kaspressknödel Salat mit rotem Zwiebel und Sauerrahm-Dip	18 ⁰⁰

Zum Abschluss

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschkenröster	12 ⁰⁰
Hausgemachte Marillen-Palatschinken	9 ⁰⁰
Hausgemachter Apfelstrudel	7 ⁰⁰
Vanillesauce	4 ⁰⁰

„Genuss fängt auf unseren Weiden an“

Unser Rind- und Kalbfleisch kommen ausschließlich aus dem Flachgau und dem Mondseer Raum,
also 100% regional!

Kaupt Speisen

Hausgemachte Gnocchi in Olivenöl gebraten, mit Pesto-Tomaten und Parmesan	19 ⁰⁰
Rindergulasch aus eigener Zucht, mit Semmelknödel	23 ⁰⁰
Wiener Backhendl, ausgelöst, mit Kartoffel-Gurken-Salat	24 ⁰⁰
Burger „Big Boy“ reinstes Bio-Rindfleisch aus eigener Zucht, mit Bauernspeck, Trüffel-Mayonnaise, BBQ-Sauce, rotem Zwiebel, Salat und Pommes	24 ⁰⁰
Tafelspitz klassisch in Rindsuppe, im Kupferpfandl serviert, mit Gemüse und Röstkartoffel sowie Semmelkren	28 ⁰⁰
Wiener Schnitzel vom Milch-Kalb in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienkartoffel	28 ⁰⁰
Saiblings-Filet aus dem Salzburger Seengebiet, auf Kürbis-Risotto und mit Parmesan	32 ⁰⁰
Rinderfilet-Spitzen in feiner Pfefferrahmsauce, mit Pilzen, auf hausgemachten Nudeln	34 ⁰⁰
Rib Eye Steak mit dem klassischen Fettagge „Dry Aged“, mit Gartengemüse und Erdäpfel-Rösti	38 ⁰⁰
Rinderfilet fein marmoriert aus eigener Zucht von unseren Salzburger Bauern, mit Bohnen im Speckmantel, Pfeffersauce und Kroketten	39 ⁰⁰
Reh-Ragout aus den heimischen Wäldern, in feiner Schokolade-Rotweinsauce, mit Waldpilzen und Erdäpfelknödel	38 ⁰⁰

Einen Tag Vorbestellung für 2 Personen.
Chateaubriand, Tomahawk-Steak, Porterhouse-Steak 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/doppelter		2 ²⁰ /3 ⁵⁰
Verlängerter		3 ⁵⁰
Cappuccino mit Milchschaum		4 ⁵⁰
Caffè Latte mit Milchschaum		4 ⁵⁰
Bio-Tee von Bioteague		4 ⁵⁰

Alkoholfrei

Römerquelle prickelnd/still	0,31/0,75l	3 ⁸⁰ /6 ⁸⁰
Coca-Cola/Zero	0,3l	3 ⁸⁰
Hausgemachter Eistee mit Früchte und Minze	0,3l	5 ⁰⁰
Apfelsaft gespritzt	0,5l	4 ⁸⁰
mit Leitungswasser	0,5l	4 ⁵⁰
Sodawasser	0,5l	3 ⁰⁰
Tischwasser in der Karaffe	0,5l	2 ⁵⁰
+ Holunder- oder Himbeersirup Aufpreis		0 ⁹⁰

Prosecco

Prosecco		0,1l
		6 ⁰⁰

Spritz & Weine offen

Spritzer rot/weiß	0,25l	5 ⁰⁰
Aperol Spritz mit Wein	0,25l	6 ⁰⁰
Aperol Spritz mit Prosecco	0,25l	7 ⁰⁰
Huggoo Spritz mit Holunder und Prosecco	0,25l	7 ⁰⁰
2022 Grüner Veltliner (Straßtal) Johann Topf, Straß, Niederösterreich	0,125l	7 ⁰⁰
Cuveé (Q2) Gager, 2022, Deutschkreutz, Burgenland	0,125l	9 ⁰⁰

Biere

	0,2l	0,3l	0,5l
Hofbräu Original (Fass)	3 ⁵⁰	4 ⁵⁰	5 ⁵⁰
Hofbräu schwarze Weisse			5 ⁵⁰
Hofbräu Münchner Weisse			5 ⁵⁰
Hofbräu Weisse alkoholfrei			5 ⁵⁰
Radler mit Hofbräu Original (Zitronenlimo)			5 ⁵⁰
Hofbräu alkoholfreies Bier			5 ⁵⁰
Pils		4 ⁵⁰	