

# ***Bienvenue ...sur le réel brasserie***

*Notre bâtiment classé monument historique, et avant tout, notre cave pourraient raconter une longue histoire. Autrefois, à savoir avant l'année 1717, les vignes avec une cave à vins, étaient en la possession de Jacob Daniel Tepser, maire de Vienne. En 1717, les vignes furent vendues à la Cour impériale et un couvent avec siège des veuves accolé fut érigé par l'impératrice Amalie Wilhelmina. La pose de la première pierre du couvent eut lieu le 13 mai 1717. L'italien Felice d'Allio fut chargé de construire l'édifice.*

*La brasserie Salm Bräu est située à côté du palais du Belvédère, l'ancienne résidence du prince Eugène de Savoie (1663-1736). La « Georgsaal » servait à l'époque d'écurie aux chevaux d'attelage de l'impératrice. En 1994, l'auberge-brasserie est ouverte par l'entreprise O. Salm & Co. dans l'ancienne aile de service d'une partie du couvent des Salésiennes, qui a également été habitée par sa fondatrice, l'impératrice Wilhelmina Amalia.*

*Bon appétit*

***Famille Welledits***

## **SALM – 1842 P I L S**

*C'est au cours de l'année 1842 que fut brassée dans la ville de Pilzen, à l'époque sous autorité autrichienne, une bière spéciale à fermentation basse. Notre tâche a été de reproduire cette bière spéciale d'après la méthode de brassage d'origine des « 3 Maisch ». Ce que beaucoup de pays proposent de nos jours comme « pils », n'a rien de commun avec l'originale de 1842 . Dès la première gorgée, fermez vos yeux et vous connaîtrez le goût d'antan.*

## **SALM - Wiener M Ä R Z E N**

*En 1841 n'acquit à Vienne la bière à basse fermentation et entama sa conquête du monde. Une bière rougeâtre brassée selon la méthode de brassage de décoction devint la référence mondiale de toutes les bières. Comme en 1841, nous brassons cette bière spéciale pour nos hôtes d'après la méthode de brassage des « 2 Maisch ».*

## **SALM - H E L L E S**

*Cette bière typique « Lager » à basse fermentation, très douce et facile à boire, la bière pour tous ceux qui aiment une bière peu amère. Pure et fruitée, d'après la méthode de brassage des « 2 Maisch », une bière à boire à tout âge.*

## **SALM - W E I Z E N / BIERE BLANCHE**

*Brasser cette bière spéciale bavaroise à haute fermentation et d'une pareille qualité en Autriche, est unique. Tandis qu'une bière blanche est brassée ailleurs d'après un procédé de fermentation plus court, Salm a opté pour la vieille méthode de brassage traditionnel. Puisque la levure joue un rôle important dans la fabrication de la bière blanche nous utilisons la levure d'origine fabriquée par une brasserie bavaroise de renommée.*

## **SALM - B Ö H M I S C H / G E M I S C H T**

*Celui qui trouvera la bière brune trop forte, appréciera cette bière spéciale de l'Autriche ancienne . Brassée au malt foncé sans sucre colorant d'après l'ancienne méthode de brassage des « 2 Maisch ».*

***Toutes nos bières sont naturelles, non filtrées et non pasteurisées!***

## LES SPECIALITES DE BIERES DE NOTRE BRASSERIE MAISON

<b>PILS</b>	0,30 l	€ 4,10
moût primitif 12,5°	0,50 l	€ 4,90
5,00 Vol. -% de l'alcool	1,00 l	€ 8,90
<b>MÄRZEN</b>	0,30 l	€ 4,10
moût primitif 12,5°	0,50 l	€ 4,90
5,00 Vol. -% de l'alcool	1,00 l	€ 8,90
<b>HELLES</b>	0,30 l	€ 4,10
moût primitif 12,2°	0,50 l	€ 4,90
4,90 Vol. -% de l'alcool	1,00 l	€ 8,90
<b>SALM WEIZEN</b> - méthode de brassage des « 2 Maisch »	0,30 l	€ 4,20
moût primitif 12,0°	0,50 l	€ 5,10
4,90 Vol. -% de l'alcool	1,00 l	€ 9,20
<b>BOHÈME MIXTE</b>	0,30 l	€ 4,20
moût primitif 12,5°	0,50 l	€ 5,10
5,00 Vol. -% de l'alcool	1,00 l	€ 9,20
<b>BIÈRE DÉGUSTATION</b>	5 x 0,10 l	€ 9,90

## BIERE avec boissons non-alcoolisées

0,30 l RADLER 0,125 l de bière + Limonade aux herbes	€ 4,70
0,50 l RADLER 0,30 l de bière + Limonade aux herbes	€ 7,10

## BOISSONS NON-ALCOOLISEES

COCA COLA	0,25 l	€ 3,00
COCA COLA	0,50 l	€ 5,60
COCA COLA LIGHT/ZERO	0,33 l bouteille	€ 3,70
FANTA, SPRITE	0,33 l bouteille	€ 3,70
LIMONADE AUX HERBES	0,25 l	€ 3,00
LIMONADE AUX HERBES sans sucre	0,33 l bouteille	€ 3,70
EISTEE White Cassis ou Ice Berry	0,33 l bouteille	€ 3,70
EISTEE Fuzetea citron ou pêche	0,25 l bouteille	€ 3,70
SODA	0,25 l	€ 2,20
SODA-CITRON	0,25 l	€ 2,70
L'EAU MINÉRALE avec ou sans gaz	0,33 l bouteille	€ 3,50
L'EAU MINÉRALE avec ou sans gaz	0,75 l bouteille	€ 6,90
JUS DE POMMES	0,25 l bouteille	€ 3,90
JUS DE POMMES+SODA	0,25 l	€ 2,90
JUS DE POMMES+SODA grand	0,50 l	€ 5,70
JUS D'ORANGES	0,25 l bouteille	€ 3,90
JUS D'ORANGES+SODA	0,30 l	€ 5,00
JUS D'ORANGES+SODA grand	0,50 l	€ 6,10
TONIC / BITTER LEMON	0,25 l bouteille	€ 3,90
RED BULL	0,25 l pouvez	€ 5,00
SODA-CITRON grand	0,50 l	€ 4,40
SODA PERSONNES ÂGÉES	0,50 l	€ 4,40
L'EAU DU ROBINET (premier verre)	0,50 l	€ 0,90
BIERE SANS ALCOOL	0,50 l bouteille	€ 5,40

## VIN PÉTILLANT

Schlumberger Sparkling Brut / Rose	0,20 l bouteille	€ 14,90
Schlumberger Sparkling Brut / Rose	0,75 l bouteille	€ 39,90

### VIN DE POTION OUVERTE

GRÜNER VELTLINER	1/8 l	€ 2,80
ZWEIGELT	1/8 l	€ 2,80

### VINS EN BOUTEILLE

GRÜNER VELTLINER, Schlager - Sooß	0,75 l	€ 20,90
CHARDONNAY, Schlager – Sooß	0,75 l	€ 24,50
GEMISCHTER SATZ, Krug – Gumpoldskirchen	0,75 l	€ 28,50
BLAUER PORTUGIESE, Schlager - Sooß	0,75 l	€ 20,90
CUVEE CLASSIC, Krug – Gumpoldskirchen	0,75 l	€ 28,50

### SPÉCIALITÉS de notre DISTILLERIE MAISON

SALM BIERBRAND	2 cl	€ 4,90
SALM WHISKY	2 cl	€ 5,90

### SPIRITUEUX DU MONDE ENTIER

APEROL MIX	0,29 l	€ 6,90
MARTINI BIANCO	4 cl	€ 5,70
CAMPARI SODA	4 cl + 0,125 l Soda	€ 6,80
CAMPARI ORANGE	4 cl + 0,25 l du jus d'orange	€ 9,60
GIN LEMON	2 cl + 0,25 l Bitter Lemon	€ 8,40
GIN TONIC	2 cl + 0,25 l Tonic	€ 8,40
WODKA LEMON	2 cl + 0,25 l Bitter Lemon	€ 8,40
LIQUEUR DE PÊCHE avec jus de citron	2 cl	€ 4,50
NEMIROFF WODKA	2 cl	€ 4,50
GLENDALOUGH GIN	2 cl	€ 4,50
LUCANO AMARO	2 cl	€ 4,50
TEQUILA Olmeca	2 cl	€ 4,50
JÄGERMEISTER	2 cl bouteille	€ 4,50

### EAU-DE-VIE du Freihof „Alt Lustenau“

FRAMBOISE, ABRICOT, POIRE	2 cl	€ 4,50
---------------------------	------	--------

## POTAGES

<b>BOUILLON AUX CREPES COUPEES EN LANIERES</b>	€ 4,90
<b>BOUILLON A LA BOULETTE DE FOIE</b>	€ 5,50
<b>POTAGE BOHEMIEN A LA BIERE BRUNE</b> avec fromage	€ 5,50
<b>POTAGE DE CREME AIGRE A L'AIL</b> avec croûtons au lard	€ 5,50
<b>POTAGE AU POTIRON</b> préparation froide en été	€ 5,90

## ENTREES

<b>JAMBON FUME DE CERF</b> toast à l'ail	€ 16,90
<b>ASSIETTE VARIEE</b> saumon, jambon de cerf, pâté de gibier, fromage de mouton, salade variée à l'huile de pépin de potiron de Styrie	€ 16,90

## SPECIALITES DE SALADES

<b>SALADE-GOURMET</b> salades et crudités variées lamelles de poulet rôti (froid)	€ 14,50
<b>SALADE DU CHEF</b> salades et crudités variées lamelles de jambon et fromage	€ 14,50
<b>SALADE AU THON</b> salades et crudités variées thon, rondelles d'oignons	€ 14,50
<b>SALAD AU FROMAGE DE MOUTON</b> fromage (feta) de mouton et olives	€ 14,50
<b>HALLOUMI</b> (fromage grillé) sur la laitue avec des tomates cocktail	€ 15,50

Nos salades sont servies avec les vinaigrettes suivantes:  
Mayonnaise au yogourt / cocktail / vinaigrette à l'huile de vinaigre

<b>MOZZARELLA</b> tranches de tomates, huile d'olive, origan	€ 14,50
---	---------

## SALM BRÄU SPECIALITEES DE PAIN NOIR GRILLE

<b>BIERAUFSTRICH*</b> mélange secret épicé très assaisonné <i>(*la viande de porc)</i>	€ 9,80
<b>VERHACKERT'S</b> <i>lard haché gratiné au fromage</i>	€ 9,80
<b>WALDVIERTLER</b> garni au jambon de ferme, légèrement <i>fumé, tomates et beurre aux fines herbes</i>	€ 9,80
<b>MAILÄNDER</b> garni au jambon, tomates, oignons, <i>poivrons, gratiné au fromage</i>	€ 9,80
<b>SALAMI</b> garni au salami, feuilles d'épinards <i>gratiné au fromage de chèvre</i>	€ 9,80
<b>THON</b> garni au thon, oignons rouges, maïs, <i>tomates, gratiné au fromage</i>	€ 9,80
<b>TOAST A L'AIL</b> pain noir grillé <i>au beurre d'ail</i>	€ 4,90
<b>PAIN AU BRIE</b> garni aux rondelles de poivrons frais <i>gratiné au brie français</i>	€ 9,80
<b>TOSCANA</b> garni au brocoli, tomates, poivrons, <i>maïs, gratiné au mozzarella</i>	€ 9,80

### LES « EN-CAS »

<b>SAUCISSES DE FRANCFORT</b> <i>moutarde et petit pain</i>	€ 7,90
<b>BOUDIN BLANC CUIT</b> <i>avec l'originale moutarde Händlmaier, bretzel</i>	€ 9,80
<b>PETITE GOULACHE</b> <i>pommes de terre nature</i>	€ 9,80

### ... DELICES

<b>ESCALOPE DE VIENNE</b> (de veau)	€ 25,90
<i>pommes de terre au persil avec canneberge</i>	
<b>ESCALOPE DE PORC</b>	€ 17,50
<i>salade de pommes de terre</i>	
<b>CORDON-BLEU DE POULET</b>	€ 20,80
<i>escalope de poulet farcie au jambon et fromage, salade de p.d.t.</i>	
<b>ESCALOPE DE POULET</b>	€ 17,50
<i>salade de pommes de terre</i>	
<b>ESCALOPE DE POULET</b> (frite)	€ 17,50
<i>pommes de terre au persil</i>	
<b>POINTE DE CULOTTE BOUILLIE</b> (boeuf)	€ 22,90
<i>aux épinards à la crème, médaillons de p.d.t. sautées</i>	

### LES RECETTES DE BONNE-MAMAN

<b>LE REGAL DU FERMIER</b>	€ 19,50
<i>viande de porc légèrement, fumée, saucisse, rôti de porc, boulette de petits pains, choucroute à la bière</i>	
<b>JARRET DE PORC</b> (portion)	€ 18,90
<i>boulette au petit pain, choucroute à la bière, moutarde et raifort</i>	
<b>GRATIN DE PATES AU JAMBON HACHE</b>	€ 9,80
<b>LENTILLES AU LARD</b>	€ 9,80
<i>boulette de petits pains</i>	
<b>ROTI DE PORC</b>	€ 16,90
<i>boulette de petits pains, choucroute à la bière</i>	
<b>GOULACHE DE BOEUF</b>	€ 16,80
<i>avec boulette de petits pains</i>	
<b>POELE DU CHASSEUR</b>	€ 20,50
<i>ragoût de gibier à la sauce au vin rouge et aux champignons, avec spetzlis aux fines herbes</i>	



## NOTRE SPECIALITEE MAISON

<b>JARRET DE PORC SALE ET ROTI</b> pour deux personnes avec moutarde et raifort	€ 30,50
<b>COTE LEVEES</b> pour une personne	€ 22,50
<b>COTE LEVEES</b> pour deux personnes	€ 41,90
<b>COTE LEVEES &amp; JARRET DE PORC</b> pour quatre personnes	€ 72,40

Toute les Côte levées servi avec des pommes de terre et deux sauces différentes de votre choix:  
Sauce á cocktail—Sauce mayonnaise á l'ail—Sauce épicée—Miel

## POISSONS

<b>FILET DE MERLU nature</b> pommes de terre au persil	€ 17,90
<b>FILET DE MERLU panée</b> salade de pommes de terre	€ 17,90

*Merluccius capensis capturés dans l'océan Atlantique  
Tous nos poissons sont d'certifiés sources!*

## VEGETARIAN

<b>VEGGIE BURGER</b> (végétalien) avec pommes de terre frites et sauce chili	€ 15,70
<b>CÉLERI</b> panée avec sauce tartare de salade mixte	€ 11,50
<b>PATE FEUILLETEE AUX EPIANARDS</b> à la crème aigre aux fines herbes	€ 11,50
<b>NOQUES AUX OEUFS</b> salade mixte	€ 11,50
<b>STRUDEL AUX HERBES DE POMME DE TERRE</b> et garniture de salade	€ 11,50
<b>MOZZARELLA</b> (froid) tranches de tomates, huile d'olive, origan	€ 14,50
<b>MEDAILLONS DE P.D.T.</b> sauce piquante	€ 8,90

## DESSERTS

<b>PATE FEUILLETEE AUX POMMES</b>	
<i>sans de la crème fouettée</i>	€ 7,20
<i>avec de la crème fouettée</i>	€ 7,90
<b>KAISERSCHMARREN</b> ( <i>crêpes de l'empereur</i> )	
<i>avec torrificateur aux prunes</i>	€ 10,50
<b>PATE FEUILLETEE AU FROMAGE BLANC</b>	
<i>à la sauce vanille</i>	€ 7,90
<b>PATE FEUILLETEE AUX ABRICOTS ET FROMAGE BLANC</b>	
<i>sans de la crème fouettée</i>	€ 7,40
<i>avec de la crème fouettée</i>	€ 8,10
<b>CREPES</b>	
<i>à la confiture aux abricots</i>	€ 6,90
<b>CREPES</b>	
<i>à la purée de marrons, sauce chocolat</i>	€ 8,50
<b>NOQUES DE FROMAGE BLANC</b>	
<i>au coulis de fraises</i>	€ 8,50
<b>MORE EN CHEMISE</b> ( <i>gâteau au chocolat</i> )	
<i>sauce chocolat, crème chantilly</i>	€ 7,90
<b>MORE REFROIDI</b>	
<i>à la glace vanille, crème chantilly</i>	€ 9,20
<b>ICE CANN de Zanoni</b>	
<i>rempli d'abricots</i>	€ 7,90

## CAFÉ, CACAO & THÉ

<b>PETIT EXPRESSO, BRUN</b>	€ 2,90
<b>GRAND EXPRESSO, BRUN</b>	€ 4,70
<b>MELANGE</b>	€ 4,20
<b>CAPPUCCINO</b>	€ 4,50
<b>CAFE LATTE</b>	€ 5,20
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	€ 5,20
<b>THÉ</b>	€ 2,90
<i>aux fruits, noir, à la menthe, à la camomille, à l'eglantier, le thé verte</i>	

## GARNITURE

SALADE MIXTE	€ 4,50
SALADE VERTE	€ 4,70

*Nos salades sont servies avec les vinaigrettes suivantes:  
Mayonnaise au yogourt / cocktail / vinaigrette à l'huile de vinaigre*

SALADE DE POMMES DE TERRE	€ 4,50
SALADE DE CHOUX BLANC	€ 4,50
POMMES DE TERRE SAUTEES	€ 4,50
POMMES DE TERRE AU PERSIL	€ 4,50
CHOUCROUTE A LA BIERE	€ 4,50
BOULETTE DE PETITS PAINS	€ 4,50
MEDAILLONS DE POMMES DE TERRE SAUTÉES	€ 4,50
QUARTIERS DE POMMES DE TERRE	€ 4,50

## SUPPLEMENTS

MOUTARDE	€ 0,60
RAIFORT	€ 0,60
KETCHUP	€ 0,60
MAYONNAISE	€ 0,60
CANNESBERGE	€ 1,50
PORTION DE BEURRE	€ 1,20
PAIN NOIR	€ 1,40
PETIT PAIN	€ 1,50
BRETZEL	€ 2,00

*Sauf erreur d'impression  
Toutes taxes incluses  
Pourboire non inclus*

## Vente & liste de cadeaux

### BOUTEILLES NON CONSIGNÉES

*pouvant être remplies à nouveau, à emporter  
(tous les types de bières au choix, à l'exception des bières spéciales)*

<i>1 l (bouteille € 9,50 / remplissage € 4,90)</i>	<i>€ 14,40</i>
<i>2 l (bouteille € 10,50 / remplissage € 9,40)</i>	<i>€ 19,90</i>

### FÛTS POUR FÊTES

*à emporter (tous les types de bières au choix, à l'exception des bières spéciales)*

<i>10 l</i>	<i>€ 49,00</i>
<i>50 l</i>	<i>€ 225,00</i>

*Les fûts doivent être commandés au moins un jour à l'avance, pour le week-end  
veuillez nous contacter au plus tard le jeudi. Caution € 180,00 par fût*

### VERRES ET CHOPES

<i>Verra de 0,3 l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Verra de 0,5 l</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Cruche en verrat 1 l</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Cruche de 0,5 l</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Cruche 1 l</i>	<i>€ 15,50</i>

### GUTSCHEINE

<i>Académie de la bière Salm Bräu</i>	<i>€ 145,00</i>
<i>Bons Salm Bräu</i>	<i>€ 5,00 / € 10,00</i>

### DIVERSES

<i>Balles de golf x3 Salm Bräu</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Porte-clés bandeau Salm Bräu</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Casquette</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Parapluie</i>	<i>€ 12,00</i>

# *SALM : une histoire de plus de 99 ans*

*Tout a commencé en 1924, à la fondation  
de l'entreprise O. Salm & Co par Georg Welledits.  
Depuis, des installations brassicoles Salm ont vu le jour dans 30  
pays partout dans le monde.*

*Forte de cette longue expérience, Salm est aujourd'hui un  
ambassadeur de la culture de la bière autrichienne à tra-vers le  
monde.*

*Au Japon, en Chine, en Europe, en Afrique du Sud, au Brésil, à  
Cuba ou en Tunisie, vous pourrez trouver partout des bi-ères  
fabriquées selon la technique de brassage Salm et brassées  
selon les recettes Salm.*

*O. Salm & Co est, avec la brasserie Salm Bräu, l'un des ra-res  
fabricants d'installations brassicoles ayant acquis de  
l'expérience via sa propre brasserie et qui la transmet à ses  
clients. 99 années d'expérience se reflètent dans la technique  
de brassage tout autant que dans la bière.*

*Depuis l'ouverture de l'auberge-brasserie en 1994, des  
maîtres-brasseurs et des techniciens brassicoles de no-mbreux  
pays partout dans le monde continuent à être formés  
par Salm Bräu.*

***Salm Bräu Ges.m.b.H***  
***1030 Wien, Rennweg 8***  
***ATU 144 69 403***

***Tel.: 01 – 799 599 2***  
***Fax.: 01 – 799 599 265***  
***office@salmbraeu.com***  
***www.salmbraeu.com***