

# *Willkommen ...im echten Bräu*

*Unser unter Denkmalschutz stehendes Gebäude und vor allem die Keller könnten eine lange Geschichte erzählen.*

*Früher, also vor dem Jahre 1717, waren hier Weingärten mit einem Weinkeller, im Eigentum von Jacob Daniel Tepser, Bürgermeister von Wien. Im Jahre 1717 wurde der Weingarten an den kaiserlichen Hof verkauft und von Kaiserin Amalie Wilhelmina ein Kloster mit anschließendem Witwensitz errichtet.*

*Die Grundsteinlegung des Klosters erfolgte am 13. Mai 1717. Mit der Errichtung wurde der Italiener Felice d`Allio beauftragt.*

*Das Salm Bräu liegt neben dem Schloss Belvedere, dem ehemaligen Wohnsitz Prinz Eugen´s von Savoyen (1663-1736). Der heutige Georgsaal diente früher den Wagenpferden der Kaiserin als Stall. 1994 wurde die Brau-Gaststätte von der Firma O. Salm & Co. im ehemaligen Wirtschaftstrakt jenes Teiles des Klosters der Salesianerinnen eröffnet, welcher auch von der Gründerin Kaiserin Amalia Wilhelmina bewohnt wurde.*

*Noch viele vergnügliche Stunden bei uns  
und Guten Appetit wünscht*

***Familie Welledits***

## **SALM – 1842 P I L S**

*Es war im Jahre 1842 als im damals österreichischen Pilsen eine untergärige Bierspezialität gebraut wurde. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht diese Bierspezialität nach dem original Dreimaischverfahren nachzubrauen. Was heute in vielen Ländern als Pils angeboten wird, hat meist mit dem Original von 1842 nichts gemeinsam. Schließen Sie beim ersten Schluck ihre Augen und Sie wissen, wie es früher war.*

## **SALM - Wiener M Ä R Z E N**

*Im Jahre 1841 wurde das untergärige Bier in Wien erfunden und trat seinen Siegeszug um die Welt an. Ein Bier rötlich, bernsteinfarben im Dekoktionsmaischverfahren gebraut, wurde weltweit zum Maß aller Biere. So wie 1841 brauen wir diese Bierspezialität im Zweimaischverfahren für unsere Gäste.*

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

*Das typisch untergärige Lagerbier besonders mild und süffig – das Bier für alle, welche ein Bier mit geringem Bitterwert lieben. Rein und fruchtig im Geschmack im Zweimaischverfahren – ein Bier für Jung und Alt.*

## **SALM - W E I Z E N / W E I S S B I E R**

*Diese obergärige bayrische Bierspezialität in dieser Qualität in Österreich gebraut, ist einmalig. Während ein Weizenbier sonst in kürzeren Gärverfahren gebraut wird, hat Salm das traditionelle alte Brauverfahren gewählt. Da die Hefe bei Weizenbier eine große Rolle spielt, verwenden wir eine Originalhefe einer bedeutenden bayrischen Brauerei.*

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

*Wem das Dunkle etwas zu kräftig ist, der liebt diese altösterreichische Bierspezialität. Gebraut mit dunklem Malz im alten Zweimaischverfahren.*

***Alle unsere Biere sind unfiltriert – naturrein und nicht pasteurisiert!***

## **DIE BIER SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER HAUSBRAUEREI**

<b>PILS</b> <sup>A</sup>	0,30 l	€ 4,50
Stammwürze 12,5°	0,50 l	€ 5,40
5,00 Vol. -% Alkohol	1,00 l	€ 9,50
<b>MÄRZEN</b> <sup>A</sup>	0,30 l	€ 4,50
Stammwürze 12,5°	0,50 l	€ 5,40
5,00 Vol. -% Alkohol	1,00 l	€ 9,50
<b>HELLES</b> <sup>A</sup>	0,30 l	€ 4,50
Stammwürze 12,2°	0,50 l	€ 5,40
4,90 Vol. -% Alkohol	1,00 l	€ 9,50
<b>SALM WEIZEN</b> <sup>A</sup> - Zweimaischverfahren	0,30 l	€ 4,60
Stammwürze 12,0°	0,50 l	€ 5,50
4,90 Vol. -% Alkohol	1,00 l	€ 9,90
<b>BÖHMISCH G´MISCHTES</b> <sup>A</sup>	0,30 l	€ 4,60
Stammwürze 12,5°	0,50 l	€ 5,50
5,00 Vol. -% Alkohol	1,00 l	€ 9,90
<b>BIERVERKOSTUNG</b> <sup>A</sup>	5 x 0,10 l	€ 10,50
<hr/>		
<b>PARTYFASS</b>	10,00 l	€ 95,00

*Unsere Fässer gibt es nur gegen Vorbestellung!*

## BIERMIXGETRÄNKE

0,30 l RADLER <sup>A</sup> 0,125 l Hell + Almdudler	€ 4,60
0,50 l RADLER <sup>A</sup> 0,30 l Hell + Almdudler	€ 5,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA	0,25 l	€ 3,30
COCA-COLA	0,50 l	€ 5,90
COCA-COLA LIGHT/ZERO*	0,33 l Flasche	€ 4,10
FANTA, SPRITE	0,33 l Flasche	€ 4,10
ALMDUDLER Original	0,25 l	€ 3,20
ALMDUDLER Zuckerfrei	0,33 l Flasche	€ 4,10
EISTEE Iced Cassis oder BIO - Iced Berry	0,33 l Flasche	€ 4,20
EISTEE Fuzetea Zitrone oder Pfirsich	0,25 l Flasche	€ 4,20
SODA	0,25 l	€ 2,20
SODA-ZITRONE	0,25 l	€ 2,80
RÖMERQUELLE Prickelnd / Still	0,33 l Flasche	€ 3,70
RÖMERQUELLE Prickelnd / Still	0,75 l Flasche	€ 7,20
BIO – APFELSAFT naturtrüb	0,20 l Flasche	€ 4,00
BIO – APFELSAFT naturtrüb gespritzt	0,25 l	€ 3,10
BIO – APFELSAFT naturtrüb gespritzt	0,50 l	€ 6,20
ORANGENSAFT	0,20 l Flasche	€ 4,00
ORANGENSAFT gespritzt	0,30 l	€ 5,10
ORANGENSAFT gespritzt	0,50 l	€ 6,20
TONIC / BITTER LEMON	0,25 l Flasche	€ 3,90
RED BULL	0,25 l Dose	€ 5,00
SODA - ZITRONE "Jugendgetränk"	0,50 l	€ 4,70
SODA - HOLLUNDER "Jugendgetränk"	0,50 l	€ 4,70
LEITUNGSWASSER (als Erstgetränk)	0,50 l	€ 1,20
ALKOHOLFREIES BIER <sup>A</sup>	0,50 l Flasche	€ 5,40

## SEKT

SCHLUMBERGER Sparkling Brut / Rose <sup>0</sup>	0,20 l Flasche	€ 15,50
SCHLUMBERGER Sparkling Brut / Rose <sup>0</sup>	0,75 l Flasche	€ 42,50

## OFFENER SCHANKWEIN

GRÜNER VELTLINER <sup>o</sup>	1/8 l	€ 2,90
ZWEIGELT <sup>o</sup>	1/8 l	€ 2,90

## FLASCHENWEINE

GRÜNER VELTLINER <sup>o</sup> Schlager - Sooß	0,75 l	€ 21,90
CHARDONNAY <sup>o</sup> Schlager – Sooß	0,75 l	€ 24,50
GEMISCHTER SATZ <sup>o</sup> Krug – Gumpoldskirchen	0,75 l	€ 29,50
BLAUER PORTUGIESE <sup>o</sup> Schlager - Sooß	0,75 l	€ 21,90
CUVEE CLASSIC <sup>o</sup> Krug – Gumpoldskirchen	0,75 l	€ 29,50

## SPEZIALITÄTEN aus unserer HAUSBRENNEREI

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



## SPIRITUOSEN AUS ALLER WELT

APEROL SPRITZER	0,29 l	€ 7,20
MARTINI BIANCO	4 cl	€ 5,90
CAMPARI SODA	4 cl + 0,125 l Soda	€ 7,00
CAMPARI ORANGE	4 cl + 0,20 l Orangensaft	€ 9,90
GIN LEMON	2 cl + 0,25 l Bitter Lemon	€ 9,00
GIN TONIC	2 cl + 0,25 l Tonic	€ 9,00
WODKA LEMON	2 cl + 0,25 l Bitter Lemon	€ 9,00
FINLANDIA WODKA	2 cl	€ 4,90
GLENDALOUGH GIN	2 cl	€ 4,90
LUCANO AMARO - Kräuterbitter	2 cl	€ 4,90
PFIRSICHLIKÖR mit Zitronensaft	2 cl	€ 4,90
TEQUILA Olmeca	2 cl	€ 4,90
JÄGERMEISTER	2 cl Flasche	€ 4,90

## EDELBRÄNDE vom Freihof „Alt Lustenau“

HIMBEER, MARILLE, BIRNE	2 cl	€ 4,70
-------------------------	------	--------

## SUPPEN

<b>FRITTATENSUPPE</b> <sup>ACFGL</sup>	€ 5,40
<b>LEBERKNÖDELSUPPE</b> <sup>ACFGL</sup>	€ 6,20
<b>BÖHMISCHE BRAUNBIERSUPPE</b> mit Käse <sup>AFGL</sup>	€ 6,20
<b>KNOBLAUCHRAHMSUPPE</b> mit Speckcrôutons <sup>AFGL</sup>	€ 6,20
<b>KÜRBISCRÈMESUPPE</b> <sup>AFGLO</sup>	€ 6,40

## VORSPEISEN

**HIRSCHSCHINKEN** (geräuchert) dazu Knoblauchbrot <sup>A</sup> € 17,90

### **VORSPEISENTELLER**

Lachs, Hirschschinken, Schafkäse <sup>CDGM</sup> € 17,90  
und Preiselbeer-Leberpastete auf Blattsalat mit Kernöl

## SALATSPEZIALITÄTEN

<b>GOURMET-SALAT</b> gemischte Salatvariation <sup>A</sup> mit gebratenen Hühnerstreifen (kalt)	€ 16,50
<b>CHEF-SALAT</b> gemischte Salatvariation <sup>G</sup> mit Schinken- und Käsestreifen	€ 16,50
<b>THUNFISCH-SALAT</b> gemischte Salatvariation <sup>D</sup> mit Thunfisch und Zwiebel	€ 16,50
<b>SCHAFKÄSE - SALAT</b> mit Schafkäse und Oliven <sup>G</sup>	€ 16,50
<b>HALLOUMI</b> gegrillt auf Blattsalat mit Cocktailtomaten <sup>G</sup>	€ 16,50

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit folgenden Dressings:  
Joghurt -Mayonnaise <sup>ACFGLM</sup> / Cocktail <sup>ACFGLM</sup> / Essig - Öl Vinaigrette

### **MOZZARELLA & TOMATEN**

auf Blattsalat mit Olivenöl und Oregano <sup>G</sup> € 15,90

## SALM BRÄU SCHWARZ BROTSPEZIALITÄTEN

<b>BIERAUFSTRICH*</b> würzige Geheimmischung, scharf <sup>ACFGLM</sup> (*Schweinefleisch)	€ 10,90
<b>VERHACKERT'S</b> mit Käse überbacken <sup>AG</sup>	€ 10,90
<b>WALDVIERTLER</b> mit Bauernselchschinken <sup>AG</sup> Tomaten und Kräuterbutter	€ 10,90
<b>MAILÄNDER</b> mit Schinken, Tomaten, Zwiebel <sup>AG</sup> Paprika und Käse überbacken	€ 10,90
<b>SALAMI</b> mit Salami, Blattspinat und <sup>AG</sup> Schafkäse überbacken	€ 10,90
<b>THUNFISCH</b> mit Thunfisch, rotem Zwiebel, Mais <sup>ADG</sup> Tomaten und Käse überbacken	€ 10,90
<b>KNOBLAUCHBROT</b> getoastetes Schwarzbrot <sup>A</sup> mit Knoblauchsalmal	€ 5,10
<b>BRIEBROT</b> mit frischen Paprikastreifen und <sup>AG</sup> französischem Brie überbacken	€ 10,90
<b>TOSCANA</b> mit Broccoli, Tomaten, Paprika <sup>AG</sup> Mais und Mozzarella überbacken	€ 10,90

## FÜR ZWISCHENDURCH

<b>WIENER WÜRSTEL</b> mit Senf und Gebäck <sup>AM</sup>	€ 8,90
<b>WEISSWURST</b> mit original Händlmaier-Senf und Laugenbrezel <sup>AM</sup>	€ 10,90
<b>KLEINES GULASCH</b> mit Salzkartoffel <sup>AFGL</sup>	€ 10,90

## ... KÖSTLICHES

<b>WIENER SCHNITZEL</b> (vom Kalb)	€ 27,90
<i>gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i> <sup>ACG</sup>	
<b>SCHWEINSSCHNITZEL</b>	€ 18,50
<i>gebacken mit Kartoffelsalat</i> <sup>ACFGL</sup>	
<b>HÜHNER CORDON BLEU</b>	€ 21,50
<i>mit Kartoffelsalat</i> <sup>ACFGL</sup>	
<b>HÜHNERFILET</b>	€ 18,50
<i>gebacken mit Kartoffelsalat</i> <sup>ACFGL</sup>	
<b>HÜHNERFILET</b>	€ 18,50
<i>natur mit Petersilienkartoffel</i> <sup>AFGL</sup>	
<b>TAFELSPITZ</b>	€ 24,50
<i>mit Apfelkren, Crémespinat, Wurzelgemüse und Rösti</i> <sup>AFGL</sup>	

## AUS OMA'S REZEPTHEFT

<b>BAUERNSCHMAUS</b>	€ 21,50
<i>Geselchtes, Würstel, Schweinsbraten, mit Semmelknödel und Bierkraut</i> <sup>ACFGL</sup>	
<b>PORTION SURSTELZE</b>	€ 19,90
<i>mit Semmelknödel, Bierkraut, Senf und Kren</i> <sup>ACFGLMO</sup>	
<b>SCHINKENFLECKERL</b>	€ 10,90
<i>mit Käse gratiniert</i> <sup>ACFGL</sup>	
<b>SPECKLINSEN</b>	€ 10,50
<i>mit Semmelknödel und Würstel</i> <sup>ACFGLMO</sup>	
<b>SCHWEINSBRATEN</b>	€ 17,90
<i>mit Semmelknödel und Bierkraut</i> <sup>ACFGL</sup>	
<b>RINDSGULASCH</b>	€ 17,90
<i>mit Semmelknödel</i> <sup>ACFGL</sup>	
<b>JÄGER PFANDL</b>	€ 21,90
<i>saftiges Wildschweinragout in Rotwein-Pilzsauce mit Speck, dazu Kräuterspätzle und Obershäubchen</i> <sup>ACFGL0</sup>	



## UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

<b>SURSTELZE</b> für 2 Personen mit Senf und Kren <sup>M</sup>	€ 33,50
<b>SPARE RIBS</b> der Klassiker für 1 Person <sup>ACFGLM</sup>	€ 23,90
<b>SPARE RIBS</b> für 2 Personen <sup>ACFGLM</sup>	€ 45,90
<b>SPARE RIBS &amp; STELZE</b> für 4 Personen	€ 79,40

*alle Spare - Ribs werden mit **Potato wedges** und **2 Saucen nach Wahl** serviert  
Cocktailsauce <sup>ACFGLM</sup> — Knoblauchsauce <sup>ACFGLM</sup> — Sauce Bangoli (scharf) — Honig*

## FISCH

<b>KAP-SEEHECHTFILET</b>	€ 19,20
<i>natur mit Petersilienkartoffeln <sup>ADFGL</sup></i>	

<b>KAP-SEEHECHTFILET</b>	€ 19,20
<i>gebacken mit Kartoffelsalat <sup>ADCFGL</sup></i>	
<i>Unsere Fische stammen aus zertifizierten, nachhaltigen Beständen!</i>	

## FÜR UNSERE VEGETARIER

<b>VEGGIE BURGER</b> (vegan)	€ 17,20
<i>mit Homesfries und Chillisauce <sup>AFN</sup></i>	
<b>ZELLER</b> (Sellerie) gebacken	€ 12,90
<i>mit Sauce Tartare und gemischtem Salat <sup>ACFGLM</sup></i>	
<b>SPINATSTRUDEL</b>	€ 12,90
<i>mit Schafkäse und Kräuterrahm <sup>ACG</sup></i>	
<b>EIERNOCKERL</b>	€ 12,90
<i>mit grünem Salat <sup>ACG</sup></i>	
<b>KARTOFFEL-KRAUTSTRUDEL</b>	€ 12,50
<i>mit Kräuterrahm &amp; Salatgarnitur <sup>ACG</sup></i>	
<b>MOZZARELLA &amp; TOMATEN</b>	€ 15,90
<i>auf Blattsalat mit Olivenöl und Oregano <sup>G</sup></i>	
<b>KARTOFFELPUFFER</b>	€ 9,50
<i>mit pikanter Sauce <sup>ACFGLM</sup></i>	

## DESSERTS

### **APFELSTRUDEL**

*ohne Schlagobers*<sup>A</sup> € 7,80

*mit Schlagobers*<sup>AG</sup> € 8,70

### **KAISERSCHMARREN**

*mit Zwetschkenröster*<sup>ACG</sup> € 11,90

### **TOPFENSTRUDEL**

*mit Vanillesauce*<sup>ACG</sup> € 8,70

### **MARILLEN TOPFENSTRUDEL**

*ohne Schlagobers*<sup>ACG</sup> € 8,00

*mit Schlagobers*<sup>ACG</sup> € 8,90

### **PALATSCHINKEN**

*mit Marillenmarmelade*<sup>ACG</sup> € 7,10

### **PALATSCHINKEN**

*mit Maronicrème und Schokolade*<sup>ACG</sup> € 8,80

### **TOPFENNOCKERL**

*auf geeistem Erdbeermark*<sup>G</sup> € 8,80

### **SCHOKO-NUSS-KÜCHLEIN**

*mit Schokolade und Schlagobers*<sup>ACFGH</sup> € 8,60

### **SCHOKO-NUSS-KÜCHLEIN**

*mit Vanilleeis, Schokolade und Schlagobers*<sup>ACFGH</sup> € 9,90

### **EISKNÖDEL**

*von Zanoni mit Marillenmarkfüllung*<sup>ACG</sup> € 7,90

## KAFFEE, TEE & KAKAO

**KLEINER ESPRESSO, BRAUNER**<sup>G</sup> € 3,30

**GROSSER ESPRESSO, BRAUNER**<sup>G</sup> € 5,90

**MELANGE**<sup>G</sup> € 4,90

**CAPPUCCINO**<sup>G</sup> € 5,20

**CAFE LATTE**<sup>G</sup> € 5,90

**HEISSE SCHOKOLADE**<sup>G</sup> € 5,50

**TEE** € 3,10

*FRÜCHTE, KAMILLEN, HAGEBUTTEN,  
PFEFFERMINZ, GRÜNER oder SCHWARZTEE*

## BEILAGEN

GEMISCHTER SALAT	€ 4,90
GRÜNER SALAT	€ 4,90

*Unsere Salate servieren wir wahlweise mit folgenden Dressings:  
Joghurt-Mayonnaise<sup>ACFGLM</sup> / Cocktail<sup>ACFGLM</sup> / Essig-Öl Vinaigrette*

KARTOFFELSALAT <sup>AFGL</sup>	€ 4,90
KRAUTSALAT <sup>AFGL</sup>	€ 4,90
BRATKARTOFFEL	€ 4,90
PETERSILKARTOFFEL	€ 4,90
BIERKRAUT (warm) <sup>AFGL</sup>	€ 4,90
SEMMELEKNÖDEL <sup>ACG</sup>	€ 4,90
RÖSTI <sup>G</sup>	€ 4,90
POTATO WEDGES	€ 4,90

## EXTRAS

SENF	€ 0,70
KREN	€ 0,70
KETCHUP	€ 0,70
MAYONNAISE <sup>ACFLM</sup>	€ 0,70
PREISELBEEREN	€ 1,60
PORTION BUTTER <sup>G</sup>	€ 1,30
SCHWARZBROT <sup>A</sup>	€ 1,50
SEMMELE <sup>A</sup>	€ 1,60
LAUGENBREZERL <sup>A</sup>	€ 2,30

*Druckfehler vorbehalten  
Preise inkl. MwSt. und aller Abgaben!*

## MEHRWEGFLASCHEN FÜR ZUHAUSE

wiederbefüllbar, zum Mitnehmen

1 l (Flasche € 9,90 / Füllung € 5,50)	€ 15,40
2 l (Flasche € 10,90 / Füllung € 10,50)	€ 21,40

## PARTYFÄSSER

zum Mitnehmen, für ihre Feier zu Hause!

10 l	€ 50,00
50 l	€ 225,00

(Kaution € 180,00 pro Faß)

**Die Fässer sind mindestens einen Werktag vorher zu bestellen,  
fürs Wochenende bitte spätestens am Donnerstag bekannt geben.**

## GLÄSER UND HUMPEN

Seidel - Glas	€ 4,90
Krüge - Glas	€ 5,90
Maßkrug - Glas	€ 14,00
Salm Tonkrug 0,5 l	€ 9,50
Salm Tonkrug 1,0 l	€ 15,50

## GUTSCHEINE

Salm Bräu - Bierakademie	€ 145,00
Salm Bräu - Gutscheine	€ 10,00 / € 20,00

## DIVERSES

Salm Bräu - Golfbälle 3 Stk.	€ 16,50
Salm Bräu - Schlüsselband	€ 5,00
Salm Bräu - Regenschirm	€ 12,00
Salm Bräu - Bierdeckelhalter	€ 10,50
Salm Bräu - Taschenhalter	€ 8,50

# *100 JAHRE SALM*

*Es begann im Jahre 1924,  
als Georg Welledits die Firma O. Salm & Co gründete.  
Seither entstanden in über 30 Ländern  
der Welt Salm Brauanlagen.*

*Mit dieser langen Erfahrung ist Salm heute weltweit als  
Botschafter österreichischer Bierkultur tätig.  
Ob in Japan, China, Europa, Südafrika, Kuba, Brasilien oder in  
Tunesien, überall finden Sie Biere mit Salm Brautechnik und  
nach Salm Rezepturen gebraut.*

*O. Salm & Co ist mit dem Salm Bräu einer der wenigen  
Brauanlagenhersteller, welcher auch selbst mit der eigenen  
Brauerei Erfahrungen sammelt und diese auch an seine  
Kunden weitergibt.*

*100 Jahre Erfahrung spiegeln sich sowohl in der  
Brautechnik als auch im Bier wieder.*

*Seit der Eröffnung der Brau - Gaststätte im Jahre 1994 werden  
im Salm Bräu laufend Braumeister und  
Brauereitechniker aus vielen Ländern der Welt  
ausgebildet.*

<b>Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung</b>	
<b>Kurzbezeichnung</b>	<b>Buchstabencode</b>
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

### **Information über Süßungsmittel**

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

- \*) Enthält eine Phenylalaninquelle**
- \*\*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**

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



**SSID: SB-Public**