

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

PILS ^A	0,30 l	€ 4,10
Stammwürze 12,5°	0,50 l	€ 4,90
5,00 Vol. -% Alkohol	1,00 l	€ 8,90

MÄRZEN ^A	0,30 l	€ 4,10
Stammwürze 12,5°	0,50 l	€ 4,90
5,00 Vol. -% Alkohol	1,00 l	€ 8,90

HELLES ^A	0,30 l	€ 4,10
Stammwürze 12,2°	0,50 l	€ 4,90
4,90 Vol. -% Alkohol	1,00 l	€ 8,90

SALM WEIZEN ^A - Zweimaischverfahren	0,30 l	€ 4,20
Stammwürze 12,0°	0,50 l	€ 5,10
4,90 Vol. -% Alkohol	1,00 l	€ 9,20

BÖHMISCH G´MISCHTES ^A	0,30 l	€ 4,20
Stammwürze 12,5°	0,50 l	€ 5,10
5,00 Vol. -% Alkohol	1,00 l	€ 9,20

BIERVERKOSTUNG ^A	5 x 0,10 l	€ 9,90
------------------------------------	------------	--------

PARTYFASS	10,00 l	€ 92,50
------------------	---------	---------

Unsere Fässer gibt es nur gegen Vorbestellung!

BIERMIXGETRÄNKE

0,30 l RADLER ^A 0,125 l Hell + Almdudler	€ 4,70
0,50 l RADLER ^A 0,30 l Hell + Almdudler	€ 7,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA	0,25 l	€ 3,00
COCA-COLA	0,50 l	€ 5,60
COCA-COLA LIGHT/ZERO*	0,33 l Flasche	€ 3,70
FANTA, SPRITE	0,33 l Flasche	€ 3,70
ALMDUDLER Original	0,25 l	€ 3,00
ALMDUDLER Zuckerfrei	0,33 l Flasche	€ 3,70
EISTEE White Cassis oder Ice Berry	0,33 l Flasche	€ 3,70
EISTEE Fuzetea Zitrone oder Pfirsich	0,25 l Flasche	€ 3,70
SODA	0,25 l	€ 2,20
SODA-ZITRONE	0,25 l	€ 2,70
RÖMERQUELLE Prickelnd / Still	0,33 l Flasche	€ 3,50
RÖMERQUELLE Prickelnd / Still	0,75 l Flasche	€ 6,90
APFELSAFT	0,25 l Flasche	€ 3,90
APFELSAFT GESPRITZT	0,25 l	€ 2,90
APFELSAFT GESPRITZT	0,50 l	€ 5,70
ORANGENSAFT	0,25 l Flasche	€ 3,90
ORANGENSAFT GESPRITZT	0,30 l	€ 5,00
ORANGENSAFT GESPRITZT	0,50 l	€ 6,10
TONIC / BITTER LEMON	0,25 l Flasche	€ 3,90
RED BULL	0,25 l Dose	€ 5,00
SODA - ZITRONE "Jugendgetränk"	0,50 l	€ 4,40
SODA - HOLLUNDER "Jugendgetränk"	0,50 l	€ 4,40
LEITUNGSWASSER (als Erstgetränk)	0,50 l	€ 0,90
ALKOHOLFREIES BIER ^A	0,50 l Flasche	€ 5,40

SEKT

SCHLUMBERGER Sparkling Brut / Rose ⁰	0,20 l Flasche	€ 14,90
SCHLUMBERGER Sparkling Brut / Rose ⁰	0,75 l Flasche	€ 39,90

OFFENER SCHANKWEIN

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

FLASCHENWEINE

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

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	€ 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 Orangensaft	€ 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
NEMIROFF WODKA	2 cl	€ 4,50
GLENDALOUGH GIN	2 cl	€ 4,50
LUCANO AMARO - Kräuterbitter	2 cl	€ 4,50
PFIRSICHLIKÖR mit Zitronensaft	2 cl	€ 4,50
TEQUILA Olmeca	2 cl	€ 4,50
JÄGERMEISTER	2 cl Flasche	€ 4,50

EDELBRÄNDE vom Freihof „Alt Lustenau“

HIMBEER, MARILLE, BIRNE	2 cl	€ 4,50
-------------------------	------	--------

SUPPEN

FRITTATENSUPPE ^{ACFGL}	€ 4,90
LEBERKNÖDELSUPPE ^{ACFGL}	€ 5,50
BÖHMISCHE BRAUNBIERSUPPE mit Käse ^{AFGL}	€ 5,50
KNOBLAUCHRAHMSUPPE mit Speckcrôutons ^{AFGL}	€ 5,50
KÜRBISCRÈMESUPPE ^{AFGLO}	€ 5,90

VORSPEISEN

HIRSCHSCHINKEN (geräuchert) dazu Knoblauchbrot ^A	€ 16,90
VORSPEISENTELLER Lachs, Hirschschinken, Schafkäse ^{CDGM} und Preiselbeer-Leberpastete auf Blattsalat mit Kernöl	€ 16,90

SALATSPEZIALITÄTEN

GOURMET-SALAT gemischte Salatvariation ^A mit gebratenen Hühnerstreifen (kalt)	€ 14,50
CHEF-SALAT gemischte Salatvariation ^G mit Schinken- und Käsestreifen	€ 14,50
THUNFISCH-SALAT gemischte Salatvariation ^D mit Thunfisch und Zwiebel	€ 14,50
SCHAFKÄSE - SALAT mit Schafkäse und Oliven ^G	€ 14,50
HALLOUMI gegrillt auf Blattsalat mit Cocktailtomaten ^G	€ 15,50

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit folgenden Dressings:
Joghurt -Mayonnaise ^{ACFGLM} / Cocktail ^{ACFGLM} / Essig - Öl Vinaigrette

MOZZARELLA & TOMATEN auf Blattsalat mit Olivenöl und Oregano ^G	€ 14,50
---	---------

SALM BRÄU SCHWARZ BROTSPEZIALITÄTEN

BIERAUFSTRICH* würzige Geheimmischung, scharf ^{ACFGLM} (*Schweinefleisch)	€ 9,80
VERHACKERT'S mit Käse überbacken ^{AG}	€ 9,80
WALDVIERTLER mit Bauernselchschinken ^{AG} Tomaten und Kräuterbutter	€ 9,80
MAILÄNDER mit Schinken, Tomaten, Zwiebel ^{AG} Paprika und Käse überbacken	€ 9,80
SALAMI mit Salami, Blattspinat und ^{AG} Schafkäse überbacken	€ 9,80
THUNFISCH mit Thunfisch, roter Zwiebel, Mais ^{ADG} Tomaten und Käse überbacken	€ 9,80
KNOBLAUCHBROT getoastetes Schwarzbrot ^A mit Knoblauchsalmal	€ 4,90
BRIEBROT mit frischen Paprikastreifen und ^{AG} französischem Brie überbacken	€ 9,80
TOSCANA mit Broccoli, Tomaten, Paprika ^{AG} Mais und Mozzarella überbacken	€ 9,80

FÜR ZWISCHENDURCH

WIENER WÜRSTEL mit Senf und Gebäck ^{AM}	€ 7,90
WEISSWURST mit original Händlmaier-Senf und Laugenbrezel ^{AM}	€ 9,80
KLEINES GULASCH mit Salzkartoffel ^{AFGL}	€ 9,80

... KÖSTLICHES

WIENER SCHNITZEL (vom Kalb)	€ 25,90
<i>gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i> ^{ACG}	
SCHWEINSSCHNITZEL	€ 17,50
<i>gebacken mit Kartoffelsalat</i> ^{ACFGL}	
HÜHNER CORDON BLEU	€ 20,80
<i>mit Kartoffelsalat</i> ^{ACFGL}	
HÜHNERFILET	€ 17,50
<i>gebacken mit Kartoffelsalat</i> ^{ACFGL}	
HÜHNERFILET	€ 17,50
<i>natur mit Petersilienkartoffel</i> ^{AFGL}	
TAFELSPITZ	€ 22,90
<i>mit Apfelkren, Crémespinat, Wurzelgemüse und Rösti</i> ^{AFGL}	

AUS OMA'S REZEPTHEFT

BAUERNSCHMAUS	€ 19,50
<i>Geselchtes, Würstel, Schweinsbraten, mit Semmelknödel und Bierkraut</i> ^{ACFGL}	
PORTION SURSTELZE	€ 18,90
<i>mit Semmelknödel, Bierkraut, Senf und Kren</i> ^{ACFGLMO}	
SCHINKENFLECKERL	€ 9,80
<i>mit Käse gratiniert</i> ^{ACFGL}	
SPECKLINSEN	€ 9,80
<i>mit Semmelknödel und Würstel</i> ^{ACFGLMO}	
SCHWEINSBRATEN	€ 16,90
<i>mit Semmelknödel und Bierkraut</i> ^{ACFGL}	
RINDSGULASCH	€ 16,80
<i>mit Semmelknödel</i> ^{ACFGL}	
JÄGER PFANDL	€ 20,50
<i>saftiges Wildschweinragout in Rotwein-Pilzsauce mit Speck, dazu Kräuterspätzle und Obershäubchen</i> ^{ACFGL0}	

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

SURSTELZE für 2 Personen mit Senf und Kren ^M	€ 30,50
SPARE RIBS der Klassiker für 1 Person ^{ACFGLM}	€ 22,50
SPARE RIBS für 2 Personen ^{ACFGLM}	€ 41,90
SPARE RIBS & STELZE für 4 Personen	€ 72,40

*alle Spare - Ribs werden mit **Potato wedges** und **2 Saucen nach Wahl** serviert
Cocktailsauce ^{ACFGLM} — Knoblauchsauce ^{ACFGLM} — Sauce Bangoli (scharf) — Honig*

FISCH

KAP-SEEHECHTFILET	€ 17,90
<i>natur mit Petersilienkartoffeln ^{ADFGL}</i>	

KAP-SEEHECHTFILET	€ 17,90
<i>gebacken mit Kartoffelsalat ^{ADCFGL}</i>	
<i>Unsere Fische stammen aus zertifizierten, nachhaltigen Beständen!</i>	

FÜR UNSERE VEGETARIER

VEGGIE BURGER (vegan)	€ 15,70
<i>mit Homesfries und Chillisauce ^{AFN}</i>	
ZELLER (Sellerie) gebacken	€ 11,50
<i>mit Sauce Tartare und gemischtem Salat ^{ACFGLM}</i>	
SPINATSTRUDEL	€ 11,50
<i>mit Schafkäse und Kräuterrahm ^{ACG}</i>	
EIERNOCKERL	€ 11,50
<i>mit grünem Salat ^{ACG}</i>	
KARTOFFEL-KRAUTSTRUDEL	€ 11,50
<i>mit Kräuterrahm & Salatgarnitur ^{ACG}</i>	
MOZZARELLA & TOMATEN	€ 14,50
<i>auf Blattsalat mit Olivenöl und Oregano ^G</i>	
KARTOFFELPUFFER	€ 8,90
<i>mit pikanter Sauce ^{ACFGLM}</i>	

DESSERTS

APFELSTRUDEL

ohne Schlagobers^A € 7,20

mit Schlagobers^{AG} € 7,90

KAISERSCHMARREN

mit Zwetschkenröster^{ACG} € 10,50

TOPFENSTRUDEL

mit Vanillesauce^{ACG} € 7,90

MARILLEN TOPFENSTRUDEL

ohne Schlagobers^{ACG} € 7,40

mit Schlagobers^{ACG} € 8,10

PALATSCHINKEN

mit Marillenmarmelade^{ACG} € 6,90

PALATSCHINKEN

mit Maronicrème und Schokolade^{ACG} € 8,50

TOPFENNOCKERL

auf geeistem Erdbeermark^G € 8,50

SCHOKO-NUSS-KÜCHLEIN

mit Schokolade und Schlagobers^{ACFGH} € 7,90

SCHOKO-NUSS-KÜCHLEIN

mit Vanilleeis, Schokolade und Schlagobers^{ACFGH} € 9,20

EISKNÖDEL

von Zanoni mit Marillenmarkfüllung^{ACG} € 7,90

KAFFEE, TEE & KAKAO

KLEINER ESPRESSO, BRAUNER^G € 2,90

GROSSER ESPRESSO, BRAUNER^G € 4,70

MELANGE^G € 4,20

CAPPUCCINO^G € 4,50

CAFE LATTE^G € 5,20

HEISSE SCHOKOLADE^G € 5,20

TEE € 2,90

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

BEILAGEN

GEMISCHTER SALAT	€ 4,50
GRÜNER SALAT	€ 4,70

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit folgenden Dressings:
Joghurt-Mayonnaise^{ACFGLM} / Cocktail^{ACFGLM} / Essig-Öl Vinaigrette

KARTOFFELSALAT ^{AFGL}	€ 4,50
KRAUTSALAT ^{AFGL}	€ 4,50
BRATKARTOFFEL	€ 4,50
PETERSILKARTOFFEL	€ 4,50
BIERKRAUT (warm) ^{AFGL}	€ 4,50
SEMMELNÖDEL ^{ACG}	€ 4,50
RÖSTI ^G	€ 4,50
POTATO WEDGES	€ 4,50

EXTRAS

SENF	€ 0,60
KREN	€ 0,60
KETCHUP	€ 0,60
MAYONNAISE ^{ACFLM}	€ 0,60
PREISELBEEREN	€ 1,50
PORTION BUTTER ^G	€ 1,20
SCHWARZBROT ^A	€ 1,40
SEMMELE ^A	€ 1,50
LAUGENBREZEL ^A	€ 2,00

Druckfehler vorbehalten
Preise inkl. MwSt. und aller Abgaben!

MEHRWEGFLASCHEN FÜR ZUHAUSE

wiederbefüllbar, zum Mitnehmen

1 l (Flasche € 9,50 / Füllung € 4,90)	€ 14,40
2 l (Flasche € 10,50 / Füllung € 9,40)	€ 19,90

PARTYFÄSSER

zum Mitnehmen, für ihre Feier zu Hause!

10 l	€ 49,00
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	€ 5,00 / € 10,00

DIVERSES

Salm Bräu - Golfbälle 3 Stk.	€ 16,50
Salm Bräu - Schlüsselband	€ 5,00
Salm Bräu - Mütze	€ 12,00
Salm Bräu - Regenschirm	€ 12,00

ÜBER 99 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.*

*99 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.*

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencode
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