

# ***Benvenuti alla fabbrica di birra reale***

*Il nostro edificio, protetto dalla sovrintendenza dei beni culturali, e soprattutto le cantine potrebbero raccontare una lunga storia.*

*Un tempo, prima del 1717, qui si trovavano i vigneti e la cantina di proprietà di Jacob Daniel Tepser, borgomastro di Vienna. Nel 1717 le vigne furono vendute alla corte imperiale e trasformate dall'imperatrice Amalia Guglielmina in un convento niente virgola, con annessa sede vedovile.*

*La prima pietra del convento fu posata il 13 maggio 1717. Della costruzione fu incaricato l'italiano Felice d'Allio. La Salm Bräu si trova di fianco al castello Belvedere, residenza del principe Eugenio di Savoia ( 1663 – 1736 ).*

*L'attuale Georgsaal veniva utilizzata come stalla per i cavalli che trainavano le carrozze dell'imperatrice.*

*Nel 1994 la società O. Salm & Co. ha aperto la birreria-ristorante nella parte del convento dedicata alle Salesiane, abitato un tempo anche dalla fondatrice, l'imperatrice Amalia Guglielmina.*

***Trascorrete ore piacevoli con noi e godetevi il pasto  
desiderato con la vostra  
famiglia in compagnia di Welledits***

## **SALM-1842 PILS**

*Era l'anno 1842 quando nella zona del Pilsner venne prodotta per la prima volta questa specialità di birra. Ci siamo posti come compito quello di produrla fedelmente come da tradizione, seguendo i tre metodi di mescoltura artigianale. Quella che in molte regioni viene chiamata Pils ha spesso niente in comune con quella originale del 1842. Sicuramente dopo il primo sorso vi accorgete della differenza e assaporerete un piacere del passato.*

## **SALM-MÄRZEN di Vienna**

*Questa birra nasce nel 1841 e da allora ha portato il suo successo in tutto il mondo. Dal colore rosso rubino, è una delle regine della birra. Così come nel 1841 viene prodotta dai nostri mastri birrai seguendo i due metodi di mescoltura artigianale.*

## **SALM-HELLES**

*Questa è la birra più conosciuta e anche quella più consumata. Dal sapore gentile e piacevole, una birra per tutti coloro che amano un gusto non troppo amaro. Cristallina e fruttata, anch'essa viene prodotta seguendo i due metodi di mescoltura artigianale. Una birra per giovani e adulti.*

## **SALM-WEIZEN-BIRRA AL GRANO**

*Birra tipicamente della Baviera, viene prodotta anche dalla nostra birreria, qui in Austria, con la stessa qualità. Salm Bräu utilizza gli stessi metodi originali di produzione per renderla unica. Poiché la fermentazione di tale birra gioca un ruolo importante, noi del Salm Bräu utilizziamo solo il metodo originale bavarese.*

## **SALM-BÖHMISCH-BIRRA SCURA ( non sempre prodotta )**

*Viene amata da coloro che cercano una birra dal sapore deciso e forte. Viene prodotta con un malto scuro che le dà questo colore, attraverso il metodo artigianale di doppia mescoltura.*

**LE BIRRE SPECIALI DI RETTAMENTE DALLA  
NOSTRA BIRRERIA**

<b>PILS</b>	0,30 l	€ 3,70
mosti di base 12,5°	0,50 l	€ 4,50
5,00 Vol. -% Alcol	1,00 l	€ 8,50

<b>MÄRZEN</b>	0,30 l	€ 3,70
mosti di base 12,5°	0,50 l	€ 4,50
5,00 Vol. -% Alcol	1,00 l	€ 8,50

<b>HELLES</b>	0,30 l	€ 3,70
mosti di base 12,2°	0,50 l	€ 4,50
4,90 Vol. -% Alcol	1,00 l	€ 8,50

<b>SALM WEIZEN</b> - Zweimaischverfahren	0,30 l	€ 3,80
mosti di base 12,0°	0,50 l	€ 4,60
4,90 Vol. -% Alcol	1,00 l	€ 8,90

<b>BIRRE SPECIALI</b>	0,30 l	€ 3,80
mosti di base 12,5°	0,50 l	€ 4,60
5,00 Vol. -% Alcol	1,00 l	€ 8,90

<b>ASSAGGIO DI BIRRE</b>	5 x 0,10 l	€ 7,90
--------------------------	------------	--------

---

<b>BARILE DI FIESTA</b>	10,00 l	€ 75,00
-------------------------	---------	---------

*Le nostre botti sono disponibili solo se ordinate in anticipo!*

## BEVANDE ALLA BIRRA

<i>0,30 l RADLER 0,125 l Hell + Limonata alle erbe</i>	€ 3,90
<i>0,50 l RADLER 0,30 l Hell + Limonata alle erbe</i>	€ 4,70

## BEVANDE ANALCOLICHE

<i>COCA COLA</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,70
<i>COCA COLA</i>	<i>0,50 l</i>	€ 4,40
<i>COCA COLA LIGHT/ZERO</i>	<i>0,30 l Bottiglia</i>	€ 3,20
<i>FANTA, SPRITE</i>	<i>0,30 l Bottiglia</i>	€ 3,20
<i>LIMONATA ALLE ERBE</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,70
<i>LIMONATA ALLE ERBE</i>	<i>0,50 l</i>	€ 4,40
<i>TÈ FREDDO White Cassis o Ice Berry</i>	<i>0,25 l Bottiglia</i>	€ 3,50
<i>TÈ FREDDO Fuzetea LIMONE o PESCA</i>	<i>0,25 l Bottiglia</i>	€ 3,50
<i>SODA</i>	<i>0,25 l</i>	€ 1,80
<i>SODA al LIMONE</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,30
<i>ACQUA frizzante o naturale</i>	<i>0,33 l Bottiglia</i>	€ 3,10
<i>ACQUA frizzante o naturale</i>	<i>0,75 l Bottiglia</i>	€ 5,70
<i>SUCCO DI MELA</i>	<i>0,20 l Bottiglia</i>	€ 3,30
<i>SUCCO DI MELA E MINERALE</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,90
<i>SUCCO DI MELA E MINERALE</i>	<i>0,50 l</i>	€ 4,90
<i>SUCCO D'ARANCIA</i>	<i>0,20 l Bottiglia</i>	€ 3,30
<i>SUCCO D'ARANCIA E MINERALE</i>	<i>0,30 l</i>	€ 4,20
<i>SUCCO D'ARANCIA E MINERALE</i>	<i>0,45 l</i>	€ 5,10
<i>ACQUA TONICA / BITTER LEMON</i>	<i>0,20 l Bottiglia</i>	€ 3,30
<i>RED BULL</i>	<i>0,25 l Puó</i>	€ 4,30
<i>SODA al LIMONE</i>	<i>0,50 l</i>	€ 4,20
<i>SODA al SAMBUCCO</i>	<i>0,50 l</i>	€ 4,20
<i>ACQUA DI RUBINETTO (primo drink)</i>	<i>0,50 l</i>	€ 0,50
<i>BIRRA ANALCOLICA</i>	<i>0,50 l Bottiglia</i>	€ 4,60

## VINO FRIZZANTE

<i>Schlumberger Sparkling Brut / Rose</i>	<i>0,20 l Bottiglia</i>	€ 14,90
<i>Schlumberger Sparkling Brut / Rose</i>	<i>0,75 l Bottiglia</i>	€ 39,90

### VINI APERTI

GRÜNER VELTLINER (bianco)	1/8 l	€ 2,40
ZWEIGELT/PORTUGIESE (rosso)	1/8 l	€ 2,40

### VINI IN BOTTIGLIA

GRÜNER VELTLINER, Schlager - Soof	0,75 l	€ 19,90
CHARDONNAY, Schlager – Soof	0,75 l	€ 19,90
GEMISCHTER SATZ, Krug – Gumpoldskirchen	0,75 l	€ 24,50
ROTGIPFLER, Krug – Gumpoldskirchen	0,75 l	€ 24,50
BLAUER PORTUGIESE, Schlager - Soof	0,75 l	€ 19,90
CUVEE CLASSIC, Krug – Gumpoldskirchen	0,75 l	€ 24,50

### SPECIALITA' della nostra DISTILLERIA

SALM BIERBRAND	2 cl	€ 3,50
SALM WHISKY	2 cl	€ 4,80

### SPIRITI DA TUTTO IL MONDO

MARTINI BIANCO	4 cl	€ 3,90
CAMPARI SODA	4 cl + 0,125 l Soda	€ 4,20
ARANCIA CAMPARI	4 cl + 0,20 l Succo d'arancia	€ 6,60
GIN LEMON	2 cl + 0,20 l Bitter Lemon	€ 6,60
GIN TONIC	2 cl + 0,20 l Tonic	€ 6,60
WODKA LEMON	2 cl + 0,20 l Bitter Lemon	€ 6,40
LIQUORE ALLA PESCA con il miele	2 cl	€ 3,20
FERNET BRANC	2 cl	€ 3,20
WODKA RUSSIAN STANDARD Platin	2 cl	€ 3,40
WODKA STOLICHNAYA	2 cl	€ 3,20
TEQUILA Olmeca	2 cl	€ 3,40
GORDON`S GIN	2 cl	€ 3,30
UNDERBERG (amaro)	2 cl Bottiglia	€ 4,10
JÄGERMEISTER	2 cl Bottiglia	€ 4,10

### DISTILLATI SPECIALI della località „Alt Lustenau„

LAMPONE, MARILLA, PERA	2 cl	€ 3,20
------------------------	------	--------

## MINESTRE

<b>ZUPPA CON CREPES AFFETTATE</b>	€ 3,70
<b>MINESTRA CON POLPETTE DI FEGATO</b>	€ 4,30
<b>MINESTRA BOEMA ALLA BIRRA SCURA</b> con formaggio	€ 4,30
<b>CREMA ALL'AGLIO CON CROSTINI</b> allo speck	€ 4,30
<b>CREMA DI ZUCCA</b>	€ 4,60

## ANTIPASTI

<b>PROSCIUTTO DI CERVO</b> affumicato con crostini all'aglio	€ 13,20
<b>ANTIPASTO MISTO</b> salmone, prosciutto di cervo, paté di cinghiale, formaggio feta con insalata e olio di zucca	€ 13,20

## INSALATE SPECIALI

<b>INSALATA DEL BUONGUSTAIO</b> insalata fresca con strisce di pollo ai ferri (freddo)	€ 10,20
<b>INSALATA DELLO CHEF</b> insalata mista con gustose fette di prosciutto e formaggio	€ 10,20
<b>INSALATA DI TONNO</b> con cipolla, erba fresca cipollina	€ 10,20
<b>INSALATA GRECA</b> con formaggio feta ed olive	€ 10,20
<b>HALLOUMI</b> (formaggio grigliato) su foglie di insalata con pomodorini	€ 10,80

Le nostre insalate sono servite con le seguenti medicazioni:  
Maionese allo yogurt / cocktail / vinaigrette all'olio di aceto

<b>MOZZARELLA</b> (freddo) pomodori affettati con olio d'oliva ed origano	€ 10,20
--	---------

## SALM BRÄU SPECIALITÁ AL PANE NERO

<b>BIERAUFSTRICH*</b> <i>paté alla birra caldo nero tostato (speziato e piccante) su pane (*carne di maiale)</i>	€ 7,10
<b>VERHACKERT'S</b> <i>gratinato al formaggio</i>	€ 7,10
<b>WALDVIERTLER</b> <i>con prosciutto affumicato, pomodori e burro alle erbe</i>	€ 7,20
<b>MAILÄNDER</b> <i>con prosciutto, pomodori, cipolla, peperoni, gratinato al formaggio</i>	€ 7,20
<b>SALAMI</b> <i>con salame, spinaci e formaggio feta gratinato</i>	€ 7,20
<b>PANNE AL TONNO</b> <i>con tonno, cipolle rosse, mais, pomodori e formaggio gratinato</i>	€ 7,10
<b>TOAST ALL'AGLIO</b> <i>pane nero tostato con burro all'aglio</i>	€ 3,90
<b>PANE BRIE</b> <i>con strisce di peperoni e formaggio francese brie fuso</i>	€ 7,10
<b>TOSCANA</b> <i>con broccoli, pomodori, peperoni, mais e mozzarella fusa</i>	€ 7,20

## COME INTERMEZZO...

<b>SALSICCE VIENNESI</b> <i>con senape e pane</i>	€ 5,70
<b>SALSICCIA BIANCA</b> <i>con brezel fresco fatto in casa esenape Händlmayer originale</i>	€ 7,90
<b>PORZIONE PICCOLA DI GULASCH</b> <i>con patate lesse</i>	€ 7,70

### ... LE SQUISITEZZE

<b>BISTECCA ALLA MILANESE</b> <i>“Wiener Schnitzel”</i> (di vitello) <i>con patate al prezzemolo e mirtilli</i>	€ 18,90
<b>COTOLETTA DI MAIALE</b> (impanata) <i>con insalata di patate</i>	€ 12,20
<b>CORDON BLEU DI POLLO</b> <i>con insalata di patate</i>	€ 16,30
<b>SCALOPPINA DI POLLO</b> <i>(impanata) con insalata di patate</i>	€ 12,20
<b>SCALOPPINA DI POLLO</b> <i>(naturale) con patate al prezzemolo</i>	€ 12,20
<b>TAFELSPITZ</b> (bollito alla viennese) <i>con crema di spinaci e patate in tegame pasticciate</i>	€ 17,30

### DAL LIBRO DI RICETTE DELLA NONNA

<b>SQUISITEZZA DEL CONTADINO</b> <i>con vari tipi di carne, di maiale, salsicce, polpette e crauti alla birra</i>	€ 14,80
<b>PORZIONE SINGOLA DI STINCO</b> <i>con polpette di pane, crauti alla birra, senape e rafano</i>	€ 15,90
<b>PASTA PASTICCIATA AL PROSCIUTTO</b> <i>con formaggio gratinato</i>	€ 7,10
<b>LENTICCHIE ALLO SPECK</b> <i>con polpette di pane e salsicce</i>	€ 7,10
<b>MAIALE AL FORNO</b> <i>con polpette di pane e crauti alla birra</i>	€ 13,10
<b>GULASCH DI MANZO</b> <i>con polpette di pane</i>	€ 12,90
<b>PADELLA DEL CACCIATORE</b> <i>ragù di cinghiale in salsa di vino e funghi con gnocchetti alle erbe e panna</i>	€ 16,30



## LA SPECIALITÀ DELLA CASA

<b>STINCO</b> per 2 persone con senape e rafano (salsa piccante)	€ 24,90
<b>COSTOLETTE DI MAIALE</b> i classici per 1 persona	€ 17,90
<b>COSTOLETTE DI MAIALE</b> per 2 persone	€ 33,90
<b>COSTOLETTE DI MAIALE &amp; STINCO</b> per 4 persone	€ 57,00

*Le COSTOLETTE DI MAIALE saranno servite con patate wedges e 2 tipi di salse per scelta  
Salsa cocktail—Maionese all'aglio—Salsa Bangoli (piccante)—Miele*

## PESCE

<b>KAP-SEEHECHTFILET NASELLO DEL CAPO FILETTO</b> <i>al naturale con patate lesse al prezzemolo</i>	€ 14,50
<b>NASELLO DEL CAPO FILETTO</b> <i>fritto con insalata di patate</i>	€ 14,50

*Tutti i nostri pesci sono da certificate fonti!*

## PER I VEGETARIANI

<b>BURGER „VEGGIE“</b> (vegan) <i>con patate fritte e salsa al peperoncino</i>	€ 10,90
<b>SEDANO RAPA</b> <i>fritto con salsa tartara e insalata</i>	€ 8,90
<b>STRUDEL DI SPINACI</b> <i>Con panna alle erbe</i>	€ 8,30
<b>EIERNOCKERL</b> (gnocchi d'uovo) <i>Con insalata verde</i>	€ 8,10
<b>STRUDEL DI ERBA DI PATATE</b> <i>con contorno di crema di erbe e insalata</i>	€ 8,30
<b>MOZZARELLA</b> (freddo) <i>pomodori affettati con olio d'oliva ed origano</i>	€ 10,20
<b>KARTOFFELPUFFER</b> (medaglioni di patate) <i>con salsa piccante</i>	€ 7,10

## DOLCE

<b>STRUDEL DI MELA</b>	
<i>senza panna</i>	€ 5,10
<i>con panna</i>	€ 5,60
<b>STRUDEL DI RICOTTA</b>	
<i>con salsa di vaniglia</i>	€ 5,80
<b>STRUDEL DI ALBICOCHE E RICOTTA</b>	
<i>senza panna</i>	€ 5,70
<i>con panna</i>	€ 6,20
<b>CREPES</b>	
<i>con marmellata di albicocche</i>	€ 5,50
<b>CREPES</b>	
<i>crema di castagne e cioccolato</i>	€ 6,80
<b>GNOCCHETTI RICOTTA</b>	
<i>salsa fredda alle fragole</i>	€ 6,80
<b>MORO IN CAMICIA</b>	
<i>con cioccolato e panna</i>	€ 6,20
<b>MORO RAFFREDDATO</b>	
<i>con gelato alla vaniglia e panna</i>	€ 7,20
<b>GNOCCHI DI GELATO</b>	
<i>di Zanoni con ripieno all'albicocca</i>	€ 5,90

## CAFFÈ, TÈ E CACAO

<b>ESPRESSO PICCOLO, MACCHIATO</b>	€ 2,40
<b>ESPRESSO GRANDE, MACCHIATO</b>	€ 3,80
<b>CAPPUCCINO</b>	€ 3,30
<b>MELANGE VIENNESE</b> <i>(con la panna)</i>	€ 3,60
<b>CAFFE LATTE</b>	€ 4,00
<b>CIOCCOLATA CALDA</b>	€ 3,90
<b>TE'</b>	€ 2,40
FRUTTA, CAMOMILLA, ROSA CANINA, MENTA, VERDE, NERO	

## CONTORNI

INSALATA MISTA	€ 3,70
INSALATA VERDE	€ 3,70

*Le nostre insalate sono servite con le seguenti medicazioni:  
Maionese allo yogurt / cocktail / vinaigrette all'olio di aceto*

INSALATA DI PATATE	€ 3,70
INSALATA DI CRAUTI	€ 3,70
PATATE AL FORNO	€ 3,70
PATATE LESSE AL PREZZEMOLO	€ 3,70
CRAUTI DI BIRRA (CALDI)	€ 3,70
CANEDERLI DI PANE	€ 3,70
PATATE PASTICCIATE IN PADELLA	€ 3,70
PATATE WEDGE	€ 3,70

## EXTRA

SENAPE	€ 0,50
KREN (rafano)	€ 0,50
KETCHUP	€ 0,50
MAIONESE	€ 0,50
MIRTILLI	€ 0,90
PORTIONE DI BURRO	€ 0,70
PANE NERO	€ 0,60
PANE BIANCO	€ 0,70
BREZEL FRESCO FATTO IN CASA	€ 1,40

*Ci scusiamo per gli eventuali errori di stampa  
Nei prezzi dei prodotti esposti sono già incluse  
le tasse. Non é inclusa invece la mancia.*

## BOTTIGLIE A PERDERE

*riutilizzabili, da asporto*

<i>1 l (bottiglia € 7,90 / riempimento € 4,00)</i>	<i>€ 11,90</i>
<i>2 l (bottiglia € 9,20 / riempimento € 7,50)</i>	<i>€ 16,70</i>

## BARILE DI FESTA

*da asporto*

<i>10 l</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>50 l</i>	<i>€ 205,00</i>

*I fusti devono essere prenotati con almeno un giorno di anticipo. Per il fine settimana prenotare entro giovedì. Cauzione € 180,00 per fusto.*

## BICCHIERI E BOCCALI

<i>Staufeneck Seidel - Bicchieri</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Staufeneck Krügel - Bicchieri</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Staufeneck Eckmaßkrug - Bicchieri</i>	<i>€ 13,70</i>
<i>Habsburg Seidel - Bicchieri</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Habsburg Krügel - Bicchieri</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Salm Tonkrug – Bicchieri 0,5 l</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Salm Tonkrug - Bicchieri 1,0 l</i>	<i>€ 14,50</i>

## BUONI

<i>Salm Bräu – Accademia della birra</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Salm Bräu – Buoni</i>	<i>€ 5,00 / € 10,00</i>

## VARIE

<i>Salm Bräu - Palline da golf 3 pezzi</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Salm Bräu - Portachiavi</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Salm Bräu - Cappuccio</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Salm Bräu - Ombrello</i>	<i>€ 12,00</i>

# **PIÙ DI 95 ANNI DI SALM**

*Tutto è iniziato nel 1924, quando Georg Welledits fondò la ditta O. Salm & Co.*

*Da allora gli impianti di birrificazione Salm sono stati distribuiti in 30 paesi del mondo.*

*Grazie alla lunga esperienza, oggi Salm è il messaggero della cultura birraria austriaca. Dal Giappone alla Cina, dall'Europa al Sudafrica, dal Brasile alla Tunisia, ovunque troverete birre prodotte con la tecnica birraria e le ricette di Salm.*

*Grazie a Salm Bräu, O. Salm & CO è uno dei pochi produttori di impianti di birrificazione che acquisisce esperienza pratica con la propria birreria e la trasmette ai clienti.*

*95 anni di esperienza si riscontrano sia nella tecnica di birrificazione che nella birra.*

*Dall'apertura del ristorante-birreria nel 1994, Salm Bräu si occupa costantemente della formazione di mastri birrai e tecnici della birrificazione provenienti da diversi paesi del mondo.*

***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***