Bienvenido a la fábrica de cerveza real

Nuestro edificio que se encuentra declarado monumento nacional, pero sobre todo, el sótano podrían contar una larga historia.
Antiguamente, es decir antes de 1717, había aquí viñas con una bodega propiedad de Jacob Daniel Tepser, alcalde de Viena. En el año 1717 la viña fue vendida a la corte imperial y la emperatriz Amalie Wilhelmina la convirtió en un convento donde pasó sus años de viudez.
La colocación de la primera piedra del convento se realizó el 13 de mayo de 1717 y su construcción se encargó al italiano Felice d`Allio.
Salm Bräu está junto al palacio Belvedere, la antigua residencia del príncipe Eugenio de Saboya (1663 – 1736).
La actual sala Georg era el antiguo establo de los caballos de los carruajes de la reina.
En 1994, la empresa O. Salm & Co. abrió el restaurante-cervecería en el ala no residencial de la parte del antiguo convento de las salesianas donde vivió también su fundadora la emperat-riz Wilhelmina Amalia.

Les deseamos disfruten del tiempo con nosotros y les aproveche la comida

Familia Welledits

SALM-1842 PILS

Era en el ano 1842 cuando en la zona de Pilsen nació esta especialidad de cerveza. Nos hemos propuesto producirla manteniéndonos fieles a la tradicional, siguiendo los tres métodos de fermemtación artesanal. La cerveza que se ha hecho conocida con el nombre de Pils en diversas regiones, no tiene nada que ver con la original de 1842. Seguramente, tras el primer sorbo se darán cuenta de la diferencia y saborearán un placer del pasado.

SALM-MÄRZEN de Viena

Esta cerveza nació en 1841 y desde entonces se ha hecho famosa en el mundo entero. Del color rojo rubí,creada con métodos únicos, es una de las cervezas reinas por excelencia. Además de ser producida por nuestros maestros cerveceros siguiendo los dos métodos de fermentación tradicionales.

SALM- CERVEZA RUBIA

Esta es la cerveza más conocida y consumida. De sabor amable y placentero, una cerveza para aquellos que prefieren un gusto no demasiado amargo.
De un sabor cristalino y afrutado, también está producida según los dos métodos tradicionales de fermentación artesanal.
Una cerveza tanto para jóvenes como para mayores.

SALM-WEIZEN- CERVEZA DE GRANO

Cerveza típica de Bavaria también producida en nuestra fábrica de cerveza de Austria con la misma calidad.
Salm Bräu utiliza los mismos métodos originales de producción para hacerla única. Aunque la fermentación de la cerveza de grano juega un papel importante, nosotros, en Salm Bräu utilizamos la levadura original de las fábricas de cerveza de Bavaria

SALM-BÖHMISCH- CERVEZA NEGRA

Esta cerveza es para los amantes del sabor fuerte y decidido. Está producida con una malta oscura que es la que le da este color, y con el método tradicional de la doble fermentación.

LAS ESPECIALIDADES DE CERVEZA DE NUESTRA CERVECERIA CASERA

PILS	*0,30 l*	*€ 3,70*
Extracto 12,5°	*0,50 l*	*€ 4,50*
5,00 Vol. -% Alcohol	*1,00 l*	*€ 8,50*
MÄRZEN	*0,30 l*	*€ 3,70*
Extracto 12,5°	*0,50 l*	*€ 4,50*
5,00 Vol. -% Alcohol	*1,00 l*	*€ 8,50*
CERVEZA RUBIA	*0,30 l*	*€ 3,70*
Extracto 12,2°	*0,50 l*	*€ 4,50*
4,90 Vol. -% Alcohol	*1,00 l*	*€ 8,50*
CERVEZA DE TRIGO – Proceso de dos mezclas	*0,30 l*	*€ 3,80*
Extracto 12,0°	*0,50 l*	*€ 4,60*
4,90 Vol. -% Alcohol	*1,00 l*	*€ 8,90*
BOHEMIA MIXTA	*0,30 l*	*€ 3,80*
Extracto 12,5°	*0,50 l*	*€ 4,60*
5,00 Vol. -% Alcohol	*1,00 l*	*€ 8,90*
DEGUSTACIÓN DE CERVEZA	*5 x 0,10 l*	*€ 7,90*

CERVEZA CON REFRESCOS

0,30 l RADLER *0,125 l de Rubia + Regresco de hierbas*	*€ 3,90*
0,50 l RADLER *0,30 l de Rubia + Regresco de hierbas*	*€ 4,70*

REFRESCOS

COCA COLA	*0,25 l*	*€ 2,70*
COCA COLA	*0,50 l*	*€ 4,40*
COCA COLA LIGHT/ZERO	*0,30 l botella*	*€ 3,20*
FANTA, SPRITE	*0,30 l botella*	*€ 3,20*
REGRESCO DE HIERBAS	*0,25 l*	*€ 2,70*
RECRESCO DE HIERBAS	*0,50 l*	*€ 4,40*
ICETEA blanco cassis o baya roja	*0,25 l botella*	*€ 3,50*
ICETEA Fuzetea limón o melocotón	*0,25 l botella*	*€ 3,50*
SODA	*0,25 l*	*€ 1,80*
SODA-LIMÓN	*0,25 l*	*€ 2,30*
AGUA CON GAS O SIN GAS	*0,33 l botella*	*€ 3,10*
AGUA CON GAS O SIN GAS	*0,75 l botella*	*€ 5,70*
ZUMO DE MANZANA	*0,20 l botella*	*€ 3,30*
ZUMO DE MANZANA CON SODA	*0,25 l*	*€ 2,90*
ZUMO DE MANZANA CON SODA	*0,50 l*	*€ 4,90*
ZUMO DE NARANJA	*0,20 l botella*	*€ 3,30*
ZUMO DE NARANJA CON SODA	*0,30 l*	*€ 4,20*
ZUMO DE NARANJA CON SODA	*0,45 l*	*€ 5,10*
TÓNICA / BITTER DE LIMÓN	*0,20 l botella*	*€ 3,30*
RED BULL	*0,25 l lata*	*€ 4,30*
SODA DE LIMÓN "Bebida juvenil"	*0,50 l*	*€ 4,20*
SODA - HOLLUNDER "Bebida juvenil"	*0,50 l*	*€ 4,20*
AGUA DE GRIFO (como primera bebida)	*0,50 l*	*€ 0,50*
CERVEZA SIN ALCOHOL	*0,50 l botella*	*€ 4,60*

CHAMPAGNE

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

Vino de barril abierto

GRÜNER VELTLINER *(vino Blanco)*	*1/8 l*	*€ 2,40*
ZWEIGELT/PORTUGIESER *(vino tinto)*	*1/8 l*	*€ 2,40*

Vinos embotellados

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

ESPECIALIDADES DE LA DESTILERIA

SALM LICOR DE CERVEZA	*2 cl*	*€ 3,50*
SALM WHISKY	*2 cl*	*€ 4,80*

NUESTROS APERITIVOS

MARTINI BIANCO	*4 cl*	*€ 3,90*
CAMPARI SODA	*4 cl + 0,125 l Soda*	*€ 4,20*
CAMPARI NARANJA	*4 cl + 0,20 l Zumo de Naranja*	*€ 6,60*
GINEBRA CON LIMÓN	*2 cl + 0,20 l Bitter Lemon*	*€ 6,60*
GINEBRA CON TÓNICA	*2 cl + 0,20l Tónica*	*€ 6,60*
WODKA AL LIMÓN	*2 cl + 0,20 l Bitter Lemon*	*€ 6,40*
LICOR DE MELOCOTON CON MIEL DE FLORES	*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	*2 cl botellin*	*€ 4,10*
JÄGERMEISTER	*2 cl botellin*	*€ 4,10*

AGUARDIENTES EXTRAFINOS "Freihof / Alt Lustenau"

FRAMBUESA, ALBARICOQUE, PERA	*2 cl*	*€ 3,20*

SOPAS

SOPA CON CRÊPES TROCEADOS	*€ 3,70*
SOPA CON ALBONDIGAS DE HÍGADO	*€ 4,30*
SOPA DE CERVEZA A LA BOHEMIA CON QUESO	*€ 4,30*
CREMA DE AJO CON TROCITOS DE PAN FRITO DE TOCINO	*€ 4,30*
SOPA CREMOSA DE CALABAZA	*€ 4,60*

ENTRANTES

JAMÓN DE CIERVO ahumado, con pan de ajo tostado	*€ 13,20*
PLATO DE ENTRANTES salmón, jamón de ciervo, pate de caza, queso de oveja con ensalada y aceite de pepitas de calabaza	*€ 13,20*

LAS ESPECIALIDADES DE ENSALADA

ENSALADA GOURMET variación de ensaladas con tiras de pollo asado (frío)	*€ 10,20*
ENSALADA DEL CHEF variación de ensaladas con tiras de jamón y queso	*€ 10,20*
ENSALADA DE ATÚN variación de ensaladas con atún	*€ 10,20*
ENSALADA GRIEGA con queso de oveja y olivas	*€ 10,20*
HALLOUMI (queso a la parrilla) sobre lechuga con tomates cherry	*€ 10,80*

Nuestras ensaladas se sirven con los siguientes aderezos:
Vinagreta de aceite de mayonesa / cóctel / vinagre de yogur

MOZZARELA (frio) "CAPRESE" *€ 10,20*
sobre lonchas de tomate servida con aceite de oliva y orégano

ESPECIALIDADES DE PAN NEGRO

UNTADURA DE CERVEZA *receta secreta picante*	*€ 7,10*
CARNE PICADA *gratinado con queso*	*€ 7,10*
WALDVIERTLER con jamón ahumado, tomates y mantequilla a las finas hierbas	*€ 7,20*
PAN A LA MILANESA con jamón, tomates, cebolla y pimento gratinado con queso	*€ 7,20*
PAN AL SALAMI con salami y espinacas, y con queso de oveja gratinado	*€ 7,20*
PAN AL ATÚN con atún, cebollas francesas, maíz y tomates gratinado con queso	*€ 7,10*
TOSTADA AL AJO pan negro tostado con mantequilla de ajo	*€ 3,90*
PAN AL QUESO BRIE con tiras frescas de pimiento y con brie francés gratinado	*€ 7,10*
PAN A LA TOSCANA con brócoli, tomates, pimiento y maíz con mozzarela gratinada	*€ 7,20*

DE PICOTEO MIENTRAS TANTO

SALCHICHAS VIENESAS *con mostaza y un panecillo vienés*	*€ 5,70*
SALCHICHAS BLANCAS *con mostaza de dulce (Händlmair)* *y rebanada de rosca (Brezel)*	*€ 7,90*
GULASCH (pequeno) *con patatas hervidas*	*€ 7,70*

PLATOS SABROSOS

FILETE EMPANADO DE TERNERA VIENÉS "Wienerschnitzel"	*€ 18,90*
con patatas cocidas al perejil y salsa de arándanos	
ESCALOPE EMPANADO (de cerdo)	*€ 12,20*
con ensalada de patatas	
CORDON BLEU DE POLLO (con jamón y queso por dentro)	*€ 16,30*
con ensalada de patatas	
FILETE DE POLLO (empanado)	*€ 12,20*
con ensalada de patatas	
FILETE DE POLLO (frito)	*€ 12,20*
con patatas cocidas al perejil	
TAFELSPITZ	*€ 17,30*
con crema de espinacas y patatas a la parrilla	

LAS RECETAS DE LA ABUELA

BANQUETE DE LA GRANJA	*€ 14,80*
carne ahumada, salchichas, cerdo asado,	
albóndigas y col a la cerveza	
1 PORCIÓN DE CODILLO ASADO (Stelze)	*€ 15,90*
con albóndigas de pan, col a la cerveza,	
mostaza y rábano picante	
PASTA CON JAMÓN	*€ 7,10*
gratinada con queso	
LENTEJAS CON TOCINO	*€ 7,10*
con albóndigas de pan y salchicha	
CERDO ASADO	*€ 13,10*
con albóndigas de pan y col a la cerveza	
GULASCH DE CARNE	*€ 12,90*
con albóndigas de pan	
SARTÉN DEL CAZADOR	*€ 16,30*
jugoso ragout de caza al vino tinto y setas con bolitas	
de harina a las finas hierbas y adornos de crema	

NUESTRA ESPECIALIDAD DE LA CASA

CODILLO ASADO	
Para dos personas con mostaza y rábano picante	*€ 24,50*
SPARE RIBS para 1 person	*€ 17,50*
SPARE RIBS para 2 personas	*€ 32,90*
SPARE RIBS & CODILLO ASADO para 4 personas	*€ 55,00*

TODAS LAS COSTILLAS SERÁN SERVIDAS CON PATATAS FRITAS Y 2 SALSAS
Salsa de cocktail—Salsa de ajo—Salsa picante Bangoli—Miel

PESCADOS

FILETE DE MERLUZA DEL CABO	*€ 14,50*
con patatas cocidas al perejil al perejil	
FILETE DE MERLUZA DEL CABO EMPANADO	*€ 14,50*
con ensalada de patatas	

Merluccius capensis capturado en el Océano Atlántico
Todos nuestros pescados son de certificados por el fuentes!

PARA VEGETARIANOS

VEGGIE HAMBURGUESA (vegetariano)	*€ 10,90*
con patatas fritas y salsa de chile	
APIO EMPANADO	*€ 8,90*
con salsa tártara de ensalada	
STRUDEL DE ESPINACAS	*€ 8,30*
con salsa de hierbas	
ALBONDIGUILLAS DE HUEVO	*€ 8,10*
con ensalada	
PATATA - STRUDEL DE HIERBAS	*€ 8,30*
con crema de hierbas y guarnición de ensalada	
MOZZARELA (frío) "CAPRESE"	*€ 10,20*
sobre lonchas de tomate servida con aceite	
de oliva y orégano	
KARTOFFELPUFFER	*€ 7,10*
con salsa picante	

DESSERTS

STRUDEL DE MANZANA	
sin crema	*€ 5,10*
con crema	*€ 5,60*
STRUDEL DE REQUESÓN	
con salsa de vainilla	*€ 5,80*
STRUDEL DE REQUESÓN Y ALBARICOQUES	
sin crema	*€ 5,70*
con crema	*€ 6,20*
CRÊPES	
con mermelada de albaricoque	*€ 5,50*
CRÊPES	
con crema de castañas y chocolate	*€ 6,80*
ALBONDIGUILLAS DE REQUESÓN	
con pulpa helada de fresas	*€ 6,80*
BIZCOCHO DE CHOCOLATE REDONDO	
con chocolate y cubierto de nata	*€ 6,20*
BIZCOCHO FRÍO	
con helado de vainilla y cubierto de nata	*€ 7,20*
BOLA DE HELADO	
de vainilla relleno de helado de albaricoque	*€ 5,90*

CAFÉ, TÉ & CACAO

CAFÉ SOLO, O CORTADO	*€ 2,40*
CAFÉ SOLO DOBLE , O CON LECHE	*€ 3,80*
CAFÉ CON LECHE	*€ 3,30*
CAPUCHINO	*€ 3,60*
CAFE LATTE	*€ 4,00*
CHOCOLATE CALIENTE (con nata)	*€ 3,90*
TE	*€ 2,40*

TE DE FRUTAS, MANZANILLA, TE NEGRO, TE ROJO,
TE DE MENTA, TE VERDE

ACOMPANAMIENTO

ENSALADA VARIADA	*€ 3,70*
ENSALADA VERDE	*€ 3,70*

Nuestras ensaladas se sirven con los siguientes aderezos:
Vinagreta de aceite de mayonesa / cóctel / vinagre de yogur

ENSALADA DE PATATAS	*€ 3,70*
ENSALADA DE COL	*€ 3,70*
PATATAS FRITAS	*€ 3,70*
PATATAS COCIDAS (con perejil)	*€ 3,70*
COL A LA CERVEZA (caliente)	*€ 3,70*
ALBÓNDIGAS DE PAN	*€ 3,70*
TORTILLITAS DE PATATAS ASADAS	*€ 3,70*
CUNAS DE PAPA	*€ 3,70*

EXTRAS

MOSTAZA	*€ 0,50*
RÁBANO PICANTE	*€ 0,50*
KETCHUP	*€ 0,50*
MAYONESA	*€ 0,50*
ARANDANOS	*€ 0,90*
PORCION BUTTER	*€ 0,70*
PAN NEGRO	*€ 0,60*
PANECILLOS	*€ 0,70*
ROSCA (BREZEL)	*€ 1,40*

Rogamos disculpen los fallos de
escritura que se hayan podido producir
El IVA viene incluido en el precio. La propina está excluida.

Ventas y lista de regalos

BOTELLAS NO RETORNABLES que se pueden volver a llenar

1l *(Botella € 7,90 / Llenado € 4,00)*	*€ 11,90*
2l *(Botella € 9,20 / Llenado € 7,50)*	*€ 16,70*

BARRILES PARA FIESTAS

para llevar (todos los tipos de cerveza que se desee menos las especiales)

10 l	*€ 45,00*
50 l	*€ 205,00*

Los barriles se tienen que encargar con al menos un día de antelación, para el fin de semana le rogamos que nos lo haga saber el jueves a más tardar. Fianza: € 180,00 por barril.

VASOS Y JARRAS

Staufeneck Seidel de vidrio	*€ 3,10*
Staufeneck Krügel de vidrio	*€ 4,20*
Staufeneck Eckmaßkrug de vidrio	*€ 13,70*
Habsburg Seidel de vidrio	*€ 3,10*
Habsburg Krügel de vidrio	*€ 4,20*
Salm Tonkrug 0,5 l	*€ 6,90*
Salm Tonkrug 1,0 l	*€ 14,50*

VALES

Academia cervecera Salm Bräu	*€ 120,00*
Vale para Salm Bräu	*€ 5,00 / € 10,00 / € 20,00*

VARIOS

Pelotas de golf Salm Bräu 3 unidades	*€ 16,50*
Banda clave raguas Salm Bräu	*€ 5,00*
Tapa Salm Bräu	*€ 12,00*
Paraguas Salm Bräu	*€ 12,00*

MÁS DE 95 AÑOS DE SALM

Empezó allá por el año 1924, cuando Georg Welledits fundó la empresa O. Salm & Co.
Desde entonces se han instalado equipos de preparación de cerveza en 30 países.

Esta larga experiencia ha convertido a Salm en embajadora actual de la cultura de la cerveza austriaca en todo el mundo.

No importa dónde se encuentre, en Japón, China, Europa, Sudáfrica, Brasil o Túnez, en cualquier parte encontrará cervezas realizadas con la técnica de fabricación y las recetas de Salm.

O. Salm & C0 es gracias a Salm Bräu uno de los pocos fabricantes de equipos de preparación de cerveza que posee una cervecería propia donde recabar experiencia para entregarla a sus cli-entes. 95 años de experiencia tienen su reflejo tanto en la técnica de fabricación como en la propia cerveza.

Desde la apertura del restaurante-cervecería en el a-ño 1994, en Salm Bräu realizan su formación constantemente maestros y técnicos cerveceros de muchos países del mundo.

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