



Die Stiegl-Keller Geschichte

Anfang des 19. Jahrhunderts mangelte es der in der Gstättengasse angesiedelten Stieglbrauerei an kühlen Lagerkellern. 1820 erwarb die Stieglbrauerei deshalb das Haus Festungsgasse 206 und gestaltete die in den Festungsberg getriebenen Räume zu einem Lagerkeller um. Es dauerte nicht lange, da wurde im oberhalb angelegten Garten in den Sommermonaten auch Kellerbier ausgeschenkt. 1838 erwarb dann die Stieglbrauerei eine offizielle Schankgenehmigung für den Stiegl-Keller. 1840 entstand der noch heute bestehende Lagerkeller.

Unter Heinrich Kiener I., dem damaligen Stiegl-Eigentümer, wurde der Stiegl-Keller dann im Jahr 1901 ein weiteres Mal um- und ausgebaut. Der Münchner Architekt Franz Zell gab schließlich in den Jahren 1925/26 entsprechend dem Geschmack der Zeit dem Stiegl-Keller sein heutiges Aussehen. Von dem in Terrassenform angelegten Gastgarten sowie den Arkaden aus bietet er seinen Gästen seither einen wunderbaren Blick über die Salzburger Altstadt. Seit 1. Mai 2012 wird das Salzburger Traditionslokal am Fuße des Festungsberges von Josef Gassner im Ganzjahresbetrieb gepachtet.



Stiegl-Keller

SALZBURG

- Betrieben von Gassner Gastronomie -

Vorspeisen & Salate

Starters & Salads

- 3erlei Aufstriche (Liptauer, Erdäpfelkas, Grammelschmalz)
mit Breze** 8,50
3 different spreads (Liptauer, potatoe cream, gramcrackling lard) with pretzel
- Bunter Blattsalat mit Kaspressknödel & Schnittlauch-Dip**..... 13,90
Salad with cheese-dumpling & chive-dip
- Vitello tonnato mit Gebäck** 14,50
Vitello tonnato with bread
- Gemischter Salat klein/groß** 6,50/8,50
Mixed salad small/big

Aus dem Suppentopf

From the Stockpot

- Getrübete Kartoffelcremesuppe mit Röstzwiebeln** 7,50
Truffled potato cream soup with fried onions
- Frittatensuppe** 5,90
Beef broth with sliced pancake
- Kaspressknödelsuppe** 6,90
Beef broth with cheese-dumpling

*Für Änderung der Beilagen bei Vor- und Hauptspeisen verrechnen wir 0,50 €
For changing the side dish for starters and main courses we charge 0,50 €*

Frische & regionale Produkte

Heimische Rohstoffe einzusetzen und respektvoll mit den natürlichen Ressourcen umzugehen, ist bei uns in den Stiegl-Leitbetrieben oberste Prämisse. Daher setzen wir nicht nur beim Bierbrauen, sondern auch in unserer Gastronomie auf Regionalität & Nachhaltigkeit.

Die Lebensmittel, die bei uns verarbeitet werden, stammen von Lieferanten aus unserer unmittelbaren Umgebung. Damit halten wir die Transportwege so kurz wie möglich und garantieren Regionalität und Frische unserer Speisen. Denn die besten Rohstoffe garantieren nicht nur das beste Bier, sondern auch die beste Küche.

Laut Lebensmittelinformationsverordnung möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in einigen der Gerichte die verordnungspflichtigen ALLERGENE vorkommen. Für weitere Fragen stehen Ihnen gerne unsere geschulten Mitarbeiter zur Verfügung. PREISE in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben.

Klassisch-bierige Schmankerl

Main Courses

- Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren** 26,00
Original "Wiener Schnitzel" – escalope of veal with parsley-potatoes & cranberries
- Wiener Schnitzel vom österreichischem Jung-Schwein
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren** 18,50
Escalope of local pork "Viennese style" with parsley-potatoes & cranberries
- Innviertler Knödelvariation von Fam. Marius-Hofmann
mit Sauerkraut** (6 Stk; Grammeln, Speck, Haschee) 17,90
Variation of 6 stuffed dumplings on Sauerkraut
- Rindersaftgulasch vom Weiderind mit Serviettenknödel**..... 17,50
Traditional beef goulash with bread dumpling
- Krustenbrat'l vom Strohschwein mit Stiegl-Biersaft,
Serviettenknödel & Speckkrautsalat** 18,50
Roast of pork with coleslaw, dumpling and beer-sauce
- Konfiertes Schopfsteak vom österreichischen Jungschwein
mit Bratkartoffeln & grüner Pfeffersauce**..... 18,00
Austrian roast of pork with fried potatoes & green pepper sauce
- Rosa gebratene Beiried vom österr. Weiderind mit Erdäpfelpüree,
Erbsenschoten, Jungkarotten & Kräuterbutter** 28,00
Medium fried roast beef with mashed potatoes, pea pods, carrots & herb butter
- Kalbsrahmgulasch mit Steinpilzen & Butterspätzle**..... 19,50
Creamy veal goulash with porcini mushrooms & buttered spaetzle
- Weißwursttopf für 2 Pers. von der "Die Weißwursterei"
mit Brezn & Senf** (1 Paar Trüffel-, Steinpilz- & Champagnerweißwürste) 31,00
White sausages for 2 pers. (truffle-, cep- & champagne) with pretzel & mustard

Fisch, Fleischlos & Vegan

Fish, Vegetarian & Vegan

- Filet vom heimischen Fisch (lt. Tagesangebot - Saibling, Forelle- oder
Lachsforelle) mit Babyspinat-Gnocchi** 24,00
*Filet of local fish (daily selection; char, trout or salmon trout)
with baby spinach Gnocchi*
- Karamellierte Krautfleckerl mit grünem Salat VEGAN** 13,90
Pasta with caramelized white cabbage served with green salad
- Gebackene Kaspressknödel mit Sauerkraut & Schnittlauch-Dip** 14,50
Deep fried cheese-dumpling with sauerkraut & chive-dip

Aus der süßen Ecke

Sweet & Heartily

“Salzburger Nockerl” mit Himbeersoße (bis zu 3 Personen) **22,00**
“Salzburger Nockerl” with raspberry sauce (up to 3 persons)

Wartezeit 20 Minuten · *waiting time 20 minutes*

Kaiserschmarrn mit Röster der Saison **12,00**
“Kaiserschmarrn” - cut-up pancake with stew of the season

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

Homemade apple or curd-strudel

Natur oder mit Schlagobers · *plain or with cream* **6,50**

mit Vanillesoße oder Eis · *vanilla sauce or ice cream* **7,50**

mit allem Drum und Dran · *including everthing* **9,00**

Alkoholfrei

Wildshuter Flүx 0,25 l **4,90**
Zitrone oder Aronia

Coca-Cola Classic 0,3 l **4,90**
0,5 l **5,80**

Spezi 0,5 l **5,80**
0,3 l **4,90**

Libella 0,3 l **4,90**
Orange oder Zitrone 0,5 l **5,80**

Coca-Cola 0,33 l **4,90**
Light oder Zero

Almdudler 0,35 l **4,90**

Rauch IceTea 0,33 l **4,90**

Rauch Fruchtsäfte 0,3 l **5,20**
Apfel, Orange, 0,5 l **6,20**
Johannisbeere

gespritzt 0,3 l **4,90**
0,5 l **5,50**

Vöslauer 0,33 l **4,90**
still oder prickelnd 0,75 l **7,20**

Red Bull 0,25 l **4,90**
Classic oder Sugarfree

Soda mit 0,3 l **3,50**
Holler oder Zitrone 0,5 l **4,20**

Heißgetränke

Verlängerter **4,50**

Cappuccino **4,90**

Kleiner Brauner **3,50**

Großer Brauner **4,90**

Häferlkaffee **5,50**

Heiße Schokolade **6,50**

Tee **4,20**

Stiegl-Sortiment

Braukunst auf höchster Stufe

ProBIER-Brettl

Range of Beers to sample

Probieren Sie von unserem Sommelier ausgewählte Biere und
finden Sie Ihren Favoriten!

Taste a variety of beer - selected by our sommelier - and choose your own favourite!

3 x 0,2 l ... **12,50** • 7 x 0,2 l ... **27,00** • 14 x 0,2 l ... **52,00**

Unsere Biere

Stiegl-Goldbräu	0,2 l 4,20	Stiegl-Weisse	0,3 l 5,20	
	0,3 l 5,20		Naturtrüb	0,5 l 6,00
	0,5 l 5,80			
	1 l 11,60			
Stiegl-Hell	0,2 l 4,20	Stiegl Sport-Weisse	0,5 l 6,00	
	0,3 l 5,20		Alkoholfrei	
	0,5 l 5,80			
Stiegl-Pils	0,2 l 4,20	Stiegl 0,0% Freibier	0,5 l 5,80	
	0,3 l 5,20		Alkoholfrei	
	0,5 l 5,80			
Stiegl-Paracelsus	0,2 l 4,20	Stiegl-Radler Zitrone	0,5 l 5,80	
	Bio-Zwickl		Naturtrüb	0,2 l 4,20
	0,3 l 5,20			0,3 l 5,20
	0,5 l 5,80		0,5 l 5,80	
Stiegl-Paracelsus	0,33 l 5,20	Stiegl 0,0% Zitrone	0,33 l 5,20	
				Glutenfrei

Stiegl-Spezialitäten

Stiegl-Spezial	0,2 l 4,50	Stiegl-Hausbier	0,2 l 5,10
	0,3 l 5,50		0,3 l 6,20
	0,5 l 6,90		0,5 l 8,90
Stiegl-Columbus 1492	0,3 l 5,50		0,75 l ... 19,90
	0,5 l 6,90		
		Wildshuter Biere	0,25 l 7,20
		<i>Malzreigen, Hopfenherz oder Sortenspiel</i>	

Schnäpse

Angesetzte Zirbe a la Stiegl-Keller 2 cl..... 4,50



Hirschbirne 2 cl.... 5,20
Gesslberger Obstler "Stiegl-Keller Edition" 2 cl.... 5,20
Marille 2 cl.... 6,90
Herzkirsche 2 cl.... 6,90
Alter Apfel "Fassgereift" 2 cl.... 6,90
Alte Zwetschke "Fassgereift" 2 cl.... 8,00
Quitte 2 cl.... 8,00

Offene Weine & Spritzer

Hauswein weiß/rot

1/8 l 4,50
1/4 l 8,50

Spritzer weiß/rot

1/4 l 4,70

Spritzer Aperol

1/4 l 6,50

Frizzante-Holunder

0,1 l 5,50

Weißweine Österreich

Grüner Veltliner

Familie Schuster, Alberndorf

0,75 l Flasche 36,00

Grüner Veltliner Ried Spiegel

Alte Reben 2020,

Josef Bauer, Feuersbrunn

0,75 l Flasche 39,00

Riesling Federspiel

Ried Ritzling 2023

Weingut Bäuerl, Wachau

0,75 l Flasche 39,00

Gelber Muskateller Bio 2022

Weingut Markus Huber, Treisental

0,75 l Flasche 36,00

Weißburgunder vom Kalk 2022

Weingut Markus Huber, Treisental

0,75 l Flasche 36,00

Sauvignon Blanc

'Kalk & Kreide'

Weingut Tement, Berghausen

0,75 l Flasche 39,00

Weißweine Burgund, Frankreich

Chevalier de la Toison d'Or Chardonnay 2022

Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges

0,75 l Flasche 36,00

Bourgogne Aligoté 2022

Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges

0,75 l Flasche 44,00

Sautenay Chardonnay 2018

Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges

0,75 l Flasche 57,00

Chablis Signature 2022

Domain Raoul Gauthierine, Chablis

0,75 l Flasche 75,00