



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 & Salad's

Rindercarpaccio mit Stiegl-Biermarinade, Ruocla & Bergkäse	14,50
<i>Carpaccio of beef with Stiegl-beer-marinade, rocket & cheese</i>	
Tatar vom Räucherlachs mit Wasabi Creme	14,50
<i>Tatar of smoked salmon with Wasabi-creme</i>	
Gemischter Salat klein/groß	5,00/7,50
<i>Mixed salad small/big</i>	

Aus dem Suppentopf

From the Stockpot

Cheddar-Biersuppe mit Croutons	6,00
<i>Cheddar beer soup with croutons</i>	
Frittatensuppe	4,90
<i>Beef broth with sliced pancake</i>	
Kaspressknödelsuppe	5,50
<i>Beef broth with cheese dumpling</i>	

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.

*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.

Klassisch-bierige Schmankerl

Main Courses

- Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren**..... 22,00
Original "Wiener Schnitzel" – escalope of veal with parsley-potatoes & cranberries
- Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren**..... 15,90
Escalope of pork "Viennese style" with parsley-potatoes & cranberries
- Knödelvariation mit Sauerkraut -**
6 Stück gefüllte Knödel (Grammeln, Speck, Haschee)..... 15,00
Variation of 6 stuffed dumplings on Sauerkraut
- Rindersaftgulasch mit Semmelknödel**..... 15,50
Traditional beef goulash with bread dumpling
- Krustenbrat 1 mit Stiegl-Biersaft, Semmelknödel & Speckkrautsalat** 15,50
Roast of pork with coleslaw, dumpling and beer-sauce
- Im Stiegl Malzsud geschmorte Schweinebackerl auf Kartoffelpürée mit Wurzelgemüse, ZwiebelSpeck & Radieschen**..... 14,92
Braised cheek of pork with mashed potatoes, vegetables, bacon-onions & radish
- Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes & Preiselbeeren**..... 16,50
Cordon bleu of pork with pommes frites & cranberries
- Pulled pork Burger mit Rote-Rüben-Coleslaw & Süsskartoffel-Pommes** 17,00
Pulled pork Burger with red-beet-coleslaw & sweet-potatoe-fries
- Weißwursttopf für 2 Pers. von der "die Weißwursterei" mit Brezn & Senf**..... 28,00
(1 Paar Trüffel-, Steinpilz- & Champagnerweißwürste)
(White) sausages for 2 pers. (truffle-, cep- & champagne-sausages) with pretzel & mustard

Fisch, Fleischlos & Vegan

Fish, Vegetarian & Vegan

- Tagesfisch (Saiblings-, Forellen- oder Lachsforellenfilet) mit Petersilienkartoffeln & Paprika-Rahmkraut** 19,00
Fish of the day with parsley potatoes & paprika-cream cabbage
- Veganes Bulgur-Risotto mit Gemüse & mariniertem Tofu**..... 15,50
Vegan Bulgur-Risotto with vegetables & marinated Tofu
- Rote-Rüben-Risotto mit Rucola & Ziegenkäse**..... 15,00
Red-beet-Risotto with rocket & goat cheese

Aus der süßen Ecke

Sweet & Heartily

“Salzburger Nockerl” mit Himbeersoße (bis zu 3 Personen) **19,00**
“Salzburger Nockerl” with raspberry sauce (up to 3 persons)

Wartezeit 20 Minuten · *waiting time 20 minutes*

Kaiserschmarrn mit Röster der Saison **10,50**
“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* **5,00**

mit Vanillesoße oder Eis · *vanilla sauce or ice cream* **6,00**

mit allem Drum und Dran · *including everthing* **7,50**

Alkoholfrei

Wildshuter Flüs 0,25 l **4,20**
Zitrone oder Aronia

Coca-Cola Classic 0,3 l **3,90**

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

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

Coca-Cola 0,33 l **3,90**
Light oder Zero

Almdudler 0,35 l **3,90**

Rauch IceTea 0,33 l **3,90**

Rauch Fruchtsäfte 0,3 l **4,10**
Apfel, Orange, 0,5 l **4,90**
Johannisbeere

gespritzt 0,3 l **3,70**
0,5 l **4,50**

Vöslauer 0,33 l **3,50**
still oder prickelnd 0,75 l **6,50**

Red Bull 0,25 l **4,50**
Classic oder Sugarfree

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

Heißgetränke

Verlängerter **3,80**

Cappuccino **4,50**

Kleiner Brauner **3,20**

Großer Brauner **4,20**

Häferlkaffee **4,90**

Heiße Schokolade **4,90**

Tee **3,60**

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 by our sommelier selected beers and choose your own favourite!

3 x 0,2 l ... **10,50** • 7 x 0,2 l ... **23,00** • 14 x 0,2 l ... **44,00**

Unsere Biere

Stiegl-Goldbräu	0,2 l 3,40	Stiegl Sport-Weisse	0,5 l 4,80
	0,3 l 4,10	Alkoholfrei	
	0,5 l 4,70	Stiegl 0,0% Freibier	0,5 l 4,70
	1 l 9,20	Alkoholfrei	
Stiegl-Hell	0,2 l 3,40	Stiegl-Radler Zitrone	0,5 l 4,70
	0,3 l 4,10	Naturtrüb	
	0,5 l 4,70	Stiegl-Radler Grapefruit	0,2 l 3,40
Stiegl-Pils	0,33 l 4,30	Naturtrüb	0,3 l 4,10
Stiegl-Paracelsus	0,2 l 3,40		0,5 l 4,70
Bio-Zwickl	0,3 l 4,10	Stiegl 0,0% Zitrone	0,33 l 4,00
	0,5 l 4,70	Alkoholfrei	
Stiegl-Paracelsus	0,33 l 4,20	Franziskaner dunkel	0,5 l 5,00
Glutenfrei		König Ludwig dunkel	0,5 l 5,00
Stiegl-Weisse	0,3 l 4,20		
Naturtrüb	0,5 l 4,80		

Stiegl-Spezialitäten

Stiegl-Spezial	0,3 l 4,60	Stiegl-Hausbier	0,2 l 4,20
	0,5 l 5,50		0,3 l 5,20
Stiegl-Columbus 1492	0,3 l 4,90		0,5 l 7,10
	0,5 l 6,40		0,75 l 17,50
Original Stieglbock	0,2 l 3,60	Wildshuter Biere	0,25 l 5,90
	0,3 l 4,60	<i>Sortenspiel, Gmahde Wiesn</i>	
	0,5 l 6,20	<i>oder Männerschokolade</i>	

Rotwein

JoDoSt Zweigelt

Familie Schuster, Alberndorf

0,75 l Flasche 29,00

Blaufränkisch

Paul Kerschbaum, Horitschon

0,75 l Flasche 38,00

Cuvée „Big John“

Erich Scheiblhofer, Andau

0,75 l Flasche 39,00

Zweigelt „Rebencuvée“

Walter Glatzer, Göttlesbrunn

0,75 l Flasche 32,00

Weißwein

JoDoSt Grüner Veltliner

Familie Schuster, Alberndorf

0,75 l Flasche 28,00

Grüner Veltliner am Berg

Josef Bauer, Feuersbrunn

0,75 l Flasche 29,00

Riesling Urgestein

Ludwig Ehn, Kamptal

0,75 l Flasche 38,00

Sauvignon Blanc

Familie Jurtschitsch, Kamptal

0,75 l Flasche 36,00

Chardonnay

Karl Hindler, Weinviertel

0,75 l Flasche 36,00

Offene Weine

Hauswein weiß/rot

1/8 l 3,90

1/4 l 7,50

Spritzer weiß/rot

1/4 l 4,20

Spritzer Aperol

1/4 l 5,50

Darya Frizzante Rosé

0,1 l 4,90

Frizzante-Holunder

0,1 l 4,90

Schnäpse

Angesetzter Latschen a la Stiegl-Keller 2 cl 3,90

GÖLLES

MANUFAKTUR

FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG



Hirschbirne 2 cl ... 4,20

Gesslberger Obstler "Stiegl-Keller Edition" 2 cl ... 4,20

Marille 2 cl ... 5,80

Herzkirsche 2 cl ... 5,80

Alter Apfel "Fassgereift" 2 cl ... 5,80

Alte Zwetschke "Fassgereift" 2 cl ... 6,50

Quitte 2 cl ... 6,50