



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

Gebackene Blutwurst mit Erdäpfelsalat ^{ACGLMH}	15,50
<i>Fried blood sausage with potato salad</i>	
Bunter Blattsalat mit Kaspressknödel & Schnittlauch-Dip ^{ACGLM}	14,50
<i>Salad with cheese-dumpling & chive-dip</i>	
Bauernbrot mit Grammelschmalz & Zwiebeln ^{AGLM}	8,50
<i>Bread with lard & onions</i>	
Gemischter Salat klein/groß ^{LM}	7,00/9,00
<i>Mixed salad small/large</i>	

Aus dem Suppentopf

From the Stockpot

Zwiebel-Bier-Cremesuppe mit Croûtons ^{AGLM}	7,00
<i>Onion and beer cream soup with croûtons</i>	
Grießnockerlsuppe ^{ACGL}	6,50
<i>Beef broth with semolina dumplings</i>	
Kaspressknödelsuppe ^{ACFGLM}	7,50
<i>Beef broth with cheese-dumpling</i>	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A Glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere & Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	D Fisch & Fischerzeugnisse
E Erdnüsse & Erzeugnisse	F Soja (-bohnen) & Erzeugnisse
G Milch & Milcherzeugnisse	H Schalenfrüchte
L Sellerie & Erzeugnisse	M Senf und Senferzeugnisse
N Sesam-Samen & Erzeugnisse	O Schwefeloxid & Erzeugnisse
P Lupinen & daraus hergestellte Produkte	R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

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 €

Klassisch-bierige Schmankerl

Main Courses

**Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren** ^{ACG} **32,00**
Original "Wiener Schnitzel" – escalope of veal with parsley-potatoes & cranberries

**Wiener Schnitzel vom österreichischem Jung-Schwein
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren** ^{ACG} **21,00**
Escalope of local pork "Viennese style" with parsley-potatoes & cranberries

**Innviertler Knödelvariation von Fam. Marius-Hofmann
mit Sauerkraut** (6 Stk; Grammeln, Speck, Haschee) ^{ACGLM} **19,50**
Variation of 6 stuffed dumplings on Sauerkraut

**Rindersaftgulasch vom Weiderind
mit Serviettenknödel** ^{ACGLMO} **21,00**
Traditional beef goulash with bread dumpling

**Krustenbratl vom Strohschwein mit Stiegl-Biersaft,
Serviettenknödel & Speckkrautsalat** ^{ACGLMO} **19,50**
Roast of pork with coleslaw, dumpling & beer-sauce

**Gegrillte Hendlhaxe
mit Paprikarahmsauce & Kräuterspätzle** ^{ACGLM} **21,00**
Grilled chicken drumstick with paprika cream sauce & herb spaetzle

**Putensteak mit Knoblauchdip,
Kräuterbutter & Bratkartoffeln** ^{CGLM} **19,00**
Steak of turkey with garlic dip, herb butter & fried potatoess

**Weißwursttopf für 2 Pers. von der "Die Weißwursterei"
mit Brezn & Senf** (1 Paar Trüffel-, Steinpilz- & Champagnerweißwürste) ^{AGLMO} ... **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 Rote Rüben-Risotto ^{AGLDO} **26,00**

*Filet of local fish (daily selection; char, trout or salmon trout)
with beetroot risotto*

Rote Rüben-Risotto

mit Ruccola, Walnüsse & Schafskäse ^{AGLO} **17,00**

Beetroot risotto with rocket, walnuts & sheep's cheese

Gebackene Kaspressknödel

mit Sauerkraut & Schnittlauch-Dip ^{ACGLMO} **17,00**

Deep fried cheese-dumpling with sauerkraut & chive-dip

Vegane Pasta mit Kräuterpesto & Falafel ^{AGN} **18,00**

Vegan pasta with herb pesto & Falafel

Aus der süßen Ecke

Sweet & Heartily

“Salzburger Nockerl” mit Himbeersoße (bis zu 3 Personen) ^{CO} **22,00**

“Salzburger Nockerl” with raspberry sauce (up to 3 persons)

Wartezeit 20 Minuten · waiting time 20 minutes

Kaiserschmarrn mit Röster der Saison ^{ACGHO} **13,00**

“Kaiserschmarrn” - cut-up pancake with stew of the season

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel ^{ACEGHO}

Homemade apple or curd-strudel

Natur oder mit Schlagobers · *plain or with cream* **7,00**

mit Vanillesoße oder Eis · *vanilla sauce or ice cream* **8,00**

mit allem Drum und Dran · *including everthing* **10,00**

Alkoholfrei

Wildshuter Flûx	0,25 l	5,80	Rauch Fruchtsäfte	0,3 l	6,20
Zitrone oder Aronia			Apfel, Orange,	0,5 l	7,50
			Johannisbeere		
Stieglitz			gespritzt	0,3 l	5,30
Himbeer-Limonade	0,33 l	5,30		0,5 l	6,20
Coca-Cola Classic	0,3 l	5,30	Römerquelle	0,33 l	5,50
	0,5 l	6,20	still oder prickelnd	0,75 l	7,90
Spezi	0,5 l	6,20			
	0,3 l	5,30	Red Bull	0,25 l	5,30
Libella	0,3 l	5,30	Soda mit	0,3 l	4,10
Orange oder Zitrone	0,5 l	6,20	Holler oder Zitrone	0,5 l	5,20
Coca-Cola Zero	0,33 l	5,30	Leitungswasser	0,3 l	0,90
Almdudler	0,35 l	5,30		0,5 l	1,50
				1,0 l	3,00
Rauch IceTea	0,33 l	5,30	Holler oder Zitrone	0,3 l	3,20
				0,5 l	4,20

Heißgetränke

Verlängerter	4,90	Häferlkaffee	6,20
Cappuccino	5,80	Heiße Schokolade	7,50
Kleiner Brauner	3,90	Tee	4,90
Großer Brauner	5,80		

Schnäpse



Hirschbirne	2 cl....	5,50
Gesslberger Obstler "Stiegl-Keller Edition"	2 cl....	5,50
Marille	2 cl....	7,00
Herzkirsche	2 cl....	7,00
Alter Apfel "Fassgereift"	2 cl....	7,00
Alte Zwetschke "Fassgereift"	2 cl....	8,00
Quitte	2 cl....	8,00



Blutorangenbrand	2 cl	6,50
Himbeer-Apfelbrand	2 cl	5,70
Fassgereifter Marillenbrand	2 cl	6,50
Zirbenbrand	2 cl	5,00
Pistazienlikör	2 cl	4,70
Schoko-Chili Likör	2 cl	4,70
Limoncello	2 cl	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 ... 15,00 • 7 x 0,2 l ... 33,00

Unsere Biere

Stiegl-Goldbräu	0,2 l 4,50	Stiegl-Weisse	0,3 l 5,80
	0,3 l 5,60	Naturtrüb	0,5 l 6,50
	0,5 l 6,30		
	1 l 12,60	Stiegl Sport-Weisse	0,5 l 6,50
Stiegl-Hell	0,2 l 4,50	Alkoholfrei	
	0,3 l 5,60	Stiegl 0,0%	0,5 l 6,30
	0,5 l 6,30	Alkoholfrei	
Stiegl-Pils	0,2 l 4,50	Stiegl-Radler Zitrone	0,5 l 6,30
	0,3 l 5,60	Naturtrüb	
	0,5 l 6,30		
		Stiegl-Radler Grapefruit	0,2 l 4,50
Stiegl-Paracelsus	0,2 l 4,50	Naturtrüb	0,3 l 5,60
	0,3 l 5,60		0,5 l 6,30
	0,5 l 6,30		
		Stiegl 0,0% Zitrone	0,33 l 5,60
Bio-Zwickl		Alkoholfrei	
Stiegl-Paracelsus	0,33 l 5,60		
Glutenfrei			

Stiegl-Spezialitäten

Stiegl-Spezial	0,2 l 4,90	Stiegl-Hausbier	0,2 l 5,40
	0,3 l 5,90		0,3 l 6,40
	0,5 l 7,20		0,5 l 8,90
			0,75 l ... 19,90
Stiegl-Columbus 1492	0,3 l 5,50		
	0,5 l 6,90	Wildshuter Biere	0,25 l 7,50
		<i>Malzreigen, Hopfenherz oder Sortenspiel</i>	

Offene Weine & Spritzer

Hauswein weiß/rot

1/8 l 4,70

1/4 l 8,90

Sauvignon Blanc

Charme de Loire

Domaine Jean-Marie Reverdy & Fils

1/8 l 6,20

Chardonnay

Chevalier de la Toison d'Or

Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges

1/8 l 6,20

Argali Rosé

Domaine Puech-Haut-Languedoc

1/8 l 7,50

Weissburgunder BIO

Weingut Gsellmann, Neusiedlersee

1/8 l 6,20

Blaifränkisch

Paul Kerschbaum, Horitschon

1/8 l 8,20

Pinot Noir

Chevalier de la Toison d'Or

Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges

1/8 l 6,40

Bourgogne Rouge

Jean-Jacques Girard

Chateaux Brousseau

1/8 l 7,80

Chateau Brousseau

Haut-Medoc

Chateaux Brousseau

1/8 l 6,80

Spritzer weiß/rot

1/4 l 5,10

Spritzer Aperol

1/4 l 7,90

Limoncello Spritz

1/4 l 7,90

Hugo

1/4 l 7,90

Ratafia Tonic

1/4 l 7,90

Blanc de Blancs

Brut Mousseaux

Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges

0,1 l 5,60

Schaumweine & Champagner

Cremant de Bourgogne

Blanc de Blancs 2015

Domaine Gavignet

0,75 l Flasche 45,00

Blanc de Blancs Brut Mousseaux

Domaine Gavignet

0,75 l Flasche 38,00

Champagne Lebeau-Batiste

Brut/Rosé Tradition 65,00

Terre de Chardonnay BIO,

Blanc de Blancs..... 75,00

Weißweine Österreich

Grüner Veltliner

Weingut Schuster, Wagram

0,75 l Flasche 38,00

Grüner Veltliner Dürnstein

Federspiel

Weingut Alzinger, Wachau

0,75 l Flasche 43,00

Grüner Veltliner Ried Spiegel

Weingut Josef Bauer, Feuersbrunn

0,75 l Flasche 49,00

Grüner Veltliner Smaragd Ried Kirchweg

Weingut Hirtzberger, Wachau

0,75 l Flasche 79,00

Riesling Smaragd Ried Pickl Paul

Weingut Bäuerl, Wachau

0,75 l Flasche 59,00

Riesling Federspiel Ried Joching

Weingut Jamek, Wachau

0,75 l Flasche 48,00

Gelber Muskateller “Arte Styria”

Weingut Elsneegg, Gamlitz

0,75 l Flasche 36,00

Weißburgunder BIO

Weingut Gsellmann, Neusiedlersee

0,75 l Flasche 36,00

Welschriesling “Arte Styria”

Weingut Elsneegg, Gamlitz

0,75 l Flasche 36,00

Weiß- und Roséweine, Frankreich

Chardonnay

Chevalier de la Toison d'Or

Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges
0,75 l Flasche 36,00

Bourgogne Chardonnay

Oak

Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges
0,75 l Flasche 55,00

Chablis Signature

Domaine Raoul Gautherin, Chablis
0,75 l Flasche 59,00

Sancerre Charme de Loirs

Domaine Jean-Marie Reverdy & Fils
0,75 l Flasche 36,00

Sancerre Rosé la Villaudière

Domaine Jean-Marie Reverdy & Fils
0,75 l Flasche 46,00

Bourgogne Aligoté

Domaine Jean-Jacques Girard
0,75 l Flasche 39,00

Petit Chablis

Domaine Raoul Gautherin, Chablis
0,75 l Flasche 45,00

Pouilly Fumé la Villaudière

Domaine Jean-Marie Reverdy & Fils
0,75 l Flasche 47,00

Argali Blanc

Domaine Puech-Haut-Languedoc
0,75 l Flasche 44,00

Argali Rosé

Domaine Puech-Haut-Languedoc
0,75 l Flasche 44,00

Chablis Premier Cru Vaillons

Domaine Begue-Mathiot
0,75 l Flasche 54,00

Meursault Chardonnay

Domaine Gauguier Nuits-Saint Georges
0,75 l Flasche 120,00

Savigny Les Beaune

Domaine Jean-Jacques Girard
0,75 l Flasche 65,00

Chassagne Montrachet

Domaine Jean-Jacques Girard
0,75 l Flasche 120,00

Chablis Premier Cru Mont- mains Vieilles Vignes

Domaine Raoul Gautherin
0,75 l Flasche 75,00

Rotweine Österreich

Zweigelt

Familie Schuster, Alberndorf

0,75 l Flasche 42,00

Blauer Zweigelt Holzfassreifung DAC

Weingut Kalkmann

0,75 l Flasche 40,00

Blaufränkisch

Paul Kerschbaum, Horitschon

0,75 l Flasche 47,00

St. Laurent BIO Fassreifung

Weingut Gsellmann,

0,75 l Flasche 42,00

Cuvée Heideboden

Weingut Nittnaus, Gols

0,75 l Flasche 45,00

Rotweine Frankreich

Chevalier de la Toison d'Or

Pinot Noir

Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges

0,75 l Flasche 38,00

Coteaux Bourguignons

Pinot Noir

Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges

0,75 l Flasche 45,00

Chateau Brousseau

Haut-Medoc,

Chateaux Brousseau

0,75 l Flasche 40,00

Chateau Hauteville

Saint Estèphe

Chateaux Brousseau

0,75 l Flasche 44,00

Chateau Haut Coteau

Saint Estèphe

Chateaux Brousseau

0,75 l Flasche 48,00

Bourgogne Rouge

Domaine Jean-Jacques Girard

0,75 l Flasche 46,00

Sancerre Rouge Silex

Domaine Jean-Marie Reverdy & Fils

0,75 l Flasche 48,00

Monthelie Les Sous Roches

Pinot Noir

Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges

0,75 l Flasche 65,00

Pommard Pinot Noir

Domaine Gavignet, Nuits-Saint Georges

0,75 l Flasche 80,00

Aloxe Corton

Domaine Jean-Jacques Girard, Savigny

les Beaune

0,75 l Flasche 75,00

Volnay 1er Cru En Chevret

Domaine Jean-Jacques Girard, Savigny

les Beaune

0,75 l Flasche 120,00

Lavabre Rouge

Domaine Puech-Haut, Saint-Drezery

0,75 l Flasche 59,00