

HERZLICH WILLKOMMEN IM...



www.cafe-restaurant-salner.at

Lieber Gast,

es ist uns ein großes Anliegen, dass Sie sich in unserem Restaurant wohlfühlen. Die Kreativität unserer Speisen verbinden wir mit regionalen und vor allem saisonalen Produkten. Gerne verwöhnen wir Sie stets mit frisch zubereiteten Gerichten. Deshalb bitten wir um Ihr Verständnis, wenn es während der Hauptessenszeiten zu Wartezeiten kommen kann.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über diverse Unverträglichkeiten, welches Sie dann gerne über die Zubereitung der Speisen berät.

Reservierungen nehmen wir unter +43 5444/5627, auf unserer Website oder natürlich auch persönlich für Sie entgegen.

Guten Appetit und viel Vergnügen!

wünscht Fam. Salner mit Team



KALTE UND WARME VORSPEISEN

Vegetarische Frühlingsrollen Sojasauce Sweet Chili Dip	8,50
Gebackene Champignons Sauce Tartare	9,60
Gebackener Brie und Camembert Preiselbeerobers	9,50
Garnelen in Olivenöl Chili Knoblauch Baguette	14,60
Carpaccio vom Rinderfilet Oliven Pesto Grana Padano	14,90
Tartare vom Räucherlachs Wildkräuter Schnittlauchcreme Radischen Gebäck	14,90
Knoblauchbrot	3,50
Jourgebäck 3 Stück verschiedene Aufstriche	5,90

SALATE

Ein kleiner Salat vom Buffet	6,30
Ein großer Salat vom Buffet	8,50
Vogerlsalat Speckstreifen Ei	6,90
Steirisches Backhendl Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl oder ein kleiner Salat vom Buffet	14,90
Gegrilltes Rumpsteak mit einem großen Salat vom Buffet	22,90
Tagesfisch vom Grill mit einem großen Salat vom Buffet	Tagespreis

SUPPEN

Kraftbrühe Frittaten	4,50
Kraftbrühe Käsepressknödel oder Tiroler Speckknödel	5,20
Tomatenrahmsuppe Basilikum	5,60
Knoblauchrahmsuppe Schwarzbrotcroûtons	5,60
Paznauner Bergkäserahmsuppe	5,80

REGIONAL & VEGETARISCH

Zwei Stück Tiroler Speckknödel auf Sauerkraut	10,50
Südtiroler Knödelvariation verschiedene Knödel und Schlutzkrapfen	15,50
Gratinierte Spätzle Blattspinat Champignons Rahm Bergkäse	13,20
Tiroler Bauerngröstl gekochtes Rindfleisch Speckwürfel Spiegelei	15,50
Paznauner Käsespätzle Röstzwiebel ein Beilagensalat vom Buffet	13,90
Gemüseteller 8 bis 10 verschiedene Sorten Sauce Hollandaise Spiegelei	15,20
Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung geschmolzene Butter Parmesan ein Beilagensalat vom Buffet	14,90
Tiroler Schlutzkrapfen mit Graukäsefüllung geschmolzene Butter Parmesan ein Beilagensalat vom Buffet	14,90

AUS DER PFANNE

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken Pommes frites oder Kartoffelsalat	15,50
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb Preiselbeeren Pommes frites oder Kartoffel-Vogerlsalat	21,90
Cordon Bleu vom Schweinerücken Preiselbeerpfirsich Pommes frites oder Butterreis	17,20
Paznauner Pfandl Schweinemedallions Pilzsauce Saisongemüse Butterspätzle	21,50
Hirschkalbschnitzel an Steinpilz- Pfifferlingrahmsauce Preiselbeerapfel Brokkoli Butterspätzle	22,90
Rosa gebratene Entenbrust Sauerkirschjus Rotkraut Kroketten	22,50

STEAKS

Steaksandwich Cocktailsauce Pommes frites kleiner Salat vom Buffet	18,50
Schweinerückensteak mit Bergkäsekruste Bohnengemüse Kroketten	17,50
Mit BBQ marinierte Spare Ribs Dips Kren Steakhouse Fries	20,90
Salner's Grillteller Saisongemüse Pommes frites	21,50
US Flanksteak Pfefferrahmsauce Saisongemüse Kartoffelgratin	27,90
Filet vom Mastochsen (250g) Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce Saisongemüse Kartoffelgratin	32,90

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein kleiner Salat vom Buffet bestellt werden.
Fischgerichte werden auf der Tageskarte angeboten.



PASTA

Spaghetti Bolognese	9,90
Spaghetti aglio e olio	11,50
Knoblauch Paprika Chili Olivenöl	
Spaghetti mit Garnelen	17,50
Rucola Tomaten Knoblauch Paprika Chili	
Penne mit getrockneten Tomaten	11,90
Rucola Pesto Grana Padano	
...mit Parmaschinken	14,90

BEILAGEN

Portion Bratkartoffeln	4,50
Portion Saisongemüse	5,90
Portion Pommes frites groß	5,20
Portion Pommes frites klein	3,90
Portion Steakhouse Fries groß	5,20
Portion Steakhouse Fries klein	3,90
Portion Kroketten	3,70
Portion Spätzle	3,60
Portion Sauerkraut	3,40
Portion Reis	3,40

DIPSAUCEN NACH WAHL

Cocktailsauce	0,80
Knoblauchdip	0,80
BBQ-Sauce	0,80
Sauce Tartare	0,80
Preiselbeermarmelade	0,80

DAS SÜßE ZUM SCHLUSS

Salner's Schokopalatschinken	2 Stück	9,90
Vanilleeis Schlagobers Früchte	1 Stück	7,20
Marillenpalatschinken	2 Stück	8,50
Schlagobers Früchte	1 Stück	5,60
Topfen-Nougatknödel Walnusseis Früchte		7,60
Mohr im Hemd Vanilleeis Schlagobers Früchte		6,50
Flaumiger Kaiserschmarren		
Apfelmus oder Zwetschgenröster		12,90
Flaumiger Kaiserschmarren als Dessert		9,20
Italienisches Tiramisu		5,90
Crème brûlée		6,50
Blätterteigapfelstrudel		3,90
Portion Schlagobers oder Vanillesauce		1,90

EISBECHER ALS DESSERT

Coupe Danmark		4,70
Heiße Liebe		4,80
Bananensplit		4,70
Früchteeisbecher		4,70

FONDUE

Unser Fondue gibt es nur mit Reservierung ab 21:00

Ab zwei Personen | Preis pro Person

Schweizer Käsefondue mit Weißbrot und Salat vom Buffet		22,90
Fondue „Bourguignonne“ in Öl mit gemischten Filets		30,90
Fondue „Chinoise“ in Kraftbrühe mit gemischten Filets		30,90

Zu den Fleischfondues servieren wir Ihnen:

verschiedene Saucen, einen kleinen Salat vom Buffet und eine Beilage nach Wahl.



BIER VOM FASS

Mohrenbräu Spezial	0,50l	4,50
Mohrenbräu Spezial	0,30l	3,40
Pfiff Bier	0,20l	2,90
Großer Radler	0,50l	4,50
Kleiner Radler	0,30l	3,40
Weinstephaner Hefeweizen	0,50l	4,90
Weinstephaner Hefeweizen	0,30l	3,70

FLASCHENBIER

Stiegl Goldbräu	0,50l	4,10
Weinstephaner Kristallweizen	0,50l	4,90
Luitpold Dunkles Hefeweizen	0,50l	4,90
Becks Alkoholfrei	0,33l	3,90
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0,50l	4,70
Zillertaler Pils Premium Classe	0,50l	4,20

MIXGETRÄNKE

Gin Tonic	4cl	7,00
Campari Soda	4cl	4,90
Campari Orange	4cl	5,60
Vodka Bitterlemon	4cl	7,00
Vodka Orange	4cl	6,90
Vodka Red Bull	4cl	7,00
Flügerl Shot Roter Vodka mit Red Bull	2cl	3,90
Bacardi Cola	4cl	7,00
Martini Dry Rosso oder Bianco		4,60
Sherry Trocken	4cl	4,60
Aperol mit Prosecco		4,70
Glas Prosecco		4,50

OFFENE WEIßWEINE

Grüner Veltliner	1 / 4l	5,80
fruchtig, rassig, mit feiner Harmonie	1 / 8l	3,00
Welschriesling	1 / 4l	5,80
lieblicher, fruchtiger Qualitätswein	1 / 8l	3,00
Pinot Grigio	1 / 4l	6,40
strohgelb, nach grünem Apfel, leicht blumig	1 / 8l	3,30
Weißburgunder	1 / 4l	7,90
fruchtig, rassig, mit feiner Harmonie	1 / 8l	4,10
Weißwein gespritzt	1 / 4l	3,50
Aperol mit Weißwein Sauer	1 / 4l	4,90

OFFENE ROTWEINE

Blauer Zweigelt Burgenland	1 / 4l	5,80
fruchtig, feinwürzig, kräftig	1 / 8l	3,00
Blaufränkisch	1 / 4l	6,00
kräftiger, vollmundiger, rubinroter Qualitätswein	1 / 8l	3,20
St. Laurent Qualitätswein aus dem Burgenland	1 / 4l	6,00
vollmundig, harmonisch mit typischem Bukett	1 / 8l	3,20
Kalterer See	1 / 4l	6,00
blumig, sehr mundig	1 / 8l	3,20
Merlot aus Frankreich	1 / 4l	6,00
gehaltvoller Wein mit Aroma von Beeren	1 / 8l	3,20
Bardolino D.O.C	1 / 4l	6,30
frisch, fruchtig, samtig, harmonisch	1 / 8l	3,30
Valpolicella D.O.C	1 / 4l	6,60
Bukett mit Kirschnoten, trocken, leicht herb	1 / 8l	3,40
Roséwein	1 / 4l	6,00
trocken, frisch, blumig	1 / 8l	3,20
Rotwein gespritzt	1 / 4l	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,33l	2,90	Spezi	0,25l	3,00
Prickelnd oder still	0,75l	5,20		0,50l	5,20
Apfelsaft	0,25l	3,00	Eistee		
	0,50l	5,00	Pfirsich oder Zitrone	0,33l	3,50
Apfelsaft gespritzt	0,25l	2,90	Tonic Water	0,20l	3,50
	0,50l	4,60	Bitter Lemon	0,20l	3,50
Coca Cola	0,25l	3,00	Orangensaft	0,20l	3,70
	0,50l	5,20	Red Bull Energydrink	0,25l	3,90
Coca Cola light	0,33l	3,50	Johannisbeersaft	0,20l	3,70
Almdudler	0,35l	3,50	Multivitaminsaft	0,20l	3,70
Fanta	0,25l	3,00	Mangosaft	0,20l	3,70
	0,50l	5,20	Orangensaft		
Sprite	0,25l	3,00	frisch gepresst	0,25l	5,80
	0,50l	5,20			

DURSTLÖSCHER

Soda-Zitrone	0,25l	2,50	Schiwasser	0,25l	2,50
	0,50l	3,80		0,50l	3,80
Himbeersoda	0,25l	2,50	Holunderblütensoda	0,25l	2,50
	0,50l	3,80		0,50l	3,80
Johannisbeersoda	0,25l	2,50			
	0,50l	3,80			

ALKOHOLISCHE HEIßGETRÄNKE

Jagertee		5,50
Kräftiger Grog	4cl Rum 60%	4,50
Würziger Glühwein	0,25l	4,50
Schwarztee mit Rum 60%		4,70
Kakao mit Rum und Obers		4,90
Orangenpunsch		4,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee Verlängerter		3,00
Espresso		2,70
Ristretto kleiner Espresso		2,70
Espresso Doppio doppelter Espresso		4,20
Cappuccino Espresso mit Milch und Milchschaum		3,40
Cappuccino mit Schlagobers		3,60
Macchiato kleiner Espresso mit Milch		3,20
Latte Macchiato Espresso mit Milch und Milchschaum		3,90
Tasse Kaffee Hag koffeinfrei		3,00
Portion Kaffee Hag koffeinfrei		5,20
Irish Coffee Espresso und 4cl Tullamore Dew		7,20

TEE & KAKAO

Tasse Kakao mit Milch		3,00
Tasse Kakao mit Schlagobers		3,70
Portion Kakao		4,60
Heiße Zitrone mit Naturzitrone		2,70
Schwarzer Tee mit Zitrone		2,90
Schwarzer Tee mit 2cl 60% Rum		4,50
Hagebutten-, Pfefferminz-, Früchte-, Kamillen-, Fenchel-, oder Grüner Tee		2,90
Große Kanne Tee alle Sorten		4,90

MILCHGETRÄNKE

Schokoladen-, Vanille-, Bananen-, oder Erdbeermilchshake	0,30l	3,20
Kalte Milch	0,25l	2,40
Kalte Milch	0,50l	3,50
Eine Kugel Eis		1,80

KLARE SCHNÄPSE | 2CL

Bauernobstler	3,80	Enzian	3,40
Walnusschnaps	3,70	Honig Birnerla	3,60
Nusserla	3,70	Kirschenschnaps	3,50
Williams	3,60	Himbeerla	3,60
Williams mit Birne	3,70	Zirbengeist hell	3,60
Zwetschgerla	3,60	Vogelbeerschnaps	3,60
Barack	3,60	Grappa Chianti	3,90
Brauner Zirberla	3,60	Tequila	4,00
Spezialitäten von der Firma Prinz			4,30

LIKÖRE, WEINBRAND UND COGNAC | 2CL

Baileys	4,20	Lauwarmer Zwetschkenlikör	
Eierlikör	3,40	Obers und Zimt	4,40
Wildkirschlikör	3,40	Cointreau	4,70
Amaretto	3,40	Metaxa	4,50
Calvados	3,40	Asbach Uralt	3,50
Tia Maria Kaffeelikör	3,60	Hennessy	5,50
Grand Marnier	4,70	Martell	5,50

WHISKY 4 CL

Vat 69	5,80
Ballantines	5,80
Jim Beam	5,80
Johnnie Walker Red Label	5,80
Dimpl 12 Years old	6,80
Chivas Regal 12 Years old	7,80
Jack Daniels	5,80

BITTERS 2 CL

Gurktaler	3,20
Rosbacher	3,20
Fernet Branca	3,50
Fernet Menta	3,50
Jägermeister	3,50
Underberg	3,60
Ramazotti	3,60
Averna	3,60