

# Herzlich Willkommen im...

---



[www.cafe-restaurant-salner.at](http://www.cafe-restaurant-salner.at)

Sehr geehrte Gäste,  
es ist uns ein großes Anliegen, dass sich unsere Gäste im 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 5554/5627, auf unserer Website oder natürlich auch persönlich für Sie entgegen.

**Guten Appetit und viel Vergnügen!**

wünscht Fam. Salner mit Team

## Kalte und warme Vorspeisen

---

<b>Büffelmozzarella</b> Strauchtomaten, Pesto und Oliven	11,20
<b>Garnelen in Olivenöl</b> Chili, Knoblauch und Baguette	14,20
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> Olivenöl, Pesto und Parmesan	14,50
<b>Vegetarische Frühlingsrollen</b> Sojasauce und Sweet Chili Dip	8,10
<b>Gebackene Champignons</b> Sauce Tartare	9,30
<b>Gebackener Brie und Camembert</b> Preiselbeerobers	9,10
<b>Geräucherter Lachs</b> Sauerrahm, Gurke, Gin und Wildkräuter	14,20
<b>Knoblauchbrot</b>	3,20

## Salate

---

<b>Ein kleiner Salat vom Buffet</b>	6,10
<b>Ein großer Salat vom Buffet</b>	8,20
<b>Vogersalat   Speckstreifen und Ei</b>	6,70
<b>Rucolasalat   Parmesan und Kirschtomaten</b>	6,40
<b>Griechischer Salat   Feta-Espuma und Oliven</b>	10,90
<b>Steirisches Backhendl</b> Kartoffel-Vogersalat mit Kernöl oder großer Salat vom Buffet	14,20
<b>Gegrilltes Rumpsteak   mit großem Salat vom Buffet</b>	21,90
<b>Tagesfisch vom Grill   mit großem Salat vom Buffet</b>	Tagespreis

## Aus unserem Suppentopf

---

Kraftbrühe   mit Fadennudeln	4,00
Kraftbrühe   mit Frittaten	4,20
Tiroler Speckknödelsuppe	4,90
Käsepressknödelsuppe	4,90
Tomatenrahmsuppe   Feta-Espuma und Basilikum	5,40
Cremige Knoblauchsuppe   Schwarzbrotcroûtons	5,40
Rucolarahmsuppe   Parmesanchip	5,40
Paznauner Bergkäserahmsuppe	5,60
Pikante Gulaschsuppe   Gebäck	5,80

## Regional & Vegetarisch

---

2 Stück Tiroler Speckknödel   auf Sauerkraut	9,80
Südtiroler Knödelvariation verschiedene Knödel und Schlutzkrapfen	14,90
Gratinierte Spätzle Babyblattspinat, Champignons, Rahm und Bergkäse	12,90
Tiroler Bauerngröstl gekochtes Rindfleisch, Speckwürfel und Spiegelei	14,90
Paznauner Käsespätzle Röstzwiebel und Beilagensalat vom Buffet	12,90
Gemüseteller 8 bis 10 verschiedene Sorten, Sauce Hollandaise und Spiegelei	14,20
Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung geschmolzene Butter, Parmesan und Beilagensalat vom Buffet	14,20
Tiroler Schlutzkrapfen mit Graukäsefüllung geschmolzene Butter, Parmesan und Beilagensalat vom Buffet	14,20

## Nudelgerichte

---

Spaghetti Bolognese Fleischsugo	9,90
Spaghetti al Olio (scharf) Knoblauch, Paprika, Chili und Olivenöl	10,90
Tagliatelle mit Räucherlachs Rahm, Rucola und Eigelb	14,90
Spaghetti mit Garnelen Rucola, Tomaten, Knoblauch, Paprika und Chili	16,90

## Beilagen

---

Portion Bratkartoffeln	4,10
Portion Saisongemüse	5,50
Portion Pommes frites groß	4,90
Portion Pommes frites klein	3,70
Portion Kroketten oder Röstinchen	3,50
Portion Spätzle	3,40
Portion Sauerkraut	3,00
Portion Reis	3,00

## Fondue

---

Unser Fondue gibt es nur mit Reservierung ab 20:30  
Ab zwei Personen | Preis pro Person

Schweizer Käsefondue   mit Weißbrot und Salat vom Buffet	22,50
Fondue „Bourguignonne“   in Öl mit gemischten Filets	29,90
Fondue „Chinoise“   in Kraftbrühe mit gemischten Filets	29,90

Zu den Fleischfondues servieren wir Ihnen:  
verschiedene Saucen, einen kleinen Salat vom Buffet und eine Beilage nach Wahl

## Aus der Pfanne

---

<b>Wiener Schnitzel vom Schweinerücken</b> Pommes frites oder Kartoffelsalat	14,90
<b>Wiener Schnitzel vom Heimischen Kalb</b> Pommes frites oder Kartoffel-Vogersalat	21,50
<b>Cordon Bleu vom Schweinerücken</b> Preiselbeerpflirsich und Pommes frites oder Buttereis	16,90
<b>„Paznauner Pfandl“ Schweinemedallions in Edelpilzsauce</b> Saisongemüse und Butterspätzle	20,50
<b>Hirschkalbschnitzel an Steinpilz-Pfifferlingrahmsauce</b> Preiselbeerapfel, Brokkoli und Butterspätzle	22,50
<b>Rosa gebratene Entenbrust</b> Brombeerjus, Birnenschutney, Rotkraut und Kroketten	21,90

## Steaks vom Grill

---

<b>Steaksandwich</b> Cocktailsauce, kleiner Salat vom Buffet und Pommes frites	17,90
<b>Schweinerückensteak   Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce</b> Bohnengemüse und Kroketten	16,90
<b>Mit BBQ marinierte Spare Ribs</b> verschiedene Dips, Kren und Steakhouse Fries	19,50
<b>Salner's Grillteller</b> Saisongemüse und Pommes frites	20,90
<b>Rinderhufsteak</b> Sauce Bernaise, Zuckerschoten und Kartoffelgratin	22,90
<b>Filet vom Mastochsen (250g)   Kräuterbutter</b> oder Pfefferrahmsauce, Saisongemüse und Kartoffelgratin	31,90

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



## Das Süße zum Schluss

---

Salners Schokopalatschinken	2 Stück	8,90
Vanilleeis, Früchte und Obers	1 Stück	6,90
Marillenpalatschinken	2 Stück	7,40
Früchte und Obers	1 Stück	5,40
Topfen-Nougatknödel   Walnusseis		7,10
Mohr im Hemd   Vanilleeis und Schlagobers		6,20
Flaumiger Kaiserschmarren		
Apfelmus oder Zwetschgenröster		12,20
Flaumiger Kaiserschmarren   als Dessert		8,90
Italienisches Tiramisu		5,50
Crème brûlée		5,90
Schoko-Brownies   Sauerkirschen und Vanilleeis		6,00
Gefüllte Profiteroles   Schokosauce		5,20
Blätterteigapfelstrudel		3,70
Portion Schlagobers oder Vanillesauce		1,70
Schokofondue   Früchte und Biskotten		9,50

## Eisbecher als Dessert

---

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

Hausgemachte Sorbets werden in der Tageskarte angeboten

## Käse als Dessert

---

Portion Paznauner Almkäse   Birnenchutney		8,20
---	--	------

## Kaffeespezialitäten

---

Tasse Kaffee   Verlängerter		2,90
Espresso		2,60
Ristretto   kleiner Espresso		2,60
Espresso Doppio   doppelter Espresso		4,10
Cappuccino   Espresso mit Milch und Milchschaum		3,20
Cappuccino   mit Schlagobers		3,40
Macchiato   kleiner Espresso mit Milch		2,90
Latte Macchiato   Espresso mit Milch und Milchschaum		3,60
Portion Kaffee		4,90
Tasse Kaffee Hag   Koffeinfrei		2,90
Portion Kaffee Hag   Koffeinfrei		4,90
Irish Coffee   Espresso und 4cl Tullamore Whisky		6,90

## Tee & Kakao

---

Tasse Kakao   mit Milch		2,90
Tasse Kakao   mit Schlagobers		3,60
Tasse Kakao   mit Schlagobers & 2cl 60% Rum		4,60
Portion Kakao		4,60
Heiße Zitrone   mit Naturzitrone		2,50
Schwarzer Tee   mit Zitrone		2,80
Schwarzer Tee   mit 2cl 60% Rum		4,50
Hagebutten-, Pfefferminz-, Früchte-, Kamillen-, Fenchel-, oder Grüner Tee		2,80
Große Kanne Tee   alle Sorten		4,80

## Milchmixgetränke

---

Schokoladen-, Vanille-, Bananen-, oder Erdbeermilchshake	0,30l	3,10
Kalte Milch	0,25l	2,20
Kalte Milch	0,50l	3,30
Eine Kugel Eis		1,70

## Offene Weißweine

---

Grüner Veltliner	1 / 4l	5,60
fruchtig, rassig, mit feiner Harmonie	1 / 8l	2,90
Welschriesling	1 / 4l	5,60
lieblicher, fruchtiger Qualitätswein	1 / 8l	2,90
Pinot Grigio	1 / 4l	6,20
strohgelb, nach grünem Apfel, leicht blumig	1 / 8l	3,20
Weißburgunder	1 / 4l	7,80
fruchtig, rassig, mit feiner Harmonie	1 / 8l	4,00
Weißwein gespritzt	1 / 4l	3,30
Aperol mit Weißwein Sauer	1 / 4l	4,80

## Offene Rotweine

---

Blauer Zweigelt   Burgenland	1 / 4l	5,60
fruchtig, feinwürzig, kräftig	1 / 8l	2,90
Blaifränkisch	1 / 4l	5,80
kräftiger, vollmundiger, rubinroter Qualitätswein	1 / 8l	3,00
St. Laurent   Qualitätswein aus dem Burgenland	1 / 4l	5,80
vollmundig, harmonisch mit typischen Bukett	1 / 8l	3,00
Kalterer See	1 / 4l	5,80
blumig, sehr mundig	1 / 8l	3,00
Merlot   aus Frankreich	1 / 4l	5,80
gehaltvoller Wein mit Aroma von Beeren	1 / 8l	3,00
Bardolino D.O.C	1 / 4l	6,10
frisch, fruchtig, samtig, harmonisch	1 / 8l	3,20
Valpolicella D.O.C	1 / 4l	6,50
Bukett mit Kirschnoten, trocken, leicht herb	1 / 8l	3,30
Roséwein	1 / 4l	5,90
trocken, frisch, blumig	1 / 8l	3,10
Rotwein gespritzt	1 / 4l	3,30



## Bier vom Fass

---

Mohrenbräu Spezial	0,50l	4,30
Mohrenbräu Spezial	0,30l	3,30
Pfiff Bier	0,20l	2,80
Großer Radler	0,50l	4,30
Kleiner Radler	0,30l	3,30
Weinstephaner Hefeweizen	0,50l	3,60
Weinstephaner Hefeweizen	0,30l	4,80

## Flaschenbier

---

Stiegl Goldbräu	0,50l	3,90
Weinstephaner Kristallweizen	0,50l	4,80
Luitpold Dunkles Hefeweizen	0,50l	4,80
Becks Alkoholfrei	0,33l	3,80
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0,50l	4,60
Mohren Bock 8%	0,33l	4,20

## Mixgetränke

---

Gin Tonic	4cl	6,90
Campari Soda	4cl	4,80
Campari Orange	4cl	5,50
Vodka Bitterlemon	4cl	6,90
Vodka Orange	4cl	6,80
Vodka Red Bull	4cl	6,90
Flügerl Shot   Roter Vodka mit Red Bull	2cl	3,80
Bacardi Cola	4cl	6,90
Martini Dry   Rosso oder Bianco		4,40
Sherry Trocken	4cl	4,40
Aperol mit Prosecco		4,50
Glas Prosecco		4,30

## Alkoholfreie Getränke

---

Mineralwasser	0,33l	2,80	Spezi	0,25l	2,90
Prickelnd oder still	0,75l	4,90		0,50l	4,90
Apfelsaft	0,25l	2,90	Eistee		
	0,50l	4,90	Pfirsich oder Zitrone	0,33l	3,30
Apfelsaft gespritzt	0,25l	2,80	Tonic Water	0,20l	3,40
	0,50l	4,40	Bitter Lemon	0,20l	3,40
Coca Cola	0,25l	2,90	Cappy Orangensaft	0,25l	2,90
	0,50l	4,90	Red Bull Energydrink	0,25l	3,80
Coca Cola light	0,33l	3,30	Johannisbeersaft	0,20l	3,50
Almdudler	0,35l	3,30	Multivitaminsaft	0,20l	3,50
Fanta	0,25l	2,90	Mangosaft	0,20l	3,50
	0,50l	4,90	Orangensaft		
Sprite	0,25l	2,90	frisch gepresst	0,25l	5,50
	0,50l	4,90			

## Durstlöscher

---

Soda-Zitrone	0,25l	2,50	Schwasser	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		5,20
Kräftiger Grog	4cl Rum 60%	4,20
Würziger Glühwein	0,25l	4,30
Schwarztee mit Rum 60%		4,50
Kakao mit Rum und Obers		4,70
Orangenpunsch		4,20

## Klare Schnäpse | 2cl

---

Bauernobstler	3,60	Enzian	3,30
Walnussschnaps	3,50	Honig Birnerla	3,50
Nusserla	3,50	Kirschschnaps	3,40
Williams	3,40	Himbeerla	3,50
Williams mit Birne	3,60	Zirbengeist hell	3,50
Zwetschgerla	3,50	Vogelbeerschnaps	3,50
Barack	3,50	Grappa Chianti	3,80
Brauner Zirberla	3,50	Tequila	3,90

Spezialitäten von der Firma Prinz

## Liköre, Weinbrand und Cognac | 2cl

---

Baileys	4,00	Lauwarmer Zwetschkenlikör	
Eierlikör	3,20	Obers und Zimt	4,20
Wildkirschlikör	3,20	Cointreau	4,50
Amaretto	3,20	Metaxa	4,20
Calvados	3,20	Asbach Uralt	3,30
Tia Maria Kaffeelikör	3,40	Hennessy	5,20
Frangelicolikör	3,20	Martell	5,20
Grand Marnier	4,50		

## Whisky 4 cl

---

Vat 69	5,50
Ballantines	5,50
Jim Beam	5,50
Johnnie Walker Red Label	5,50
Dimpl 12 Years old	6,50
Chivas Regal 12 Years old	7,50
Jack Daniels	5,50

## Bitters 2 cl

---

Gurktaler	3,10
Rosbacher	3,10
Fernet Branca	3,40
Fernet Menta	3,40
Jägermeister	3,40
Underberg	3,40
Ramazzotti	3,40
Averna	3,40

## Auf Vorbestellung und ab 2 Personen | Preis pro Person

---

<b>Gebratene Schweinehaxe im Schwarzbiersaft</b> Semmelknödel und Sauerkraut		16,50
<b>Beefsteak Tartar</b>	als Vorspeise	18,20
gepickeltes Gemüse, Gebäck und Butter	als Hauptspeise	23,50
<b>Tiroler Bauernente</b> Brombeerjus, Rotkraut und Krokette		23,50
<b>Glacierte Kalbshaxe</b> Natursaftl, Gemüse, Reis und Minikartoffel		33,00

Gerne erfüllen wir Ihnen auch Sonderwünsche bei rechtzeitiger Vorbestellung.