

HERZLICH WILLKOMMEN

NEHMEN SIE PLATZ AM TISCH EINER BEWEGTEN
GESCHICHTE RUND UM DEN SALZSTADL UND
GENIESSEN SIE TIROLER WIRTSHAUSKULTUR

DIE Geschichte des Salzstadls beginnt in Lermoos mit der Hochblüte des Salzhandels, als Salz noch so wertvoll wie Gold war. Sie reicht über sein trauriges Dasein als Werkzeugschuppen und Garage und führt schließlich zu seiner Wiederbelebung als Einkehr und Gaststätte für Besucher aus aller Welt.

1679 Errichtet wurde das Gebäude 1679 ursprünglich in Lermoos, als Zwischenlagerstätte für Salztransporte. Gelegen an der historischen Tiroler Salzstraße, auf der das weiße Gold, von Hall in Tirol kommend, durch das Außerfern bis in den Bodenseeraum und die Schweiz transportiert wurde.

1815 Nach den napoleonischen Kriegen (1792-1815) brach der Salzhandel über den Fernpass zusammen, der Salzstadl in Lermoos überflüssig. In den folgenden, knapp 200 Jahren, zerfiel er zusehends.

2007 Im Frühsommer 2007 wurde der ehemalige Salzstadl an den heutigen Standort versetzt – transloziert, also das gesamte Gebäude in seine einzelnen Bauteile zerlegt, am heutigen Standort wieder aufgebaut und dabei liebevoll wie fachgerecht restauriert.

HEUTE ist der Gasthof Salzstadl Teil des Ensembles der Burgenwelt Ehrenberg. Und unsere persönliche Einladung an alle Entdecker, Wagemutigen, Ausflügler, Wanderer, Radfahrer, kurz: an alle großen und kleinen Gäste zu einer entspannten und genussvollen Einkehr in unser Haus.

Cathrin Brandts & das Salzstadl-Team



-SALZ-
STADL

GASTHOF

WELCOME

JOIN US AT THE SALZSTADL, A PLACE STEEPED IN HISTORY, AND ENJOY A PIECE OF AUTHENTIC TYROLEAN TAVERN CULTURE

THE story of the Salzstadl begins in Lermoos, during the heyday of the salt trade. Back then, salt was as valuable as gold. After a sad existence as a tool shed and garage, the Salzstadl was revived as a restaurant for visitors from all over the world to drop into and enjoy.

1679 The building was constructed in 1679 in Lermoos, as a storage facility for salt. It was located on the historic Tyrolean Salt Road, on which the so – called white gold was transported from Hall in Tirol, through the Außerfern to the Lake Constance area and Switzerland.

1815 After the Napoleonic Wars (1792–1815), the salt trade over the Fern Pass ceased, leaving the Salzstadl in Lermoos unused. During the following 200 years, it slowly fell into a state of disrepair.

2007 In early summer 2007, the former Salzstadl building was translocated to its current location – the entire building and its individual components were dismantled, transported and rebuilt at the current location, while being lovingly and thoroughly restored in the process.

TODAY, Gasthof Salzstadl is part of the Ehrenberg Castle Ensemble, extending a warm welcome to all explorers, adventurers, day trippers, hikers & cyclists. In short: to all guests of all ages. Relax and enjoy your stop-over.

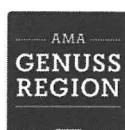
Cathrin Brandts & the Salzstadl team



-SALZ-
STADL

GASTHOF

WIRTSCHAUSKULTUR VON GANZEM HERZEN



Die Marke »Tiroler Wirtshauskultur« steht für eine gewachsene gastronomische Kultur mit regionalen Wurzeln. Die grundlegenden Werte der Initiative sind die Liebe zur Tiroler Kost, die Frische der verwendeten Produkte aus Landwirtschaft, Gewässern und Wäldern sowie das besondere Augenmerk auf authentische Atmosphäre und Architektur. Die Tiroler Wirtshauskultur verfügt über einen umfangreichen Kriterienkatalog, dessen Einhaltung regelmäßig überprüft wird.

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel und dem AMA-Genuss Region Gütesiegel ausgezeichnet.

Unsere Partner sind:

- Bio Rind vom Gorihof,
Thomas Storf, Reutte
- Eurogast Speckbacher, Reutte
- Neurauter Frisch, Ötztal-Bahnhof
- Tirol Milch, Innsbruck (AMA Gütesiegel)
- Käserebellen, Reutte (Käse aus
100 % Bergbauern Heumilch)
- Didi's Eierwelt, Haiming
- Erdäpfel und Gemüse der Saison
aus Österreich, vorzugsweise aus Tirol
- Bäckerei Jenewein, Breitenwang
- Huangart – feine Kaffeeröstung, Reutte

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.
Wir akzeptieren Bar und Kartenzahlung.

ALLERGEN- INFORMATION

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Soja
- G Milch oder Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Bei Allergien, Unverträglichkeiten und Umbestellungen berät Sie gerne unser Serviceteam. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene (in Buchstaben) entspricht der gesetzlichen EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011. Mögliche Kreuzkontakte sind nicht ausgeschlossen.

TAVERN CULTURE FROM THE HEART



AMA
GENUSS
REGION



The "Tiroler Wirtshauskultur" brand stands for an organic gastronomic culture with regional roots. Its shared values are the love for Tyrolean food, only the freshest produce and a special focus on authentic atmosphere and architecture. Tiroler Wirtshauskultur has an extensive set of criteria, against which the compliance of its members is regularly checked.

We prepare our food fresh and with regional ingredients. For that, we were awarded the "AMA gastro seal" and the "AMA Genuss Region" quality seal.

Our partners are:

- Organic beef from Gorihof, Thomas Storf, Reutte
- Eurogast Speckbacher, Reutte
- Neurauter Frisch, Ötztal-Bahnhof
- Tirol Milch, Innsbruck (AMA quality seal)
- Käserebellen, Reutte (cheese from 100% mountain farmers' hay milk)
- Didi's Eierwelt, Haiming
- Potatoes and seasonal vegetables from Austria, preferably from Tyrol
- Jenewein Bakery, Breitenwang
- Huangart – fine coffee roasters, Reutte

ALLERGY INFORMATION

- A Grains containing gluten
- B Crustaceans
- C Egg
- D Fish
- E Peanuts
- F Soy
- G Milk or lactose
- H Edible nuts
- L Celery
- M Mustard
- N Sesame
- O Sulphites
- P Lupines
- R Molluscs

Our service team will be happy to advise you regarding allergies, intolerances and special requests. Despite all the care is taken during preparation, our dishes could contain traces of other substances apart from the labeled ingredients, due to the production process in the kitchen. The labeling of the 14 main allergens (in letters) legally corresponds to EU Food Information Regulation 1169/2011. Cross-contamination cannot be ruled out.

If you have any questions about allergens, please contact our service staff.
We accept cash and card payments.

DROP IN & ENJOY
GASTHOF SALZSTADL
ON THE HISTORIC
SALT ROAD TYROL



-SALZ- STADL

GÄSTHOF

EINKEHREN · GENIESSEN · FEIERN

- SUPPEN -

Rindssuppe mit Fritatten oder
Minispeckknödel
A, L, C, G

8,00

Tomatencremesuppe mit Croutons
L, A, G

7,90

Gulaschsuppe in einer Brot Bowl
A, L, C

11,90

Beef broth with pancake strips
or mini dumplings with bacon
A, L, C, G

8,00

Creamy tomato soup with croutons
L, A, G

7.90

Goulash soup, served in a bread bowl
A, L, C

11.90

- VORSPEISEN -

Kleiner gemischter Salat
M, N, E, G, F

5,90

Salat mit Hähnchenbruststreifen
M, N, E, G, C

15,90

Burrata mit Tomaten, Wildkräutersalat
und altem Balsamico
A, G, F

12,50

Small mixed salad
M, N, E, G, F

5.90

Salad with pan-fried chicken strips
M, N, E, G, C

15.90

Burrata with tomatoes, wild herb salad
and aged balsamic vinegar
A, G, F

12.50

- STARTERS -

FÜR JEDES GERICHT
DEN PASSENDEN WEIN

Passend zu unseren Speisen oder als
Aperitif servieren wir exzellente Weine
aus dem Burgenland, aus Niederös-
terreich und der Steiermark. Blättern
Sie gerne weiter und werfen Sie einen
Blick in unsere Weinkarte.

The perfect wine for a perfect meal.
For every meal you choose, we offer
some excellent wines from Burgenland,
Lower Austria and Styria to match, or
choose as an aperitif. To take a look at
our wine menu, just turn the page.



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN · GENIESSEN · FEIERN

- HAUPTGÄNGE -

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Preiselbeeren <i>A, L, G</i>	18,50
Pulled Pork-Burger mit Pommes frites <i>A, E, F, G, L, M, N, C</i>	17,90

PULLED PORK

Das Fleisch wird bei niedrigen Temperaturen über eine lange Zeit gegart. Dabei intensivieren sich die Aromen und das Fleisch wird immer zarter und butteriger. Am Ende ist es so weich, dass es nicht geschnitten, sondern mit der Gabel auseinandergezogen wird – daher auch der Name: „to pull“ steht im Englischen für „ziehen.“

- MAINS -

Viennese Style Schnitzel served with chips and cranberry sauce <i>A, L, G</i>	18.50
Pulled Pork Burger served with chips <i>A, E, F, G, L, M, N, C</i>	17.90
Currywurst fried sausage, served with a curried ketchup sauce and chips <i>M, L, O</i>	12.90
Sirloin Steak (200 gr.) with herb butter, sweet potato fries and grilled veg <i>L, A, P, G</i>	26.90

PULLED PORK

Currywurst mit Pommes frites <i>M, L, O</i>	12,90
Rinderrückensteak (200 gr.) mit Kräuterbutter, Sweet Potato Fries und Gemüse vom Grill <i>L, A, P, G</i>	26,90

The meat is slow-cooked at low temperatures for a long time. This intensifies the aromas and flavours, and the meat becomes increasingly tender and buttery. In the end, it's so soft, it can be pulled apart with a fork, hence the name.



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN · GENIESSEN · FEIERN

- HAUPTGÄNGE -

Schweinebraten (Sous-vide gegart) mit Serviettenknödel, Sauerkraut und Dunkelbiersoße <i>A, G, L, C</i>	16,90
Lachsfilet (kross gebraten) mit Rahmspinat, Minikartoffeln und Dillsoße <i>B, D, G, F</i>	21,50

SOUS-VIDE

Der Begriff „sous vide“ stammt aus dem Französischen und bedeutet soviel wie „unter Vakuum“. Und genau darum geht es auch bei dieser Garmethode. Der Braten wird in einem speziellen Beutel luftleer eingeschweißt und anschließend bei Niedrigtemperatur im Wasserbad gegart. Dadurch wird das Fleisch schön zart und saftig.

Tiroler Gröstl mit Spiegelei <i>C, L, G</i>	14,90
Medaillons vom Schwein mit feinen Spätzle und Cognac-Pilzsoße <i>A, C, G, P</i>	19,50

- MAINS -

Pork Roast (braised sous-vide style) with "napkin" dumplings, Sauerkraut and dark beer sauce <i>A, G, L, C</i>	16.90
Pan-fried salmon fillet with creamed spinach, mini potatoes and dill sauce <i>B, D, G, F</i>	21.50
Tyrolean Pan Fry with potatoes, beef strips and onions, topped with a fried egg <i>C, L, G</i>	14.90
Pork Medaillons served with Spätzle and a Cognac- and-Mushroom sauce Cognac-Pilzsoße <i>A, C, G, P</i>	19.50

SOUS-VIDE

The term "sous vide" is originally French and translates as "under vacuum". This is exactly what this cooking method is all about. The roast is shrink-wrapped in a special bag and slow-cooked at a low temperature in a water bath. This ensures the meat turns out tender and juicy.



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN · GENIESSEN · FEIERN

-VEGETARISCH-

Käsespätzle mit kleinem Salat 16,90
A, C, G, L, N, M

Veggie-Burger 16,90
mit Pommes frites und Coleslaw
A, E, F, G, L, M, N, C

Penne Arrabiata 14,90
mit dezent scharfer Tomatensoße
A, C, L

Gemüse Bowl 15,90
E, L, C, G

-VEGETARIAN-

Käsespätzle Thimble Dumplings,
gratinated with cheese and served
with a side salad 16.90
A, C, G, L, N, M

Veggie-Burger 16.90
with chips and coleslaw
A, E, F, G, L, M, N, C

Penne Arrabiata 14.90
in a medium spicy tomato sauce
A, C, L

Gemüse Bowl 15.90
E, L, C, G

-FÜR UNSERE- KLEINEN GÄSTE

Schatztruhe 9,90
Fischstäbchen mit Mini-Kartoffeln
A, C, D, G, L

Schlossgespenst 10,90
Penne Bolognese
Penne mit Tomatensoße 9,90
A, G, C

Drachenmaul 6,90
Spätzle mit Sauce
A, C, L

-KID'S MENU-

Treasure Trove 9.90
Fish fingers with mini potatoes
A, C, D, G, L

Haunted Castle 10.90
Penne Bolognese
Penne with tomato sauce 9.90
A, G, C

Dragon's Mouth 6.90
Thimble dumplings in a gravy sauce
A, C, L



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN · GENIESSEN · FEIERN

- BROTZEIT -

Brotzeitplatte oder Käseplatte
mit Bauernbrot 19,90
C, A, G, F

Liptauer
mit Radieschen und ofenfrischer Breze 9,50
C, A, G, F

Flammkuchen
mit Zwiebel und Speck 13,90
A, G, C, E

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler und Bauernbrot 13,90
A, G, C

Bitterballen
8 Stück mit Dip und Salatgarnitur 8,90
A, G, L, E

- HEARTY- SNACKS

Cold cut or cheese platter
served with rustic dark sourdough bread 19.90
C, A, G, F

Liptauer
Tasty spread, served with radishes
and a freshly baked 9.50
C, A, G, F

Tarte Flambee
Crunchy crust, topped with onions
and bacon 13.90
A, G, C, E

Swiss sausage salad
with Emmental cheese and
rustic dark sourdough bread 13.90
A, G, C

Bitterballen
8 fried meat balls served with a
dip and side salad 8.90
A, G, L, E

BROTZEIT, JAUSE, VESPER, MARENDE, ZNÜNI

Die Bezeichnung Brotzeit kommt ursprünglich aus dem bayerischen Sprachraum. Sie wurde früher von Bauern, Almhirten, Handwerkern und Wandersleuten als kalte Zwischenmahlzeit verzehrt. Ähnlich der Jause in Österreich, dem Vesper in Schwaben und Franken, der Marendé in Südtirol und dem schweizerischen Znüni.

The term Brotzeit originates from the Bavarian region and describes the hearty snack plates enjoyed by farmers, shepherds, crafts people and hikers alike, then and now. It comes with different names, depending on the region: Jause in Austria, Vesper in Swabia and Franconia, Marendé in South Tyrol and Znüni in Switzerland.



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN · GENIESSEN · FEIERN

- DESSERT -

Kaiserschmarren mit Apfelmus oder Zwetschgenröster <i>A, M, E, N, H, C, G</i>	12,90
Apfel- oder Topfenstrudel <i>A, H, G, L, C</i>	5,90
Dazu passt: Portion Sahne, Vanillesauce oder eine Kugel Eis <i>G, A, E, H, C</i>	je 1,00
Mini Tiramisu <i>A, E, G, H, C</i>	6,90
Creme Brûlée <i>C, G</i>	6,90
Kuchen Trio (vegan) <i>F, A</i>	5,90
Gemischter Eisbecher <i>G, H, E, C</i>	6,90
Eiskaffee <i>E, C, G, H</i>	7,90
1 Kugel Eis Vanille, Erdbeere, Schoko, Schlumpfes, Stracciatella u.v.m. <i>A, E, G, H, C</i>	je 2,20

- DESSERTS -

Kaiserschmarren Fluffy torn pancake with raisins, served with apple sauce or Zwetschgenröster <i>A, M, E, N, H, C, G</i>	12.90
Apple or sweet Ricotta Strudel <i>A, H, G, L, C</i>	5.90
Perfect with: Whipped Cream, vanilla custard or a scoop of ice cream <i>G, A, E, H, C</i>	1.00 each
Mini Tiramisu <i>A, E, G, H, C</i>	6.90
Creme Brûlée <i>C, G</i>	6.90
Trio of Cake (vegan) <i>F, A</i>	5.90
Ice cream Sundae <i>G, H, E, C</i>	6.90
Iced Coffee <i>E, C, G, H</i>	7.90
1 Scoop of Ice cream Vanilla, strawberry, chocolate, smurf ice cream, stracciatella and other flavours <i>A, E, G, H, C</i>	2.20 each



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN · GENIESSEN · FEIERN

-ALKOHOLFREI-

Cola, Cola Light, Orangen- oder
Zitronenlimonade, Spezi,
Almdudler (F, H, M) (0,3 l) 3,80 / (0,5 l) 4,80

Soda Zitrone, Soda Holunder,
Schiwasser (H) (0,3 l) 3,00 / (0,5 l) 4,00

Mineralwasser (0,7 l) 5,90
Karaffe Ehrenberger Quellwasser (1,0 l) 3,50

Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon,
Wildberry, Tonic (F, H) (0,2 l) 4,00

Red Bull (F, H, M) (0,35 l) 4,50

Verschiedene Sorten Säfte

Apfel, Orange, Johannisbeere, Multivitamin,
Banane, Mango, Maracuja, Kirsche, Rote Traube,
Rhabarber und Ananas (F, H, M)

Pur (0,3 l) 4,20 / (0,5 l) 5,20

Gespritzt/Soda (0,3 l) 3,80 / (0,5 l) 5,00

Gespritzt/Leitungswasser (0,3 l) 3,50 / (0,5 l) 4,80

-NON- ALCOHOLIC DRINKS

Coke, Diet Coke, Lemonade/Orange soda,
Coke-and-orange, Almdudler (herbal soda)
(F, H, M) (0,3 l) 3,80 / (0,5 l) 4,80

Sparkling water with lemon, elderflower
or raspberry flavour (H) (0,3 l) 3,00 / (0,5 l) 4,00

Sparkling water (0,7 l) 5,90

Carafe of our special
Ehrenberg Spring Water (1,0 l) 3,50

Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon,
Wildberry, Tonic (F, H) (0,2 l) 4,00

Red Bull (F, H, M) (0,35 l) 4,50

Various juices

Apple, orange, red currant, multivitamin,
banana, mango, passion fruit, cherry, red grape,
rhubarb and pineapple (F, H, M)

Juice only (0,3 l) 4,20 / (0,5 l) 5,20

Half juice, half soda water (0,3 l) 3,80 / (0,5 l) 5,00

Half juice, half tap water (0,3 l) 3,50 / (0,5 l) 4,80

EHRENBERGER QUELLWASSER

Unser Ehrenberger Quellwasser stammt aus einer natürlichen Quelle. Auf seinem langen Weg durch die unterschiedlichen Gesteinsschichten der Berge wird das Wasser natürlich filtriert und gereinigt. Auch lösen sich aus dem Stein Mineralsalze und Spurenelemente, was diesem Bergquellwasser seinen guten Geschmack und seine gesundheitsfördernde Wirkung verleiht.

Our Ehrenberg spring water comes from one natural source. On its long journey, the water filters through different rock layers and becomes purified on the way. Mineral salts and trace elements from the stone also dissolve and infuse the water, for a great taste and health benefits.



-SALZ- STADL

G A S T H O F

EINKEHREN · GENIESSEN · FEIERN

- B I E R -

Kaiser Bier vom Fass (A)	(0,3 l) 3,90
Kaiser Bier vom Fass (A)	(0,5 l) 5,20
Gösser Naturradler vom Fass (A)	(0,3 l) 3,90
Gösser Naturradler vom Fass (A)	(0,5 l) 5,20
Dunkles Weizen (A)	(0,5 l) 5,20
Weizen alkoholfrei (A)	(0,5 l) 5,00
Gösser alkoholfrei (A)	(0,5 l) 5,00
Hefeweizen-Cola »Mohren« (A)	(0,5 l) 5,20
Hefeweizen-Sprite »Russ« (A)	(0,5 l) 5,20
Zipfer (A)	(0,3 l) 3,90
Zipfer (A)	(0,5 l) 5,20

- B E E R S -

Kaiser lager, draft (A)	(0,3 l) 3.90
Kaiser Bier draft (A)	(0,5 l) 5.20
Gösser Shandy, draft (A)	(0,3 l) 3.90
Gösser Shandy, draft (A)	(0,5 l) 5.20
Dark wheat beer (A)	(0,5 l) 5.20
Non-alcoholic wheat beer (A)	(0,5 l) 5.00
Non-alcoholic Gösser (A)	(0,5 l) 5.00
Wheat beer-Coke »Mohren« (A)	(0,5 l) 5.20
Wheat beer-Sprite »Russ« (A)	(0,5 l) 5.20
Zipfer lager (A)	(0,3 l) 3.90
Zipfer lager (A)	(0,5 l) 5.20

- W E I N -

Grüner Veltliner, Hausmarke (A, H)	(1,8 l) 3,50
Zweigelt, Hausmarke (A, H)	(1,8 l) 4,00
Gespritzter rot/weiß, süß/sauer (A, H)	(1,4 l) 4,50
Rosé (A, H)	(1,8 l) 3,50
Grauburgunder, edelsüß (A, H)	(1,8 l) 4,50

- W I N E S -

Grüner Veltliner, house white (A, H)	(1,8 l) 3.50
Zweigelt, house red (A, H)	(1,8 l) 4.00
Sprizz red or white, sweet or sour (A, H)	(1,4 l) 4.50
Rosé (A, H)	(1,8 l) 3.50
Grauburgunder, sweet (A, H)	(1,8 l) 4.50

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte.
Blättern Sie gerne weiter und werfen Sie einen Blick auf
unsere exzellenten österreichischen Weine.

For a larger selection of our excellent Austrian wines,
please take a look at our wine list.



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN · GENIESSEN · FEIERN

- LONGDRINKS -

Campari Soda (A, H)	(4 cl) 7,50
Campari Orange (A, H)	(4 cl) 8,00
Wodka Lemon (A, H)	(4 cl) 8,50
Wodka Orange (A, H)	(4 cl) 8,50
Bacardi Cola (A, H)	(4 cl) 8,50
Gin Tonic (A, H)	(4 cl) 8,50

- SCHNAPS- LIQUOR

Obstler, Zirben, Marillen, Williams, Haselnuss (A, H)	(2 cl) 3,80
Enzian, Kirschwasser, Himbeergeist (A, H)	(2 cl) 3,80
Calvados – Apfelbrand (A, H)	(2 cl) 4,50
Tequila gold/silber (A, H)	(2 cl) 4,50

- COGNAC- WHISKEY RUM

Asbach (A, H)	(2 cl) 4,50
Havanna Club 3 (A, H)	(2 cl) 5,50
Havanna Club 7 (A, H)	(2 cl) 6,60
Jameson, Balentines, Johny Walker (A, H)	(2 cl) 5,50
Hennesey (A, H)	(2 cl) 6,00
Bacardi/Pitu (A, H)	(2 cl) 4,50
Funky Pump Rum (A, H)	(2 cl) 9,50

- EDELBRÄNDE- BRANDY

Williams, Mirabelle, Zwetschge, Himbeere (A, H)	(2 cl) 6,50
Enzian, Vogelbeere (A, H)	(2 cl) 7,00
Süßer Williams, alte Haselnuss (A, H)	(2 cl) 7,00

- MAGENBITTER- BITTERS

Salzburger (A, H)	(2 cl) 3,00
Jägermeister (A, H)	(2 cl) 3,80
Fernet Branca (A, H)	(2 cl) 3,80
Kümmellikör (A, H)	(2 cl) 7,00
Averna Sour/Montenegro (A, H)	(4 cl) 6,50
Ramazzotti (A, H)	(4 cl) 6,50



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN · GENIESSEN · FEIERN

- HEISSE - GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Verlängerter (H)	3,00
Schaumiger Cappuccino (G)	3,50
Latte Macchiato (G)	4,00
Espresso (H)	3,00
Doppelter Espresso (H)	5,90
Haferl Kaffee (H)	5,50

Heiße Schokolade

mit oder ohne Sahne (G) 4,10/3,50

Heiße Weiße Schokolade

mit oder ohne Sahne (G) 4,60/4,00

Teespezialitäten

Früchte-, Kamillen- oder Pfefferminztee (A, H)	3,80
Schwarzer oder Grüner Tee (A, H)	3,80
Jagertee (A, H)	4,50
Glühwein (A, H)	4,50

- HOT DRINKS -

Speciality Coffees

Americano (H)	3.00
Cappuccino (G)	3.50
Latte (G)	4.00
Espresso (H)	3.00
Double Espresso (H)	5.90
Mug of coffee (H)	5.50

Hot Chocolate

with or without whipped cream (G) 4.10/3.50

Hot White Chocolate

with or without whipped cream (G) 4.60/4.00

Speciality Teas

Fruit, chamomile, peppermint (A, H)	3.80
Black or green tea (A, H)	3.80
Jagertee – tea with Austrian rum (A, H)	4.50
Mulled wine (A, H)	4.50



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN · GENIESSEN · FEIERN

- WEISSWEINE -

Weissburgunder 2022

SALZSTADL-WEIN

Seegut Lentsch/Podersdorf am See/Neusiedlersee
Trocken, mittelgewichtiger Körper, Birne,
saftiger Apfel, Honigmelone

1 Glas (0,1 l) 4,20
1 Flasche (0,75 l) 29,00

Unser Lieblings-Weißwein

Kunststück weiß Grüner Veltliner 2021

Kellerkünstler/Göttlesbrunn/Carnuntum
Trocken, leichter Körper, grüner Apfel, Grapefruit, Limette
1 Glas (0,1 l) 4,30
1 Flasche (0,75 l) 30,00

Perfekt zu Lachsfilet, Tiroler Gröstl und Bitterbalen

Chardonnay Steppin 2021

Gerald Tschida/Apetlon/Neusiedlersee
Trocken, kräftiger Körper, exotische Früchte,
Vanille, Banane
1 Flasche (0,75 l) 32,00

Perfekt zu Schweinemedaillons und Schweinebraten

Sauvignon Blanc 2022

Matthias Trummer/St. Nikolai/Vulkanland
Trocken, leichter Körper, Stachelbeeren, Mango, Papaya
1 Flasche (0,75 l) 33,00

Perfekt zu Wiener Schnitzel und Käsespätzle

Grauburgunder Spätlese 2021

Julius Steiner/Podersdorf am See/Neusiedlersee
Süß, mittelgewichtiger Körper, kandierte Früchte, Blütenhonig, Mandeln
1 Flasche (0,75 l) 29,00
Perfekt zu Kaiserschmarren und Apfel-Topfenstrudel



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN · GENIESSEN · FEIERN

- ROSÉWEINE -

Lust & Laune Rosé 2022

Weingut Zull/Schrattenhal/Weinviertel
Trocken, leichter Körper, Erdbeere, Himbeere,
Gewürznoten

1 Glas	(0,1 l)	4,20
1 Flasche	(0,75 l)	29,00

Perfekt als Aperitif und zu Salat-Hähnchenbruststreifen

Blaufränkisch Rosé 2022

Michael Kirchknopf/Kleinhöflein/Leithaberg
Trocken, mittelgewichtiger Körper,
saftiger Weingartenpfirsich, Himbeere

1 Flasche	(0,75 l)	30,00
<i>Perfekt zu Brotzeit-Jause, Lachsfilet und Flammkuchen</i>		



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN · GENIESSEN · FEIERN

- ROTWEINE -

Zweigelt 2020

SALZSTADL-WEIN

Seegut Lentsch/Podersdorf/Neusiedlersee	
Trocken, leichter Körper, rote Beeren, Weichsel, Kirsche	
1 Glas	(0,1 l) 4,20
1 Flasche	(0,75 l) 29,00
<i>Unser Lieblings-Rotwein</i>	

Blaufränkisch 2021

Alexander Artner/Deutschkreutz/Mittelburgenland	
Trocken, mittelgewichtiger Körper, schwarze Johannisbeere, Brombeeren	
1 Glas	(0,1 l) 4,20
1 Flasche	(0,75 l) 29,00
<i>Perfekt zu Pulled Pork Burger</i>	

Churchbutton red 2021

(Zweigelt/Merlot)

Michael Kirchknopf/Kleinhöflein/Leithaberg	
Trocken, mittelgewichtiger Körper, dunkle Brombeere, Waldbeeren	
1 Flasche	(0,75 l) 31,00
<i>Perfekt zu Penne Arrabiata</i>	

Cuvée Falcon

(Blaufränkisch/Zweigelt/Merlot)

Alexander Artner/Deutschkreutz/Mittelburgenland	
Trocken, kräftiger Körper, Waldbeerkonfit, Kräuternote, Orangenzensten	
1 Flasche	(0,75 l) 35,00
<i>Perfekt zu Rinderrückensteak</i>	

Spätlese rot

(Zweigelt/Roesler)

Seegut Lentsch/Podersdorf am See/Neusiedlersee	
Süß, mittelgewichtiger Körper, Beerenkonfit, Rumtopf	
1 Flasche	(0,5 l) 25,00
<i>Perfekt zu Kaiserschmarren</i>	