

Willkommen

...im echten Bräu

Unser unter Denkmalschutz stehendes Gebäude und vor allem die Keller könnten eine lange Geschichte erzählen.

Früher, also vor dem Jahre 1717, waren hier Weingärten mit einem Weinkeller, im Eigentum von Jacob Daniel Tepser, Bürgermeister von Wien. Im Jahre 1717 wurde der Weingarten an den kaiserlichen Hof verkauft und von Kaiserin Amalie Wilhelmina ein Kloster mit anschließendem Witwensitz errichtet.

Die Grundsteinlegung des Klosters erfolgte am 13. Mai 1717. Mit der Errichtung wurde der Italiener Felice d`Allio beauftragt. Das Salm Bräu liegt neben dem Schloss Belvedere, dem ehemaligen Wohnsitz Prinz Eugen´s von Savoyen (1663 – 1736). Der heutige Georgsaal diente früher den Wagenpferden der Kaiserin als Stall.

1994 wurde die Brau-Gaststätte von der Firma O. Salm & Co. im ehemaligen Wirtschaftstrakt jenes Teiles des Klosters der Salesianerinnen eröffnet, welcher auch von der Gründerin Kaiserin Amalia Wilhelmina bewohnt wurde.

***Noch viele vergnügliche Stunden bei uns
und Guten Appetit wünscht***

Familie Welledits

SALM - 1842 P I L S

Es war im Jahre 1842 als im damals österreichischen Pilsen eine untergärige Bierspezialität gebraut wurde. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht diese Bierspezialität nach dem original Dreimaischverfahren nachzubrauen. Was heute in vielen Ländern als Pils angeboten wird, hat meist mit dem Original von 1842 nichts gemeinsam. Schließen Sie beim ersten Schluck ihre Augen und Sie wissen, wie es früher war.

SALM - Wiener M Ä R Z E N

Im Jahre 1841 wurde das untergärige Bier in Wien erfunden und trat seinen Siegeszug um die Welt an. Ein Bier rötlich, bernsteinfarben im Dekoktionsmaisverfahren gebraut, wurde weltweit zum Maß aller Biere. So wie 1841 brauen wir diese Bierspezialität im Zweimaischverfahren für unsere Gäste.

SALM - H E L L E S

Das typisch untergärige Lagerbier besonders mild und süffig – das Bier für alle, welche ein Bier mit geringem Bitterwert lieben. Rein und fruchtig im Geschmack im Zweimaischverfahren – ein Bier für Jung und Alt.

SALM - W E I Z E N / W E I S S B I E R

Diese obergärige bayrische Bierspezialität in dieser Qualität in Österreich gebraut, ist einmalig. Während ein Weizenbier sonst in kürzeren Gärverfahren gebraut wird, hat Salm das traditionelle alte Brauverfahren gewählt. Da die Hefe bei Weizenbier eine große Rolle spielt, verwenden wir eine Originalhefe einer bedeutenden bayrischen Brauerei.

SALM - B Ö H M I S C H / G E M I S C H T

Wem das Dunkle etwas zu kräftig ist, der liebt diese altösterreichische Bierspezialität. Gebraut mit dunklem Malz im alten Zweimaisch-verfahren.

Alle unsere Biere sind unfiltriert – naturrein und nicht pasteurisiert!

DIE BIER SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER HAUSBRAUEREI

PILS	<i>Stammwürze 12,5°</i>	0,30 l	€ 3,50
		0,50 l	€ 4,30
		1,00 l	€ 8,10

MÄRZEN	<i>Stammwürze 12,5°</i>	0,30 l	€ 3,50
		0,50 l	€ 4,30
		1,00 l	€ 8,10

HELLES	<i>Stammwürze 12,2°</i>	0,30 l	€ 3,50
		0,50 l	€ 4,30
		1,00 l	€ 8,10

SALM WEIZEN	<i>Stammwürze 12,0°</i>	0,30 l	€ 3,60
	<i>Zweimaischverfahren</i>	0,50 l	€ 4,40
		1,00 l	€ 8,30

BÖHMISCH G MISCHTES	<i>Stammwürze 12,5°</i>	0,30 l	€ 3,60
		0,50 l	€ 4,40
		1,00 l	€ 8,30

BIERVERKOSTUNG		5 x 0,10 l	€ 7,90
-----------------------	--	------------	--------

PARTYFASS	<i>Helles, Pils, Märzen</i>	10,00 l	€ 69,90
	<i>Weizen, spezielle Biere</i>	10,00 l	€ 75,40

Unsere Fässer gibt es nur gegen Vorbestellung!

BIER mit Alkoholfreiem

0,30 l RADLER	0,125 l Hell + Almdudler	€	3,70
0,50 l RADLER	0,30 l Hell + Almdudler	€	4,50

BIERGENUSS ALKOHOLFREI

SCHLOSSGOLD	0,50 l Flasche	€	4,40
-------------	----------------	---	------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA	0,25 l	€	2,60
COCA COLA	0,50 l	€	4,40
COCA COLA LIGHT/ZERO	0,30 l Flasche	€	3,10
ALMDUDLER	0,25 l	€	2,60
ALMDUDLER	0,50 l	€	4,40
SODA	0,25 l	€	1,60
SODA-ZITRONE	0,25 l	€	2,20
MINERALWASSER Prickelnd oder Still	0,33 l Flasche	€	2,90
MINERALWASSER Prickelnd oder Still	0,75 l Flasche	€	5,50
APFELSAFT	0,20 l Flasche	€	3,10
APFELSAFT GESPRITZT	0,25 l	€	2,80
APFELSAFT GESPRITZT	0,50 l	€	4,60
ORANGENSAFT	0,20 l Flasche	€	3,10
ORANGENSAFT GESPRITZT	0,30 l	€	3,90
ORANGENSAFT GESPRITZT	0,45 l	€	4,70
TONIC / BITTER LEMON	0,20 l Flasche	€	3,10
RED BULL	0,25 l Dose	€	4,10
SCHARTNER ORANGE – "Jugendgetränk"	0,50 l	€	4,00
SODA-ZITRONE – "Jugendgetränk"	0,50 l	€	4,00
LEITUNGSWASSER (als Erstgetränk)	0,50 l	€	0,50

SEKT / CHAMPAGNER

GOLDECK Piccolo	0,20 l Flasche	€	7,40
GOLDECK Brut	0,75 l Flasche	€	25,60
VEUVE CLICQUOT Brut	0,375 l Flasche	€	48,90
VEUVE CLICQUOT Brut	0,75 l Flasche	€	89,90

WEINE VOM WEINBAU STAUBER in Niederrußbach

GRÜNER VELTLINER	1/4 l	€	4,00
	Gespritzt	€	2,80
ZWEIGELT/PORTUGIESER	1/4 l	€	4,00
	Gespritzt	€	2,80

WEINE VOM WEINGUT SCHLAGER in Sooss

GRÜNER VELTLINER	0,75 l	€	18,80
BLAUER PORTUGIESER "Beerenglut"	0,75 l	€	18,80

SPEZIALITÄTEN aus unserer HAUSBRENNEREI

SALM BIERBRAND
2 cl € 3,40



SALM WHISKY
2 cl € 4,70



ZUM APERITIV EMPFEHLEN WIR

MARTINI BIANCO	4 cl	€	3,60
CAMPARI SODA	4 cl + 0,125 l Soda	€	3,90
CAMPARI ORANGE	4 cl + 0,20 l Orangensaft	€	6,20
GIN LEMON	2 cl + 0,20 l Bitter Lemon	€	6,20
GIN TONIC	2 cl + 0,20 l Tonic	€	6,20
WODKA LEMON	2 cl + 0,20 l Bitter Lemon	€	6,10

SPIRITUOSEN AUS ALLER WELT

PFIRSICH mit Blütenhonig	2 cl	€	3,00
FERNET BRANCA	2 cl	€	3,00
RUSSIAN STANDARD Platin.	2 cl	€	3,20
WODKA Finlandia	2 cl	€	3,00
WODKA Smirnoff	2 cl	€	3,00
TEQUILA Olmeca	2 cl	€	3,20
GORDON'S GIN	2 cl	€	3,20
UNDERBERG	2 cl Flasche	€	3,90
JÄGERMEISTER	2 cl Flasche	€	3,90

EDELBRÄNDE vom Freihof „Alt Lustenau“ € 3,00

HIMBEER	2 cl	MARILLE	2 cl
BIRNE	2 cl	OBSTLER	2 cl

SUPPEN

FRITTATENSUPPE		€ 3,50
LEBERKNÖDELSUPPE		€ 4,10
BÖHMISCHE BRAUNBIERSUPPE	<i>mit Käse</i>	€ 4,10
KNOBLAUCHRAHMSUPPE	<i>mit Speckcrôutons</i>	€ 4,10
KÜRBISCRÈMESUPPE		€ 4,40

VORSPEISEN

HIRSCHSCHINKEN	<i>dazu Knoblauchtost</i>	€ 12,50
<i>(geräuchert)</i>		
VORSPEISENTELLER	<i>Lachs, Hirschschinken, Schafkäse und Preiselbeer-Leberpastete auf Blattsalat mit Kernöl</i>	€ 12,50

SALATSPEZIALITÄTEN

GOURMET-SALAT	<i>gemischte Salatvariation mit gebratenen Hühnerstreifen (kalt)</i>	€ 9,90
CHEF-SALAT	<i>gemischte Salatvariation mit Schinken- und Käsestreifen</i>	€ 9,90
THUNFISCH-SALAT	<i>gemischte Salatvariation mit Thunfisch und Zwiebel</i>	€ 9,90
SCHAFKÄSE- SALAT	<i>mit Schafkäse und Oliven</i>	€ 9,90
HALLOUMI	<i>gegrillt auf Blattsalat mit Cocktailtomaten</i>	€ 9,90

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit folgenden Dressings:

Joghurt-Mayonnaise / Cocktail / Essig-Öl Vinaigrette

MOZZARELLA	<i>und Tomatenscheiben auf Blattsalat mit Olivenöl und Oregano</i>	€ 9,90
-------------------	--	--------

SALM BRÄU SCHWARZBROT SPEZIALITÄTEN

BIERAUFSTRICH*	<i>würzige Geheimmischung Scharf (*Schweinefleisch)</i>	€ 6,90
VERHACKERT'S	<i>mit Käse überbacken</i>	€ 6,90
WALDVIERTLER	<i>mit Bauernselchschinken, Tomaten und Kräuterbutter</i>	€ 6,90
MAILÄNDER	<i>mit Schinken, Tomaten, Zwiebel, Paprika und Käse überbacken</i>	€ 6,90
SALAMI	<i>mit Salami, Blattspinat und Schafkäse überbacken</i>	€ 6,90
THUNFISCH	<i>mit Thunfisch, rotem Zwiebel, Mais, Tomaten und Käse überbacken</i>	€ 6,90
KNOBLAUCHBROT	<i>getoastetes Schwarzbrot mit Knoblauchsalmal</i>	€ 3,90
BRIEBROT	<i>mit frischen Paprikastreifen und französischem Brie überbacken</i>	€ 6,90
TOSCANA	<i>mit Broccoli, Tomaten, Paprika, Mais und Mozzarella überbacken</i>	€ 6,90

FÜR ZWISCHENDURCH

WIENER WÜRSTEL	<i>mit Senf und Gebäck</i>	€ 5,50
WEISSWURST	<i>mit original Händlmayer-Senf und Laugenbrezel</i>	€ 7,50
KLEINES GULASCH	<i>mit Salzkartoffel</i>	€ 7,50

... KÖSTLICHES

WIENER SCHNITZEL (vom Kalb)	mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 18,30
SCHWEINSSCHNITZEL (gebacken)	mit Kartoffelsalat	€ 11,90
HÜHNER CORDON BLEU	mit Kartoffelsalat	€ 15,90
HÜHNERFILET gebacken	mit Kartoffelsalat	€ 11,90
HÜHNERFILET natur	mit Petersilienkartoffel	€ 11,90
 <p><u>AUS OMA'S REZEPTHEFT</u> SALM BRAU</p>		
BAUERNSCHMAUS	Geselchtes, Würstel, Schweinsbraten, Semmelknödel und Bierkraut	€ 14,10
PORTION SURSTELZE	mit Semmelknödel, Bierkraut, Senf und Kren	€ 15,20
SCHINKENFLECKERL	mit Käse gratiniert	€ 6,90
SPECKLINSEN	mit Semmelknödel und Würstel	€ 6,90
SCHWEINSBRATEN	mit Semmelknödel und Bierkraut	€ 12,50
RINDSGULASCH	mit Semmelknödel	€ 12,60

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

SURSTELZE	für 2 Personen mit Senf und Kren	€ 24,00
SPARE RIBS	der Klassiker für 1 Person	€ 16,90
SPARE RIBS	für 2 Personen	€ 32,50
SPARE RIBS & STELZE	für 4 Personen	€ 54,00
<p>alle Spare - Ribs werden mit Potato wedges und 2 Saucen nach Wahl serviert Cocktailsauce – Knoblauchsauce – Sauce Bangoli (scharf) – Honig</p>		
WIENER SCHNITZEL (vom Kalb)	mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 18,30
TAFELSPITZ	mit Apfelkren, Crèmespinat, Wurzelgemüse und Rösti	€ 16,50
JÄGER PFANDL	saftiges Wildschweinragout in Rotwein- Pilzsauce mit Speck dazu Kräuterspätzle und Obershäubchen	€ 15,90

FISCH

KAP-SEEHECHTFILET natur mit Petersilienkartoffeln € 13,90
(*Merluccius capensis* gefangen im Atlantischen Ozean)

KAP-SEEHECHTFILET gebacken mit Kartoffelsalat € 13,90
(*Merluccius capensis* gefangen im Atlantischen Ozean)

Unsere Fische stammen aus zertifizierten, nachhaltigen Beständen!

FÜR UNSERE VEGETARIER

VEGGIE BURGER mit Homesfries und Chillisauce € 10,50
(vegan)

ZELLER (Sellerie) gebacken mit Sauce Tartare € 8,50
und gemischtem Salat

SPINATSTRUDEL mit Schafkäse und Kräuterrahm € 7,90

EIERNOCKERL mit grünem Salat € 7,90

KARTOFFEL-KRAUTSTRUDEL mit Kräuterrahm & Salatgarnitur € 7,90

MOZZARELLA und Tomatenscheiben € 9,90
auf Blattsalat mit
Olivenöl und Oregano

KARTOFFELPUFFER mit pikanter Sauce € 6,90

DESSERTS

APFELSTRUDEL	<i>ohne Schlagobers</i>	€	4,90
	<i>mit Schlagobers</i>	€	5,40
TOPFENSTRUDEL	<i>mit Vanillesauce</i>	€	5,60
MARILLEN - TOPFENSTRUDEL	<i>ohne Schlagobers</i>	€	5,50
	<i>mit Schlagobers</i>	€	6,00
VANILLEEIS	<i>mit heissen Himbeeren</i>	€	6,40
PALATSCHINKEN	<i>mit Marillenmarmelade</i>	€	5,30
PALATSCHINKEN	<i>mit Maronicrème und Schokolade</i>	€	6,50
TOPFENNOCKERL	<i>auf geistigem Erdbeermark</i>	€	6,50
MOHR IM HEMD	<i>mit Schokolade und Schlagobers</i>	€	6,00
VERKÜHLTER MOHR	<i>mit Vanilleeis, Schokolade und Schlagobers</i>	€	6,90
EISKNÖDEL von Zanoni	<i>mit Marillenmarkfüllung</i>	€	5,50

DAZU RÖSTFRISCH

KLEINER ESPRESSO, BRAUNER	€	2,40
GROSSER ESPRESSO, BRAUNER	€	3,70
MELANGE	€	3,20
CAPPUCCINO	€	3,50
CAFE LATTE	€	3,90

HEISSE VERSUCHUNG

HEISSE SCHOKOLADE	€	3,80
--------------------------	---	------

<u>TEE</u>	€	2,40
-------------------	---	------

FRÜCHTETEE
SCHWARZTEE
PFEFFERMINZTEE

KAMILLENTÉE
HAGEBUTTENTÉE
GRÜNER TEE

BEILAGEN

GEMISCHTER SALAT	€ 3,60
GRÜNER SALAT	€ 3,60

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit folgenden Dressings:

Joghurt-Mayonnaise / Cocktail / Essig-Öl Vinaigrette

KARTOFFELSALAT	€ 3,60
KRAUTSALAT	€ 3,60
BRATKARTOFFEL	€ 3,60
PETERSILKARTOFFEL	€ 3,60
BIERKRAUT <i>(warm)</i>	€ 3,60
SEMMELKNÖDEL	€ 3,60
RÖSTI	€ 3,60
POTATO WEDGES	€ 3,60

EXTRAS

SENF	€ 0,50
KREN	€ 0,50
KETCHUP	€ 0,50
MAYONNAISE	€ 0,50
PREISELBEEREN	€ 0,90
PORTION BUTTER	€ 0,70
SCHWARZBROT	€ 0,60
SEMMEL	€ 0,70
LAUGENBREZERL	€ 1,20

*Druckfehler vorbehalten
Preise inkl. MwSt. und aller Abgaben!*

Verkaufsliste & Souvenirs

EINWEGFLASCHEN

wiederbefüllbar, zum Mitnehmen
(alle Biersorten auf Wunsch außer spezielle Biere & Weizen)

1 l	(Flasche € 7,70 / Füllung € 4,90)	€ 12,60
2 l	(Flasche € 9,00 / Füllung € 9,40)	€ 18,40

PARTYFÄSSER

zum Mitnehmen (alle Biersorten auf Wunsch außer spezielle Biere & Weizen)

10 l		€ 47,90
50 l		€ 205,00

(Kautions € 180,00 pro Faß)

Die Fässer sind mindestens einen Werktag vorher zu bestellen,
fürs Wochenende bitte spätestens am Donnerstag bekannt geben.

GLÄSER UND HUMPEN

Staufeneck Seidel - Glas	€ 3,10
Staufeneck Krügel - Glas	€ 4,20
Staufeneck Eckmaßkrug - Glas	€ 13,70
Habsburg Seidel - Glas	€ 3,10
Habsburg Krügel - Glas	€ 4,20
Salm Tonkrug 0,5 l	€ 6,90
Salm Tonkrug 1,0 l	€ 14,50

GUTSCHEINE

Salm Bräu - Bierakademie	€ 120,00
Salm Bräu - Gutscheine	€ 5,00 / € 10,00 / € 20,00

DIVERSES

Salm Bräu - Golfbälle 3 Stk.	€ 16,50
Salm Bräu - Schlüsselband	€ 5,00
Salm Bräu - Mütze	€ 12,00
Salm Bräu - Regenschirm	€ 12,00

ÜBER 90 JAHRE SALM

*Es begann im Jahre 1924,
als Georg Welledits die Firma O. Salm & Co gründete.
Seither entstanden in über 30 Ländern
der Welt Salm Brauanlagen.*

*Mit dieser langen Erfahrung ist Salm heute weltweit als
Botschafter österreichischer Bierkultur tätig.
Ob in Japan, China, Europa, Südafrika, Brasilien oder in
Tunesien, überall finden Sie Biere mit Salm Brautechnik
und nach Salm Rezepturen gebraut.*

*O. Salm & Co ist mit dem Salm Bräu einer der wenigen
Brauanlagenhersteller, welcher auch selbst mit der eigenen
Brauerei Erfahrungen sammelt und diese auch an seine
Kunden weitergibt.*

*90 Jahre Erfahrung spiegeln sich sowohl in der
Brautechnik als auch im Bier wieder.*

*Seit der Eröffnung der Brau - Gaststätte im Jahre 1994
werden im Salm Bräu laufend Braumeister und
Brauereitechniker aus vielen Ländern der Welt
ausgebildet.*



Für unser Projekt SALM BRÄU suchen wir weltweit Partner!

SALM Brauereianlagen und SALM Biere sind weltweit einzigartig.

Wir garantieren unseren Partnern Biere der Extraklasse.

**Wenn Sie mehr über uns wissen wollen,
kontaktieren Sie uns bitte direkt in unserem Büro:**

**O. SALM & CO GMBH
1072 WIEN
APOLLOGASSE 6**

**TEL.: 0043 1 523 12 36
FAX: 0043 1 526 73 43**

E-MAIL: office.vienna@salm-austria.com

www.salm-austria.com



LEADING COMPANIES AUSTRIA

Salm Bräu Ges.m.b.H
1030 Wien, Rennweg 8
ATU 144 69 403



Tel.: 01 – 799 599 2
Fax.: 01 – 799 599 265
office@salmbraeu.com
www.salmbraeu.com
f /salm.brewery