

## APERITIF

Schlumberger Cuvée IMLAUER	0,1 l	€ 5,50
Schlumberger Festspiel Cuvée	0,1 l	€ 6,50
IMLAUER Royal	0,15 l	€ 6,40
<small>(Schlumberger Cuvée IMLAUER/Cranberries)</small>		
Aperol Spritzer (Aperol/Soda/Weißwein)	0,25 l	€ 5,10
Aperol Sprizz (Aperol/Soda/Sekt)	0,25 l	€ 6,10
Mirtillo Spritz (Mirtillo/Bitter Lemon/Sekt)	0,25 l	€ 6,90
Campari Soda / Orange	0,25 l	€ 6,90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle prickelnd / still	0,33 l	€ 3,30
	0,75 l	€ 6,20
Rauch Apfel / Orange	0,25 l	€ 3,50
mit Soda gespritzt	0,25 l	€ 3,30
Rauch Marille / Mango	0,20 l	€ 3,50
Coca Cola / Light / Zero	0,33 l	€ 3,80
Eistee Zitrone	0,33 l	€ 3,80
Red Bull	0,25 l	€ 4,50
Lifetime drinks	0,25 l	€ 4,30
Organic Bitter Lemon / Black Orange / Tonic Water		

## STIEGL - BIER

Stiegl Goldbräu <sup>A</sup> vom Fass	0,33 l	€ 3,90
Stiegl Weisse <sup>A</sup>	0,33 l	€ 4,10
Stiegl Grapefruit-Radler <sup>A</sup> (naturtrüb)	0,33 l	€ 3,90
Stiegl Festspiel-Pils <sup>A</sup>	0,33 l	€ 4,10
Stiegl Sport Weisse alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50 l	€ 4,80
Stiegl Freibier alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50 l	€ 4,80
Wildshuter Sortenspiel <sup>A</sup>	0,75 l	€ 19,90
Gmahde Wiesn <sup>A</sup>	0,75 l	€ 19,90

## OFFENE WEINE

Grüner Veltliner / Weingut Schwarz	0,25 l	€ 6,20
Zweigelt / Weingut Schwarz	0,25 l	€ 6,20
Weißer Spritzer / Roter Spritzer	0,25 l	€ 4,10

## FLASCHE SEKT & CHAMPAGNER

Schlumberger Cuvée IMLAUER	0,75 l	€ 37,00
Schlumberger Festspiel Cuvée	0,75 l	€ 47,00
Roederer Brut Champagner	0,75 l	€ 89,00

## SEGAFREDO KAFFEE / TEE

Espresso / Kleiner Brauner <sup>G</sup>	€ 3,10
Großer Brauner <sup>G</sup>	€ 3,60
Cappuccino / Heiße Schokolade <sup>G</sup>	€ 3,60
Verlängerter	€ 3,40
Eiscafé	€ 7,20
Doppelter Espresso / 3 Kugeln Vanille Eis / Schlag <sup>A, C, G, H</sup>	
Tasse Tee	
<small>(Schwarz-, Früchte-, Kamillen- oder Pfefferminztee)</small>	€ 3,10



Restaurant IMLAUER  
am Kapitelplatz



SIEMENS  
*Ingenuity for life*



IMLAUER.COM

HOTELS · RESTAURANTS · CATERING · SALZBURG · WIEN

## Österreichische Weißweine

	Flasche	1/8 l
2020 Grüner Veltliner Selektion IMLAUER Weingut Wess, Krems, Kremstal	€ 30,00	€ 5,10
2019 Riesling Federspiel Weingut Jamek, Joching, Wachau	€ 36,00	€ 6,10
2020 Gelber Muskateller Weingut Schwarz, Schrattenberg, Weinviertel	€ 34,00	€ 5,80
2020 Sauvignon Blanc „Ottenberg“ DAC Weingut Domäne Müller, Ottenberg, Südsteiermark	€ 36,00	€ 6,20
2019 Chardonnay „Fuchaberg“ Reserve Weingut Müller, Krustetten, Kremstal	€ 37,00	€ 6,30
2019 Riesling „Piri“ Kremstal DAC Weingut Nigl, Senftenberg, Kremstal	€ 49,00	

## Österreichischer Roséwein

	Flasche	1/8 l
2020 Rosé Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	€ 35,00	€ 5,90

## Österreichische Rotweine

	Flasche	1/8 l
2019 Zweigelt Selektion IMLAUER Weingut Tschida, Apetlon, Neusiedlersee	€ 31,00	€ 5,30
2018 Blaufränkisch „Vom Lehm“ Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	€ 36,00	€ 6,10
2019 Cabernet Sauvignon Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	€ 37,00	€ 6,30
2017 „Heideboden“ Cuvée Selektion IMLAUER Weingut Tschida, Apetlon, Neusiedlersee	€ 38,00	€ 6,50
2014 Pinot Noir Weingut Schup, Guntramsdorf, Thermenregion	€ 42,00	

*Alle unsere Weine enthalten Sulfite und Lupine*

## SUPPEN

Kräftige Tafelspitzsuppe	€ 4,90
Getrüffelter Ochsenzschwanzravioli <sup>A, C, G, O</sup>	
Salzburger Kartoffelcremesuppe	€ 4,90
Sautierte heimische Eierschwammerl <sup>A, G</sup>	
Gedeck <sup>A, G</sup>	€ 3,50

Preise inkl. MwSt.

A= Gluten, B= Krebstiere, C = Ei, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch,  
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite,  
P= Lupinen, R= Weichtiere

## VORSPEISEN

Vitello Tonnato Kapern <sup>C, D, G, M, O</sup>	€ 13,90
Zweierlei „Kulmer“ Lachsforelle Kren-Sauerrahmterrine / Dill-Senfsauce Guacamole / Kaviar / Wildkräutersalat <sup>D, G, M</sup>	€ 13,90
Büffelmozzarella / Tomaten Aceto Balsamico / Olivenöl / Pesto <sup>G, H, O</sup>	€ 12,90

## KULINARISCHE HIGHLIGHTS VOM GRILL

Rinderfiletsteak (150g) vom österreichischen Jungstier	€ 27,50
Rumpsteak (200g vom Angusrind)	€ 25,50
Rosa Lammkrone	€ 27,50
Surf & Turf Rinderfiletsteak & 2 Garnelen vom österreichischen Jungstier (150g)	€ 29,90

dazu servieren wir Ihnen:

Heurige Kartoffeln / Mariniertes Grillgemüse  
Barolojus <sup>A, G, O</sup> / Kräuterbutter <sup>G</sup>

Im Ganzen, rosa gebratener Kalbstafelspitz Heimische Rahmeierschwammerl / Serviettenknödel <sup>A, C, G</sup>	€ 22,50
---	---------

## FÜR DEN FLEISCHLOSEN GENUSS

Gegrilltes Zanderfilet Kirschtomaten / Blattspinat Heurige Kartoffel / Kräuterbutter <sup>D, G</sup>	€ 22,50
Trüffelnudeln mit Garnelen Knoblauch / Jungzwiebel / Portobellopilze <sup>A, B, G, H</sup>	€ 22,50
Sommerlicher Blattsalat Gegrillte Garnelen <sup>B, M, N, O</sup>	€ 17,50
Heimische Rahmeierschwammerl Serviettenknödel <sup>A, C, G</sup>	€ 16,90

## DESSERT

Helles & dunkles Schoko-Mousse Marinierte Waldbeeren <sup>C, G</sup>	€ 6,90
Salzburger Topfenknödel (2 Stück) Marillenröster <sup>A, C, G, H, O</sup>	€ 6,90
Tiramisu Marinierte Erdbeeren <sup>A, C, G, O</sup>	€ 6,90
Käseteller Feigensenf / Nüsse / Schwarzbrot / Butter <sup>A, C, G, H</sup>	€ 12,50
Kugel Eis Vanille / Erdbeere / Schokolade / Zitrone <sup>A, G, H</sup>	€ 1,30