Gasthaus Zum Wilden Mann

Getreidegasse 20, 5020 salzburg
+43662230071

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Fleischstrudelsuppe 5,70 €
Clear soup with stroudel of minced meat

Frittatensuppe VEGETARISCH 5,70 €
Clear soup with sliced pancake

Nudelsuppe VEGETARISCH 5,10 €
Clear soup with noodles

Bauernsupp'n, Rindsuppe mit Rindfleisch, frischem Gemüse und Nudeln 8,90 €
Farmers favourite - clear soup with beef, boiled vegetables and noodles

Kaspressknödelsuppe VEGETARISCH 8,90 €
Clear soup with roasted cheese dumplings

HAUPTSPEISEN

Salzburger Zwiebelrostbraten (Beiried) mit Bandnudeln 20,90 €
Roast sirloin steak tooped with creamy onion sauce, served with noodles

Bauernschmaus mit Knödel und Sauerkraut 20,90 €
Roast pork, rolled hot ham, sausage, dumpling, potatoes and sauerkraut

Schweinsbraten mit Knödel und Krautsalat 19,50 €
Roast pork with dumpling and cabbage salad

Gulasch mit Knödel 18,90 €
Goulash – stewed beef – dumpling

Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 16,50 €
Fried sausage, sauerkraut and potatoes

Salzburger Beuscherl mit Knödel 15,50 €
Salzburgs calf´s lights served with dumpling

Salzburger Schnitzerl „Zum Wilden Mann“ gefüllt mit Zwiebel, Speck und Champignons, Petersilkartofferln 18,50 €
Breadcrumed fixed escalope filled with bacon, mushrooms and onions, potatoes

Backhenderl mit Pommes frites 18,90 €
Fried spring chicken, french fries

Backhenderl mit einem bunten Salatteller 18,90 €
Fried spring chicken with assorted salads

Wiener Schnitzel (Schwein) mit Petersilkartoffeln, Salat 18,90 €
Breadcrumed fried escalope of porc, potatoes, salad

Gordon bleu vom Truthahn mit Pommes frites 18,90 €
Cordon bleu, turkey, french fries

Grillpfandl mit dreierlei Fleischsorten (Rind, Schwein, Truthahn) Pommes frites, Reis, Gemüse, Kräuterbutter, Ketchup 25,90 €
Three different kinds of grilled meat, fries, rice and vegetables, herb butter

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kleines Wiener vom Schwein mit Pommes frites — **12,90 €**
Fried scallop of porc and fried potatoes

Grillwürstel mit Pommes frites und Salat — **12,90 €**
Grilled sausages with french fries and salad

Kleines Gulasch mit Kartoffeln oder einem Knödel — **11,90 €**
Small gulash with potatoes or dumpling

Knödel mit Saft — **7,50 €**
Dumpling with gravie

Rostbratwürstel mit Sauerkraut und Kartoffeln — **11,90 €**
Roast sausages with sauerkraut and potatoes

SALATE

Bunt gemischter Salatteller nach Saison mit Putenstreifen vom Grill — **17,50 €**
Assorted salads served with slices of turkey from the grill

Bunt gemischter Salatteller nach Saison mit 2Stk. Kaspressknödel VEGETARISCH — **18,50 €**
cheese dumplings, boulettes de fromage

Beilagensalat gemischt nach Saison — **5,90 €**
Side salad, small or large

Krautsalat — **5,50 €**
Cabbage salad

EXTRAS

Portion Pommes frites 5,90 €
French fries

Frisches Gemüse leicht gebuttert VEGETARISCH 7,90 €
Boiled and buttered vegetables

Semmerl 1,90 €
Roll of bread

Bauernbrot (Portion 2 Scheiben) 3,80 €
Farmers bread

Große Laugenbreze 4,10 €

Portion Ketchup (O), Mayonaise (C) oder Senf (M) 1,50 €

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN UND DESSERTS

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Mandelsplitter, Schokoladesauce und Schlagobers 7,90 €
VEGETARISCH
Rolled pancake with vanilla ice cream, chocolate-sauce and almonds

Palatschinken (2 Stk.) mit Marmelade VEGETARISCH 6,90 €
Rolled pancake with jam

Warmer Schokokuchen mit einer Kugel Vanilleeis VEGETARISCH 7,90 €
Nutcake with vanille icecream and whipped cream

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster VEGETARISCH 9,90 €
Viennese browned omelette

Hausgemachter warmer Apfelstrudel mit Schlagobers VEGETARISCH 6,90 €
Apple strudel with whipped cream

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers VEGETARISCH 7,90 €
Warm Apple strudel with vanilla-sauce and whipped cream

Gebackene Apfelradln mit Zimtzucker und Vanilleeis VEGETARISCH 8,90 €
Apple-fritters with cinnamon sugar and vanilla ice-cream

SONSTIGES

Tagessuppe **4,90 €**
Soup of the day – please ask our waiters

Hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter, geriebenem Bergkäse und einem gemischten Salat **17,90 €**
VEGETARISCH
Homemade spinach-dumplings, served with browned butter, grated mountain cheese,and a seasonal salad

Original Kalbswienerschnitzel mit Petersilkartofferl, buntem Salat und Preiselbeeren **24,90 €**
The Original Viennese veal escalope served with buttered parsley potatoes, seasonal side salad and cranberries

„Bauern Cordon-bleu“, Schweineschnitzel gefüllt mit Speck, Bergkäse und Zwiebel, Bratkartoffel, Preiselbeeren **17,50 €**
Farmers Cordon bleu, pork Schnitzel filled with bacon, Austrian mountain cheese and onions, fried potatoes, cranberries

Gebratene Forelle im Ganzen (grätenfrei !) mit Petersilkartofferln und einem gemischten Salat **19,90 €**
Roast filet of trout (bonelesse !) served with buttered parsley-potatoes and a side salad

Überbackene Fleischpalatschinken serviert mit einem bunten Saisonsalat **16,90 €**
Gratinated pancakes filled with minced meat sauce and a side salad