Julie´s Frühstücksrestaurant

Schernbergstraße 12, 5550 salzburg
+4364524313

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Hausgemachte Frühlingsrollen — **11,90 €**
mit Mango-Wasabi Dip, Sojasauce und Salatgarnitur

Geräuchertes Radstädter Gebirgs-Saiblingsfilet — **14,20 €**
an Rucola und Kirschtomaten, mit Oberskren und Knoblauchbrot

SUPPEN

Rindsuppe vom Bio-Rind — **6,30 €**
mit Frittaten oder Backerbsen

Kürbiscremesuppe VEGAN — **7,30 €**
mit Rote Rüben Chips

Gratinierte Zwiebelsuppe — **7,90 €**
mit Speck

SALATE

Gemischter Salat — **6,50 €**

Knoblauchbrot — **4,90 €**

Hendl Salat — **17,40 €**
bunte Blattsalate, Kartoffelsalat und Hühnerbruststreifen in der Kürbiskernkruste

Fitnessteller — **16,60 €**
gemischter Salat mit gegrillten Hühnerfiletstreifen und kleinen knusprigen Gemüsetascherl

Saibling Salat — **20,90 €**
gebackenes rotes Gebirgs-Saiblingsfilet mit Sauce Tartare, Kartoffel-Blattsalat

WIRTSHAUSKÜCHE

Schnitzel (Wiener Art) vom Schweinskarree **19,10 €**
vom Schweinskarree Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Schnitzel (Wiener Art) vom Huhn **19,60 €**
vom Huhn Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Cordon Bleu **20,70 €**
gefüllt mit Lungauer Bergkäse und selbstgeräuchertem Schinken, dazu Pommes

Rindsgulasch vom heimischen ANGUS Rind **21,60 €**
mit Bandnudeln

STEGERBRÄU KLASSIKER

Backhendl **19,90 €**
½ Backhendl ohne Haut mit Kartoffel-Blattsalat & Kernöl

FISCH

Rotes Gebirgs-Saiblingsfilet **26,90 €**
vom Grill mit Brokkoli und Gemüserahmnudeln

Geräucherter Saibling (im Ganzen) **25,60 €**
lauwarm serviert mit Ofenkartoffel und Sour-Cream Salatgarnitur

BURGER

Grilled Chicken Burger **19,90 €**
Briochebrötchen, Hühnerfilet, Cheddar, Gurke, Tomate, Röstzwiebeln, dazu Steakpommes, Sweet Chili Mayo und Apple-Slaw Salat

Chicken Burger **19,70 €**
Briochebrötchen, Hühnerfilet in Pankobrösel gebacken, Österkron-Käse, Tomate, Essiggurke, Zwiebel-Chutney, Sweet Chili Mayo, Apple-Slaw Salat und Steakpommes

VEGETARISCH & VEGAN

Tagliatelle in Sahnesauce VEGETARISCH — **15,60 €**
mit Blattspinat und Cherrytomaten

Fruchtiges Curry mit Gemüse (vegan) VEGAN — **15,90 €**
an Kichererbsen, Sojabohnen und Basmatireis mit Gemüse

Fruchtiges Curry mit Huhn — **19,90 €**
an Kichererbsen, Sojabohnen und Basmatireis mit Huhn

FÜR DIE KLEINEN

Micky Maus — **11,90 €**
kleines Wienerschnitzel und Pommes Frites

Goofy — **11,70 €**
Grillwürstl & Pommes Frites

Kids Burger — **14,90 €**
Briochebrötchen, gebackenes Hühnerschnitzel mit Salat, Tomate, Gurke und Pommes Frites

Steakpommes — **7,90 €**
mit Sweet Chili Mayo und Sour Cream

ZUR JAUSE

Paar Frankfurter — **6,90 €**
mit Senf, Kren und Gebäck

Schinken-Käsetoast — **9,20 €**
mit kleinem, gemischtem Salat und Spiegelei

DESSERT

Apfelstrudel VEGETARISCH — **6,70 €**
mit Sahne

Topfenstrudel VEGETARISCH — **6,70 €**
mit Sahne

Crème brûlée VEGETARISCH — **9,40 €**
mit Johannisbeeren

EIS

Kleiner Eiskaffee VEGETARISCH — **5,90 €**
Espresso, Vanilleeis, Sahne

Eiskaffee VEGETARISCH — **8,40 €**
Vanilleeis, Kaffee und Sahne

Coupe Dänemark VEGETARISCH — **8,40 €**
Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne

Heiße Liebe VEGETARISCH — **8,90 €**
Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne

Schlemmerbecher VEGETARISCH — **8,70 €**
Pistazie-, Stracciatella-, Schokoladeneis mit Sahne

Kürbiskernbecher VEGETARISCH — **8,40 €**
Vanilleeis, Sahne serviert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Gemischtes Eis mit Sahne VEGETARISCH — **6,60 €**
Vanille-, Erdbeere-, Schokoladeneis

Kids-Becher mit Sahne VEGETARISCH — **6,40 €**
Vanille- und Kids Eis dazu Smarties

SUPPE

Kartoffel-Trüffelcreme Suppe — **7,20 €**
mit Speck Crumble

HAUPTSPEISEN

Wildragout „St. Hubertus“ (Heimisch) — **23,90 €**
mit Serviettenknödel und Rotkraut

Gebackene Blutwurstscheiben — **17,50 €**
mit Kartoffel-Blattsalat und frisch geriebenem Kren

Beuschel — **18,60 €**
mit Serviettenknödel und Salat

Schweinefilet — **24,90 €**
mit Kürbispüree, Kartoffelnocken an Sherry-Sauce

Reiberdatschi auf Steinpilzsauce — **14,90 €**
VEGETARISCH
auf Steinpilzsauce (vegetarisch)

Reiberdatschi mit Hühnerfleisch — **20,90 €**
auf Steinpilzsauce mit Hühnerfleisch