Zum Eulenspiegel

Hagenauerplatz 2, 5020 salzburg
+43 662 843180

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN/SOUPS & WARME VORSPEISEN - HOT APPETIZERS

Kräftige Rindssuppe mit Tageseinlage — **7,40 €**
Clear soup of the day (L)

Fischsuppe „Provencale“ mit Knoblauch-Croutons — **9,90 €**
Guests’ favourite: Our very fine fish soup “Provencale” with garlic croutons (A, B, D, L)

Gemischte Blattsalate mit Ziegenkäse und glasierten Feigen VEGETARISCH — **19,80 €**
EN: Mixed salad with goat cheese and glazed figs (G, M)

Gemischte Blattsalate mit Black Tiger und getrockneten Tomaten — **26,80 €**
Mixed salad with black tiger Prawns and sun-dried tomatoes

KALTE VORSPEISEN/COLD STARTERS

Beef Tatar mit Wachtelei und Toast — **20,90 €**
Guests’ favourite: Beef Tartar with quail egg and toast (A, C, E, M)

Carpaccio vom Hochlandrind mit rotem Pesto — **16,80 €**
Carpaccio from Highland Cattle with red pesto (A, M)

Gemischter Beilagensalat — **7,60 €**
Mixed salad (E, F, M, O)

HAUPTSPEISEN/MAINS

Bio-Saiblingsfilet in Zitronenbutter gebraten mit Biogemüse und Erdäpfel 26,90 €
Char fish filet from our own lakes in lemon butter with roasted organic vegetables and potatoes (A, D, G, L)

Filetspitzen Stroganoff mit Cognac Flambiert und Spätzle 26,90 €
Beef Stroganoff flamed in Cognac with spaetzle (A, C, G, L, M)

Alt Wiener Zwiebelrostbraten mit Bandnudeln 26,80 €
Traditional Viennese roast beef with onion gravy and pappardelle (A, C, E, G, O)

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salat 22,80 €
Veal goulash with spaetzle and salad (A, C, G)

Wiener Schnitzel vom Kalb im Butterschmalz Gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren 27,90 €
Guests' favourite: Wiener Schnitzel from veal with parsley potatoes and cranberry sauce (A, C)

Chateaubriand mit Beilagen (für 2 Pers) 79,80 €
Guests' favourite: Chateaubriand with side dishes (for 2 persons) (M, A, C, G, O)

Vegetarische Gemüseplatte mit zwei Spiegeleiern VEGETARISCH 19,40 €
EN: Vegetarian platter with two sunny sides up (C)

Vegetarisches Eulencurry à la Ritzberger mit Jasminreis und Gemüsevariation 19,80 €
VEGETARISCH
EN: Vegetarian curry à la Ritzberger with jasmine rice and vegetable variation (A, G, L)

DESERTS

Apfelstrudel mit Vanillesauce VEGETARISCH 7,90 €
Apple strudel with vanilla sauce (A, C, E, G, H)

Sachertorte mit Schlagsahne VEGETARISCH 6,90 €
Home Made Sacher chocolate cake with whipped cream (A, C, E, G, O, H)

Kaiserschmarrn mit Früchteröster à la Saison VEGETARISCH 12,80 €
Guests' favourite: Caramalised pancake with seasonal fruit ragout (A, C, E, G)

„Créme Brullé" mit Lavendelsirup und Frischen Früchten VEGETARISCH 12,90 €
Créme brullé with lavender and fresh fruits (A, C, G, O)