

DIE ALTE SCHMIEDE

SPEISEN & GETRÄNKE





GETRÄNKE

DRINKS

BIERE & BIERVARIATIONEN BEERS & BEER VARIATIONS

IN DER FLASCHE BOTTLED BEER

Hausbier AsitzBräu	0,33 l	4,70
Corona Extra	0,33 l	5,50
Kaiser Märzen	0,5 l	6,00
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,5 l	6,00
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	6,00

VOM FASS DRAUGHT BEER

Hausbier AsitzBräu	0,3 l	4,70
	0,5 l	6,00
Franziskaner Hefe Weißbier	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,20
Gösser Naturradler	0,3 l	4,70
	0,5 l	6,00

MISCHUNGEN MIXES

Cola Bier	0,5 l	6,00
Hefe Almdudler oder Cola	0,5 l	6,20
Saurer Radler	0,3 l	4,30
	0,5 l	5,70
Alkoholfreier Radler	0,33 l	4,70

APERITIFE APERITIF

G'spritzter Müller, Kremstal	0,25 l	4,70
rot oder weiß, sauer oder süß		

Mirtillo Spritz	Mirtillo, Ginger Beer, frischer Ingwer, Rosmarin	9,00
-----------------	--	------

Hugo	Sekt, Soda, Holundersirup, Bergminze	9,00
------	--------------------------------------	------

Beerig Bärig	Prosecco, Belvedere Pure Vodka und Wild Berry	14,00
--------------	---	-------

Aperol Sekt Spritz		9,00
--------------------	--	------

Lillet Wild Berry		9,00
-------------------	--	------

SCHAUMWEINE SPARKLING WINES

Haussekt Hochriegl	0,1 l	6,00
"Perlen des Lebens"	0,75 l	42,00

Prosecco Millesimato	0,2 l	12,00
„Superiore“ Canella ^{DOCG}	0,75 l	39,00

Street Art d'Orangers	0,1 l	6,00
	0,75 l	42,00

Mailly Réserve	0,375 l	45,00
	0,75 l	85,00
	1,5 l	170,00

Mailly Rosé de Mailly	0,375 l	56,00
	0,75 l	99,00
	1,5 l	198,00

Moët & Chandon Brut Impérial	0,2 l	26,00
	0,75 l	95,00
	1,5 l	190,00
	3,0 l	720,00

Moët & Chandon Ice Impérial	0,75 l	130,00
	1,5 l	260,00

Moët & Chandon Rosé Impérial	0,2 l	26,00
	0,75 l	130,00
	1,5 l	260,00

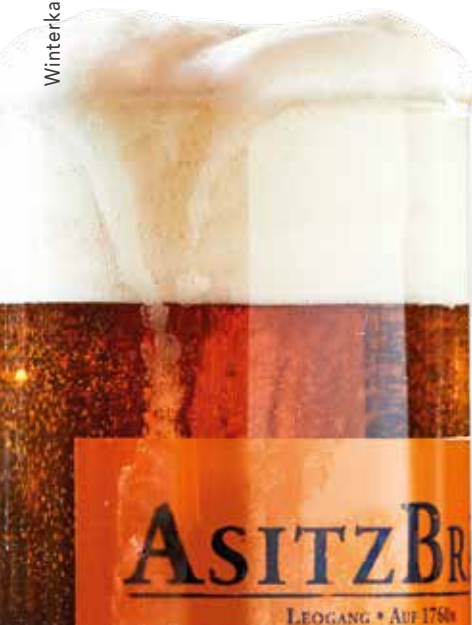
Moët & Chandon Ice Rosé	0,75 l	140,00
	1,5 l	280,00

Dom Pérignon 2008	0,75 l	435,00
-------------------	--------	--------

Dom Pérignon 2010/12	0,75 l	345,00
----------------------	--------	--------

Louis Roederer Cristal 2012	0,75 l	420,00
-----------------------------	--------	--------

Ruinart Rosé	0,75 l	160,00
--------------	--------	--------





**Street Art Jardin
d'Orangers**

Anobis, Burgenland

0,1 l	6,00
0,75 l	42,00



Aperol Sekt Spritz

9,00

Lillet Wild Berry

9,00



WEISSWEINE
WHITE WINES

LEICHTER GENUSS

Hauswein Weiss			
Grüner Veltliner Ried Neuberg ^{DAC}			
Müller, Krustetten, Kremstal	1/8 l	6	
	0,75 l	33	
	1,5 l	69	
	3,0 l	139	
Sauvignon Blanc „Klassik“ ^{DAC}			
Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	1/8 l	6	
	0,75 l	34	
Riesling Federspiel „Stein am Rain“			
Schmelz, Joching, Wachau	1/8 l	8	
	0,75 l	45	
Gelber Muskateller			
Hagen, Mailberg, Weinviertel	1/8 l	6	
	0,75 l	33	
Gemischter Satz Nussberg (R, GV, RG, ZF)			
Mayr am Pfarrplatz, Wien	0,75 l	41	
Welschriesling „Klassik“ ^{DAC}			
Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	33	
Chardonnay „Gebling“ ^{BIO}			
Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal	1/8 l	7	
	0,75 l	39	
Cuvée „Muschelkalk“ (CH, WB, GB) ^{BIO}			
Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee	0,75 l	45	
Grauburgunder ^{DAC}			
Polz, Spielfeld, Südsteiermark	0,75 l	45	
Weißburgunder „Jägerberg“ ^{DAC}			
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	45	
Riesling Rockabilly			
Pollak, Unterretzbach, Weinviertel	0,75 l	33	
Viognier Secret de la Famille			
Domaine Jaboulet, Rhone, Frankreich	0,75 l	33	
Lugana di Sirmione ^{DOC}			
Az. Agr. Avanzi, Lombardei, Italien	0,75 l	39	

KRÄFTIGERE SPEISENBEGLEITER

Grüner Veltliner Federspiel „Achleiten“			
Jamek, Joching, Wachau	0,75 l	58	
Grüner Veltliner SMARAGD "Achleiten"	0,75 l	82	
Grüner Veltliner Smaragd „Schön“			
Högl, Spitz, Wachau	0,75 l	69	
Riesling „Zöbinger Heiligenstein“			
Erste ÖTW-Lage, Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	0,75 l	45	
Riesling Mölsheim			
Battenfeld-Spanier, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	55	
Pinot Grigio IGT			
Jermann, Friaul, Italien	0,75 l	56	
Chablis 1er Cru Montmain			
Louis Michel & Fils	0,75 l	61	
Sauvignon Blanc „Poharnig“			
Erste STK-Lage, Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	49	
RARITÄTEN			
Krallerhof Privat Selektion Weiss			
Grüner Veltliner Axpoint SMARAGD			
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	0,75 l	62	
	1,5 l	130	
	3,0 l	270	
Vistamare IGT			
Camarcanda - Gaja, Toskana, Italien	0,75 l	99	
Chardonnay Unique			
Hagen, Mailberg, Weinviertel	0,75 l	71	
Riesling Dürnsteiner			
Kellerberg SMARAGD			
F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau	0,75 l	139	
Sauvignong Blanc			
Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	0,75 l	87	

PRIVAT
SELEKTION
ROT

PRIVAT
SELEKTION
ROSÉ

SS
ION
Kvallerhof

Kvallerhof

ROSÉWEINE
ROSÉ WINES

„Zweigelt Rosé“ ^{BIO}			
Türk, Kremstal, Stratzing.	1/8 l	6	
	0,75 l	33	
Whispering Angel ^{BIO}			
Château d'Esclans, Cotes de Provence, Frankreich	0,75 l	57	
Rosé et Or ^{AOP}			
Château Minuty, Cotes de Provence, Frankreich. . .	0,75 l	45	
Rosé Don Pasquale			
La Villa Angeli, Korsika, Frankreich	0,75 l	40	
Krallerhof Privat Selektion Rosé			
Blaufränkisch Rosé, Heribert Bayer, Mittelburgenland.	0,75 l	47	
	1,5 l	100	
	3,0 l	210	

ROTWEINE
RED WINES

LEICHTER GENUSS			
Hauswein Rot Tribus (ZW, ME, CS) ^{DAC}			
Klein, Andau, Burgenland.	1/8 l	7	
	0,75 l	39	
	1,5 l	85	
	3,0 l	180	
Blauer Zweigelt „Dornenvogel“			
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum.	0,75 l	35	
Blaufränkisch „Johanneshöhe“			
Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee . .	0,75 l	36	
	1,5 l	84	
Blaufränkisch „Chevalier“ ^{DAC BIO}			
Iby, Horitschon, Mittelburgenland.	0,75 l	43	
	1,5 l	89	
St. Laurent „Altenberg“			
Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum.	0,75 l	45	
Pinot Noir „Select“ ^{BIO}			
Wieninger, Stammersdorf, Wien.	0,75 l	45	
Cuvée „Kreos“ (BF, SY, BZ, ME)			
Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland.	0,75 l	42	
	1,5 l	120	

KRÄFTIGERE SPEISENBEGLEITER

Zweigelt Neusiedlersee ^{DAC}			
Münzenrieder, Apetlon, Burgenland	1/8 l	5,5	
	0,75 l	30	
Cabernet Merlot „Dornfeld“ ^{BIO}			
Familie Reinisch, Tattendorf, Thermenregion . .	0,75 l	46	
Cuvée „Opus Eximium“ (BF, STL, ZW) ^{BIO}			
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland. .	0,375 l	35	
	0,75 l	57	
	1,5 l	110	

RARITÄTEN

Krallerhof Privat Selektion Rot			
Cuvée, Heribert Bayer, Mittelburgenland	0,75 l	72	
	1,5 l	150	
	3,0 l	310	
Cuvée „Arachon Evolution“ (BF, CS, ME, ZW)			
Vereinte Winzer (T.FX.T), Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	59	
Cuvée „Pannobile“ (ZW, BF) ^{BIO}			
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	55	
Cuvée „Bela Rex“ (CS, ME) ^{BIO}			
Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland. .	0,75 l	86	
Cuvée „Gabarinza“ (BF, ME, ZW) ^{BIO}			
Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	105	
Cuvée „Vulcano“ (BF, CS, BZ, ME)			
Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland.	0,75 l	43	
„Tignanello“ I.G.T. (S, CS, CF)			
Antinori, Bolgheri, Toskana.	0,75 l	225	
Château Montrose 2ème Cru Classé			
Château Montrose, St. Estèphe, Bordeaux . . .	0,75 l	250	
Paleo Rosso I.G.T.			
Le Macchiole, Bolgheri, Toskana	0,75 l	155	

1760ER-KOMBOS

1760 SPECIALS

Beerig Bärig

Prosecco, Belvedere Pure
Vodka und Wild Berry

14,00

BEERIG BÄRIG SET

0,75 l Prosecco
+ 0,35 l Belvedere Pure Vodka
+ 0,5 l Wild Berry

90,00

BEERIG BÄRIG SET DELUXE

0,75 l Moët & Chandon Rosé Impérial
+ 0,35 l Belvedere Pure Vodka
+ 0,5 l Wild Berry

175,00

HOCHPROZENTIGES HARD LIQUOR

EDELBRÄNDE SCHNAPPS

Willi oder Marille Destillerie Freihof mit Frucht	2 cl	4,20
Obstler Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	4,50
Rote Birne Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Marille Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Marille Orange Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Bananenbrand Stocki's Mountaindestillerie Im Whiskeyfass gelagert	2 cl	6,00
Mandarine Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,70
Zirbenschnaps Emil Destillate	2 cl	4,90
Nusserl Bauer	2 cl	4,90

LIKÖRE & BITTERS LIQUEURS & BITTERS

Moosbeerlikör Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Baileys	2 cl	4,50
Amaretto Disaronno	2 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	4,50
Entendusel	2 cl	4,50
Underberg	2 cl	4,50
Ramazzotti	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50

KURZE SHOTS

Vodka Bull Red Bull mit weißem Vodka	2 cl	6,00
Flügerl Red Bull mit rotem Vodka	2 cl	6,00
Flying Hirsch Jägermeisterflasche (2cl) mit Red Bull		6,00
Vodka Feige	2 cl	4,00

SPIRITUOSEN SPIRITS

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	10,00
Grappa Tre Soli Tre Berta	2 cl	9,50
Grappa Piave	2 cl	4,00
Tequila silber oder gold	2 cl	4,50
Edelweiß Wodka	0,7 l	99,00
Belvedere Pure Vodka	0,375 l 0,7 l	55,00 95,00
Caribbean Rum Stocki's Mountaindestillerie	2 cl	5,00
Bacardi	0,35 l	35,00
Jack Daniels	0,35 l	45,00
Tanqueray Gin	0,35 l	50,00
Hendrick's Gin	0,35 l	55,00
Dimple 12 years	4 cl	9,00
Ballantine's	4 cl	9,00
Johnny Walker Red Label	4 cl	7,00

LONGDRINKS

Vodka Bull Edelweiß Wodka und Red Bull	14,00
Gin Tonic Tanqueray Gin und Tonic Water	14,00
Vodka Lemon Edelweiß Wodka und Bitter Lemon	14,00
MAKAva Vodka Edelweiß Wodka und MAKAvA-Eistee	14,00
Jacky Cola Jack Daniels und Coca Cola	14,00
Cuba Libre Havana Rum, Coca Cola und Limettensaft	14,00

Munich Mule

Tanqueray Gin,
Ginger Beer, Limettensaft
und Gurke

14,00

Moscow Mule

Edelweiß Wodka,
Ginger Beer, Limettensaft
und Gurke

14,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

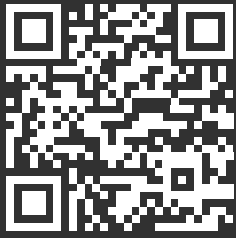
Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi	0,25 l	4,20
	0,5 l	5,80
Coca Cola Zero, Sprite in der Flasche.	0,33 l	5,00
Rauch Skiwasser	0,25 l	4,10
	0,5 l	5,60
Rauch Apfel- oder Johannisbeersaft	0,25 l	4,20
	0,5 l	5,80
gespritzt mit Soda- oder Quellwasser	0,25 l	4,20
	0,5 l	5,80
Eistee Pfirsich	0,25 l	4,20
	0,5 l	5,80
MAKAva Bio-Eistee aus Österreich	0,33 l	5,50
Fever Tree	0,2 l	5,00
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale oder Ginger Beer		
Red Bull	0,25 l	5,00
ORGANICS by Red Bull	0,25 l	5,00
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		
Soda mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	4,00
	0,5 l	5,50
Gasteiner Mineralwasser		
mit oder ohne Kohlensäure.	0,33 l	4,30
	0,75 l	7,20
mit Zitrone	0,33 l	4,50
Berglimonade		
Holunder, Zitrone & Bergminze	0,5 l	6,00
Preiselbeere, Orange & Bergminze	0,5 l	6,00



HEISSGETRÄNKE HOT BEVERAGES

Häferl Tee		
mit frischer Zitrone oder Milch	0,25 l	4,50
mit Rum	0,25 l	6,00
Teehaus Ronnefeldt: Classic Green Bio, Mountain Herbs Bio, Chamomille, Red Berries, Peppermint, Darjeeling Bio, Sweet Ginger		
Heiße Zitrone mit frischer Zitrone	0,25 l	4,20
Kaffee/Verlängerter Julius Meinl		4,00
Cappuccino Julius Meinl		4,60
mit Milchschaum oder Schlagobers		
Espresso Julius Meinl	klein	3,30
	groß	5,00
Häferl Kaffee Julius Meinl		6,00
Latte Macchiato oder Milchkaffee Julius Meinl.		4,80
Häferl Heiße Schokolade		
mit frischer Pinzgauer Milch und Schlagobers.	0,25 l	5,80
mit Rum, Baileys oder Amaretto	0,25 l	7,50
Heißer Hugo		5,50
Jagatee & Glühwein		6,00





ZUR SCHMIEDE REZEPTSAMMLUNG

PIZZA HAPPY HOUR

15.30 UHR – 16.30 UHR

JEDE PIZZA NUR 8 €



SPEISEN

FOOD



Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. All prices shown are in euros, taxes incl.

FEINE VORSPEISEN

DELICATE STARTERS

VEGAN

Ayurvedische „Schmiede“-Bowl

Ayurvedic „Schmiede“ bowl

mit Quinoa, Buchweizen, Bulgur,
Sojabohnen aus Österreich,
Curry, Wurzelgemüse, Avocado,
gerösteten Nüssen
und Mangodressing

*with quinoa, buckwheat, bulgur,
soybeans from Austria, curry, root
vegetables, avocado, roasted nuts
and mango dressing*

15,00

mit Räucherlachs
with smoked salmon

19,00



PASSEND DAZU

Hauswein „WEISS“
Grüner Veltliner
Ried Neuberg

Müller, Krustetten, Kremstal

1/8 l	6,00
0,75l	33,00



Beef Tatar vom Salzburger Bio-Stier 160g

Beef tartar from
Salzburg organic ox 160g

mit Parmesan, Bergkräuter-Pesto,
Rucola, Peperoncini, Kapern

*with parmesan, mountain herb pesto,
arugula, pepperoncini, capers*

24,00



AUS DEM SUPPENTOPF

HEARTY SOUPS

Asitz-Suppentopf

Asitz Soup pot

mit Rindfleisch, Nudeln
und Gemüsestreifen
*with beef, noodles
and vegetable stripes*

9,00

Kräftige Rindsuppe

Hearty beef broth

mit Frittaten
oder Kaspresknödel
*with savory pancake stripes
or cheesy bread dumpling*

8,00

Hausgemachte Gulaschsuppe

Homemade goulash soup

mit Krallerhof-Hausbrot oder Semmel
with homemade bread or kaiser roll

9,00

VEGAN

Ayurvedische Tomatensuppe

Ayurvedic tomato soup

mit Kichererbsen
(pikant)
*with chickpeas
(spicy)*

8,00

GUTES ZWISCHENDURCH

IN-BETWEEN SNACKS

Schinken-Käse-Toast

Ham and cheese toast

mit Pommes frites
oder kleinem Salat

*with French fries
or small salad*

12,00

Ofenfrische Laugenbrezel

Oven fresh pretzel

mit Liptauer, Grammelschmalz und Kürbiskerntopfen

*with three different spreads: Liptauer spread,
pork lard with bacon bits, pumpkin seed curd*

11,00

PASSEND DAZU

Welschriesling
„Klassik“⁹⁰ FS

Sabathi, Leutschach,
Südsteiermark

0,75 l 33,00

VEGGIE

Asitz Käsejause 150g

Asitz cheese board 150g

mit Camembert, Ziegenkäse,
Bergkäse, Weinkäse, Trauben
und Chutneys

*with Camembert, goat cheese,
mountain cheese, wine cheese,
grapes and chutneys*

18,00

Frankfurter

Frankfurt sausage

1 Paar mit Steirerkren
und Semmel

*1 pair with horseradish
and kaiser roll*

9,00

Münchner Weißwurst

White munich sausage

1 Paar mit süßem Senf
und Laugenbreze

*1 pair with sweet mustard
and pretzel*

12,00



VEGGIE

Kartoffel-Spalten

Potato wedges

aus Weinviertler Erdäpfeln
mit Sauerrahm und Cocktailsauce

*made of Weinviertel potatoes
with sour cream and cocktail sauce*

9,00



VEGGIE

Pommes frites

French fries

aus Weinviertler Erdäpfeln
mit Ketchup oder Mayonnaise

*made of Weinviertel potatoes
with ketchup or mayonnaise*

8,50

EXTRA

Ketchup, Mayo, Senf, Kren,
Preiselbeeren, BBQ-Sauce oder
Sauerrahmdip

*Ketchup, mayo, mustard, horseradish,
cranberry jam, BBQ sauce
or sour cream dip*

1,00

Selbstgemachte Paprikawurst

Homemade paprika sausage

mit Knoblauchbrot
und kleinem Krautsalat

*with garlic baguette
and small coleslaw*

16,50

FRISCHES GEBÄCK FRESHLY BAKED

VEGAN

Semmel

Kaiser roll

2,00

Knoblauchbaguette laktosefrei

Garlic baguette lactose-free

7,00

Hausgemachtes Brot

Homemade bread

aus der Krallerhof-Bäckerei
from the Krallerhof bakery

2,00

VEGAN

Riesen-Laugenbrezel

XL pretzel

5,50

Glutenfreies Brot

Gluten-free bread

2,00



KNACKIGE SALATE

CRUNCHY SALADS

Caesar Salat

Caesar salad

Eisbergsalat mit Caesar-Dressing,
Croûtons, Parmesan, Cocktailtomaten,
roten Zwiebeln und Putenstreifen

*Iceberg lettuce with caesar dressing,
croûtons, parmesan, cocktail tomatoes,
red onions and turkey stripes*

19,00

oder Garnelen

or prawns

24,00

Knuspriger Backhendlsalat

Crispy chicken salad

mit Kartoffel-Vogersalat,
Kirschtomaten
und steirischem Kernöl

*with potato lamb's lettuce salad,
cherry tomatoes and Styrian
pumpkin seed oil*

18,00

Bauernsalat

Farmers salad

mit gerösteten Kartoffeln und Spiegelei

with roasted potatoes and fried egg

15,00

mit gebratenem Speck

with fried bacon

17,00

Gemischter Salat

Mixed salad

mit Hausdressing, Essig und Öl
oder Jogurt-Bergkräuterdressing
(auch vegan möglich)

*with house dressing, vinegar & oil
or yogurt herb dressing
(vegan possible)*

7,50

Blattsalat

Green salad

mit Hausdressing, Essig und Öl
oder Jogurt-Bergkräuterdressing
(auch vegan möglich)

*with house dressing, vinegar & oil
or yogurt herb dressing
(vegan possible)*

7,00

ETWAS GUTES

ALWAYS DELICIOUS

VEGGIE

Ofenkartoffel

Baked potato

mit Käferbohnen, grünen Bohnen,
Gemüseragout, Parmesan und Vogelsalat

*with kidney beans, green beans, vegetable stew,
parmesan and lamb's lettuce*

14,00

mit Streifen vom Salzburger Rinderrücken

with strips of Salzburg saddle of beef

24,00



VEGGIE

Pilz-Mix-Risotto

Mixed mushroom risotto

mit getrockneten Tomaten
und Parmesan

with dried tomatoes and parmesan

19,00



Tiroler Gröstl

Tyrol gröstl

allerlei Bratenfleisch
mit Röstkartoffeln, Spiegelei
und kleinem Blattsalat

*all kinds of roast meat
with roasted potatoes, fried egg
and small green salad*

22,50

ETWAS GUTES

ALWAYS DELICIOUS

VEGGIE

Spinat-Mozzarella-Knödel 2 Stk. Spinach and mozzarella dumplings 2 pc.

mit Tomatenragout,
Parmesan und Rucola

*with tomato ragout,
parmesan and rocket*

17,00



Holzofenknödel „AsitzBräu“ 2 Stk. „AsitzBräu“ dumplings 2 pc.

Kartoffelknödel mit Rauchwurstfülle,
Kürbiskernen, Sauerkraut und Bratensaft

*potato dumplings with smoked sausage filling,
pumpkin seeds, sauerkraut and gravy*

18,00



VEGGIE

Brennnessel-Ravioli Nettle ravioli

mit Kräutersauce, Parmesan und Bergkräuter-Pesto
with herb sauce, parmesan and mountain herb pesto

16,00



VEGGIE

Spaghetti Pomodoro

mit Parmesan
with parmesan

14,00

Spaghetti Bolognese

mit Parmesan
with parmesan

18,00



Schnitzel „Wiener Art“

Schnitzel „Viennese style“

vom Gustino-Schwein mit
Pommes Frites und Preiselbeeren

*from Gustino pork with French fries
and cranberry jam*

19,00

PASSEND DAZU

Gemischter Satz

Mayr am Pfarrplatz, Wien

0,75l 41,00



Wiener Schnitzel

Viennese Schnitzel

vom Salzburger Premiumkalb
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

*Escalope from veal with parsley
potatoes and cranberry jam*

27,00

Ofenfrischer Krustenbraten vom Gustino Ferkel

Crispy oven-fresh roast
from Gustino piglet

mit Sauerkraut, Semmelknödel
und Bräusaftl

*with sauerkraut,
bread dumpling and gravy*

19,50

PASSEND DAZU

ASITZBRÄU

vom Fass

0,3 l 4,70
0,5 l 6,00



AUS DER SCHMIEDE KUCHL

FROM THE SCHMIEDE KITCHEN

Würzige Bauchripperl

Spicy pork belly ribs

mit Kartoffelspalten, Sauerrahm
und BBQ-Sauce

*with potato wedges, sour cream
and BBQ sauce*

19,00

BBQ Rumpsteak vom Salzburger Stier 250g

BBQ sirloin steak
from Salzburg ox 250g

mit Grillgemüse, würzigen
Kartoffelspalten und BBQ-Sauce

*with grilled vegetables, spicy potato
wedges and BBQ sauce*

35,00

PASSEND DAZU

St. Laurent
Altenberg 92-94 FS

Glatzer, Göttelsbrunn, Carnuntum

0,75 l 45,00

Ungarisches Pustagulasch vom Salzburger Stier

Hungarian Pusta goulash from Salzburg ox

mit Kartoffeln, Spiegelei und Würstelgarnitur
with potatoes, fried egg and sausage garnish

21,00



Winterkarte

VEGGIE

Pinzgauer Kasnock'n

Pinzgau cheese spaetzle

solange der Vorrat reicht
while stocks last

18,00

EXTRA

Ketchup, Mayo, Senf, Kren,
Preiselbeeren, BBQ-Sauce oder
Sauerrahmdip

*Ketchup, mayo, mustard, horseradish,
cranberry jam, BBQ sauce
or sour cream dip*

1,00



27

Beef Burger vom Salzburger Stier 200g

Beef burger
from Salzburg ox 200g

im Brioche-Bun mit hausgemachter
Cocktailsauce, frischem Blattsalat,
Tomaten, Zwiebeln, Cheddar Käse
und Kartoffelspalten

*in a brioche bun with homemade
cocktail sauce, fresh leaf lettuce,
tomatoes, onions, Cheddar cheese
and potato wedges*

23,00



2023/24

KÖSTLICHE DESSERTS

SWEET TREATS

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Homemade thick, sliced
and sugared pancakes

mit Zwetschenröster
und Apfelmus

*served with stewed plums
and apple puree*

15,00

Germknödel

Yeast dumpling

mit Mohn-Butter oder Vanillesauce

*with poppy seed butter
or vanilla sauce*

13,50



Hausgemachter Apfelstrudel

Homemade apple strudel

mit Schlagobers oder Vanillesauce

*with whipped cream
or vanilla sauce*

8,50



EXTRA

Apfelmus oder
Zwetschenröster

*apple puree or
stewed plums*

1,00

Hausgemachte Palatschinke

1 Stk.

Homemade pancake 1 pc.

gefüllt mit Nutella
oder Marillenmarmelade

*filled with Nutella
or apricot jam*

7,00

Gebackene Topfentorte

Baked curd cake

mit Karamellsauce

with caramel sauce

7,00



Sachertorte

Sacher cake

mit Schlagobers
with whipped cream

7,00

LEKTURE FÜR SPÄTER?

Diese Speisekarte darf gerne
mitgenommen werden.

TISCHRESERVIERUNG:



 @alteschmiede_
 @AlteSchmiede