

HERZLICH WILLKOMMEN

NEHMEN SIE PLATZ AM TISCH EINER BEWEGTEN
GESCHICHTE RUND UM DEN SALZSTADL UND
GENIESSEN SIE TIROLER WIRTSHAUSKULTUR

DIE Geschichte des Salzstadls beginnt in Lermoos mit der Hochblüte des Salzhandels, als Salz noch so wertvoll wie Gold war. Sie reicht über sein trauriges Dasein als Werkzeugschuppen und Garage und führt schließlich zu seiner Wiederbelebung als Einkehr und Gaststätte für Besucher aus aller Welt.

2007 Im Frühsommer 2007 wurde der ehemalige Salzstadl an den heutigen Standort versetzt – transloziert, also das gesamte Gebäude in seine einzelnen Bauteile zerlegt, am heutigen Standort wiederaufgebaut und dabei liebevoll wie fachgerecht restauriert.

1679 Errichtet wurde das Gebäude 1679 ursprünglich in Lermoos, als Zwischenlagerstätte für Salztransporte. Gelegen an der historischen Tiroler Salzstraße, auf der das weiße Gold, von Hall in Tirol kommend, durch das Außerfern bis in den Bodenseeraum und die Schweiz transportiert wurde.

HEUTE ist der Gasthof Salzstadl Teil des Ensembles der Burgenwelt Ehrenberg. Und unsere persönliche Einladung an alle Entdecker, Wagemutigen, Ausflügler, Wanderer, Radfahrer, kurz: an alle großen und kleinen Gäste zu einer entspannten und genussvollen Einkehr in unser Haus.

Cathrin Brandts & das Salzstadl-Team

1815 Nach den napoleonischen Kriegen (1792–1815) brach der Salzhandel über den Fernpass zusammen, der Salzstadl in Lermoos überflüssig. In den folgenden, knapp 200 Jahren, zerfiel er zusehends.



**-SALZ-
STADL**

GASTHOF

WELCOME

JOIN US AT THE SALZSTADL, A PLACE STEEPED IN HISTORY, AND ENJOY A PIECE OF AUTHENTIC TYROLEAN TAVERN CULTURE

THE story of the Salzstadl begins in Lermoos, during the heyday of the salt trade. Back then, salt was as valuable as gold. After a sad existence as a tool shed and garage, the Salzstadl was revived as a restaurant for visitors from all over the world to drop into and enjoy.

2007 In early summer 2007, the former Salzstadl building was translocated to its current location – the entire building and its individual components were dismantled, transported and rebuilt at the current location, while being lovingly and thoroughly restored in the process.

1679 The building was constructed in 1679 in Lermoos, as a storage facility for salt. It was located on the historic Tyrolean Salt Road, on which the so-called white gold was transported from Hall in Tirol, through the Außerfern to the Lake Constance area and Switzerland.

TODAY, Gasthof Salzstadl is part of the Ehrenberg Castle Ensemble, extending a warm welcome to all explorers, adventurers, day trippers, hikers & cyclists. In short: to all guests of all ages. Relax and enjoy your stop-over.

Cathrin Brandts & the Salzstadl team

1815 After the Napoleonic Wars (1792–1815), the salt trade over the Fern Pass ceased, leaving the Salzstadl in Lermoos unused. During the following 200 years, it slowly fell into a state of disrepair.



**-SALZ-
STADL**

GASTHOF

WIRTSCHAUSKULTUR VOM GANZEN HERZEN



Die Marke »Tiroler Wirtshauskultur« steht für eine gewachsene gastronomische Kultur mit regionalen Wurzeln. Die grundlegenden Werte der Initiative sind die Liebe zur Tiroler Kost, die Frische der verwendeten Produkte aus Landwirtschaft, Gewässern und Wäldern sowie das besondere Augenmerk auf authentische Atmosphäre und Architektur. Die Tiroler Wirtshauskultur verfügt über einen umfangreichen Kriterienkatalog, dessen Einhaltung regelmäßig überprüft wird.

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel und dem AMA-Genuss Region Gütesiegel ausgezeichnet.

Unsere Partner sind:

- Bio Rind vom Gori Hof
- Thomas Storf, Reutte
- Eurogast Speckbacher, Reutte
- Neurauder Frisch, Ötztal-Bahnhof
- Tirol Milch, Innsbruck (AMA Gütesiegel)
- Käsebelln, Reutte (Käse aus 100 % Bergbauern Heumilch)
- Didi's Eierwelt, Haiming
- Erdäpfel und Gemüse der Saison aus Österreich, vorzugsweise aus Tirol
- Bäckerei Jenewein, Breitenwang
- Huangart – feine Kaffeeröstung, Reutte

ALLERGEN- INFORMATION

- A** Glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Ei
- D** Fisch
- E** Erdnuss
- F** Soja
- G** Milch oder Laktose
- H** Schalenfrüchte
- L** Sellerie
- M** Senf
- N** Sesam
- O** Sulfite
- P** Lupinen
- R** Weichtiere

Bei Allergien, Unverträglichkeiten und Umstellungen berät Sie gerne unser Serviceteam. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene (in Buchstaben) entspricht der gesetzlichen EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011. Mögliche Kreuzkontakte sind nicht ausgeschlossen.

*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.
Wir akzeptieren Bar- und Kartenzahlung.*

EINKEHREN & GENIEßEN
GASTHOF SALZSTADL
AN DER HISTORISCHEN
TIROLER SALZSTRASSE

TAVERN CULTURE FROM THE HEART



The “Tiroler Wirtshauskultur” brand stands for an organic gastronomic culture with regional roots. Its shared values are the love for Tyrolean food, only the freshest produce and a special focus on authentic atmosphere and architecture. Tiroler Wirtshauskultur has an extensive set of criteria, against which the compliance of its members is regularly checked.

We prepare our food fresh and with regional ingredients. For that, we were awarded the “AMA gastro seal” and the “AMA Genuss Region” quality seal.

Our partners are:

- Organic beef from Gorihof, Thomas Storf, Reutte
- Eurogast Speckbacher, Reutte
- Neuraüter Frisch, Ötztal-Bahnhof
- Tirol Milch, Innsbruck (AMA quality seal)
- Käsebelln, Reutte (cheese from 100% mountain farmers' hay milk)
- Didi's Eierwelt, Haiming
- Potatoes and seasonal vegetables from Austria, preferably from Tyrol
- Jenewein Bakery, Breitenwang
- Huangart – fine coffee roasters, Reutte

ALLERGY INFORMATION

- A** Grains containing gluten
- B** Crustaceans
- C** Egg
- D** Fish
- E** Peanuts
- F** Soy
- G** Milk or lactose
- H** Edible nuts
- L** Celery
- M** Mustard
- N** Sesame
- O** Sulphites
- P** Lupines
- R** Molluscs

Our service team will be happy to advise you regarding allergies, intolerances and special requests. Despite all the care is taken during preparation, our dishes could contain traces of other substances apart from the labeled ingredients, due to the production process in the kitchen. The labeling of the 14 main allergens (in letters) legally corresponds to EU Food Information Regulation 1169/2011. Cross-contamination cannot be ruled out.

*If you have any questions about allergens, please contact our service staff.
We accept cash and card payments.*

DROP IN & ENJOY
GASTHOF SALZSTADL
ON THE HISTORIC
SALT ROAD TYROL



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

- S U P P E N -

Nudelsuppe

Herzhafter Brühe mit feinen Nudeln
A, C 7,90

Knoblauchcremesuppe

in der Brot-Bowl
G, O 12,50

Rindssuppe

mit Fritatten oder Minispeckknödel
A, L, C, G 8,00

Tomatencremesuppe

mit Croutons
L, A, G 7,90

Brätspätzlesuppe

zarte Brätspätzle in klarer Brühe
C, A 7,90

Gulaschsuppe

in der Brot-Bowl
A, L, C 13,50

- S O U P S -

Noodle soup

Hearty broth with fine noodles
A, C 7,90

Garlic cream soup

served in a bread bowl
G, O 12,50

Beef broth

with fritters or mini bacon
dumplings
A, L, C, G 8,00

Creamy tomato soup

with croutons
L, A, G 7,90

Sausage spaetzle soup

tender sausage spaetzle in clear
broth
C, A 7,90

Goulash soup

served in a bread bowl
A, L, C 13,50



- SALZ - STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

- V O R S P E I S E N -

Brotkorb

Ausgewähltes Brot & Gebäck 8,90
A, G

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Blattsalaten und saisonalem Gemüse 6,90
C, E, G, M, N

Salat mit Hähnchenbruststreifen

Frischer Salat mit zarten Hähnchenbruststreifen und Dressing 16,90
C, E, G, M, N

Burrata

mit Tomaten, Wildkräutersalat und altem Balsamico 12,50
A, G, F

Pommes

Knusprig goldgelb frittiert, serviert mit Ketchup & Mayonnaise 5,90
A, F

- S T A R T E R S -

Bread Basket

Assorted bread and rolls 8,90
A, G

Small mixed salad

with fresh leaf salads and seasonal vegetables 6,90
C, E, G, M, N

Salad with pan-fried chicken strips

Fresh salad with tender chicken breast strips and dressing 16,90
C, E, G, M, N

Burrata

with tomatoes, wild herb salad and aged balsamic vinegar 12,50
A, G, F

French Fries

Crispy and golden brown, served with ketchup and mayonnaise 5,90
A, F

FÜR JEDES GERICHT DEN PASSENDEN WEIN

Passend zu unseren Speisen oder als Aperitiv servieren wir exzellente Weine aus dem Burgenland, aus Niederösterreich und aus der Steiermark. Blättern Sie gerne weiter und werfen Sie einen Blick in unsere Weinkarte

The Perfect Wine for a perfect meal. For every meal you choose, we offer some excellent wines from Burgenland, Lower Austria and Styria to match, or choose as an aperitiv. To take a look at our wine menu, just turn the page.

Bitte beachten Sie, dass alle Speisen Spuren von anderen Allergenen enthalten können. | Please note that all dishes may contain traces of other allergens.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | All prices are in Euro, incl. VAT



- SALZ - STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

- REGIONALE - RAFFINESSE

Schweinerahmgulasch mit hausgemachten Spätzle O, A, C, G	17,90
Käsespätzle mit kleinem Salat A, C, G, L, N, M	17,90
Tiroler Gröstl mit Spiegelei C, L, G	18,90
Rindergulasch mit Serviettenknödel und Fächergurke A, C, G, O	19,90
Schweinebraten mit Serviettenknödel, Sauerkraut und Dunkelbiersoße A, G, L, C	19,90
Schweinefiletspitzen mit Spätzle und Pfefferrahmsauce A, G, C, D	19,50
Spinatspätzle in Schinkenrahmsauce A, C, G	15,90

TIROLER GRÖSTL

Weniger ist manchmal mehr – vor allem, wenn die Zutaten stimmen.
Unser Tiroler Gröstl ist ein Paradebeispiel dafür: zarte Kartoffeln vom regionalen Feld, fein geschnittenes Fleisch vom Tiroler Bauern, Zwiebeln, frische Kräuter – und ein Spiegelei obendrauf, wie es sich gehört.
Was früher ein einfaches Resteessen war, ist heute ein Stück gelebte Wirtshauskultur. Mit hochwertigen, regionalen Produkten und viel Liebe in der Pfanne gebraten, entfaltet sich ein Geschmack, der tief in den Bergen verwurzelt ist.
Ein Gericht, das nicht nur satt macht, sondern auch das Gefühl von Heimat auf den Teller bringt.

- REGIONAL - ELEGANCE

Pork cream goulash mit hausgemachten Spätzle O, A, C, G	17,90
Käsespätzle Traditional egg noodles with cheese, crispy onions, and a side salad A, C, G, L, N, M	17,90
Tyrolean Pan Fry with potatoes, beef strips and onions, topped with a fried egg C, L, G	18,90
Beef goulash with napkin dumplings and fan cucumber A, C, G, O	19,90
Roast pork with "napkin" dumplings, sauerkraut and dark beer sauce A, G, L, C	19,90
Pork fillet tips with Spätzle and pepper cream sauce A, G, C, D	19,50
Spinach spaetzle in ham cream sauce A, C, G	15,90

TYROLEAN PAN FRY

Less is sometimes more – especially when the ingredients are just right. Our Tyrolean Gröstl is a prime example: tender potatoes from local fields, finely sliced meat from Tyrolean farms, onions, fresh herbs – all topped with a fried egg, just as it should be.
What once was a simple dish made from leftovers has become a cherished part of authentic inn culture. Cooked with care, using high-quality regional products, it develops a flavor deeply rooted in the mountains.
A dish that not only satisfies your hunger but also brings the feeling of home right onto your plate.

Bitte beachten Sie, dass alle Speisen Spuren von anderen Allergenen enthalten können. | Please note that all dishes may contain traces of other allergens.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | All prices are in Euro, incl. VAT



- SALZ - STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

- HAUPTGÄNGE -

Leberkäse Cordon bleu mit Kartoffelsalat A, C, G	15,90
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren A, C, L	19,50
Currywurst mit Pommes frites M, L, O	15,90
Spaghetti Bolognese Mit hausgemachter Fleischsauce und Parmesan A, C, G	17,90
Rinderrückensteak (200 gr) mit Kräuterbutter, Sweet Potato Fries und Gemüse vom Grill A, G, L, P	29,90
Backhendl mit Kartoffelsalat A, C, G, L, O, M	19,90
Pulled Pork-Burger mit Pommes frites A, E, F, G, L, M, N, C	18,90
Lachsfilet (kross gebraten) mit Rahmspinat, Kartoffeln und Dillsoße B, D, G, F	23,50
Medaillons vom Schwein mit feinen Spätzle und Cognac-Pilzsoße A, C, P, G	19,90

- MAINS -

Liver loaf Cordon Bleu with potato salad A, C, G	15,90
Viennese Style Schnitzel with French fries or potato salad and lingonberries A, C, L	19,50
Currywurst German sausage with curry sauce, served with French fries M, L, O	15,90
Spaghetti Bolognese With homemade meat sauce and Parmesan A, C, G	17,90
Sirloin Steak (200 gr) with herb butter, sweet potato fries and grilled vegetables A, G, L, P	29,90
Fried chicken with potato salad A, C, G, L, O, M	19,90
Pulled Pork Burger served with French fries A, E, F, G, L, M, N, C	18,90
Pan-fried salmon fillet with creamed spinach, potatoes and dill sauce B, D, G, F	23,50
Pork Medallions with Spätzle and cognac mushroom sauce A, C, P, G	19,90

Bitte beachten Sie, dass alle Speisen Spuren von anderen Allergenen enthalten können. | Please note that all dishes may contain traces of other allergens.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | All prices are in Euro, incl. VAT



- SALZ - STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

- V E G E T A R I S C H -

Käsespätzle

mit kleinem Salat
A, C, G, L, N, M

17,90

Spaghetti mit Tomatensauce

Al dente gekocht, mit fruchtiger
Tomatensauce
A

15,90

Veggie-Burger (vegan)

mit Pommes frites und frischem Krautsalat
A, E, F, G, L, M, N C

18,90

Spaghetti Arrabiata

mit dezent scharfer Tomatensoße
A, C, L

15,90

Schlutzkrapfen

2erlei Schlutzkrapfen (Spinat & Graukäse)
mit brauner Butter & Parmesan
A, C, L

16,90

Gemüse Bowl

Frisches, saisonales Gemüse mit Kartoffeln
E, L, C, G

17,90

- V E G E T A R I A N -

Käsespätzle

Traditional egg noodles with cheese,
crispy onions, and a side salad
A, C, G, L, N, M

17,90

Spaghetti with Tomato Sauce

Cooked al dente, served with a fruity
tomato sauce
A

15,90

Veggie Burger (vegan)

with French fries and fresh coleslaw
A, E, F, G, L, M, N C

18,90

Spaghetti Arrabiata

in a medium spicy tomato sauce
A, C, L

15,90

Tyrolean ravioli

2 kinds of Schlutzkrapfen (spinach &
grey cheese) with brown butter and
Parmesan
A, C, L

16,90

Veggy Bowl

Fresh seasonal vegetables with
potatoes
E, L, C, G

17,90

Bitte beachten Sie, dass alle Speisen Spuren von anderen Allergenen enthalten können. | Please note that all dishes may contain traces of other allergens.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | All prices are in Euro, incl. VAT



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

- FÜR UNSERE - KLEINEN GÄSTE

Schatztruhe

Fischstäbchen mit Kartoffeln 9,90
A, C, D, G, L

Ritterschwert

Wienerle mit Pommes 9,90
A, G, N

Schnitzellanze

Kinderschnitzel mit Pommes frites 10,90
A, C

Schlossgespenst

Bunte Farfalle mit Bolognese- oder
Tomatensoße 10,90
A, C, L

Drachenmahl

Spätzle mit Soße 7,90
A, C, L

- KID ' S M E N U -

Treasure Trove

Fish fingers with potatoes 9,90
A, C, D, G, L

Knight's sword

Vienna Sausages with French fries 9,90
A, G, N

Schnitzel Lance

Kids' schnitzel with French fries 10,90
A, C

Haunted Castle

Colorful farfalle with Bolognese or
tomato sauce 10,90
A, C, L

Dragon's Feast

Thimble dumplings in a gravy sauce 7,90
A, C, L

Bitte beachten Sie, dass alle Speisen Spuren von anderen Allergenen enthalten können. | Please note that all dishes may contain traces of other allergens.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | All prices are in Euro, incl. VAT



- SALZ - STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

- B R O T Z E I T -

Schinken-Käsetoast mit kleiner Salatgarnitur A, C, E, F, G	12,90
Brotzeitplatte oder Käseplatte Verschiedene Wurst- und Käsesorten, Aufstriche und frisches Brot A, C, F, G	19,90
Liptauer mit Radieschen und ofenfrischer Breze A, C, F, G	9,90
Wiener Würstchen mit Senf und Brot A, G, N	8,90
Schweizer Wurstsalat mit Käse mit Gebäck A, C, G	13,90
Bitterballen 8 Stück mit Dip und Salatgarnitur A, E, G, L	9,90
Flammkuchen mit Zwiebel und Speck A, C, E, G	14,90
Brezel Ofenfrisch und mit grobem Salz bestreut A	3,00

- H E A R T Y S N A C K S -

Ham and cheese toast with Smal Side Salad A, C, E, F, G	12,90
Cold cut or cheese platter Various types of sausage and cheese, spreads and fresh bread A, C, F, G	19,90
Liptauer Tasty spread, served with radishes and oven-fresh pretzel A, C, F, G	9,90
Vienna sausages with mustard and bread A, G, N	8,90
Swiss sausage salad with Emmental cheese and rustic dark sourdough bread A, C, G	13,90
Bitterballen 8 fried meat balls served with a dip and side salad A, E, G, L	9,90
Tarte flambée Crunchy crust, topped with onions and bacon A, C, E, G	14,90
Pretzel Freshly baked and topped with coarse salt A	3,00

BROTZEIT, JAUSE, VESPER, MARENDE, ZNÜNI

Die Bezeichnung Brotzeit kommt ursprünglich aus dem bayerischen Sprachraum. Sie wurde früher von Bauern, Almhirtten, Handwerkern und Wandersleuten als kalte Zwischenmahlzeit verzehrt. Ähnlich der Jause in Österreich, dem Vesper in Schwaben und Franken, der Marende in Südtirol und dem schweizerischen Znüni.

“Brotzeit” – a traditional Bavarian snack
The word Brotzeit comes from Bavaria and describes a hearty cold snack once enjoyed by farmers, shepherds, craftsmen, and hikers.
It's the Bavarian version of a light bite between meals – similar to the Jause in Austria, Vesper in southern Germany, Marende in South Tyrol, or the Swiss Znüni.

Bitte beachten Sie, dass alle Speisen Spuren von anderen Allergenen enthalten können. | Please note that all dishes may contain traces of other allergens.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | All prices are in Euro, incl. VAT



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

- D E S S E R T S -

- D E S S E R T -

Palatschinken

mit Marmelade oder Eis 8,90
A, C, G

Kaiserschmarren

mit Apfelmus oder Zwetschgenröster 14,90
Extra Apfel- oder Zwetschgenröster 1,50
A, C, E, G, H, M, N

Strudel nach Wahl

Apfel- oder Topfenstrudel 7,90
mit Vanillesauce, Eis oder Sahne 8,90
A, C, G, H, L,

Tiramisu

Hausgemachtes Tiramisu im Glas 7,90
A, C, F, G, H, O

Crème Brûlée

Französische Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerschicht 6,90
C, G

Kuchen-Kreation des Tages

Entdecken Sie unsere täglich wechselnde Kuchenauswahl 6,90
A, C, E, F, G, H, L

Gemischter Eisbecher

Erfrischend und individuell – mit Eis 7,90
Ihrer Wahl und Sahne
ohne Sahne 7,20
C, E, G, H

Eiskaffee

Gekühlter Kaffee mit Vanilleeis und sahnigem Topping 8,40
C, E, G, H

1 Kugel Eis

Vanille, Erdbeere, Schoko, Schlumpfeis, Stracciatella u.v.m. 2,20
A, C, E, G, H

Pancakes

with jam or ice cream 8,90
A, C, G

Kaiserschmarren

Fluffy pancake with apple or plum sauce 14,90
extra apple or plum compote 1,50
A, C, E, G, H, M, N

Strudel of your choice

Apple or curd cheese strudel 7,90
with vanilla sauce, ice cream or cream 8,90
A, C, G, H, L,

Tiramisu

Homemade tiramisu in a glass 7,90
A, C, F, G, H, O

Crème Brûlée

French vanilla cream with caramelized sugar layer 6,90
C, G

Daily Cake Creation

Discover our daily changing cake selection 6,90
A, C, E, F, G, H, L

Ice cream Sundae

Refreshing and individual – with ice cream of your choice 7,90
without whipped cream 7,20
C, E, G, H

Iced Coffee

Chilled coffee with vanilla ice cream and creamy topping 8,40
C, E, G, H

1 scoop of ice cream

Vanilla, strawberry, chocolate, Smurf ice cream, stracciatella and other flavours 2,20
A, C, E, G, H



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

- ALKOHOLFREI -

Cola Flasche	F, H, M	(0,33 l)	4,00
Limo	F, H, M	(0,3 l)	3,90
Orangen- oder Zitronenlimonade, Spezi, Almdudler		(0,5 l)	4,90
Cola	F, H, M	(0,3 l)	3,90
Cola, Cola Light, Cola Zero		(0,5 l)	4,90
Soda	H	(0,3 l)	3,50
Soda Zitrone, Soda Holunder, Schiwasser		(0,5 l)	4,50
Mineralwasser prickelndes Mineralwasser		(0,7 l)	6,90
Mineralwasser stilles Mineralwasser		(0,3 l) (0,7 l)	3,50 5,90
Eistee	F, H, M	(0,3 l)	3,90
Eistee Zitron, Eistee Pfirsich		(0,5 l)	4,90
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Wildberry, Tonic	F, H	(0,2 l)	4,00
Red Bull Red Bull, Easy Lemon, Wassermelone, Fizzy Peach, Simply Cola, Kokoa-Blaubeere, Iced Gummy Bear	F, H, M	(0,25 l)	4,50

- NON ALCOHOLIC -

Cola bottle	F, H, M	(0,33 l)	4,00
Lemonade	F, H, M	(0,3 l)	3,90
Lemon Soda, Spezi, Almdudler		(0,5 l)	4,90
Cola	F, H, M	(0,3 l)	3,90
Cola, Diet Cola, Cola Zero		(0,5 l)	4,90
Sparkling water	H	(0,3 l)	3,50
with lemon, elderflower or raspberry flavour		(0,5 l)	4,50
Mineral water sparkling mineral water		(0,7 l)	6,90
Mineral water still mineral water		(0,3 l) (0,7 l)	3,50 5,90
Iced Tea	F, H, M	(0,3 l)	3,90
lemon or peach		(0,5 l)	4,90
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Wildberry, Tonic	F, H	(0,2 l)	4,00
Red Bull Red Bull, Easy Lemon, Watermelon, Fizzy Peach, Simply Cola, Cocoa Blueberry, Iced Gummy Bear	F, H, M	(0,25 l)	4,50



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

- A L K O H O L F R E I -

Verschiedene Sorten Säfte

Apfel, Orange, Johannisbeere, Multivitamin,
Banane-Mango, Maracuja, Kirsche, Rote
Traube, Rhabarber, Ananas *(F, H, M)*

Pur	(0,3 l) 4,30
	(0,5 l) 5,30

Gespritz mit Soda	(0,3 l) 3,90
	(0,5 l) 5,10

Gespritz mit Leitungswasser	(0,3 l) 3,60
	(0,5 l) 4,90

Ehrenberger Quellwasser

Glas	(0,3 l) 1,50
	(0,5 l) 2,50

Karaffe	(1,0 l) 4,50
---------	---------------------

- N O N A L C O H O L I C -

Various juices

Apple, Orange, Blackcurrant, Multivitamin,
Banana-Mango, Passion fruit, Cherry, Red
grape, Rhubarb, Pineapple *(F, H, M)*

Juice only	(0,3 l) 4,30
	(0,5 l) 5,30

Half juice, half soda water	(0,3 l) 3,90
	(0,5 l) 5,10

Half juice, half tap water	(0,3 l) 3,60
	(0,5 l) 4,90

Our special Ehrenberg Spring Water

Glas	(0,3 l) 1,50
	(0,5 l) 2,50

Carafe	(1,0 l) 4,50
--------	---------------------

EHRENBERGER QUELLWASSER

Unser Ehrenberger Quellwasser stammt aus einer natürlichen Quelle. Auf seinem langen Weg durch die unterschiedlichen Gesteinsschichten der Berge wird das Wasser natürlich filtriert und gereinigt. Auch lösen sich aus dem Stein Mineralsalze und Spurenelemente, was diesem Bergquellwasser seinen guten Geschmack und seine gesundheitsfördernde Wirkung verleiht.

Our Ehrenberg spring water comes from a natural source. On its long journey through the various rock layers of the mountains, the water is naturally filtered and purified. Minerals and trace elements are also released from the stone, giving this mountain spring water its good taste and health-promoting properties.



- SALZ - STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

- B I E R -

Kaiser Bier vom Fass	A (0,3 l) 4,00
Kaiser Bier vom Fass	A (0,5 l) 5,40
Gösser Naturradler vom Fass	A (0,3 l) 4,00
Gösser Naturradler vom Fass	A (0,5 l) 5,40
Helles Weizen	A (0,5 l) 5,40
Dunkles Weizen	A (0,5 l) 5,40
Weizen alkoholfrei	A (0,5 l) 5,00
Radler (süß oder sauer)	A (0,5 l) 5,40
Radler alkoholfrei	A (0,5 l) 5,50
Gösser alkoholfrei	A (0,5 l) 5,00
Hefeweizen-Cola »Mohren«	A (0,5 l) 5,40
Hefeweizen-Sprite »Russ«	A (0,5 l) 5,40
Zipfer	A (0,3 l) 4,00
Zipfer	A (0,5 l) 5,40

- B E E R S -

Kaiser lager, draft	A (0,3 l) 4,00
Kaiser lager, draft	A (0,5 l) 5,40
Gösser Shandy, draft	A (0,3 l) 4,00
Gösser Shandy, draft	A (0,5 l) 5,40
Light wheat beer	A (0,5 l) 5,40
Dark wheat beer	A (0,5 l) 5,40
Non-alcoholic wheat beer	A (0,5 l) 5,00
Shandy – sweet or sour	A (0,5 l) 5,40
alcohol-free shandy	A (0,5 l) 5,50
Non-alcoholic Gösser	A (0,5 l) 5,00
Wheat beer–Coke »Mohren«	A (0,5 l) 5,40
Wheat beer–Sprite »Russ«	A (0,5 l) 5,40
Zipfer lager	A (0,3 l) 4,00
Zipfer lager	A (0,5 l) 5,40

- W E I N -

Zweigelt, Hausmarke	A, H (1/8 l) 4,20
Grüner Veltliner, Hausmarke	A, H (1/8 l) 3,70
Gespitzter rot/weiß, süß/sauer	A, H (1/4 l) 4,70
Rosé (süß oder sauer)	A, H (1/8 l) 4,70
Grauburgunder, edelsüß	A, H (1/8 l) 4,70

- W I N E S -

Zweigelt, house red	A, H (1/8 l) 4,20
Grüner Veltliner, house white	A, H (1/8 l) 3,70
Sprizz red or white, sweet or sour	A, H (1/4 l) 4,70
Rosé wine – sweet or sour	A, H (1/8 l) 4,70
Grauburgunder, sweet	A, H (1/8 l) 4,70

Eine große Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte. Blättern
Sie gerne weiter und entdecken Sie unsere exzellenten
österreichischen Weine.

Our wine list offers a wide selection. Browse through and enjoy
our fine Austrian wines.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | All prices are in Euro, incl. VAT



-SALZ- STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

- LONGDRINKS -

Campari Soda	A, H	7,50
Campari Orange	A, H	8,00
Wodka Bull	A, H	8,50
Hendrick's Tonic	A, H	10,00
Amaretto	A, H	9,00
Wodka Lemon	A, H	8,50
Bacardi Cola	A, H	8,50
Gin Tonic	A, H	8,50
Bombay Tonic	A, H	9,50
Wodka Orange	A, H	8,50
Aperol Spritz	A, H	7,50
Hugo	A, H	8,50
Lillet Wild Berry	A, H	8,50
Limoncello Sprite	A, H	8,50

- SCHNAPS - LIQUOR

Tequila gold/silber	A, H (2 cl)	4,50
Calvados	A, H (2 cl)	4,50
Grappa	A, H (2 cl)	3,60
Berliner Luft	A, H (2 cl)	3,50
Obstler, Zirben, Marillen, Williams, Haselnuss, Enzian, Vogelbeere	A, H (2 cl)	3,80

- COGNAC - WHISKEY RUM

Asbach	A, H (2 cl)	4,50
Havanna Club 3	A, H (2 cl)	5,50
Havanna Club 7	A, H (2 cl)	6,60
Jameson, Balentines, Johny Walker	A, H (2 cl)	5,50
Hennesey	A, H (2 cl)	6,00
Bacardi/Pitu	A, H (2 cl)	4,50

- MAGENBITTER - BITTERS

Jägermeister	A, H (2 cl)	3,80
Fernet Branca	A, H (2 cl)	3,80
Averna Sour/Montenegro	A, H (4 cl)	6,50
Ramazotti	A, H (4 cl)	6,50



- SALZ - STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

- HEISSE - GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Verlängerter	H	3,20
Schaumiger Cappuccino	G	3,70
Latte Macchiato	G	4,20
Espresso	H	3,20
Doppelter Espresso	H	5,90
Haferl Kaffee	H	5,70
Affogato	L, E, C, G, H	6,90

Heiße Schokolade

mit Sahne	G	4,30
ohne Sahne	G	3,70
Heiße Weiße Schokolade		
mit Sahne	G	4,80
ohne Sahne	G	4,20

Teespezialitäten

Schwarzer oder Grüner Tee	A, H	3,90
Früchte-, Kamillen-, Kräuter-, Ingwer Zitrone-, Rotbusch Vanille oder Pfefferminztee	A, H	3,90
Jagertee (nur im Winter)	A, H	4,90
Glühwein (nur im Winter)	A, H	4,90

- HOT DRINKS -

Speziality Coffees

Americano	H	3,20
Cappuccino	G	3,70
Latte	G	4,20
Espresso	H	3,20
Double Espresso	H	5,90
Mug of coffee	H	5,70
Affogato	L, E, C, G, H	6,90

Hot Chocolate

with whipped cream	G	4,30
without whipped cream	G	3,70
Hot White Chocolate		
with whipped cream	G	4,80
without whipped cream	G	4,20

Speziality Teas

Black or green tea	A, H	3,90
Fruit, Chamomile, Herbal, Ginger-Lemon, Rooibos- Vanilla or Peppermint tea	A, H	3,90
Jagertee – tea with Austrian rum	A, H	4,90
Mulled wine	A, H	4,90



- SALZ - STADL

GASTHOF

EINKEHREN • GENIESSEN • FEIERN

Neben den angeführten Weinen bieten wir weitere
Flaschenweine an – unser Team berät Sie gerne.

In addition to the listed wines, we offer a selection of other
bottled wines – our staff will be happy to assist you.

- R O T W E I N E -

Tchida

Zweigelt | Burgenland
2020 | fruchtig (fruity)

Salzstadl (Lentsch)

Blauer Zweigelt | Niederösterreich
21-22 | trocken (dry)

Alexander Artner Barrique

Blaufränkisch | Österreich
2017 | trocken (dry)

Goodvines

Cabernet Sauvignon
Alkoholfrei (Alcohol-free)

Kirchknopf

Burgenland
2021 | trocken (dry)

Primitivo Puglia

Italien | 2022

Steiner Grauer Burgunder

Blaufränkisch | Österreich
fruchtig (fruity)

Ehrenberg

Blaufränkisch | Burgenland
2021 | trocken (dry)

Alexander Artner

Cuvée | Burgenland
2021 | trocken (dry)

- R O S É -

Lust und Laune

ZW & PN | Niederösterreich
2023 | fruchtig (fruity)

Goodvines

Alkoholfrei

Alexander Artner

Blaufränkisch
Burgenland
2023 | fruchtig (fruity)

- W E I S S W E I N E -

Keltenwein Sandberg

Grüner Veltliner | Niederösterreich
2017 | fruchtig (fruity)

Doppio Passo

Sizilien | 2021

Kunstwerk

Niederösterreich
2023 | fruchtig (fruity)

Tschida

Chardonnay | Burgenland
2021 | trocken

Trummer

Sauvignon Blanc | Steiermark
2022 | trocken

Ehrenberg

Grüner Veltliner | Niederösterreich
2022 | fruchtig (fruity)

Goodvines

Alkoholfrei | 2019

Salzstadl (Lentsch)

Welschriesling | Burgenland
21-23 | fruchtig (fruity)

Rotes Haus Vienna

Wiener Gemischter Satz
2019 | fruchtig (fruity)

Tamburino Sardo

Italien | 2022