

ASITZBRÄU

**SPEISE  
KARTE**

25.09. - 03.10.2021  
**10 OKTOBERFEST  
2021**



DIGITAL VERSION  
CONTACT TRACING

**ASITZBRÄU OKTOBERFEST**

10 JAHRE

# OKTOBER FEST

## O'zapft is ...

### Gschmackig und knackig

Am liebsten kaufen wir bei den heimischen Bauern ein. „Wir haben alles. Und wir haben es in sensationeller Qualität“, ist unser Küchenchef Robert Reichmayr überzeugt. Fleisch, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte – einfach das Beste aus der Region. Das Produkt ist der Star. Deshalb hat er sich auch für das Gustino Schwein entschieden. Als Inbegriff höchster Qualität wurde es zum besten Markenfleisch Österreichs gewählt. Und deshalb kommt auch ausschließlich das naturbelassene, unjodierte Ausseer Steinsalz in seine Töpfe. Von Hand abgebaut und gemahlen, beeindruckt das Speziatsalz mit außergewöhnlichem Geschmack.

Selbstverständlich bereiten wir alle Speisen frisch zu. Von den raffinierten Saucen über Salatdressings bis hin zu Kaiserschmarrn und Kuchen ist alles selbstgemacht. Natürlich auch Brot und Gebäck, das in der Krallerhof-Bäckerei gebacken wird.



In Europas  
höchstgelegenen  
historischen  
Braumuseum!

Die unbeschreibliche Bergkulisse, die schönen Grasberge, die ausgezeichnete Luft – bei uns im AsitzBräu gibt es viel zu genießen. Die original Brauhaus-Kulinarik, das würzige, bernsteinfarbene AsitzBräu-Bier und natürlich der charmante Service. Erleben Sie zwangloses Hüttenambiente inmitten historischer Brauhaus-Exponate.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Sepp Altenberger

JUBILÄUM

10 JAHRE

# ASITZBRÄU OKTOBERFEST DIE BRETTL'N

JUBILÄUM

10



### DEFTIGES KAS-BRETTL

Obazda, Bavaria Blue, 12-monatiger Bergkäse, Heu gereifter Ziegenkäse, Feigensenf, Trauben, Butter, Essiggemüse, Brezel, Semmel und hausgemachtes Schwarzbrot

2 Personen

29,90 €

4 Personen

57,50 €

### BROTZEIT-BRETTL

mit Obazda, Grammelschmalz, kaltes Schweinsbrat'l und Surbrat'l zum selber schneiden, Honigschinken, Salzburger Schinkenspeck, Pfefferwürstel, Landjäger, 12-monatiger Bergkäse, Essiggemüse, Radieschen, Senf, Kren, gekochte BIO Eier, Butter, Brezel, Semmel und hausgemachtes Schwarzbrot

2 Personen

33,90 €

4 Personen

64,90 €

### SPECKBRETTL

Schinkenspeck, Karreespeck und Bauchspeck von der Wollsau, Essiggurkerl, gekochte BIO Eier, Radieschen, Kren, Senf, Brezel, Semmel und hausgemachtes Schwarzbrot

2 Personen

34,90 €

4 Personen

68,90 €

10 JAHRE

# ASITZBRÄU OKTOBERFEST

AUS DEM SUPPENKESSEL

JUBILÄUM

10

## GULASCHSUPPE

mit Semmel

6,90 €

## WIESEN EINTOPF

mit Ochsenbrühe, Ochsenfleisch, Hühnerfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln

- klein

6,90 €

- groß

11,90 €

## OCHSENBRÜHE

mit Kaspressknödel oder Frittaten und frischem Schnittlauch

6,50 €

## TOMATENCREMESUPPE

mit in Weißbier eingelegten Tofuwürfeln und Stangensellerie



6,50 €



10 JAHRE

# ASITZBRÄU OKTOBERFEST

ZUR VORSPEISE GIBT'S

JUBILÄUM

10



## TATAR VOM LEOGANGER BIO-STIER (160g)

18,90 €

vom Bauer Ganschnigg mit Trüffelcreme, Wachtelei, Südtiroler Trüffel, Sauerrahmbutter und Weißbrot

## 1 OZ CAVIAR IMPERIAL OSSIETRA BAERI

58,- €

vom Stör mit Wachteleier, Blinis, Zwiebel, Butter und Kräuter

## CALIFORNIA ROLL „BAVARIA“

17,00 €

mit gebeiztem Lachs, Avocado, schwarzer Sesam und Rinderfilet, Wasabi und Knoblauchmayonnaise

## AYURVEDISCHE „ASITZ“ BOWL



11,50 €

mit Quinoa, Curry, Bergkräuterpesto, Wurzelgemüse, Avocado, Tomate, Nüsse und Mango-Dressing

### - MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS

16,50 €

mit Ossiettra Baeri Caviar



10 JAHRE

# ASITZBRÄU OKTOBERFEST

JUBILÄUM

VEGETARISCHES UND VEGANES GIBT'S AUCH

10



## SPINAT MOZZARELLAKNÖDEL

auf Tomaten-Gemüseragout, Rucola und Bergkäse

14,- €

## RÖSTI

mit Chiligemüse und Sauerrahmsauce,  
Rucola und Bergkäse

13,50 €



## OFENKARTOFFEL

mit Bohnenragout, gebratenen Tofuwürfel  
und Salatbouquet

15,- €

## GESCHMORTER KÜRBIS

mit Birnenchutney, Kartoffelpüree  
und veganer Rotweinsauce

14,90 €

10 JAHRE

# ASITZBRÄU OKTOBERFEST

JUBILÄUM

WAS GESUNDES UND VITALES

10

## GEBACKENE MAISHENDLBRUST

auf Kartoffel-Vogerlsalat und steirischem Kernöl

14,50 €



## GRÜNER BLATTSALAT

mit Hausdressing

5,50 €

## GEMISCHTER SALAT

mit Hausdressing

5,50 €

## BIRNEN-VOGERL-SALAT

mit Nüssen, Tomaten, Preiselbeeren  
und Salzburger Ziegenkäse

14,90 €

10 JAHRE

# ASITZBRÄU OKTOBERFEST

AUS DER GEFLÜGELKÜCHE

JUBILÄUM

10

## HALBES MAISHENDL VOM GRILL

mit Pommes  
11,50 €



## HALBE KNUSPRIGE ÖSTERREICHISCHE BAUERNENTE

mit Kartoffelknödel und Blaukraut  
19,- €

## CORDON BLEU VOM BIO TRUTHAHN

mit Putenschinken und Bergkäse gefüllt  
dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren  
17,90 €



10 JAHRE

# ASITZBRÄU OKTOBERFEST

ZWISCHENDURCH ODER ZUR MASS

JUBILÄUM

10



## OBAZDA

mit roten Zwiebeln und Brezel

7,90 €

## WEISSWÜRST'L (1 PAAR)

mit süßem Senf und Brezel

8,50 €

## BIERRETTICH

mit Schmalz und Brezel

8,00 €

## DREIERLEI AUFSTRICH

(Obazda, Grammelschmalz, Kürbiskernaufstrich)  
mit Brezel

6,50 €

10 JAHRE

# ASITZBRÄU OKTOBERFEST AUS DER BRAUHAUSKÜCHE

JUBILÄUM

10

## SAURES KALBSLÜNGERL

(KALBSRAHMBEUSCHEL)

mit Semmelknödel und Sauerrahm

12,90 €

## TAFELSPITZ VOM OCHSEN

mit Röstkartoffel, Wurzelgemüse, kalte Krensaucce und Wiener Schnittlauchcreme

24,- €

## BLUNZENGRÖSTL

mit Krautsalat und Biersaftl

15,- €

## WIENERSCHNITZEL VOM SALZBURGER-KALB

mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

22,50 €

## SCHNITZEL „WIENER“ ART

(VOM GUSTINO SCHWEIN)

mit Pommes & Preiselbeeren

16,90 €



10 JAHRE

# ASITZBRÄU OKTOBERFEST AUS DER BRAUHAUSKÜCHE

JUBILÄUM

10

## KRUSTENBRATEN VOM GUSTINO SCHWEIN

mit Semmelknödel und Sauerkraut

14,50 €



## HOLZOFENKNÖDEL AUS DER ROSENAUER KNÖDELWERKSTATT

Kartoffelteig, Kürbiskerne und Geselchtes gefüllt  
mit getrüffeltem Kraut, Apfelmostreduktion  
und frischem Südtiroler Trüffel

14,90 €

## CREMIGE SPECK-KRAUTSPÄTZLE

in Weißbierrahm, Röstzwiebel

mit grünem Salat

15,- €

## SCHWEINSHAXEN

im Biersaftl mit Sauerkraut und Semmelknödel

14,50 €



10 JAHRE

# ASITZBRÄU OKTOBERFEST

AUS WALD UND WASSER

JUBILÄUM

10



**HIRSCHRÜCKENSTEAK (200g)**  
aus heimischer Jagd mit Steinpilzrahmsauce,  
Rösti und Blaukraut

32,90€

**HIRSCHKALBGULASCH**  
mit gebackenen Schupfnudeln, Blaukraut und  
Preiselbeeren

19,90€

**GARNELENPFANNE**  
3 Stück U5 Garnelen, Gemüse-Kartoffelpfanne  
und Limettenmayonnaise

22,00€

**SEPP'S SAIBLING**  
frisch aus dem Schmiedeteich, im ganzem  
gebraten „Müllerin“ Art mit Petersilienkartoffel  
und Wurzelgemüse

21,00€



10 JAHRE

# ASITZBRÄU OKTOBERFEST

WOS SÜSSES

JUBILÄUM

10



**APFELSTRUDEL**  
mit Vanillesauce oder Schlagobers  
6,50 €

**SACHERTORTE**  
mit Schlagobers  
5,00 €

**FRÜCHTE-OMELETTE**  
mit leichter Topfencreme und Himbeersorbet  
7,50 €

**HAUSGEMACHTE  
MARILLENKNÖDEL  
(2 STÜCK)**  
in Butterbrösel und Marillenröster  
8,90 €

**HAUSGEMACHTER  
KAISERSCHMARRN**  
(bis zu 20 Min. Wartezeit)  
mit Zwetschenröster, Apfelmus  
und Marillenröster  
13,00 €



10 JAHRE

## OKTOBERFEST-SATT BRAUHAUS MAHLZEIT

JUBILÄUM

10

### RÖSTI

mit Chiligemüse, Sauerrahmsauce,  
Rucola und Bergkäse

### HIRSCHKALBSGULASCH

mit gebackenen Schupfnudeln,  
Blaukraut und Preiselbeeren

### SCHWEINSHAXEN IM BIERSAFTL

mit Sauerkraut und Semmelknödel

### GEBACKENE MAISHENDLBRUST

auf Kartoffel-Vogerlsalat und Steirischem Kernöl

### OKTOBERFEST-SATT

Inkl. Berg- & Talfahrt, Brauhaus Mahlzeit  
und 0,5 Liter AsitzBräu-Bier

€ 33,-



# ASITZBRÄU

# 10 OKTOBERFEST 2021



## PROGRAMM 25.09. - 03.10.2021

Täglich Live-Musik  
12:30 - 16:00 Uhr

25.09

SAMSTAG  
ABENDVERANSTALTUNG

12:30 Uhr JUVAVUM 8  
18:00 Uhr K'S LIVE

26.09

SONNTAG

SCHLOSSBERG MUSIKANTEN

27.09

MONTAG

ROSSFELD MUSI

28.09

DIENSTAG

STARKE MANDER 2.0 - UNPLUGGED

29.09

MITTWOCH

LATERNDL TRIO

30.09

DONNERSTAG

DUO BEDEITND

01.10

FREITAG

ZOMMHUCKA MUSI

02.10

SAMSTAG  
ABENDVERANSTALTUNG

12:30 Uhr BÖHMISCHE DER POSTMUSIK SALZBURG  
18:00 Uhr TNG TORPEDOS NEW GENERATION

03.10

SONNTAG

DIE STÜRMISCHE BÖHMISCHE

# 10 OKTOBERFEST 2021

