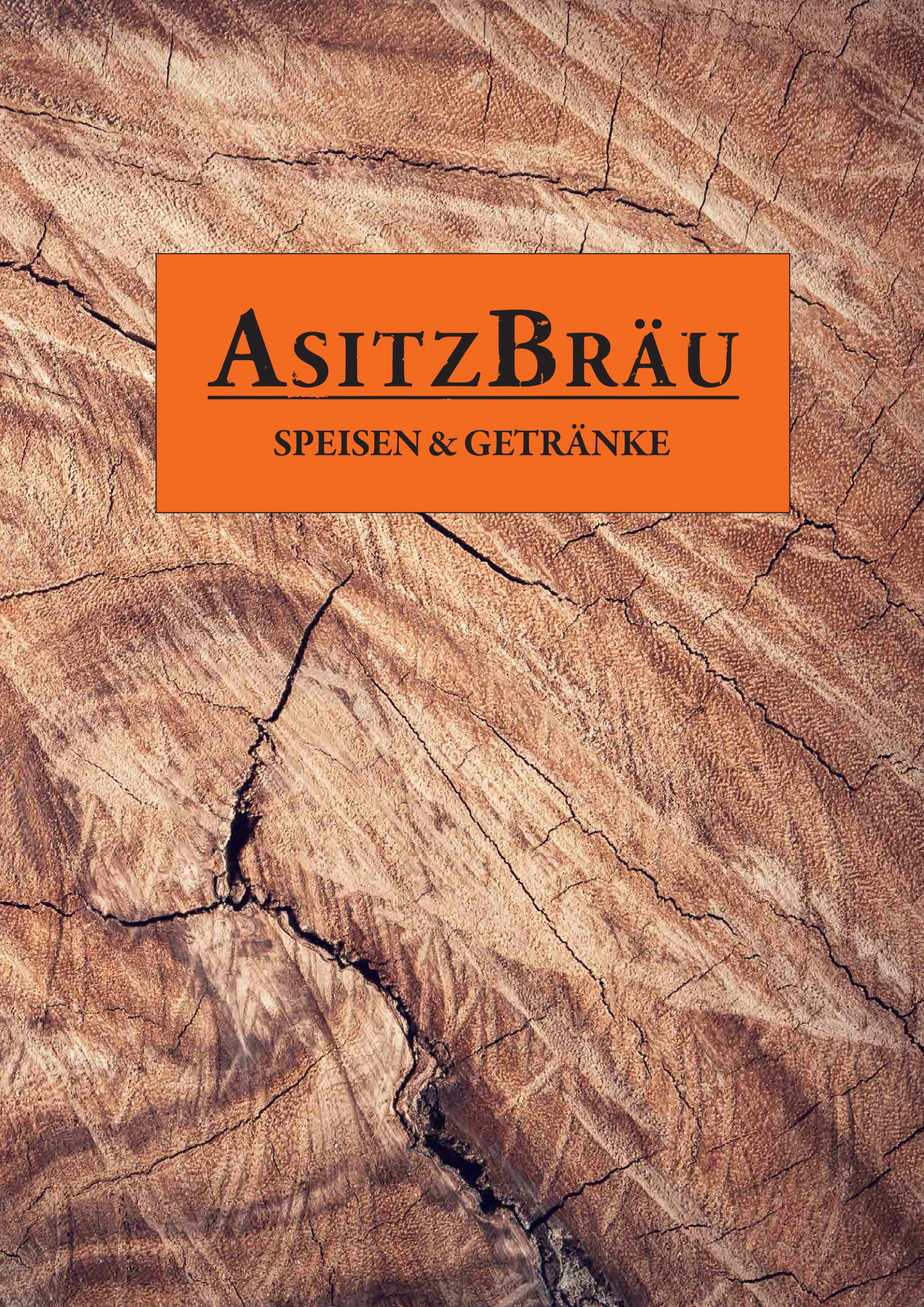


The background of the entire image is a close-up, high-resolution photograph of a wood surface. It shows a complex pattern of concentric and radial growth rings, with various shades of brown, tan, and beige. Numerous fine, dark cracks and larger, more prominent fissures are scattered across the surface, adding to its organic and textured appearance. In the center of the image, there is a solid orange rectangular box. Inside this box, the text "ASITZBRÄU" is written in a large, bold, black serif font. The letters are closely spaced, and the "B" is particularly large and stylized. A thin black horizontal line is positioned directly beneath the main text.

ASITZBRÄU

SPEISEN & GETRÄNKE

SPEISEN

FOOD

FEINE VORSPEISEN

FINE STARTERS

Ayurvedische Asitz-Bowl VEGAN (H, D) 16,50

mit Quinoa, Tomaten, Karotten, Avocado, geröstete Nüsse und Mango Dressing

Ayurvedic Asitz bowl

with quinoa, tomatoes, carrots, avocado, roasted nuts and mango dressing

mit Lachs 21,00

with salmon

Lachstatar (C, D, G, H) 23,50

mit Kräutertopfen, Pinienkernen und Bio-Ei

Salmon tartar

with herb cream cheese, pine nuts und organic egg

Beef Tatar vom Salzburger Bio-Stier (A, C, G, M, O) (120g) 18,00

mit roten Zwiebeln, Pinienkernen, Parmesanchips, Bergkräuterpesto und Pepperoncini (200g) 25,00

Beef tartar from Salzburg organic ox

with red onions, pine nuts, parmesan, mountain herb pesto and pepperoncini

AUS DEM SUPPENTOPF

HEARTY SOUPS

Kräftige Rindsuppe (A, C, F, G, L, O) 8,50

mit Frittaten

Hearty beef broth

with sliced pancake stripes

Kaspressknödel-Suppe (A, C, F, G, L, O) 9,00

Cheesy bread dumpling soup

Linsensuppe VEGGIE (A) 9,00

mit Semmel oder Hausbrot

Lentil stew

with roll or house bread

Asitz-Suppentopf (A, C, L)
mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse

9,00

Asitz Soup pot
with beef, noodles and vegetables

Hausgemachte Gulaschsuppe (A, C, G, H, N)
mit Semmel, Hausbrot oder glutenfreies Gebäck

9,50

Homemade goulash soup
with roll, house bread or glutenfree bread



Gulaschsuppe

Kaspressknödel-
Suppe

FÜR ZWISCHENDURCH SNACKS

Frankfurter (A, G, M, L) 1 Paar mit Steirerkren, Senf und Semmel Frankfurt sausage 1 pair with horseradish, mustard and kaiser roll	9,00
Pommes Frites VEGAN aus Weinviertler Erdäpfeln mit Ketchup French fries made of Weinviertel potatoes with ketchup	9,50
Kartoffelspalten VEGAN (G) gut gewürzt mit Sauerrahm und Cocktailsauce Potato wedges well-seasoned with sour cream and cocktail sauce	9,50
Ofenfrische Laugenbrezel (A, G, H) mit Liptauer, Grammelschmalz und Kürbiskerntopfen Oven fresh pretzel with three different spreads: Liptauer spread, pork lard with bacon bits, pumpkin seeds curd	12,00
Schinken-Käse-Toast (A, C, G) mit Pommes Frites oder kleinem grünen Salat Ham and cheese toast with French fries or small green salad	12,00
Münchner Weißwurst (A, G, M, L) 1 Paar mit süßem Senf und Laugenbrezel White munich sausage 1 pair with sweet mustard and pretzel	12,50
Asitz Käsejause VEGGIE (A, G, D, H) Variation von Hart- und Weichkäse, Trauben und Chutneys Asitz cheese board Variation of hard and soft cheese, grapes and chutneys	19,00
Extras Ketchup, Mayo, Senf, Kren, Preiselbeeren, BBQ Sauce, Cocktailsauce, Sauerrahmdip ketchup, mayonnaise, mustard, cranberry jam, BBQ sauce, cocktail sauce, sour cream	1,50

KNACKIGE SALATE

CRUNCHY SALADS

Blattsalat **VEGGIE** (A, G, H, L, M, N, O)

8,00

mit Dressing nach Wahl: Hausdressing oder Essig und Öl

Green salad

with dressing of your choice: house dressing or vinegar and oil

Gemischter Salat **VEGGIE** (A, G, H, L, M, N, O)

9,50

mit Dressing nach Wahl: Hausdressing oder Essig und Öl

Mixed salad

with dressing of your choice: house dressing or vinegar and oil

Asitz Bauernsalat **VEGGIE** (A, G, O)

16,00

mit Ziegenkäse, Oliven, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln und Olivenöldressing

Asitz farmer salad

with goat cheese, olives, tomatoes,
cucumbers, onions and olive oil dressing

Knuspriger Backhendlsalat (A, C, E, H)

18,00

mit Kartoffel-Gurken-Salat und steirischem Kernöl

Crispy chicken salad

with potato-cucumber-salad and pumpkin seed oil



HAUSGEMACHTES GEBÄCK

HOMEMADE BREAD

Hausbrot (A, C, G) 2,00
Homemade bread

Semmel **VEGAN** (A) 2,00
Kaiser roll

Glutenfreies Brot 2,00
Gluten free bread

Riesen-Laugenbrezel **VEGAN** (A, G, O) 6,00
XL pretzel

Knoblauchbaguette (A, G) 8,00
mit frischem Schnittlauch
Garlic baguette
with fresh chives



NUDELGERICHTE

PASTA DISHES

Spaghetti Pomodoro **VEGGIE** (A, G, O, L) 15,00
mit Rucola und Parmesan
with rocket and parmesan

Brennnessel-Raviolini **VEGGIE** (A, G, O, H) 17,00
mit Kräutersauce, Parmesan und Bergkräuterpesto
Nettle raviolini
with herb sauce, parmesan and mountain herb pesto

Spaghetti Bolognese (A, C, G, O, L) 17,00
mit 100% Rindfleisch, Rucola und Parmesan
with 100% beef, rocket and parmesan

Bandnudeln mit Rieslingfond und Garnelen (2 Stk.) (15 Min.) (A, B, G) 29,50
mit frischem Knoblauch, Kräutern, Kirschtomaten, Parmesan und Vogerlsalat
Tagliatelle with Riesling stock and prawns (2 pc.) (15 minutes)
with fresh garlic, herbs, cherry tomatoes, parmesan and lamb's lettuce

KARTOFFELECKE

POTATO CORNER

Kartoffelrösti VEGGIE (D, G) mit Grillgemüse, Sauerrahm und Rucola Potato pan rösti with grilled vegetables, sour cream and rocket	16,50
mit geräuchertem Lachs with smoked salmon	24,00
oder mit gebratenem Rinderrücken or with grilled beef	25,00
Tiroler Gröstl (A, C, G) allerlei Bratenfleisch mit Röstkartoffeln, Spiegelei und kleinem Blattsalat Tyrol gröstl all kinds of roast meat with roasted potatoes, fried egg and small green salad	22,50
Ofenkartoffel VEGGIE (G) mit Grillgemüse, Sauerrahm, Parmesan, Rucola und Kirschtomaten Baked potato with grilled vegetables, sour cream, parmesan, rocket and cherry tomatoes	18,00
mit gebratenem Rinderrücken or with grilled beef	25,00

SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES

Spinat-Mozzarella-Knödel (2 Stk) VEGGIE (A, C, G) mit Ratatouille, Parmesan und Vogerlsalat Spinach and mozzarella dumplings (2 pc.) with ratatouille, parmesan and lamb's lettuce	17,00
AsitzBräu Holzofenknödel (2. Stk) (A, C, G, H, O) aus Kartoffelteig mit Rauchwurstfülle, Kürbiskernen, Sauerkraut und Bratensaft Wood fired oven dumplings (2 pc.) potato dumplings with smoked sausage filling, pumpkin seeds, sauerkraut and gravy	18,00
Ayurvedisches Sellerie Steak vom Grill VEGAN (H, L) mit Reis, Rote-Beete, Kräuterpesto und Vogerlsalat Ayurvedic celery steak from grill with rice, beetroot, herb pesto and lamb's lettuce	18,50

KÖSTLICHES AUS DER BRAUHAUSKUCHL

BREWERY HOUSE KITCHEN DELICACIES

Selbstgemachte Paprikawurst (A, G, M, L)
mit Knoblauchbaguette, Senf und kleinem Krautsalat

16,50

Homemade paprika sausage
with garlic baguette, mustard and small coleslaw

Würzige Bauchripperl (G, L, M, F)
mit Kartoffelspalten, Sauerrahm und BBQ-Sauce
Solange der Vorrat reicht!

19,00

Spicy pork belly ribs
with potato wedges, sour cream and BBQ sauce
While stocks last!

Schweineschnitzel "Wiener Art"
vom Gustino Schwein (A, C, G)
mit Pommes frites und Preiselbeeren



19,00

Schnitzel of Gustino pork
with French fries and cranberry jam

Ofenfrischer Krustenbraten vom Gustino Ferkel (A, G)
mit Sauerkraut, Semmelknödel und Bräu Saftl

19,50

Crispy oven-fresh pork roast of Gustino pork
with sauerkraut, bread dumpling and gravy

Veggie Burger **VEGGIE** (A, F, M, L)
Brioche Bun mit Kartoffelrösti, Knoblauch Mayo, Rucola, Käse,
Krautsalat, Tomaten und Kartoffelspalten mit BBQ Sauce

20,00

Veggie Burger
Brioche bun with potato rösti, garlic mayo, rocket salad, cheese,
coleslaw, tomatoes and potato wedges with BBQ sauce

Knusprige Haxe vom Gustino Schwein (A, G)
mit Sauerkraut, Semmelknödel und Bräu-Saftl
Solange der Vorrat reicht!



24,00

Crispy shank of Gustino pork
with sauerkraut, bread dumpling and gravy
While stocks last!

Pinzgauer Kasnock'n VEGGIE (A, G)

18,00

Solange der Vorrat reicht!

Pinzgau cheese dumplings

While stocks last!

Kürbis Risotto VEGGIE (A, H, L, M)

19,00

Pumpkin risotto

1/2 Brathendl aus Österreich (600g)

19,00

mit Pommes frites

Solange der Vorrat reicht!

Half roasted Austrian chicken

with French fries

While stocks last!

Ungarisches Pustagulasch vom Salzburger Stier (C)

22,00

mit Kartoffeln, Spiegelei und Würstelgarnitur

Hungarian Pusta goulash from Salzburg ox

with potatoes, fried egg and sausage garnish

Beef Burger vom Salzburger Stier (200g) (A, C, G, H, L, M, N)

24,00

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

Beef burger from Salzburg ox (200g)

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

Wiener Schnitzel vom Salzburger Premiumkalb (A, C, G)

27,00

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel of Salzburg veal

with parsley potatoes and mountain cranberry jam



Lady Steak (180g) (G, M)

30,00

mit würzigen Kartoffelspalten, Grillgemüse, grüner Pfeffersauce und Kräuterbutter
with spicy potato wedges, grilled vegetables, green pepper sauce and herb butter

BBQ Rumpsteak vom Salzburger Stier (250g) (G, M)

38,00

mit Grillgemüse, würzigen Kartoffelspalten und BBQ Sauce

BBQ sirloin steak from Salzbrug ox (250g)

with grilled vegetables, spicy potato wedges and BBQ sauce

Surf and Turf (180g) 15 min. Zubereitungszeit | 15 min. preparation time (B, G, M)

40,00

mit Grillgemüse, grüner Pfeffersauce und 2 Stk. Garnelen

with grilled vegetables, green pepper sauce and 2 pc. prawns



GRUSS VOM ZUCKERBÄCKER

SWEET TREATS

Hausgemachte Palatschinke (1 Stk.) (A, C, G, H) 8,00
gefüllt mit Nutella oder Marillenmarmelade

Homemade pancake (1 pc.)
filled with Nutella or apricot jam

Gebackene Topfentorte (A, C, G) 8,00
mit Birne und Karamellsauce

Baked curd cake
with pear and caramel sauce

Sachertorte (A, C, G) 8,00
mit Schlagobers

Sachercake
Austrian chocolate cake with apricot
jam filling with whipped cream

Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G, H, O) 9,00
mit Schlagobers oder Vanillesauce

Homemade apple strudel
with whipped cream or vanilla sauce

Germknödel (A, C, G) 12,00
mit Mohn-Butter oder Vanillesauce und Mohn

Yeast dumpling
with poppy seed butter or vanilla sauce and poppy seeds

Hausgemachter Kaiserschmarrn 15 min. Zubereitungszeit (A, C, G) 15,00
mit Zwetschenröster und Apfelmus

Homemade thick, sliced and sugared pancake 15 min. preparation time
served with stewed plums and apple puree



ZUR TISCHRESERVIERUNG:



www.asitzbraeu.com
+43 6583 8246 4555

 @asitzbraeu
 @AsitzBräu