



Bankhammers Wirtshauskultur

**SALZBURGER METZGERKÜCHE
MÜNCHNER BIERLEGENDEN**

GANZTÄGIG WARME KÜCHE



persönlich Vom Metzger

BANKHAMMERS Wirtshauskultur

Gemütlicher Treffpunkt für Einheimische und Gäste.

Gemütlich. Unkompliziert. Humorvoll.

Seit Menschengedenken war das Wirtshaus, die Gastwirtschaft oder auch das Gasthaus ein Ort der Begegnung. Ein Ort, wo sich Menschen treffen, Gedanken austauschen, diskutieren, feiern – sich einfach auf eine unkomplizierte Art und Weise menschlich nahe fühlen. Diese Nähe schafft eine besondere Art von Geselligkeit. Ein Gefühl von Heimat.

Alte Traditionen wie der Frühschoppen haben bei uns immer Saison. Rituale wie das Weißwurstessen versprühen schmackhaft ein besonderes Flair. Zu Mittag mit anderen gemeinsam eine Pause vom Alltag zu nehmen. Am Abend Freunde treffen oder die Arbeit bei einem kühlen Feierabendbier ausklingen lassen.

Und natürlich lässt es sich in einem Wirtshaus bestens feiern.
Jeder Anlass findet den richtigen Raum. Und eine individuelle Karte.

In einem Wirtshaus lässt sich das Leben vielfältig feiern.

Prost Mahlzeit
Ihre Familie Bankhammer

LEBENSMITTELALLERGENE: Über Allergene informieren Sie gerne unsere Serviceleitung, unser Küchenchef oder die Familie Bankhammer.

„WEIL'S BESSER SCHMECKT,

wenn man weiß, wo es herkommt.“

Walter Bankhammer wuchs in einer Metzgerfamilie auf. Schon als kleiner Bub war er nah dran – an den natürlichen Abläufen von Schlachtung und Verarbeitung verschiedener Tiere. Traditionelle Salzburger Fleischgerichte gehören seit jeher zu seinem Alltag. Nicht erst heute schaut er mit Argusaugen auf die Qualität des Fleisches. Als Metzgermeister kennt er sich aus. Und kauft natürlich nur bei Betrieben seines Vertrauens. „Es ist für uns unerlässlich, die Betriebe persönlich zu kennen. Auf ihre gesunde Einstellung zur Tierhaltung und zur Natur legen wir großen Wert. „Heute wissen wir Menschen oft nicht mehr, wie Fleisch eigentlich schmeckt – gutes Fleisch braucht nicht viel, wichtig sind die richtigen Zutaten“, legt Walter Bankhammer besonderen Wert auf die richtige Zubereitung von hochwertigem Fleisch.

*„Ein gutes Fleisch zu kaufen ist das eine, über Generationen verfeinerte
Rezepte zu haben, das andere.“*

BAYRISCHES JAUSENKÖRBERL

Schmankerl für 2 Personen

Obazda, Schweizer Wurstsalat, Kaminwurz vom Metzger Kastner Berchtesgaden, Paprika, 2 Brezn

22,80

SALZBURGER PSCHORR PACKERL

Gustostückerl für 1 Person

Wurzelspeck, Essigwurst, Schlierbacher Schloßkas, Paprika, Salzweckerl

13,80

Goldene Kugel
Bankhammer
Wirtshaus

METZGER FRISCH

Weißwurst vom Kalb (2 Stück) mit Brezn und Bankhammers Weißwurstsenf	7,90
Salzburger Kalbsbratwurst mit Sauerkraut und gerösteten Erdäpfeln	13,50
Lettners Frankfurter mit Senf, Kren und Handsemmel	6,20

BOSNA

6,80

JAUSE UND GABELBISSEN

Schweinsbrat mit Senf, Kren, Pfefferoni und Bierweckerl	11,90
Ofenfrischer Leberkäse mit Senf, Gurkerl und Bierweckerl „Wenn er aus ist, ist er aus“.	10,00

Im Glas serviert:

Zuviel? Einfach Deckel schliessen und mit nach Hause nehmen.

Essigwurst von der Speckwurst mit Zwiebel und Bierweckerl	9,80
Hausgemachter Obazda (Bayrische Spezialität) mit 2 Brezn	11,80
Schweizer Wurstsalat und Bierweckerl	9,80

KINDER GOLDKUGEL

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	13,40
Grillwürstel mit Pommes frites	9,60
1 Semmelknödel mit Bratensaft	6,50
Portion Pommes frites	6,50

HEISS AUS‘M SUPPENKESSL

Original Kugel-Suppentopf	8,20
Echte Rindssuppe mit Kaspreßknödel	6,80
Echte Rindssuppe mit Frittaten	5,80

SALATE FRISCH UND GRÜN

Bunte Salatschüssel mit gebratener Polenta und gegrillter Hendlbrust	16,20
Bunter Salatteller mit Kaspreßknödel	13,50
Bunter Salatteller mit Eisl´s Bio-Schafskäse Honigsüß	13,80
Kleiner gemischter Salat	5,50

VEGETARISCH

Gerösteter Knödel mit Ei und grünem Salat	13,50
Ofenfladen mit Feigen, Eisl´s Schafskäse, Kirschtomaten und Rucola	16,80
Ofenfladen mit Räucherlachs, Dillcreme und Rucola	16,80

WOCHEN GERICHTE

Immer sonntags	Gefüllte Kalbsbrust mit hausgemachtem Erdäpfelsalat	16,80
----------------	---	-------



AM BUFFET SELBST ZUGREIFEN

IN DER SCHWEMME GEHT'S ZU WIE AM MARKT.

KALTE UND WARME SPEISEN FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN HUNGER. HINGEHEN, GUSTIEREN, EINFACH MITNEHMEN.

Alle Preise in Euro.

Gaumen Helden



Hopfen legenden

FEINSTES VOM RIND

Unsere Ochsen, vorwiegend der Rasse Pinzgauer aus eigener Schlachtung, wachsen vor den Toren der Stadt Salzburg beim Madlbauer in Anif auf.

Frisches Tatar vom Madlochen fertig serviert mit Toast, 25 dag	20,20
Saftgulasch vom Ochsen (Wadschunken) mit Semmelknödel	16,80
<i>Bier-Empfehlung: Augustiner Pils</i>	
Kleines Gulasch mit Handsemmel	10,20
Ochsenburger 100% Rindfleisch mit Pommes	15,80
Gusto-Ochsen (Tellerfleisch) mit Röstkartoffel, Schnittlauchsauce, Apfelkren	17,80

Echte österreichische Spezialität

GUSTOSTÜCKERL VOM KALB

Bei uns gibt es ausschließlich traditionelle österreichische Milchkälber aus bäuerlicher Haltung. Die Kälber werden bis maximal 100 / 120 kg landwirtschaftlich gehalten, „sauen“ entweder direkt bei der Mutter oder werden je nach Körpergewicht mit 3 bis 12 Liter Vollmilch gefüttert. In den letzten 30 Jahren wurde das in unserer Region sehr hochwertige Kalbfleisch immer mehr vom Putenfleisch verdrängt. Vielleicht liegt es an der einfachen Art, Pute abzubraten. Kalbfleisch richtig kochen ist dagegen eine Kunst.

Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	23,80
---	-------

Bier-Empfehlung: Dunkles Augustiner Bier

KLASSIKER VOM SCHWEIN „Wann a aus is, is a aus!“

Der Schweinsbraten wird täglich frisch eingebraten – mittags in begrenzter Stückzahl.

Schweinsbraten vom Landschwein aus der Schulter, eher mager, mit Semmelknödel, Erdäpfel und Krautsalat	17,80
<i>Bierempfehlung: Helles Augustiner Bier</i>	
Spareribs mit Pommes und Dipsauce	17,60
Wiener Schnitzel vom Schwein mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	16,60

DAS BESTE VOM HUHN

Johann Titz, Steiermark. Beste Qualität.

Backhendlbrust mit hausgemachtem Erdäpfelsalat	17,20
Bunte Salatschüssel mit gebratener Polenta und gegrillter Hendlbrust	17,20

„Aus der Metzgerküche kommen echte Originale und Klassiker. Da jubelt der Gaumen!“

ORIGINAL AUGUSTINER MÜNCHEN

*Quartl 0,25l

**Halbe 0,50l

Bier vom Fassl

Augustiner Lagerbier Hell	Quartl	3,00
Augustiner Lagerbier Hell	Halbe	5,10
Augustiner Dunkel	Quartl	3,00
Augustiner Dunkel	Halbe	5,10
Augustiner Edelstoff hell	Quartl	3,00
Augustiner Edelstoff hell	Halbe	4,90
Augustiner Weißbier Hell		
Flaschengärung	Flasche 0,5 l	5,30
Augustiner Pils	Flasche 0,33 l	4,80
Radler	Quartl	3,00
Radler	Halbe	5,10
Unertl Weißbier alkoholfrei	Flasche 0,5 l	5,30
Augustiner Hell alkoholfrei	Flasche 0,5 l	5,30

INFORMATIVES ÜBER UNSERE SCHWEINSBRATEN

Unser Schweinsbraten und warum unsere Soße dünn ist

Wir machen unseren Schweinsbraten traditionell immer noch wie eh und je! Dadurch wird auch die Sauce leicht und bekömmlich. Auch, weil sie ohne Suppenwürfel, Mehl, Zucker und sonstige Zusatzstoffe zubereitet wird.

Die Herstellung: Die Schweinsschultern werden leicht eingeschnitten, mit Salz und frischem Knoblauch eingerieben, mit Kümmel bestreut und mit einem Stück Butter und Erdäpfel (aber ohne sonstiges Gemüse) eingebraten. Und das frisch 2-3 mal am Tag! Das Fleisch wird dann während des Bratens mehrmals mit Wasser übergossen. Die entstehende Soße enthält nur eine leichte Bindung durch die Erdäpfel. Das Fettrandl schneiden wir nicht weg, das gehört unbedingt dazu und gibt Geschmack.

Salz reguliert u.a. den Flüssigkeits- und Hormonhaushalt. **Kümmel** fördert Verdauungsenzyme, lindert das Völlegefühl, probates Mittel gegen Seitensprung. **Knoblauch** stärkt Herz-Kreislauf und Immunsystem, hat blutverdünnende Eigenschaften, senkt Blutfett- und Blutzuckerwerte.

Die Soße ist der reine Bratensaft, der durch ein Stück Butter und mehrmaliges Übergießen entsteht. Die Bindung kommt nur durch die Erdäpfel, die mitgebraten werden.

Beilagen sind der Semmelknödel aus Dampfl-Semmeln ohne Bachhilfsmittel, mit Eier, Milch, Butter und dazu unser hausgemachter Krautsalat

Original Augustiner



LAGERBIER HELL

Alkoholgehalt: 5,2 % Vol • Stammwürze: 11,5 %

Glänzt mit einem schlanken, ausgewogenen Körper und besitzt neben einer angenehmen Spritzigkeit eine samtig weiche Hopfenbittere. Vom Geruch erinnert er an ein frisches kraftspendendes Frühlingslüfterl oder einen sonnigen Morgen im Mai.

EDELSTOFF

Alkoholgehalt: 5,6 % Vol • Stammwürze: 12,7 %

Bedingt durch die lange Lagerzeit erscheint sein Aroma etwas milder oder ruhiger zu sein. Er aber spielt mit seiner hintergründigen Vollmundigkeit und bleibt dabei immer attraktiv spritzig. Er verleiht jedem gelungenen Tag das gewisse etwas und in ihm spiegelt sich das Besondere der Augustiner Brauerei, einfach ein edler Stoff.

PILS

Alkoholgehalt: 5,6 % Vol • Stammwürze: 12,4 %

Wirkt im Trunk sehr elegant und attraktiv schlank. Es hat eine angenehm feinherbe, trockene Hopfenbittere. Das Augenmerk liegt hier eindeutig auf der ausgeprägten Hopfenblume, die durch die Verwendung von feinsten Aroma-Hopfensorten entsteht. Einfach ein schönes bayerisches Pils und der krönende Abschluss eines bierigen Abends.

DUNKEL

Alkoholgehalt: 5,6 % Vol • Stammwürze 13,4 %

Allein schon durch den Geruch von milden Röstaromen, Karamell und Kakao-Noten erkennt man die Einzigartigkeit dieses Bieres. Hier vereinen sich bei jedem Schluck bayerische Lebensart und Augustiner Brautradition. Ein Bier, das Gemütlichkeit und innere Ruhe verleiht.

WEISSBIER

Alkoholgehalt: 5,4 % Vol • Stammwürze: 12,4 %

Durch die traditionelle Flaschengärung entwickelt sich in diesem Bier ein fruchtiger, angenehm voluminöser Körper. Dieser wirkt aber nie dominant, sondern unterstreicht die Spritzigkeit und erfrischende Wirkung dieser Sorte. Es ist ein wunderbarer Begleiter zur bayerischen Weißwurst, zum Leberkas oder der traditionellen „Wurst in der Bria“.

MAXIMATOR

Alkoholgehalt: 7,5 % Vol • Stammwürze: 18,5 %

Durch die extra lange und kalte Lagerung entsteht ein weicher, vollmundig abgerundeter Körper. Er erinnert an Kakao, dunkle Schokolade, Kletzenbrot und hausgemachtes Stollwerk. Er ist ein Muss in der Fastenzeit, denn „Flüssiges bricht das Fasten nicht“.

HELLER BOCK

Alkoholgehalt: 7,5 % Vol • Stammwürze: 16,5 %

Sein hocharomatischer, kräftiger Körper wird umspielt von einer milden Hopfenbittere und dem zarten Duft von Honig. Die gefühlte Leichtigkeit gepaart mit seiner Süffigkeit sind nicht zu unterschätzen, er ist ein Charakterkopf.

OKTOBERFESTBIER

Alkoholgehalt: 6,3 % Vol • Stammwürze: 13,7 %

Aufgrund der mehrmonatigen Lagerdauer entsteht ein weicher, abgerundeter Körper. Die Vollmundigkeit dieses Bieres ist aber trotzdem deutlich zu spüren. Dieses Bier aus dem Holzfass gezapft, weckt die Vorfreude auf das Oktoberfest und spiegelt das einzigartige Lebensgefühl der Wiesn wieder.

> Beim Kauf unserer Bierkrüge bitte auf den Erhalt einer Rechnung achten!

Wein plauderei

OFFENE WEINE

Weingut Stadler, Falkenstein

Grüner Veltliner, weiß	1/4 l	5,80
Grüner Veltliner, weiß	1/8 l	3,10
Zweigelt, rot	1/4 l	5,80
Zweigelt, rot	1/8 l	3,10

Spritzig

G'spritzter weiß oder rot	1/4 l	4,00
Spritzer Aperol	1/4 l	6,80
Sommer Spritzer	1/4 l	3,60
Sommer Spritzer	1/2 l	6,80
Prosecco Aperol	1/4 l	8,00

PROSECCO, SEKT CHAMPAGNER

Dal Bello Prosecco DOC Treviso, Millesimato Brut	0,75 l	35,00
Dal Bello Prosecco DOC Treviso, Millesimato Brut Glas	Glas 0,1 l	5,20
Dal Bello Prosecco DOC Rosé Treviso, Millesimato Brut	0,75 l	38,00
Dal Bello Prosecco DOC Rosé Treviso, Millesimato Brut Glas	Glas 0,1 l	5,20

WEINGUT STADLER

Seit fast 300 Jahren betreibt die Familie Stadler mitten in Falkenstein dieses Familien-Weingut. Rund 35 Hektar Rebfläche werden dabei nach höchsten Qualitätsstandards sowie nach den Prinzipien des „naturnahen Weinbaus“ bewirtschaftet. Breites Weißwein-Sortiment, fruchtige und gehaltvolle Rotweine und prickelnder Sekt und Frizzante.

Alle unsere Weine können Sulfite enthalten.

Weisse Traube

Rote Traube

WEISS WEINE

RIESLING KAMPTALER TERRASSEN DAC

Weingut Willi Bründlmayer, Langenlois-Kamptal Ein ganzer Strauß heller Blüten springt in die Nase, vor allem Akazie, zartgliedrig und apart. 0,75 l 39,00

CHARDONNAY

Johanneshof Reinisch, Tattendorf- Thermenregion Ein Wein mit vielen Gesichtern. Im Duft ist er zunächst sehr intensiv von tropischen Früchten und sogar von Zimt geprägt, und man würde einen mächtigen Gaumen erwarten. Doch dann zeigt er sich sehr frisch, sogar fruchtig und präzise, um schließlich mit einem sehr aromatischen Abgang zu enden. 0,75 l 36,00 1/8 5,80

GRÜNER VELTLINER Wagramer Terrassen

Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal-Wagram Mit würziger Frucht, einer saftigen Frische und pfeffriger Lebendigkeit verfügt der Wein über einen enormen Trinkfluss. 0,75 l 35,00 1/8 5,90

GRÜNER VELTLINER Federspiel

Weingut Emmerich Knoll, Unterloiben-Wachau Zart blättrige Würze, weißer Apfel, tabakige Nuancen und ein mineralischer Touch. Saftig am Gaumen samt einer angenehm integrierten Säurestruktur. 0,75 l 48,00

SAUVIGNON BLANC Südsteiermark DAC

Weingut Wolfgang Maitz, Ratsch-Südsteiermark Im Duft Quitte und Cassis Blätter, am Gaumen würzig, zupackend mit einer festen Struktur. 0,75 l 43,00

GELBER MUSKATELLER 2022, Gebietswein Südsteiermark DAC

Weingut Schauer The ' taste of southern Styria is perfectly reflected in this regional wine 0,75 l 39,00 1/8 5,70

STIERWOSCHA

Alexabder Zöller, Dross, Kremstal Gemischter Satz, bestehend aus den Rebsorten Müller-Thurgau, Grüner Veltliner, Riesling, Roter Veltliner. Vielschichtig, geradlinig und Trinkanimierend mit Charakter. 0,75 l 34,00

ROSÉ UND ROT WEINE

DRINK PINK - ROSÉ vom Zweigelt

Weingut Ernst Frischauf, Rössitz-Weinviertel

Animierender Rosé mit vollreifen Erdbeeren, Noten von Tannennadeln und Stachelbeeren 0,75 l 29,00 1/8 l 4,90

BLAUFRÄNKISCH

Weingut Franz Sommer, Mörbisch-Leithaberg

Saftige Beerenfrucht; am Gaumen Schokolade und dunkle Beeren, weiche Tannine sorgen für einen langen Abgang 0,75 l 35,00 1/8 l 5,90

MERLOT

Johanneshof Reinisch, Tattendorf-Thermenregion

Ein Durft nach Brombeeren und Johannisbeeren, elegant mit kräftigem Körper und fein eingebundenen Tanninen 0,75 l 37,00

QUERBEET ROT (Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot)

Christian Fischer, Sooss-Thermenregion

Dunkles Rubingranat mit violetter Rand, feine saftige Weichselnase, Kräuterwürze, frisch und fruchtig am Gaumen mit einem zarten Hauch von Tannin im Abgang 0,75 l 30,00

KREOS (Blaufränkisch, Shiraz, Zweigelt, Merlot)

Weingut Josef Tesch, Neckenmarkt-Mittelburgenland

In die Nase feine Edelholzwürze und unterlegte Herzkirschnote. Am Gaumen zart nach Zwetschken und Nougat, ein feinwürziger, kraftvoller Speisenbegleiter. Eigentlich nur für Michael Friesacher und Franz Stiller 0,75 l 44,00

Dazu & danach

Mehr Promille

ALKOHOL FREI

Adelholzener Mineral prickelnd oder still	0,25 l	3,20
Adelholzener Mineral prickelnd oder still	0,75 l	5,80
Apfel, Orangen, Johannisbeersaft	0,20 l	3,40
G'spritzter Apfel, Orangen, Johannesbeersaft	0,50 l	4,60
G'spritzter Rhabarbersaft	0,50 l	4,60
G'spritzter Hollersaft	0,50 l	4,10
CocaCola (koffeinhaltig), CocaCola Zero	0,33 l	3,90
Fanta	0,33 l	3,90
Sprite	0,25 l / 0,50 l	2,80 / 4,10
Spezi (koffeinhaltig)	0,50 l	4,40
Von Hermann Vitzthum, Uttendorfer Bier, in Freundschaft geliefert		
Almdudler	0,35 l	3,80
Frisches Wasser (Danke für ihren Servicebeitrag)	0,4 l / 1 l	0,80 / 1,50

KAFFEE & TEE

Naber-Kaffee Wien

Espresso	3,10
Espresso ²	4,10
Verlängerter	3,80
Cappuccino	3,90

Eilles Tee

Assam, Grüntee, Kräutergarten, Kamillentee,	3,40
Pfefferminztee, Früchtetee	
Tee mit Zitrone	3,60
Tee mit Sporer Rum	4,80

HOCH PROZENTIGES

EDELBRÄNDE RESCH UND WOLF SALZBURG

Hochprozentige Klassiker direkt vom städtischen Bauernhof in Salzburg.

Mostbirne 40 % vol.	2 cl	3,50
Zwetschke 40 % vol.	2 cl	3,50
Marille 40 % vol.	2 cl	3,50
Obstler 40 % vol.	2 cl	3,50

GUGLHOF, HALLEIN

Das Beste nach einem Schweinsbraten. Direkt aus der weithin geschätzten Brennerei in der Keltenstadt Hallein. Die Jahrgangsbrände zeigen Charakter und sind wahre Individualisten.

Tauernrogg 42 % vol.	2 cl	6,00
Vogelbeere 40 % vol.	2 cl	7,00

SPORER SALZBURG – GUT FÜR'N MAGEN

Seit 1903 wird hier die Tradition von Familie und Rezepten hoch gehalten. Nach altem Familienrezept, hausgemachter, feinerherber Kräuterbitter. Ein klassischer Digestif.

Sporers Hausmischung 38 % vol .	2 cl	3,50
Zirbe 40 % vol.	2 cl	4,40
Averna	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50

Süsse Verführung

Tag träume

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

Mini-Schaumrolle	2,50
Apfelstrudel mit Schlag	5,80
Topfenstrudel mit Schlag	5,80
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Himbeeren	7,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus, 20 Minuten ab Bestellung	11,20
Original Salzburger Nockerl mit heißen Himbeeren, Zirka 20 Minuten Wartezeit ab Bestellung	23,80

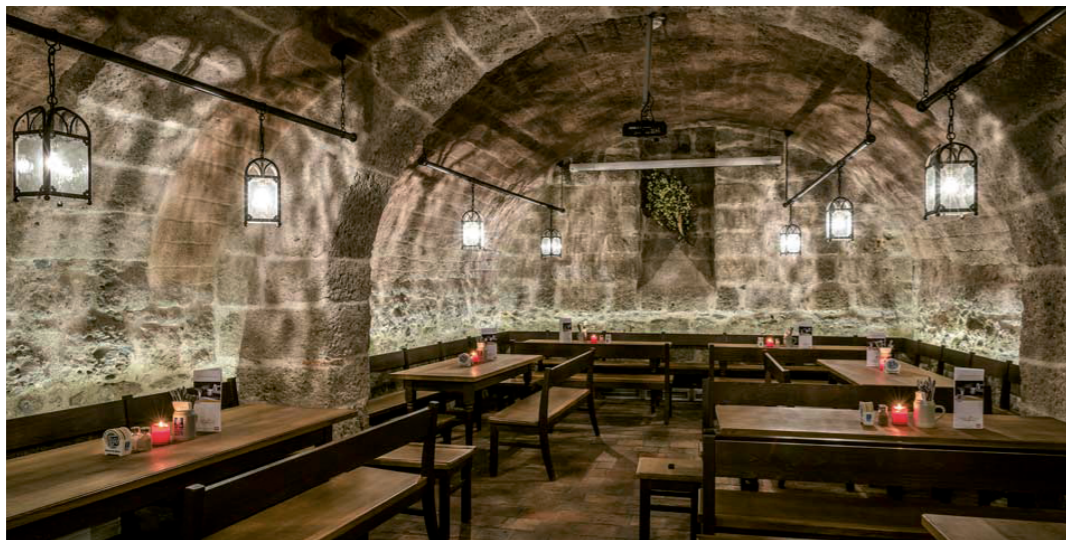
EISL's BIO-SCHAFMILCHEIS

Das erste Eis aus biologischer Schafmilch. Handwerklich hergestellt im Seegut Eisl am wunderschönen Wolfgangsee. Schafmilcheis ist 100% biologisch. Die hochwertigen Kreationen kannst Du in folgenden Geschmacksrichtungen genießen:

Der Gaumentraum wird in einem Glas 130 ml serviert. Vanille, Schoko, Erdbeer, Cookies-Karamell	6,20
---	------

EIN HISTORISCHER KELLER FÜR BIERIGE VERANSTALTUNGEN.

Unser Bierkeller ist für Feiern ab 15 Personen reservierbar.



Goldene-Kugel.at

Ab 11.00

Warmen Leberkas und frische Weißwurst

Ab 11.30

Mittagessen aus der Metzgerküche

NACHMITTAG

ist zum „Untern“ (Jause/Brotzeit).

GANZTÄGIG WARME KÜCHE

*Ein Bier das nicht getrunken wird,
hat seinen Beruf verfehlt.*

Volksmund

SCHWEMM, BÜRGERSTUBE, BIERKELLER, SCHANIGARTEN



Goldene Kugel
Bankhammer
Wirtshaus

