



*Cultura eno-gastronomica della  
famiglia Bankhammer*

**MACELLERIA CON CUCINA SALISBURGHESI  
LEGGENDE DELLE BIRRE DI MONACO DI BAVIERA  
CUCINA APERTA TUTTO IL GIORNO**



## Cultura eno-gastronomica della famiglia BANKHAMMER

### Luogo d'incontro per locali e per turisti.

*Tradizionale, tranquillo, piacevole*

Sin dai tempi più remoti l'osteria, la trattoria o la locanda sono state luoghi d'incontro. Un luogo in cui le persone si incontravano, scambiavano idee, discutevano, festeggiavano, potevano essere umanamente vicine nella maniera più semplice. Questa vicinanza crea un particolare tipo di convivialità, un sentirsi a casa.

Vecchie tradizioni come il "Frühschoppen" (incontrarsi in gruppo in una locanda la mattina per mangiare) sono da noi ancora vive. Rituali come quello di mangiare il würstel bianco creano dal punto di vista culinario un'atmosfera particolare. O a mezzogiorno prendere una pausa dalla vita quotidiana insieme ad altri e la sera ritrovarsi con gli amici concludendo la giornata con una birra fresca.

E ovviamente quale posto migliore per festeggiare se non un'osteria? Per ogni occasione si trova una giusta saletta ed un menu specializzato. In un'osteria si può festeggiare la vita in modi diversi.

*"Prost" e buon appetito*

*La Vostra Famiglia Bankhammer*

ALLERGENI DEI GENERI ALIMENTARI: per informazioni riguardo agli allergeni rivolgetevi alla direzione del personale, al nostro chef di cucina oppure alla famiglia Bankhammer.

### „È PIÙ BUONO,

*se ne si conosce la provenienza“*

Walter Bankhammer è cresciuto in una famiglia di macellai. Già da bambino è sempre stato a contatto con il naturale decorso della mattanza e con le lavorazioni di diverse carni. I piatti di carne tipici della cucina salisburghese appartengono da sempre alla sua vita quotidiana. Non è solo da oggi che egli guarda con attenzione alla qualità della carne, che in veste di mastro-macellaio conosce benissimo, comprando solamente da aziende di fiducia.

“Per noi è essenziale conoscere personalmente le aziende presso cui acquistiamo la carne. Teniamo molto ad un atteggiamento sano nei confronti degli animali. Al giorno d'oggi non conosciamo spesso più il vero sapore della carne – ad una buona carne serve poco, bastano gli ingredienti giusti” dice Walter Bankhammer, che ci tiene molto alla giusta preparazione di carne d'alta qualità.

*“Acquistare una buona carne è la prima cosa, avere ricette raffinate nel tempo da più generazioni, la seconda”*

### SPUNTINO IN CESTINO BAVARESE

*Specialità per 2 persone*

Obazda (formaggio, burro, peperoncino in polvere), 22,80  
insalata di salsiccia affettata svizzera, salsiccia affumicata della macelleria Kastner  
Berchtsgaden, paprica, 2 Brezen

### PACCHETTO PSCHORR DI SALISBURGO

*Piatto per 1 persona*

Speck all'aglio, affettato di würstel all'aceto, formaggio di 13,80  
Schlierbach, paprica, pane con sale

# Gioie per IL PALATO

# Dai, Iniziamo

## FRESCO DAL MACELLAIO

Würstel bianco di vitello (2 pezzi) con Brezen E con senape di Bankhammer per accompagnare il würstel bianco	7,90
Würstel salisburghese di vitello Con crauti e patate arrostate	13,50
Würstel "Frankfurter" Con senape, rafano e pane	6,20

## BOSNA

6,80

## SPUN TINO

Piccolo arrosto di maiale con senape, rafano, peperoncini e pane alla birra	11,90
"Leberkäse" (polpettone) con senape, cetriolino e pane alla birra	10,00

### Servito in un vasetto:

*Era troppo? Chiudete semplicemente il coperchio e portatelo a casa.*

Affettato di würstel all'aceto, speck con cipolla e pane alla birra	9,80
Obadza (formaggio, burro, peperoncino) con 2 Brezen	11,80
Insalata di würstel svizzero e pane alla birra	9,80

## PER I BAMBINI GOLDKUGEL

"Wiener Schnitzel" di vitello con patate fritte	13,40
Würstel alla griglia con patate fritte	9,60
1 canederlo con salsa d'arrosto	6,50
Porzione di patate fritte	6,50

## ANCORA BOLLENTE DALLA PENTOLA

Zuppa originale della Goldene Kugel	8,20
Vero brodo di manzo con canederli al formaggio	6,80
Vero brodo di manzo con tagliolini di crespelle	5,80

## INSALATE FRESCHE & VERDI

Ciotola d'insalata mista con polenta arrostita e petti di pollo alla griglia	16,20
Piatto d'insalata mista con canederlo pressato al formaggio	13,50
Piatto d'insalata mista con formaggio biologico di pecora della fattoria Eisl dolce miele	13,80
Piccola insalata mista	5,50

## VEGETARIANO

Canederlo abbrustolito con uovo e insalata d'endivia	13,50
Schiacciata al forno con pomodorini, formaggio di pecora della fattoria Eisl, rucola	16,80
Schiacciata al forno con pomodori, speck e cipolla	16,80

## PIATTI DELLA SETTIMANA

Ogni domenica	Petto di vitello ripieno con insalata di patate fatta in casa	16,80
---------------	---	-------



## SERVITEVI AL BUFFET

### AL BANCO È COME ANDARE AL MERCATO

PIATTI FREDDI E CALDI PER CHI HA SIA POCA CHE TANTA FAME.  
ANDARVI, GUSTARE, SEMPLICEMENTE PORTAR VIA.

*Tutti i prezzi sono in euro..*

# Eroi del Palato

## MIGLIORI PIATTI DI MANZO

*I nostri buoi, prevalentemente della razza Pinzgauer, di propria macellazione, crescono alle porte della città di Salisburgo presso l'allevatore Madlbauer di Anif.*

Tartare di bue fresco servito con crostini, 25 grammi	20,20
Gulasch di bue con canederlo	16,80
<i>Birra consigliata: Augustiner Pils</i>	
Gulasch piccolo con pane	10,20
Carne di manzo 100% Ochsenburger con patate fritte	15,80
Piatto di carne di bue (piatto di carne) con patate arrostate, salsa all'erba cipollina e rafano alle mele – <i>Autentica specialità austriaca</i>	17,80

## PRELIBATEZZE DI CARNE DI VITELLO

*Da noi ci sono esclusivamente vitelli da latte tradizionali austriaci provenienti da fattorie. I vitelli vengono tenuti soltanto fino ad un peso massimo di 100/120 kg e "bevono" o direttamente dalla madre oppure ricevono in base al peso del corpo da 3 a 12 litri di latte intero. Negli ultimi 30 anni la pregiata carne di vitello è stata rimpiazzata nella nostra regione sempre più dalla carne di tacchino. Forse perché essa è più semplice da arrostito. Cucinare bene la carne di vitello, al contrario, è una vera e propria arte.*

Wiener Schnitzel con insalata di patate fatta in casa e mirtilli rossi	23,80
<i>Birra consigliata: birra scura Augustiner</i>	

## CLASSICI DI MAIALE

*L'arrosto di maiale viene cucinato ogni giorno (a mezzogiorno) in numero limitato.*

Spalla di maiale arrosto (carne piuttosto magra) con canederlo, patate, insalata di crauti	<i>"Quando è finita, è finita!"</i>	17,80
<i>Birra consigliata: birra chiara Augustiner</i>		
Costolette di maiale con patate fritte e salsa dip		17,60
Wiener Schnitzel di maiale con insalata di patate fatta in casa e mirtilli rossi		16,60

## IL MEGLIO DEL POLLO

*Johann Titz, Stiria. Miglior qualità.*

Petto di pollo impanato con insalata di patate fatta in casa	17,20
Insalatiera colorata con polenta fritto e petto di pollo alla griglia	17,20

*"Dalla cucina del macellaio provengono veri piatti originali e classici. Qui gioisce il palato".*

# Legende del Luppolo

## BIRRA ORIGINALE AUGUSTINER DI MONACO DI BAVIERA

\*picola 0,25l

\*\*media 0,50l

### Birra alla spina

Augustiner birra lager chiara	piccola	3,00	
Augustiner birra lager chiara	media	5,10	
Augustiner scura	piccola	3,00	
Augustiner scura	media	5,10	
Augustiner Edelstoff chiara	piccola	3,00	
Augustiner Edelstoff chiara	media	5,10	
Augustiner Weizen chiara	bottiglia 0,5 l		5,30
Fermentazione in bottiglia			
Augustiner Pils	bottiglia 0,33 l		4,80
Radler (birra e limonata)	piccola	3,00	
Radler (birra e limonata)	media	5,10	
Erdinger Weizen analcolica	bottiglia 0,5 l		5,30
Augustiner chiara analcolica	bottiglia 0,5 l		5,30

> All'acquisto dei nostri boccali di birra ricordate di prendere lo scontrino!



# Original Augustiner



## BIRRA LAGER CHIARA

**Grado alcolico: 5,2% vol. – Estratto originale del mosto: 11,5%**

Splende con un corpo leggero e proporzionato e possiede, oltre ad un piacevole sapore frizzantino, un vellutato e morbido amaro di luppolo. Il profumo ricorda una fresca arietta primaverile oppure una mattina soleggiata di maggio.

## BIRRA EDELSTOFF

**Grado alcolico 5,6% vol. – Estratto originale del mosto: 12,7%**

Causato dal lungo periodo di conservazione, il suo aroma appare leggermente più mite o tranquillo. Esso però gioca con una corposità di fondo, rimanendo così sempre attraente e frizzante. Conferisce ad ogni giornata riuscita qualcosa di particolare ed in essa si rispecchia la particolarità della birreria Augustiner: una sostanza nobile.

## PILS

**Grado alcolico: 5,6% vol. – Estratto originale del mosto: 12,4%**

Ha un effetto molto elegante, attraente e leggero. Ha un aspro piacevole e fine, che sa di luppolo secco. L'attenzione viene focalizzata chiaramente sul marcato sentore di fiore di luppolo, che si crea attraverso l'utilizzo di raffinati tipi di luppolo aromatici. Semplicemente una bella Pils bavarese e il fine serata accompagnato da una birra.

## BIRRA SCURA

**Grado alcolico: 5,6% vol. – Estratto originale del mosto: 13,4%**

La particolarità di questa birra si percepisce fin dall'odore di lievi aromi di tostatura, caramello e di note di cacao. Qui si uniscono in ogni sorso il "savoir vivre" bavarese e la traduzione birraria dell'Augustiner. Una birra che offre un senso di rilassatezza e una quiete interiore.

## WEIZEN

**Grado alcolico: 5,4% vol. – Estratto originale del mosto: 12,4%**

Mediante la tradizionale fermentazione in bottiglia si sviluppa in questa birra un corpo fruttato, piacevole e voluminoso. Questo però non ha mai un effetto dominante, ma sottolinea la briosità e l'effetto rinfrescante di questo tipo di birra. È una meravigliosa accompagnatrice del würstel bianco bavarese, del "Leberkas", (polpettone) oppure della tradizionale "Wurst in der Bria".

## BIRRA MAXIMATOR

**Grado alcolico: 7,5% vol. – Estratto originale del mosto: 18,5%**

Mediante una lunga e fredda conservazione si crea un corpo morbido, pieno e rotondo. Ricorda il cacao, la cioccolata fondente, il pan pepato con frutta candita, e il pan pepato fatto in casa. È un "must" durante le settimane di digiuno, in quanto il "bere non interrompe il digiuno".

## BIRRA FORTE CHIARA

**Grado alcolico: 7,5% vol. – Estratto originale del mosto: 16,5%**

Il suo corpo forte e altamente aromatico viene accompagnato dall'amaro tenue del luppolo e da un fine profumo di miele. La leggerezza percepita, accompagnata dalla sua amabilità non sono da sottovalutare, è una birra con un forte carattere.

## BIRRA DELL'OKTOBERFEST

**Grado alcolico: 6,3% vol. – Estratto originale del mosto: 13,7%**

A causa della conservazione di più lunghi mesi nasce un corpo morbida e rotonda. Ciononostante, l'intensità di questa birra si percepisce chiaramente. Questa birra, spillata da una botte di legno, risveglia la gioiosa attesa per l'Oktoberfest e rispecchia l'atmosfera inconfondibile del "Wiesn" (prato dell'Oktoberfest).

# Chiacchiere e vino

## VINI ALLA MESCITA

### VIGNETO Stadler, Falkenstein

Grüner Veltliner, bianco	1/4 l	5,80
Grüner Veltliner, bianco	1/8 l	3,10
Zweigelt, rosso	1/4 l	5,80
Zweigelt, rosso	1/8 l	3,10

### SPRITZ

Spritz bianco o rosso	1/4 l	4,00
Aperol Spritz	1/4 l	6,80
Spritz estivo	1/4 l	3,60
Spritz estivo	1/2 l	6,80
Aperol Spritz con Prosecco	1/4 l	8,00

## PROSECCO, SPUMANTE CHAMPAGNE

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

## VIGNETO STADLER

È da quasi 300 anni che la famiglia Stadler gestisce questo vigneto di famiglia a Falkenstein. Vengono lavorati ca. 35 ettari di superficie di vigneto secondo la massima qualità nonché secondo i principi della viticoltura naturale.

Stadler offre un vasto assortimento di vini bianchi, vini rossi fruttati e corposi, di spumanti nonché di vini frizzanti.

*Tutti i nostri vini possono contenere solfiti.*



# Uva bianca

# Uva nera

## VINI BIANCHI

### RIESLING DES KAMPTAL TERRASSE DAC

*Vigneto Willi Bründlmayer, Langelois-Kamptal* Un mazzo pieno di fiori salta al naso, soprattutto l'acacia, fine e delicata. 0,75 l 39,00

### CHARDONNAY

*Johanneshof Reinisch, Tattendorf-Regione termale* Un vino molto sfaccettato. Il profumo è dapprima caratterizzato intensamente dalla frutta tropicale e dalla scorza cannella, parrebbe indirizzato solo ai palati forti. Poi però si dimostra molto fresco, addirittura fruttato e preciso, per giungere infine ad un finale molto aromatico. 0,75 l 36,00 1/8 5,80

### GRÜNER VELTLINER Wagramer Terrassen

*Vitigno Josef Ehmoser, Tiefenthal-Wagram* Questo vino è molto beverino grazie al suo sapore fruttato alla succosa freschezza e alla sua vivacità peperina. 0,75 l 35,00 1/8 5,90

### GRÜNER VELTLINER Federspiel

*Vitigno Emmerich Knoll, Unterloiben-Wachau* Sapore tenue, mela bianca, nuances di tabacco ed un tocco minerale. Vivace al palato comprende una struttura acida integrata in modo piacevole. 0,75 l 48,00

### SAUVIGNON BLANC Stiria meridionale DAC

*Vitigno Wolfgang Maitz, Ratsch-Stiria meridionale*. Il profumo è quello di mela cotogna e foglie di Cassia, saporito al palato, con una forte struttura. 0,75 l 43,00

### MOSCATELLO GIALLO 2022 zona vinicola Stiria meridionale DAC

*Vitigno Schauer*. "Il sapore della Stiria meridionale si rispecchia perfettamente in questo vino regionale". 0,75 l 39,00 1/8 5,70

### STIERWOSCHA

*Stierwoscha: Alexabder Zöller, Dross, Kremstal* Set misto, composto dai vitigni Müller-Thurgau, Grüner Veltliner, Riesling, Roter Veltliner. Complesso, diretto e stimolante con carattere. 0,75 l 34,00

## VINI ROSÉ & ROSSO

### DRINK PINK - ROSÉ dello Zweigelt

*Vigneto Ernst Frischauf, Rösschitz-Weinviertel*

Rosé animato di fragole mature, note d'aghi d'abete e d'uva spina 0,75 l 29,00 1/8 l 4,90

### BLAUFRÄNKISCH

*Vigneto Franz Sommer, Mörbisch-Leithaberg*

Succosi frutti di bosco; al palato il cioccolato, le bacche scure e i teneri tannini allungano il finale 0,75 l 35,00 1/8 l 5,90

### MERLOT

*Johanneshof Reinisch, Tattendorf-Regione termale*

Un aroma di more e ribes, elegante con un forte corpo e tenui tannini 0,75 l 37,00

### QUERBEET ROT (Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot)

*Christian Fischer, Sooss-Regione termale*

Colore rubino scuro con orlo viola, delicata amarena, erbe aromatiche, fresco e fruttato al palato con un fine sentore di tannino nel finale 0,75 l 30,00

### KREOS (Blaufränkisch, Shiraz, Zweigelt, Merlot)

*Vigneto Josef Tesch, Neckenmarkt-Mittelburgenland*

Nel naso una nota di legno pregiato e di ciliegia. Delicato al palato con note di prugna e nocciola, un accompagnatore aromatico e forte per i piatti 0,75 l 44,00

# Insieme & dopo

# Più grado alcolico

## BEVANDE ANALCOLICHE

Adelholzener Mineral frizzante o naturale	0,25 l	3,20
Adelholzener Mineral frizzante o naturale	0,75 l	5,80
Succo di mela, arancia, mirtillo	0,20 l	3,40
Succo di mela, arancia, mirtillo con acqua minerale	0,50 l	4,60
Succo di rabarbaro con acqua minerale	0,50 l	4,60
Succo di sambuco con acqua minerale	0,50 l	4,10
Coca Cola (con caffeina), Coca Cola Zero	0,33 l	3,90
Fanta	0,33 l	3,90
Sprite	0,25 l / 0,50 l	2,80 / 4,10
Spezi (con caffeina)	0,50 l	4,40
<i>Fornito in amicizia da Hermann Vitzthum, Birra di Uttendorf</i>		
Almdudler	0,35 l	3,80
Acqua dolce (Grazie per il vostro contributo di servizio)	0,4 l / 1 l	0,80 / 1,50

## CAFFÈ & TE

### Naber-Kaffee – Vienna

Espresso		3,10
Espresso Doppio		4,10
Caffè lungo		3,80
Cappuccino		3,90

### Te Eilles

Asam, tè verde, giardino delle erbe aromatiche, camomilla,		3,40
Tè alla menta		
Tè alla frutta		
Tè al limone		3,60
Tè con rum Sporer tradizionale salisburghese		4,80

## ALTA PERCENTUALE ALCOLICA

### GRAPPE PREGIATE DELLA RESCH & WOLF SALISBURGO

Classici ad alta percentuale alcolica direttamente da un'azienda agricola della città di Salisburgo.

Mosto di pera 40 % vol.	2 cl	3,50
Prugna 40 % vol.	2 cl	3,50
Albicocca 40 % vol.	2 cl	3,50
Obstler (prugna, pera) 40 % vol.	2 cl	3,50

### GUGLHOF, HALLEIN

La miglior cosa dopo un arrosto di maiale. Direttamente dalla famosa distilleria della città celtica di Hallein. Le grappe d'annata mostrano un carattere forte e sono vere e proprie individualiste.

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

### SPORER SALISBURGO – OTTIMO PER LO STOMACO

Dal 1903 viene mantenuta alta la tradizione familiare e le ricette. Da una vecchia ricetta familiare, fatto in casa, un leggero amaro di erbe naturali. Un digestivo classico.

Digestivo fatto in casa di Sporer 38 % vol.	2 cl	3,50
Cirmolo 40%	2 cl	4,40
Averna	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50

# Dolci seduzioni

## DOLCI FATTI IN CASA

Mini rotolo di pasta sfoglia con ripieno di schiuma dolce	2,50
Strudel di mele con panna	5,80
Strudel di ricotta con panna	5,80
Torta al cioccolato con cuore liquido e lampone	7,50
“Kaiserschmarrn” (frittata dolce tradizionale) con prugne torrefatte	11,20
“Salzburger Nockerl” (Soufflé dolce. Ricetta tipica salisburghese) con lamponi caldi, necessari 20 minuti d’attesa a partire dall’ordine	23,80

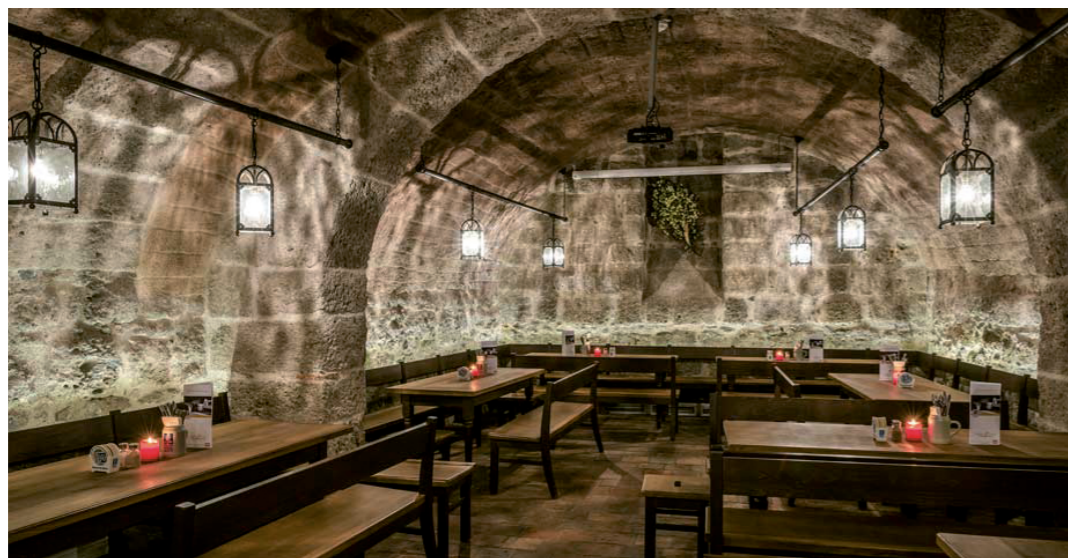
## GELATO AL LATTE DI PECORA BIOLOGICO DELLA FATTORIA EISL

Il primo gelato al latte di pecora biologico. Prodotto artigianalmente dall’agriturismo Eisl sul meraviglioso Wolfgangsee (lago). Il gelato al latte di pecora è al 100% biologico. Puoi gustare le creazioni d’alta qualità nei seguenti gusti:

Questo sogno per il palato viene servito in un vasetto da 130 ml.  
Vaniglia, cioccolato, fragola, yogurt-lampone, cookie-caramellato 6,20

## UNA CANTINA STORICA PER EVENTI LEGATI ALLA BIRRA.

La cantina della birreria è prenotabile a partire da gruppi di 15 persone.



Goldene-Kugel.at

# Sogni ad occhi aperti

## A PARTIRE DALLE ORE 11.00

“Leberkas” (polpettone) caldo & würstel bianco

## A PARTIRE DALLE ORE 11.30

Pranzo dalla cucina del macellaio

## TUTTO IL GIORNO PIATTI CALDI

*Una birra che non viene bevuta,  
ha sbagliato la sua professione.*

Detto popolare

„SCHWEMM, BÜRGERSTUBE, BIERKELLER, SCHANIGARTEN“  
OSTERIA, SALONE, CANTINA DI BIRRE, GIARDINO



Goldene Kugel  
Bankhammer  
Wirtshaus



