



DIE WEISSE[®]



**SALZBURGER WEISSBIERBRAUEREI
WIRTSCHAUS . BIERGARTEN . SUDHAUS**



**DER SPONTAN-GENIALE AUSRUF
HELMUT HÜTTERS, DES LANGJÄHRIGEN
KULT-KARIKATURISTEN DER SN!**

**ER „ENTFLEUCHTE“ IHM NACH DEM ERSTEN
HERZHAFTEN SCHLUCK UNSERES „FLASCHENVERGORENEN“
AN EINEM HERRLICHEN SONNTAGNACHMITTAG,
IM SCHATTIGEN BIERGARTEN VERWEILEND – MIT SICH UND
DER WELT OFFENSICHTLICH IM REINEN!
NIEDERGESCHRIEBEN AUF EINEM ALTEN BIERDECKEL ...**



**... NACH WIE VOR UNSERE
PHILOSOPHIE BEI SPEIS & TRANK:**

**ES „... MACHT SPASS IM MUND“
WENN'S SCHMECKT – NICHT MEHR
UND NICHT WENIGER!**



HOME BREWED

MACHT SPASS IM MUND!



OUR WHEAT BEER

ORIGINAL VOL.% ALC.
WORT

0,3 L

0,5 L



DIE BIO WEISSE GLUTEN FREE

unfiltered, bottle-fermented

11,7°

5,2 %

x

5.30

100 % organic, 100 % flavour, 100 % austrian ingredients! the gluten in the beer is carefully extracted without losing our typical wheat beer aroma.

DIE WEISSE ORIGINAL

unfiltered, bottle-fermented

11,7°

5,2 %

4.30

5.30

the unfiltered "original" is brewed with three different types of austrian malt, the beer is amber-coloured and because of the own top-fermented house yeast the unique and pronounced fruitiness smells/tastes a bit like banana. with the help of the special "hallertauer" hops an unforgettable tender bitterness can be experienced after having a cold sip of it. ideal drinking temperature 9-12° degrees, it's refreshing and sparkling at the same time.

DIE WEISSE BLONDE

unfiltered, from the barrel

11,7°

5,2 %

4.20

5.20

the recipe is similar to the "original", but the "blonde" version is filled in big pressure tanks after the first (open) fermentation process and stays in there until the fermentation process is finished. the result is a very smooth-fruity and fine sparkling wheat beer ... cheers or as we say in german "prost"!

BARREL FOR 10 89.00

DIE WEISSE DARK

unfiltered, bottle-fermented

11,7°

5,2 %

x

5.30

brewed with five different types of malt, the special roasted-malt called "cara-wheat" is famous for the quite strong dark colour as well as for the unique roast flavours on top of your palate! also the long-lasting, spicy-malt aroma just makes you continue to drink one or two more ...

DIE BIO WEISSE NON-ALCOHOLIC

unfiltered, amount of yeast, gluten free

x

5.30

a perfect thirst-quencher for athletes, drivers and health-conscious people. it's isotonic, rich in vitamins, gluten free and although low in calories (ca. 25 kcal/100 ml).

OUR "MÄRZEN"

TYPICAL AUSTRIAN BEERSTYLE

SALZBURGER BLONDE

"märzen", from the barrel

11,8°

4,9 %

4.10

4.90

best mountain water and much love for detail!

BREWED

PILS . A.F.



TRUMER PILS

privatbrauerei josef sigl, obertrum

11,5°

4,9 %

4.30

5.30

TRUMER HOPFENSPIEL ALCOHOL FREE

x

4.90

OUR SEASONAL WHEAT BEER >





ALTE GASTSTUBE UM 1903

**AN DEN WÄNDEN DIE TROPHÄEN DES DAMALIGEN BESITZERS
ADELBERT BEHR. BEVOR ER NACH SALZBURG KAM UND SICH DEM
BIERBRAUEN VERSCHRIEB, KÄMPFTE ER IN DEN BURENKRIEGEN
UND FRÖHNTE DER GROSSWILDJAGD ...**



HOME BREWED

MACHT SPASS IM MUND!



OUR SEASONAL

WHEAT BEER

ORIGINAL VOL.% ALC.
WORT



DIE WEISSE-ORIGINAL 1901

unfiltered, from the barrel

13,0°

5,8 %

4.30

5.30

the so called "black weisse" is brewed after the old original recipe from adelbert behr (the founder of the brewery 1901) we produce and serve it during the lenting period until eastern. it tastes a bit like chocolate with some tender roasted-malt flavours and some gentle hops.

DIE WEISSE-SUMMER

unfiltered, from the barrel

10,0°

4,0 %

4.20

5.20

brewed with pure barley malt, hallertau hops and american aroma hops. it is our fruity lively and slightly lighter alternative for shady beer gardens. delicate initial taste and subtle lemon and maracuya finish.

DIE WEISSE-AUTUMN

unfiltered, from the barrel

13,0°

5,8 %

4.30

5.30

it's a gentle-sparkling, chestnut brown seasonal beer, which contains the flavours of the roasted-malt. once a year there's a big festival in salzburg which is called "rupertikirtag" where this type of beer is served.

CHRISTMASBOCK

unfiltered, bottle-fermented

16,0°

6,8 %

x

5.60

a special and unique full-bodied beer with the typical notes of a fruity-sparkling wheat beer, with tender nut and sherry flavours and a dry taste in the end. at the "jazz in the city" festival in the end of october this beer is especially made and hopefully available until the 24th of december ...!

LIGHT & TINGLEY

RADLER . BERLINER . RUSSEN ...



RADLER [SHANDY]

salzburger blonde & citron lemonade

4.10

4.90

DIE "BERLINER" WEISSE

weisse blonde & blackcurrant

4.20

5.20

DIE "RUSSEN" WEISSE

weisse blonde & citron lemonade

4.20

5.20

DIE "SCHWARZE" WEISSE

weisse blonde & coke

4.20

5.20

DIE "HOLLODRI" WEISSE

weisse blonde & elderberry syrup

4.20

5.20

... MACHT SPASS!
IM MUND!

SINCE 1901

BREWED IN AUSTRIA'S OLDEST WHEAT BEER BREWERY



1998 VOR DEM ALTEN BRÄUSTÜBERL

DAMALS WIE HEUTE – KNUSPRIGE SCHWEINSSTELZEN
GIBT'S JEDEN DIENSTAG. [BESSER VORBESTELLEN!]



NON ALCOHOLIC



FRUIT JUICES TURBID

APPLE, PEAR, ORANGE JUICE, RED CURRANT OR ELDERBERRY JUICE	0,3l	3.⁹⁰
spurred with water	0,5l	4.⁰⁰
spurred with soda	0,5l	4.³⁰
"W'UGO" alcohol free – elderberry, lime, mint, ice	0,5l	4.⁷⁰
LEMON SODA	0,3l 2.⁸⁰ 0,5l	3.⁷⁰
FRUCADE	0,35l	3.⁹⁰
ALMDUDLER (herb lemonade)	0,35l	3.⁹⁰
PEPSI COLA	0,33l	3.⁹⁰
RED BULL ENERGY DRINK	0,25l	4.³⁰
VÖSLAUER MINERAL WATER	0,33l	3.⁷⁰
sparkling / still	0,75l	6.⁸⁰
SALZBURGER [TAP] WATER	0,5l	1.⁰⁰
LEMON JUICE freshly pressed		0.⁵⁰

COFFEE & TEA



ESPRESSO, SMALL BLACK	2.⁹⁰
ESPRESSO, DOUBLE	4.⁵⁰
LONG BLACK	4.⁰⁰
CAPPUCCINO	4.⁵⁰
TEA darjeeling / wild berries / alpine herbs / peppermint	4.⁰⁰

SPIRITS



SPORER'S SPIRITUOSENMANUFAKTUR



TACCA the house-mix	4.⁰⁰
NUT LIQUEUR	4.⁰⁰
SWISS STONE PINE LIQUEUR	4.⁰⁰

BRENNEREI CRISTON MUNDERFING

OBSTLER (fruit schnaps)	4.⁰⁰
APRICOT / WILLIAM PEAR	4.⁵⁰
OLD PLUMS / ROWANBERRY	5.⁵⁰
WILD BERRY LIQUEUR	4.⁰⁰



**TÄGLICH AB 16.00 UHR
RESERVIERT!**

TONI & ANNA
ABSOLUTE ORIGINALE, UNSERE BEIDEN ERSTEN „TESTIMONIALS“.



WEIN & CO



GRÜNER VELTLINER

heiderer-mayer, wagram



3.70



x

ROTER VELTLINER

heiderer-mayer, wagram

4.00

24.00

GRÜNER VELTLINER „GÄRTLING“

nigl, senftenberg, kremstal

4.90

29.00

„SABATHINI“

(sb/wr) erwin sabathi, leutschach, südsteiermark

4.50

27.00

SAUVIGNON BLANC

w. skoff, gamlitz, südsteiermark

4.50

27.00

ZWEIGELT

heiderer-mayer, wagram

3.70

x

CARNUNTUM-CUVÉE

(zw/bf/pn) g. markowitsch, göttelsbrunn, carnuntum

4.50

27.00

CABERNET SAUVIGNON SELECTION

scheiblhofer, andau, neusiedlersee

x

29.00

G'SPRITZER WHITE O. RED

0,3L 4.70

0,5L 6.80

SUMMER G'SPRITZER

0,3L 4.20

0,3L 5.20

„W'UGO“ ELDERBERRY G'SPRITZER

0,3L 4.90

APEROL-SPRITZER

0,3L 5.80

SPARKLING



PROSECCO SPUMANTE

balbinot

0,75l

34.00

piccolo 0,2l

9.80

DIE WEISSE TAKE AWAY

PRICES WITHOUT DEPOSIT



SIX BAG

6 x 0,5L „DIE WEISSE“ 17.40

BEER BOX [16 BOTTLES]

16 x 0,5L „DIE WEISSE“ 35.20

MAGNUM-WEISSE

2,0L „DIE WEISSE“ 16.50

SIX BAG

„DIE BIO WEISSE“ GLUTEN FREE

6 x 0,5L 19.20

BEER BOX [20 BOTTLES]

„DIE BIO WEISSE“ GLUTEN FREE

20 x 0,5L 46.00



1993
FESCH & FRECH WAREN WIR
DAMALS SCHON ...



BREAD BASKET



BUN/SALTY BUN	1.60
SMALL PRETZEL	2.20
SPICY DARK BREAD	1.00

SOUPS



BEEF BROTH	
with fritters or veal liver dumplings	5.80
with cheese dumpling	6.80
WHEAT BEER SOUP with potatoes & leeks VEGGIE GLUTEN FREE	6.80

FRESH SAUSAGES



FRANKFURTER & bun	5.80
"MÜNCHNER WEISSWÜRST" (veal sausage) & small pretzel	PAIR 7.50
FRANKFURTER with goulash sauce & bread roll	8.50

"BROTZEIT"

SERVED WITH SPICY DARK BREAD



GREAVES BREAD with onion	6.20
POTATOE CHEESE or BELL PEPPER SPREAD VEGGIE	6.20
"TRIPLE" a taste of each spread	9.80
PEPPERSAUSAGE with pepperoni, mustard & horseradish	7.50
"TILSITER" CHEESE BREAD VEGGIE	7.50
MIXED PLATTER with cheeses, spreads & meats	14.50
WARM ROASTED PORK BREAD with mustard & horseradish	9.80
WARM ROASTED BACON BREAD with fried egg	9.80
GRAVES DUMPLINGS on sauerkraut	3 PCS. 8.50

BUTTER 1.00



SEIT 1987 SIND WIR AM RUPERTIKIRTAG PRÄSENT

– UND WENN'S WAS GUTES GIBT,
LÄSST SICH AUCH DIE PROMINENZ NICHT LANGE BITTEN ...



PICKLED FOOD

SERVED WITH SPICY DARK BREAD



SAUSAGE IN VINEGAR DRESSING

with onion

7.50

HOME MADE ROASTED PORK ASPIC

with onion and pumpkin seed oil

8.50

PICKLED BEEF

beef in vinegar dressing with onion and pumpkin seed oil

12.50

PICKELED VARIATY

sausage & beef in vinegar dressing,
aspic, onion and pumpkin seed oil

13.50

PUMPKIN SEED OIL OPTIONAL 1.00

CRISPY & FRESH



SHEEP CHEESE SALAD **VEGGIE GLUTEN FREE**

12.00

"KASPRESSKNÖDEL" **VEGGIE**

cheese dumpling on top of salad

13.50

roasted **CHICKEN-STRIPES** **GLUTEN FREE**

on top of salad

14.00

"BACKHENDL" (deep-fried chicken) **SALAD**

with pumpkin seed oil

15.00

STEAK SALAD **GLUTEN FREE**

juicy steak-strips on top of salad

19.00

LARGE SALAD **VEGGIE GLUTEN FREE**

9.00

SALAD (side dish) **VEGGIE GLUTEN FREE**

4.80

CLASSIC MENU



1ST MENU

INSTEAD 12.80 11.50

"WEISSWÜRST"
[VEAL SAUSAGE]
& PRETZEL
[SMALL] & DIE
WEISSE BLONDE
[BOTTLED]

2ND MENU

INSTEAD 17.80 16.00

SMALL
HUNGARIAN
GOULASH
& BUN
& DIE WEISSE
BLONDE
[BOTTLED]

3RD MENU

INSTEAD 17.80 16.00

SMALL
OVENFRESH
ROASTED
PORK & DIE
WEISSE BLONDE
[BOTTLED]

"SALZBURGER" MENU INSTEAD 18.40 16.90

"BRATWURST" [GRILLED SAUSAGE] & SALZBURGER BLONDE



1996
WHO IS WHO
[IN DE GUMMISCHUH!]



ARE YOU HUNGRY?



ROASTED DUMPLINGS VEGGIE with herbal scrambled eggs & salad	11.80
SPINACH DUMPLINGS VEGGIE in brown butter, with cheese & salad	14.50
SPINACH DUMPLINGS VEGGIE in cheese cream, with salad	14.50
"KÄRNTNER KASNUDELN" VEGGIE pasta with cheese filling & salad	2 PCS. 11.50 3 PCS. 14.80
"PINZGAUER KASNOCKEN" VEGGIE cheese dumplings & salad	14.80
"BRATWURST" (grilled veal sausage) with roasted potatoes & sauerkraut	13.50
ROASTED "WEISSWURST" GLUTEN FREE sausage potatoe stirfry with coleslaw	14.80
DUMPLING VARIATY (6 pcs.) (minced meat, greaves, bacon) on sauerkraut	14.80
HUNGARIAN GOULASH with dumpling	16.50
SMALL HUNGARIAN GOULASH with bun	12.50
"SALZBURGER BIERFLEISCH" (boiled beef shoulder in beer sauce), with egg dumplings	16.50
OVENFRESH ROASTED PORK GLUTEN FREE BEER SAUCE with dumplings & bacon-cabbage salad	SMALL PORTION 12.50 16.50
STEAMED ROAST BEEF in onion sauce and roasted potatoes	19.50
RUMPSTEAK FREE-RANGE BEEF [280 G/MEDIUM] with crispy potatoe wedges and roasted vegetables	29.00
"BACKHENDL" (deep-fried chicken) with potatoe-cucumber salad & pumpkin seed oil	17.50
"WIENER SCHNITZEL" (deep-fried pork) with parsley-dressed potatoes, cranberries	17.50
"BAYRISCH-CORDON BLEU" (filled with o'batztn, bacon & beer cheese), with roasted potatoes	18.50

DESSERT



APPLE STRUDEL with whipped cream	6.50
"MILCHRAHMSTRUDEL" on vanilla sauce (strudel with a filling made of egg, milk and sour cream)	7.80
"TOPFENKNÖDEL" (approx. 20 minutes) fresh curd cheese dumplings in butter crumbs with roasted plums	9.80
CHOCOLATE CAKE on stewed sour cherries	9.50
PANCAKES GLUTEN FREE ON REQUEST with vanilla and chocolate ice cream	9.50



**DER SPONTAN-GENIALE AUSRUF
HELMUT HÜTTERS, DES LANGJÄHRIGEN
KULT-KARIKATURISTEN DER SN!**

**ER „ENTFLEUCHTE“ IHM NACH DEM ERSTEN
HERZHAFTEN SCHLUCK UNSERES „FLASCHENVERGORENEN“
AN EINEM HERRLICHEN SONNTAGNACHMITTAG,
IM SCHATTIGEN BIERGARTEN VERWEILEND – MIT SICH UND
DER WELT OFFENSICHTLICH IM REINEN!
NIEDERGESCHRIEBEN AUF EINEM ALTEN BIERDECKEL ...**



**... NACH WIE VOR UNSERE
PHILOSOPHIE BEI SPEIS & TRANK:**

**ES „... MACHT SPASS IM MUND“
WENN'S SCHMECKT – NICHT MEHR
UND NICHT WENIGER!**



FABBRICATA IN CASA

MACHT SPASS IM MUND!



DIE BIO WEISSE SENZA GLUTINE

torbida naturale, fermentata in bottiglia **11,7°** **5,2 %** **x** **5.30**

100 % biologico, 100 % sapore, 100 % ingredienti d'austria! il glutine nella birra diventa smaltato con precauzione e senza perdere nostro sapore caratteristica della birra weizen.

LIEVITO
GRADI
PLATO

VOL.% ALC.

0,3 L

0,5 L



DIE WEISSE ORIGINAL

torbida naturale, fermentata in bottiglia **11,7°** **5,2 %** **4.30** **5.30**

la birra bianca torbida naturale si ottiene utilizzando tre differenti tipi di malto austriaco, il colore è ambrato ed il suo caratteristico gusto fruttato dai sentori di banana è dato dalle caratteristiche del lievito utilizzato, il luppolo hallertau apporta il retrogusto delicatamente amarognolo. dabere preferibilmente alla temperatura di 9-12° gradi celsius: la sua allegra spuma vi rinfrescherà.

DIE WEISSE CHIARA

torbida naturale, alla spina **11,7°** **5,2 %** **4.20** **5.20**

stessa ricetta della "originale", ma dopo la prima (aperta!) fermentazione, lasciamo che la "chiar" finisca il suo normale processo di fermentazione in contenitori sotto pressione. il risultato è una birra bianca dal gusto fruttato morbido e dal fine perlage - cos'altro resta da dire se non: "salute!".

1 BOTTICELLE DA PARTY 10 LIT.: 89.00

DIE WEISSE SCURA

torbida naturale, fermentata in bottiglia **11,7°** **5,2 %** **x** **5.30**

ottenuta da cinque diversi tipi di malto, tra tutti il malto torrefatto - "malto cara" - è responsabile dell'intenso colore scuro - e dei persistenti sentori di torrefazione! lo speziato retrogusto del malto stimolerà il vostro palato e non potrete fare a meno di ordinare un altro boccale ...

DIE BIO WEISSE ANALCOLICA

torbida naturale, ricca di lieviti, senza glutine **x** **5.30**

dissetate ideale per sportivi-isotonica, senza glutine, ricca di vitamine e allo stesso tempo povera di calorie (circa 25 kcal/100 ml).

BIRRA BIONDA

FABBRICATA IN CASA

SALZBURGER HELL

birra bionda, alla spina **11,8°** **4,9 %** **4.10** **4.90**

usiamo i migliori malti e luppolo raffinato bavarese.

PRODUZIONI

NON DELLA CASA



TRUMER PILS

trumer pils birreria privata

josef sigl, obertrum **11,5°** **4,9 %** **4.30** **5.30**

TRUMER HOPFENSPIEL ANALCOLICO **x** **4.90**

DIE WEISSE STAGIONALI >



ALTE GASTSTUBE UM 1903

**AN DEN WÄNDEN DIE TROPHÄEN DES DAMALIGEN BESITZERS
ADELBERT BEHR. BEVOR ER NACH SALZBURG KAM UND SICH DEM
BIERBRAUEN VERSCHRIEB, KÄMPFTE ER IN DEN BURENKRIEGEN
UND FRÖHNTE DER GROSSWILDJAGD ...**



FABBRICATA IN CASA

MACHT SPASS IM MUND!



DIE WEISSE STAGIONALI

DIE WEISSE-ORIGINAL 1901

torbida naturale, alla spina

LIEVITO
GRADI
PLATO

VOL.% ALC.



13,0°

5,8%

4.30

5.30

la birra "weisse" nera viene prodotta secondo la ricetta originale del fondatore adelbert behr (nel 1901) e la si serve durante il periodo della quaresima pasquale. dal gusto di cioccolata con un leggero aroma di malto torrefatto ed un delicato retrogusto di luppolo. peccaminosamente buona ...

DIE WEISSE-ESTATE

torbida naturale, alla spina

10,0°

4,0%

4.20

5.20

la fabbricazione della birra è con puro malto d'orzo, luppolo hallertauer e con luppolo aromatico americano. nostra alternativa un po' più leggera, fruttata e frizzante per l'estate. tenera al' inizio e con una fine delicata e caratteristica di limone e maracuja.

DIE WEISSE-AUTUNNO

torbida naturale, alla spina

13,0°

5,8%

4.30

5.30

birra dal colore marrone dal fine perlage. leggera con delicati sentori di malto torrefatto che mettono in evidenza gli aromi di terra! prodotta solo in occasione della festa di sankt rupert, detta "rupertkirtag" in settembre, e disponibile fino ad esaurimento della quantità prodotta ...

CHRISTMASBOCK

torbida naturale, fermentata in bottiglia

16,0°

6,8%

x

5.60

dal gusto particolarmente pieno e dagli spiccati aromi tipici dalla birra bianca - dall'abbeccato fruttato e spumeggiante (con sentori di noci e ciliegie) ma con un retrogusto asciutto e secco. la si comincia a sbicchierare per lo più a fine ottobre (in occasione della manifestazione "jazz in the city") e si spera che basti fino all'inizio della bella stagione: quando ci si può sedere a bere fuori in giardino.

LEGGERE E SUEGGIANTI



LA "RADLER"

salzburger hell & limonata

4.10

4.90

LA "BERLINESE"

die weisse chiara & riber nero

4.20

5.20

LA "RUSSA"

die weisse chiara & limonata

4.20

5.20

LA "NERO"

die weisse chiara & coca

4.20

5.20

LA "HOLLODRI"

die weisse chiara & sambuco

4.20

5.20

IL PIÙ ANTICO BIRRIFICIO DI FRUMENTO DELL'AUSTRIA



1998 VOR DEM ALTEN BRÄUSTÜBERL

DAMALS WIE HEUTE – KNUSPRIGE SCHWEINSSTELZEN
GIBT'S JEDEN DIENSTAG. [BESSER VORBESTELLEN!]



ANALCOLICO



SUCCHI DI FRUTTA NON FILTRATI

ASUCCO DI MELA, SUCCO DI PERA, SUCCO D'ARANCIA, SUCCO DI RIBES, SUCCO DI SAMBUCO	0,3l	3.90
allungati con acqua	0,5l	4.00
allungati con sode	0,5l	4.30
"W'UGO" ANALCOLICO sambuco, limetta, menta	0,5l	4.70
SODE CON LIMONE	0,3l 2.80 0,5l	3.70
FRUCADE /ALMDUDLER (limonata alle erbe)	0,35l	3.90
PEPSI COLA	0,33l	3.90
RED BULL ENERGY DRINK	0,25l	4.30
ACQUA MINERALE VÖSLAUER	0,33l	3.70
gassata / naturale	0,75l	6.80
SALZBURGER ACQUA DI RUBINETTO	0,5l	1.00
SUCCO DI LIMONE fresco		0.50

CAFFÈ & THE



ESPRESSO, NERO RISTRETTO	2.90
ESPRESSO LUNGO, NERO	4.50
LUNGO	4.00
CAPPUCCINO	4.50
THE darjeeling / frutti di bosco / le erbe / la menta	4.00

GRAPPA



DALLA DISTILLERIA SPORER



TACCA la miscela della casa	4.00
LIQUORE DI NOCI	4.00
LIQUORE DI CEMBRO	4.00

DISTILLERIA CRISTON-MUNDERFING

OBSTLER (distillati di frutta)	4.00
ALBICOCHE	4.50
PERE WILLIAMS	4.50
PRUGNE APPASSITE /SORBOLE	5.50
LIQUORE DI FRUTTI DI BOSCO	4.00



**TÄGLICH AB 16.00 UHR
RESERVIERT!**

TONI & ANNA
ABSOLUTE ORIGINALE, UNSERE BEIDEN ERSTEN „TESTIMONIALS“.



VINI



GRÜNER VELTLINER

heiderer-mayer, wagram



3.70



x

ROTER VELTLINER

heiderer-mayer, wagram

4.00

24.00

GRÜNER VELTLINER „GÄRTLING“

nigl, senftenberg, kremstal

4.90

29.00

„SABATHINI“

(sb/wr) erwin sabathi, leutschach, südsteiermark

4.50

27.00

SAUVIGNON BLANC

w. skoff, gamlitz, südsteiermark

4.50

27.00

ZWEIGELT

heiderer-mayer, wagram

3.70

x

CARNUNTUM-CUVEE

(zw/bf/pn) g. markowitsch, göttelsbrunn, carnuntum

4.50

27.00

CABERNET SAUVIGNON SELECTION

scheiblhofer, andau, neusiedlersee

x

29.00

G'SPRITZTER BIANCO O NERO

0,3L 4.70

0,5L 6.80

SOMMER G'SPRITZTER

0,3L 4.20

0,5L 5.20

„W'UGO“ SAMBUCO G'SPRITZER

0,3L 4.90

APEROL-SPRITZER

0,3L 5.80

SPUMANTI



PROSECCO SPUMANTE

balbinot

0,75l

34.00

piccolo 0,2l

9.80

LA BIANCA A CASA VOSTRA O DA AMICI

PREZZI SENZA VUOTO A PERDER



6 BOTTIGLIE „DIE WEISSE“

6 x 0,5L 17.40

16 BOTTIGLIE „DIE WEISSE“

16 x 0,5L 35.20

MAGNUM-WEISSE

2,0L 16.50

6 BOTTIGLIE „DIE BIO

WEISSE“ SENZA GLUTINE

6 x 0,5L 19.20

20 BOTTIGLIE „DIE BIO

WEISSE“ SENZA GLUTINE

20 x 0,5L 46.00



1993
FESCH & FRECH WAREN WIR
DAMALS SCHON ...



IL NOSTRO CESTINO DEL PANE



PANINI	1.60
PRETZELS pane salato tipico a forma di "b"	2.20
PANE NERO	1.00

ZUPPE AL TEGAME



BRODO DI MANZO con striscioline di frittata o gnocchetti di fegato	5.80
con "kaspressknödel" (gnocchetti di formaggio)	6.80
"WEISSBIERSUPPE" VEGETARIANO SENZA GLUTINE (zuppa "birra bianca") con patate e porri	6.80

SALSICCIOTTI APPENA FATTI



FRANKFURTER (würstel) con mostarda & rafano e panino	5.80
SALSICCIOOTTO BIANCO BAVARESE con senape baumann & piccolo pane salato	TIPICO 7.50
FRANKFURTER (würstel) in salsa di gulasch & pane	8.50

"BROTZEIT" CON PANE DI CASA



PANE CON CICCIOLE E STRUTTO con cipolle	6.20
FORMAGGIO ALLE PATATE oppure CREMA LIPTAUER spalmabile alla ricotta VEGETARIANO	6.20
"TRIS" di tutto un po'	9.80
SALSICCIOOTTO AL PEPE pepperoncini, senape & crèn	7.50
PANE ALLO FORMAGGIO "TILSITER" VEGETARIANO	7.50
MERENDA DELLA BIRRERIA "WEISSE"	14.50
PANE CALDO ALLO ARROSTO DI MAIALE senape & crèn	9.80
PANE CALDO ALLO ARROSTO DI SPECK con uovo al tegame	9.80
GNOCCHETTI DI FARINA (cicciole) e crauti	3 PEZZI 8.50

BURRO 1.00



SEIT 1987 SIND WIR AM RUPERTIKIRTAG PRÄSENT

– UND WENN'S WAS GUTES GIBT,
LÄSST SICH AUCH DIE PROMINENZ NICHT LANGE BITTEN ...



SOTT'ACETO È PIÙ DIVERTENTE

CON PANE DI CASA



SALSICCIOOTTO ALL'ACETO con cipolla	7.50
TOCCHETTI DI CARNE IN GELATINA con cipolla e olio di zucca	8.50
CARNE DI MANZO IN ACETO con cipolla e olio di zucca	12.50
PORTATA DI CARNE IN ACETO salsiccia in aceto, carne di manzo in aceto, carne in gelatina, cipolla e olio di zucca	13.50

E OLIO DI ZUCCA EXTRA 1.00

INSALATE APPENA FATTE



insalata grande FORMAGGIO DI PECORA VEGETARIANO SENZA GLUTINE	14.50
"KASPRESSKNÖDEL" VEGETARIANO insalata grande con gnocchetti di formaggio	13.50
insalata grande CON STRISCIOLINE DI POLLO SENZA GLUTINE	14.00
insalata grande CON STRISCIOLINE DI POLLO FRITTO olio di semi di zucca	15.00
INSALATA BISTECCA SENZA GLUTINE bistecca con insalata	19.00
GRANDE INSALATA VEGETARIANO SENZA GLUTINE	9.00
INSALATA (contorno) VEGETARIANO SENZA GLUTINE	4.80

I CLASSICI MENU



1 PRIMO MENU

INVECE 12.80 11.50

COPPIA DI
SALSICCIOOTTI
BIANCHI & PANE
TIPICO [BREZERL]
& BOTTIGLIETTA
DI BIRRA CHIARA

2 SECONDO MENU

INVECE 17.80 16.00

PICCOLA
PORZIONE DI
GULASCH DI
MANZO & PANINO
& BOTTIGLIETTA
DI BIRRA CHIARA

3 TERZO MENU

INVECE 17.80 16.00

PICCOLA PORZIONE
DI ARROSTO DI
MAIALE
& BOTTIGLIETTA
DI BIRRA CHIARA

"SALZBURGER" MENU INVECE 18.40 16.90

SALSICCIOOTTO ALLA GRIGLIA & BIRRA BIONDA



1996
WHO IS WHO
[IN DE GUMMISCHUH!]



MANGIA QUALCOSA DI BUONO!



CANEDERLI ARROSTO <small>VEGETARIANO</small> con uova strapazzate alle erbe e insalata	11.80
GNOCCHI DI SPINACI <small>VEGETARIANO</small> in burro marrone, con formaggio e insalata	14.50
GNOCCHETTI ALLA CREMA DI SPINACI <small>VEGETARIANO</small> con foglie di spinaci e formaggio feta, insalata	14.50
TAGLIATELLE RIPIENA <small>VEGETARIANO</small> con burro marrone & insalata	2 PEZZI 11.50 3 PEZZI 14.80
GNOCCHETTI DI FARINA <small>VEGETARIANO</small> CON FORMAGGIO ARROSTO e insalata	14.80
SALSICCOTTO ALLA GRIGLIA con patate arrosto e crauti	13.50
PATATE ARROSTITO CON SALSICCIA BIANCA & insalata di crauti <small>SENZA GLUTINE</small>	14.80
GNOCCHETTI DI FARINA MISTI (tipici dell'innaviertel) (carne trita, ciccioli, speck) e crauti	14.80
GULASCH DI CARNE DI MANZO con canederli di pane	16.50
PICCOLA PORZIONE DI GULASCH DI CARNE DI MANZO & panino	12.50
"SALZBURGER BIERFLEISCH" (spalla di manzo) con gnocchi all'uovo	16.50
ARROSTO DI MAIALE <small>SUCCO DI BIRRA SENZA GLUTINE</small> con canederli di pane, insalata di crauti e speck	PICCOLA PORZIONE 12.50 16.50
ARROSTO DI MANZO con salsa di cipolle e patate arrosto	19.50
BISTECCA [280 G/MEDIA] patate per stuzzicare e verdure tostato	29.00
POLLO FRITTO con insalata di patate e cetriolini e olio di semi di zucca	17.50
COTOLETTA DI MAIAE ALLA VIENNESE con patate lesse, crema di mirtillo rosso	17.50
CORDON BLEU DI MAIALE "BAYRISCH" (ripieno di o'batzn, pancetta e formaggio alla birra), servito con patate arrosto	18.50

DOLCI



"APFELSTRUDEL" e panna	6.50
"STRUDEL CON PANNA DI LATTE" con crema di vaniglia	7.80
CANEDERLI DI RICOTTA con susine arrosto	9.80
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO su composta di amarene	9.50
CRÊPES CON GELATO <small>SENZA GLUTINE SU RICHIESTA</small> alla vaniglia e cioccolato e panna	9.50



SALZBURGER WEISSBIERBRAUEREI WIRTSCHAUS . BIERGARTEN . SUDHAUS



DIE WEISSE . RUPERTGASSE 10 . 5020 SALZBURG . AUSTRIA
T: +43 662 87 22 46 . PROST@DIEWEISSE.AT . WWW.DIEWEISSE.AT

 [FACEBOOK.COM/DIEWEISSE](https://www.facebook.com/dieweisse)

[INSTAGRAM.COM/DIEWEISSE.WIRTSCHAUS](https://www.instagram.com/dieweisse.wirtshaus) 

MO-SA: 10.00-24.00 [WARME KÜCHE VON 11.00-22.00]
GESCHLOSSEN: SONN-/FEIERTAGS

