

Kleinigkeiten & zur Jause

Brauwelt-Weißwürste € 8,90 im Topf serviert | süßer Senf | Laugenbrezel Steirer Kren | Senf | Semmel Brauwelt-Leberkäse € 10,20 Erdäpfelsalat oder Pommes Im Glas serviert mit Trebernbrot: Essigwurst (100g) € 6,90 rote Zwiebeln | Essig & Öl Kalter Schweinsbraten € 7,40 Essiggemüse | Trebernbrot Laugenbreze € 2,20 mit einer Portion Aufstrich € 4,40 (Grammelschmalz, Obatzter, Liptauer) Portion Aufstrich 50g € 2,20 Grammelschmalz | Obatzter | Liptauer Portion Radi € 2,30 Portion Sauergemüse € 0,70

Suppen

Kräftige Rindssuppe	€ 5,80
vom heimischen Rind mit Frittaten	
Saisonale Tagessuppe	€ 6,40

Klassisch-bierige Schmankerl

Heimisches Backhenderl € 17,90 (ausgelöst) Brust & Haxerl Erdäpfel-Vogerlsalat Preiselbeeren
Stiegl-Brauwelt Salatgroßer gemischter Salat€ 17,90mit gebratener Hendlbrust€ 16,50
Wiener Schnitzel€ 17,50vom Schwein€ 26,90Petersilienerdäpfel oder Pommesmit Preiselbeeren
Stiegl-Brat'l
Kasnockn
Kleiner Blattsalat
Kleiner gemischter Salat
Steirisches Kürbiskernöl € 1,60

Aus der süßen Ecke

Schokomousse	€ 8,90
von der dunklen Schokolade Malzkirs	chen
Coco Bello Eisbecher	€ 6,90
Coco Bello Eis geröstete Kokosflocken	ı

Unser vollständiges Speisenangebot steht Ihnen täglich ab 16 Uhr sowie an Wochenenden und Feiertagen ganztägig zur Verfügung.





Herzlich willkommen in der Stiegl-Brauwelt

Ein Ort für Genießer, Entdecker – und alle, die Bier lieben.

Schön, dass du da bist!

Inmitten unserer historischen Brauwelt laden wir dich ein, echte österreichische Gastfreundschaft zu erleben – mit regionalen Schmankerln, frisch gezapftem Stiegl-Bier und einem Ambiente, das zum Verweilen einlädt.

Unsere Biersommeliers stehen dir gerne beratend zur Seite, damit du genau das Stiegl-Bier findest, das zu dir und deinem Geschmack passt. Vom Klassiker bis zur besonderen Spezialität – hier wird Bierkultur gelebt und genossen.

Doch die Brauwelt bietet mehr als gutes Essen und hervorragendes Bier: Entdecke die Geschichte des Bierbrauens bei einer spannenden Führung, erfahre mehr über die Stiegl-Philosophie und tauche ein in unsere vielfältige, bierige Erlebniswelt. Ob alleine, mit Freunden oder der ganzen Familie – hier gibt's für alle etwas zu entdecken.

Nachhaltigkeit und Regionalität liegen uns besonders am Herzen. Unsere Küche verarbeitet fast ausschließlich Zutaten von Produzent:innen aus der Region – frisch, saisonal und mit Verantwortung gegenüber Mensch und Natur. So schmeckt Salzburg – und so schmeckt Stiegl.

Für aktuelle Highlights und bierige Neuigkeiten, melde dich einfach zu unserem Newsletter an.

Wir freuen uns auf deinen Besuch – und darauf, ihn mit einem frisch gezapften Stiegl zu feiern!





Anna Bauer
Brauwelt-Wirtin



Unsere Klassiker für die gemütliche Runde

Stiegl Brat'l in der Rein pro Person € 19,90

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Schmorgemüse, Semmelknödel und Saft'l von unserer "Stiegl-Weisse", serviert in der Rein

Ab zehn Personen und bei Vorreservierung

20-Liter Holzfass Stiegl-Goldbräu

Pro Fass	€	160,00
Inkl. Schätzspiel mit Preisen	€	180,00

Beweisen Sie Ihr Talent beim Fassbieranstich als Auftakt für eine gelungene Feier! (Nur bei Vorreservierung)





Vegetarisches & Salate

Trebernbällchen
Kasnockn
Kleiner Blattsalat
Kleiner gemischter Salat

Spinatspätzle Gemüsecarbonara Asmonte	€ 14,90
Steirisches Kürbiskernöl	. € 1,60



Kräuter aus dem Stiegl-Garten

Aus dem hauseigenen Kräutergarten servieren wir Ihnen nicht nur knackige Blattsalate, sondern verfeinern mit den selbst geernteten Kräutern auch jede Mahlzeit für Sie.

Aus dem Suppentopf

Was machen Biertrebern im Brot?

Das hausgemachte Brot aus Biertrebern. Biertrebern sind das restliche Braugut am Ende des Maischprozesses. Welches sehr reich an Eiweiß, Vitaminen, Ballast- und Mineralstoffen ist. Biertrebern sind nicht nur ein wertvolles Lebensmittel, sondern sie verleihen dem Brot auch ein herzhaftes, würzigen Geschmack!



Für die kleinen Brauer

Kinder Wiener Schnitzel € 11,20	1 Paar G
vom Schwein	Pommes o
Pommes oder Petersilienerdäpfel	Erdäpfelsa
Fischstäbchen € 11,80	Penne
hausgemacht	Tomatens
Püree Erbsen	

1 Paar Grillwürstel Pommes oder hausgemachter Erdäpfelsalat	€ 9,20
Penne Tomatensauce Asmonte	€ 9,20
Knödel mit Saft	€ 4,80

Klassisch-bierige Schmankerl

Heimisches Backhenderl € 17,90
Brust & Haxerl ausgelöst
Erdäpfel-Vogerlsalat Preiselbeeren
Stiegl-Burger
Trebernburger

Stiegl-Brat'l € 17,40 Schweinsschopf- und Bauch

in "Stiegl-Weisse" geschmort | lauwarmer Speck-Weißkrautsalat | Semmelknödel | Natur Biersaft'l

Käsekrainer gebraten

Steirer Kren Sent	
mit Biertrebernbrot	€ 11,20
mit Pommes	€ 13.20

Innviertler Grammelknödel € 16,90 Sauerkraut Stiegl-Weisse Saft
Brauwelt-Leberkäse € 10,20 Erdäpfelsalat oder Pommes
Wiener Schnitzel vom Schwein € 17,50 vom Kalb € 26,90 Petersilienerdäpfel
Braumeister Schnitzel € 19,40 gefüllt mit Bierkäse Karreespeck Petersilienerdäpfel
Ofenerdäpfel mit Käse Sauerrahm € 8,90 wahlweise mit gerösteten Speck € 9,90
Gulasch vom heimischen Rind mit Semmelknödel € 19,90



Heißer Tipp:

Das Stiegl Brat'l-Gewürz gibt's bei uns im Braushop.



Aus der süßen Ecke

Schokomousse		Kleine Salzburger Nockerl € 9,90 Preiselbeerobers		
Apfelstrudel Schlagobers Vanilleeis	€ 8,90	1 Stk. Marillenpalatschinke	€ 4,90	

Kaffee, Tee & Schokolade

Espresso	€ 3,20
Großer Brauner	€ 4,40
Verlängerter	€ 3,60
Cappuccino mit Milchschaum	€ 4,40
Café Latte	€ 4,90
Tee diverse Sorten	€ 4,20

Heiße Schokolade	€ 4,40
mit Schlag	€ 4,60



Hausbrandt Kaffee

Kaffee mit milden, würzigen Eigenschaften, mittlerem Körper und mittlerer Säure. Angenehm im Geschmack. Zeichnet sich durch seine Haselnuss- & Kakao-Noten aus.

Unsere Helden in der Küche



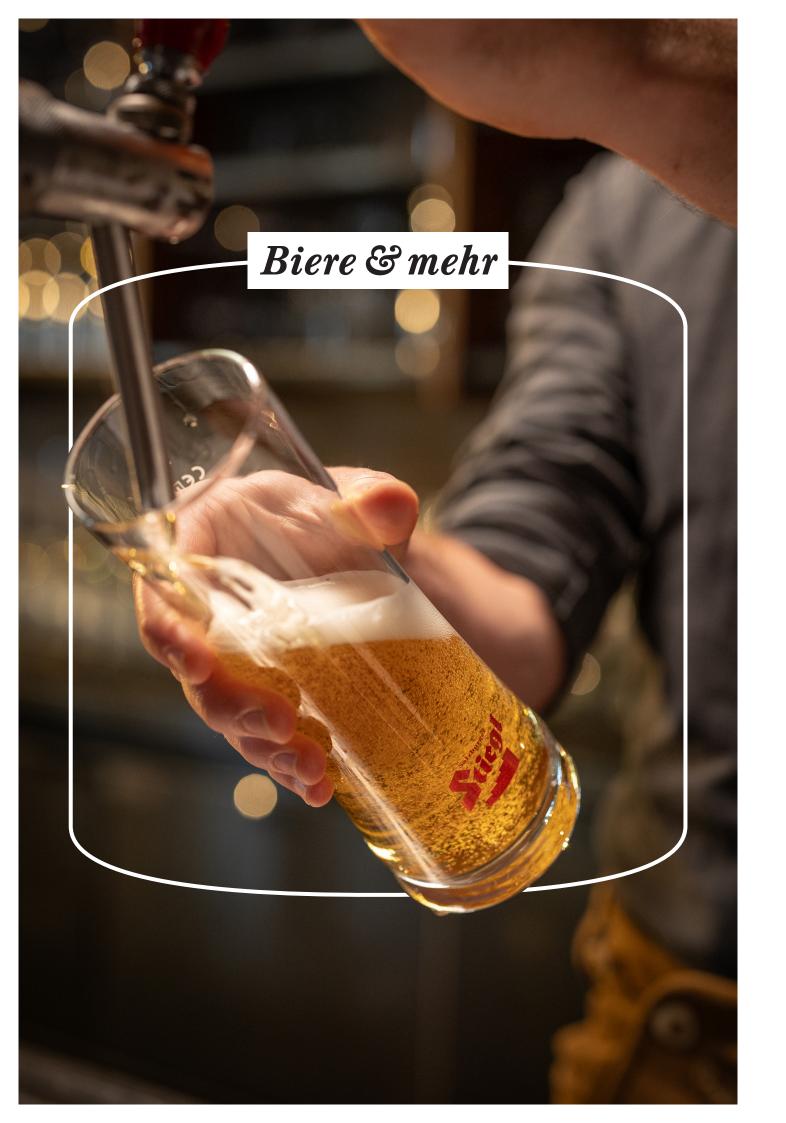
Alexander Roth
Leitung Küche



Michael Schöbel Leitung Küche

Verantwortlich für kulinarische Erlebnisse auf höchstem Niveau.

Gemeinsam mit ihrem Team sorgen sie für Geschmackserlebnisse, die in Erinnerung bleiben –
mit einem Mix aus Tradition und Innovation.



Unsere Bierspezialitäten

Stiegl-Goldbräu	0,3 1 € 4,20	Stiegl Sport-Weisse	0,3 1 € 4,50
-	0,5 1 € 4,60	Alkoholfrei	0,5 1 € 5,10
Stiegl-Hell	0,3 1 € 4,20	Stiegl 0,0 %	0,3 1 € 4,20
	0,5 1 € 4,60	Alkoholfrei	0,5 1 € 4,50
Stiegl-Hausbiere	siehe Bierkarte	Stiegl-Radler Zitrone	0,3 1 € 4,20
		Naturtrüb	0,5 1 € 4,50
Stiegl-Pils	0,3 1 € 4,50		
· ·	0,5 1 € 5,10	Stiegl-Radler Grapefru	it 0,3 1 € 4,20
		Naturtrüb	0,5 1 € 4,50
Stiegl-Paracelsus	0,3 1 € 4,50		
Bio-Zwickl	0,5 1 € 5,10	Stiegl-Paracelsus Glutenfrei	0,33 1 € 4,90
Stiegl-Weisse	0,3 1 € 4,50	Giatellifei	
Naturtrüb	0,5 1 € 5,10	Stiegl-Columbus 1492	0,3 1 € 4,50
ITWO WE DE WES	0,0 1 c 0,10	Pale Ale	0,5 1 € 5,10
König Ludwig Dunkel	0,5 l € 5,10		
-		Franziskaner hell	0,5 l € 5,10

Saisonale Bierspezialitäten

Stiegl-Radler Himbeere (saisonal)	0,3 1 € 4,20 0,5 1 € 4,50	Stiegl-Spezial (saisonal)	0,3 1 € 4,50 0,5 1 € 5,10
Stiegl-Herbstgold (ab August, solange der Vorrat reicht)	0,3 1 € 4,50 0,5 1 € 5,10		

ProBier 3erlei

Erleben Sie die Stiegl-Biervielfalt mit unserem ProBier 3erlei in den Varianten Klassik oder Premium.

Klassik € 9,80	Premium € 11,40
Stiegl-Goldbräu 0,2 l	Stiegl-Hausbier 0,2 l
Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl 0,21	Stiegl-Saisonbier 0,2 1
Stiegl-Columbus 1492 Pale Ale 0,2 l	Stiegl-Pils 0,2 1

Rotwein

Blauer Zweigelt Anita & Hans Nittnaus Gols, Burgenland 1/8 1 € 4,90 0,75 l Flasche € 29,00

Blaufränkisch Kerschbaum Horitschon, Burgenland 1/8 l *€ 4,90*

Weißwein

Grüner Veltliner	
Winzer Krems	
Niederösterreich	
1/8 1	. € 3,00
1/4 1	. € 6,00
1/4 l Weißer Spritzer	. € 3,80
0,4 1 Weißer Sommerspritzer	
Grüner Veltliner DAC	
Weingut Waldschütz	
Wagram, Niederösterreich	
1/8 1	. € 4,90
0,75 l Flasche	€ 29,00

Roséwein

Rosé Josef Dockner

Dockner Zweigelt & Pinot Noir Kremstal, Niederösterreich 1/8 1 € 5,40

Wiener Gemischter Satz DAC

Mayer am Pfarrplatz Wien, Wien 1/8 l *€ 5,60*





Wir empfehlen Ihnen gerne das passende Getränk zu Ihren Gerichten.

> Wolfgang Wallentin Serviceleiter

Prickelndes

ProseccoNani RizziValdobiadene, Italien0,1 10,75 1 Flasche€ 32,00

Aperol Spritzer mit Prosecco 1/4 l € 7,50

Spirituosen

Williams Marille	2 cl € 3,20 2 cl € 3,20	Zwetschke Destillerie Hiebl	2 cl € 4,90
Bauer		Amfol Moniago	9 01 65 20
		Apfel-Marissa	2 cl € 5,20
Stiegl-Zirben Zeit	2 cl € 4,20	Destillerie Hiebl	
Harry Abel			
		Karottenbrand	2 cl € 5,50
Speckbirne	2 cl € 7,90	Destillerie Hiebl	·
Walser Brennkammer			
		Hollunderbrand	2 cl € 5,20
		Destillerie Hiebl	

Fragen Sie unser Servicepersonal nach weiteren Edelbränden.







Zitrone	0,33 1 <i>€ 3,70</i>	Rhabarber Mirabelle	0,33 1 <i>€ 3,70</i>
Orange	0,33 1 <i>€ 3,70</i>	Himbeere	0,33 1 <i>€ 3,70</i>
Cola Orange	0,33 1 <i>€ 3,70</i>	Wild Lilly Wildbeeren-Tonic Style	0,33 1 <i>€ 3,70</i>

Wasser, Saft & vieles mehr

Wildshut Flüx Zitrone oder Aronia	0,25 1 € 3,90	Dockner Fruchtsäfte Apfelsaft naturtrüb,	0,25 1 <i>€ 3,60</i>
Evian Mineralwasser prickelnd oder still	0,33 1 <i>€ 3,60</i> 0,75 1 <i>€ 7,10</i>	Traube, Marille gespritzt mit Leitungswasser	0,40 1 <i>€ 4,30</i> 0,40 1 <i>€ 4,10</i>
Soda Zitrone	0,401 <i>€ 3,60</i>	Rauch Orangensaft	0,25 1 <i>€ 3,40</i> 0,40 1 <i>€ 4,10</i>
Coca-Cola	0,331 <i>€ 3,90</i>	mit Leitungswasser	0,40 1 € 3,70
Coca-Cola zero	0,331 <i>€ 3,90</i>	Hollersaft gespritzt mit Leitungswasser	0,40 1 <i>€ 3,80</i> 0,40 1 <i>€ 3,40</i>
Red Bull Tonic	0,25 1 € 4,90 0,25 1 € 4,70	Leitungswasser Karaffe	0,40 1 € 0,50 1 1 € 0,90
Rauch Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 1 <i>€ 3,90</i>		



Das Stiegl-Gut Wildshut, das erste und einzige Biergut Österreichs.

In unserer Bio-Landwirtschaft kultivieren wir Urgetreide, das wir als einzige Brauerei selbst vermälzen und rösten. Das Ergebnis sind einzigartige Zutaten für unsere Wildshut Biere, die wir traditionell handwerklich und nach überlieferten Verfahren brauen.

Wildshut-Reifebiere

Wildshut Bio-Perlage

Weder Bier noch Schaumwein.

Einfach Perlage!

Entdecken Sie ein außergewöhnlich feinperlendes Geschmackserlebnis! Au debút seidig golden mit fruchtwürzigem Rieslingbukett, charmantes Süß-Säure-Spiel, elegant trocken und dennoch verspieltà la fin.

16,6° Stammwürze 8,0 % vol. Alkohol

0,75 l Flasche	 € 33,00
1.5.1 Flasche	€ 66.00

Wildshut Bio-Antique

Kreativbier, Starkbier

Très historique entfaltet das Urbier sein urtümliches Entstehen und seine Reifezeit in handgetöpferten Quevris zuallererst mit lichter Opaleszenz im Glas.

Wildshut Bio-Mystique

Kreativbier, holzfassgereift, Spezialbier

Red Ale Sour

Dans l'entrée dringt der Blick durch einen Hauch von Schaum ein in tiefsinnige Roterde und die Mystik eines einzigartigen CulturenKellers.













Sortenspiel 0,25 1 Flasche	€ 6,50
Malzreigen 0,25 l Flasche	€ 6,50
Hopfenherz 0,25 l Flasche	€ 6,50

Edelbrände

Wildshut Whisky No 12 2 cl € 12,00	Wildshut Edelbrand	2 cl € 6,20
Wildshut Bio Hopfen Gin 4 cl € 9,50	Wildshut Rauhnacht	2 cl € 9,90

Probiere die WILDSHUTER EDELBRÄNDE

Eine hochprozentige Spezialität mit Silver beim World Spirits Award ausgezeichnet.

Die auf unserem Stiegl Gut Wildshut selbst angebauten Urgetreidesorten in Bio-Qualität geben eine ganz besonders feine Note.



Veranstaltungen

September



07.09.

Frühschoppen
Start: 11:00 Uhr



08.09.- 21.09.

Essen wie früher Täglich ab: 16:00 Uhr



12.09. Fr

Austropop-Abend
Start: 18:00 Uhr



18.09. Do.

Pub-Quiz Start: 18:00 Uhr



19.09. Fr.

Bier-Safari Start: 16:30 Uhr

19.09.



Vernissage "Unterm Strich"

von Paul Seifert



19.09.- 26.10.

Ausstellung "Unterm Strich" von Paul Seifert



21.09.

So.

Sa.



Start: 11:00 Uhr

Ü 30 Party Start: 21:00 Uhr



Jeden Sonntag im Oktober, November und Dezember

Sindri Puppentheater

Start: 11:00 Uhr

Oktober



02.10.

Krimi-Dinner
Start: 19:00 Uhr

05.10. So.

Do.

Mi.

Do.

Sa.

Frühschoppen

Start: 11:00 Uhr



13.10.- 26.10.

Wildwochen

Täglich ab: 16:00 Uhr



15.10. Pub-Quiz

Pub-Quiz Start: 18:00 Uhr



Krimi-Dinner

Start: 19:00 Uhr

16.10.

18.10.



BeatSeppsBand

Start: 20:00 Uhr



<u>^{19.10.}</u> Frühschoppen

Start: 11:00 Uhr



31.10.

Halloween Bier-Safari

Start: 16:30 Uhr



1.10.

Halloween Party
Start: 21:00 Uhr



Stiegl-Glücksrad

Jeden Freitag im Jahr in unserem Braushop.

Mehr Infos zu den jeweiligen Events findest du hier:



November



02.11. So.
Frühschoppen

Start: 11:00 Uhr



 $\frac{06.11.}{Krimi-Dinner}$

Start: 19:00 Uhr



07.11.- 11.11.

Ganslessen

Täglich ab: 16:00 Uhr



08.11. Sa. Stiegl Gstanzl Rap Battle

Start: 18:00 Uhr



12.11. Mi.
Krimi-Dinner

Do.

Sa.

Start: 19:00 Uhr



13.11. *Pub-Quiz*

Start: 18:00 Uhr



14.11. Fr.

Bier-Safari Start: 16:30 Uhr

 ${\overset{ ext{15.11.}}{\ddot{U}}} \hspace{2mm} {\overset{ ext{Sa.}}{O}} \hspace{2mm} {\overset{ ext{Sa.}}{Party}}$

Start: 21:00 Uhr



15.11. Bierseminar

Start: 13:00 Uhr



Frühschoppen

Start: 11:00 Uhr



29.11. Sa

Krampuskränzchen

Dezember



04.12.

Do.

So.

Mi.

Mi.

So.

Mi.

Krimi-Dinner

Start: 19:00 Uhr



07.12.

Frühschoppen

Start: 11:00 Uhr



10.12.

Krimi-Dinner



12.12.

Weihnachts Bier-Safari

Start: 16:30 Uhr 17.12.



Pub-Quiz

Start: 18:00 Uhr



Frühschoppen

Start: 11:00 Uhr

24.12.



Warten auf das Christkind

Start: 11:00 Uhr



Tatort Brauwelt

Krimi Dinner

Jeden ersten Donnerstag im Monat wird die Stiegl-Brauwelt zum Tatort für unser Krimidinner. Los geht's um 19.30 Uhr mit einem 3-Gang-Dinner und gefährlich guter Unterhaltung zwischen den Gängen.

pro Person € 79,-



Genießen Sie die Vielfalt

Gastronomie

Genießen Sie die Vielfältigkeit in der Stiegl-Brauwelt. Wir bieten die passende Räumlichkeit für Biergenuss und köstlicher Hausmannskost! Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt der Stiegl-Brauwelt und entdecken Sie unsere Vielfalt an Räumlichkeiten, dem Bräustüberl, der Paracelsusstube und unserem Stieglitz.



Tauchen Sie ein in die Welt des Bieres

Museum

Auf rund 5.000 m² kann man von den Rohstoffen über den Brauprozess, die Produktionsstätte bis hin zur Geschichte der Stieglbrauerei sehr vieles entdecken und erfahren.



Stiegl-Brauwelt

SALZBURG



Wo Stiegl-Herzen höher schlagen

Braushop

Neben unserem gesamten Stiegl-Sortiment finden Sie die passenden Gläser, Krüge und viele Accessoires für Biertrinker. Oder bestellen Sie von zu Hause unter **www.stiegl-shop.at**



Ihr Fest ist unser Bier

Events

Sei es eine Hochzeit, eine Weihnachtsfeier, ein Jubiläum oder ein Seminar: wir bieten Ihnen für jede Veranstaltung den passenden Rahmen. Unser Event-Team berät Sie gerne.

