



LANDGASTHOF FÜRSTENBRUNN

**WILLKOMMEN IM LANGASTHOF FÜRSTENBRUNN, DEM
TRADITIONELLEN KLEINEN FAMILIENUNTERNEHMEN IM
WUNDERBAREN SALZBURGER LAND DIREKT AM
UNTERSBERG.**

**NEBEN EINEM KULINARISCHEN ERLEBNIS MIT ORIGINALEN UND
TRADITIONELLEN GERICHTEN AN FRÜHSTÜCKSTISCH, MITTAGSTISCH
UND ABENDTISCH MIT GETRÄNKEN
AUS ÖSTERREICH BIETEN WIR EINEN FAMILIÄREN SERVICE AUCH IN
UNSEREM HOTEL. WIR FREUEN UNS IMMER, SIE IN UNSEREM HOTEL
ZUM DURCHATMEN UND ENTSPANNEN UND IN UNSERE GASTSTUBE
ZU WUNDERBAREM ESSEN UND GETRÄNKEN BEGRÜSSEN ZU
DÜRFEN. EBENFALLS LADEN WIR SIE BEI BIERGARTENWETTER AUCH
IN UNSEREM WUNDERSCHÖNEN GASTHOFBIERGARTEN UNTER EINER
KASTANIE EIN.**



AUS DER BAR

APEROL SPRITZ WEISS	5.20€
mit frischer Orange	
APEROL SPRITZ PROSECCO	6.40€
mit frischer Orange	
HUGO SPRITZ WEISS	5.20€
mit frischer Minze	
HUGO MIT PROSECCO	6.40€
mit frischer Minze	
LILLET SPRITZ	6.40€
mit frischen Beeren und Prosecco	
CAMPARI SODA	4.40€
mit frischem Zitronensaft / Campari Orange	
WEINSCHORLE GESPRITZT -1/4L	3.90€
mit frischer Orange, Zitrone und Minze	
PROSECCO GESPRITZT - 1/4L	6.20€
mit frischer Orange, Zitrone und Minze	
PROSECCO 0,1L	3.90€
Sacchetto Spurmante	
PROSECCO 0,75L	27.00€
Sacchetto Spurmante	
ROSE CUVEÉ SALZL 1/8L	4.60€
ROSE CUVEÉ SALZL 0,75L	27.00€
SOMMERSPRITZER 0,5L	4.90€
EISKAFFEE	6.90€
Kugel Vanille Eis mit Sahne	
EISSCHOKOLADE	6.60€
Kugel Vanille Eis mit Sahne	
DOPPIO ESPRESSO	5.50€
mit einer Kugel Vanille Eis	



FRISCH GEZAPFTES

STIEGL GOLDBRÄU VOM FASS 0,5 l	4.60€
STIEGL GOLDBRÄU VOM FASS 0,3 l	3.50€
STIEGL GOLDBRÄU VOM FASS Pffiff / Schnitt	2.90€
FRANZISKANER VOM FASS 0,5 l Weissbier	4.90€
FRANZISKANER VOM FASS 0,3 l Weissbier	3.90€
FRANZISKANER DUNKEL 0,5 l Flasche Weissbier	4.90€
FRANZISKANER ALKOHOLFREI 0,5 l Flasche Weissbier Alkoholfrei	4.90€

ALKOHOLFREIES

COCA COLA, FANTA, SPRITE 0,25 l	2.90€
LIBELLA COLA, ZITRONEN LIMO 0,25 l	2.70€
ALMDUDLER 0,35 l Flasche	3.40€
RED BULL 0,25 l	3.90€
RÖMERQUELLE PRICKELND 0,33 l Flasche	2.90€
RÖMERQUELLE STILL 0,33 l Flasche	2.90€
SODAWASSER 0,25 l	1.20€



SÄFTE UND GESPRITZTES

NEKTAR-SÄFTE	3.40€
0,2 l - Orange / Apfel / Johannisbeere oder Mango	
NEKTAR-SÄFTE GESPRITZT	4.60€
0,5 l - Orange / Apfel / Johannisbeere oder Mango	
SODAWASSER/STILL HOLUNDER	3.40€
0,5 l	
BITTER LEMON	3.40€
0,2 l	
TONIC WATER	3.40€
0,2 l	
GINGER ALE	3.40€
0,2 l	

SPIRITUOSEN

WILDSHUTER URBIERBRAND	10.90€
2cl Bioprodukt	
ERBER TIROLER ZIRBENER	4.80€
2cl	
BAUER MARILLENSCHNAPS	4.80€
2cl	
BAUER WILLIAMSBIERNE	4.80€
2cl	
GRAPPA BONAVENTURA	4.90€
2cl	
RAMAZZOTTI	3.40€
2cl	
JÄGERMEISTER ODER VODKA	3.40€
2cl	
FERNET BRANCA	3.40€
2cl	
BAILEYS	3.40€
2cl	



WEISSE UND ROTE WEINE

GRÜNER VELTLINER	3.20€
1/8 l Winzer Weinzierl (weiss)	
KAMPTAL RIESLING	13.20€
0,375 l Halbfflasche Winzer Waldschütz (weiss)	
BLAUER ZWEIFELT	3.20€
1/8 l Winzer St. Paulus (rot)	
THE BUTCHER	13.20€
0,375 l Halbfflasche Winzer Schwarz (rot)	
KLEINES PHANTOM K+K CURVEE	12.60€
0,375 l Halbfflasche Winzer Kirnbauer (rot)	





Frühstück von 09.00 - 11.00 und am Wochenende bis 12.00

FRÜHSTÜCKS MENÜ



PANCAKES 3 STÜCK	6.50€
mit Butter und Ahornsirup / Apfelmus, A,C,G,1,2	
WAFFELN 2 STÜCK	6.50€
mit Puderzucker / Apfelmus / Nutella, A,C,G,H,1,2	
RÜHREI 3 STÜCK	4.50€
optional mit Schnittlauch oder Zwiebel, C,G,1,2	
ZWEI SPIEGELEIER	3.50€
aus der Region , C	
GEBRATENER SPECK	3.80€
drei Streifen / Portion	
OMLETT	6.90€
optional mit Zwiebel, Paprika, Käse+ 1,50€ C,G,1,2	
ENGLISH BREAKFAST	14.90€
mit gegrillter Tomate, Bohnen, Bratwurst, Schinken, Bratkartoffeln und Spiegelei , C,1,2	
AVOCADO TOAST	8.20€
auf gluten freien Toast / optional mit Spiegelei +2€ / optional mit Lachs +2.20€ , A,C,B,D,1,2	
PROSECCO 0,1 CL	6.20€
Sacchetto Spurante	
FRISCHER ORANGENSAFT	4.50€
TEE´S (DIVERSE)	3.50€
Earl Grey, Green Jasmine, Ananas Mango, Bergkräuter, Früchtereigen	



Frühstück von 09.00 - 11.00 und am Wochenende bis 12.00

FRÜHSTÜCKS MENÜ

KLEINES FÜRSTENBRUNN 6.50€

Kaffee, Tee oder heiße Schokolade und Croissant
A,C,G,1,2

GROSSES FÜRSTENBRUNN 15.90€

Kaffee, Tee oder heiße Schokolade, Semmel, Brot, Croissant,
Butter, Marmelade, Schinken, Käse, Rührei
A,C,G,1,2

VITALES FÜRSTENBRUNN 16.50€

Kaffee, Tee, oder heiße Schokolade, Vollkornbrot, Korngebäck, Butter,
Honig, Gemüse, Kräuter Dip, Müsli, Orangensaft C,G,1,2

FRÜHSTÜCKS EXTRAS

TEIL BUTTER, MARMELADE 1.80€

TEIL AUFSTRICH 2.30€

TEIL RÄUCHERLACHS, TOAST 9.50€

TEIL SCHINKEN, KÄSE, SALAMI 5.90€

TEIL STREICHWURST 2.70€

MÜSLI 5.90€

GEMÜSE UND DIP 3.90€

BROT ODER SEMMEL 1.90€

FRÜHSTÜCKS GETRÄNKE

ESPRESSO 2.90€

LATTE MACCHIATTO 3.20€

VERLÄNGERTER 3.50€

CAPPUCHINO 3.90€

HÄFERLKAFFEE 4.10€

HEISSE SCHOKOLADE 3.80€





VORSPEISEN

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE 12.60€

mit Honig, Birne auf Feldsalat und
Walnüssen. G,H,J,1,2

NORDISCHES MATJESFILET 12.80€

mit hausgemachten Reiberdatschi und
frischem Kren A,B,C,D,1,2

KARTOFFELKNÖDEL 7.50€

mit Bratensoße, A,C,1,2

JAUSE

OFENFRISCHE RIESENBREZEL 7.50€

HAUSGEMACHTER OBAZDA 7.50€

mit Bauernbrot , A,C,G,1,2

BAYRISCHER WURSTSALAT 8.50€

mit Bauernbrot, A,C,1,2

JAUSEN BRETT FÜRSTENBRUNN 10.80€

mit Schinken, Käse, frischem Kren,
Gewürzgurke, Butter und Bauernbrot,
A,C,G,1,2

KALTER SCHWEINSBRATEN 10.10€

mit Bauernbrot, Senf und Kren A,C,J,1,2

PAAR WÜRSCHTL 4.90€

mit Bauernbrot, Senf und Kren A,C,J,1,2



SUPPEN

HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ	6.50€
Rindsuppe mit Fritatten A,C,I,2,3	
HAUSGEMACHTE CONSOMMÉ	6.50€
Rindsuppe mit Leberknödel A,C,I,2,3	
HAUSGEMACHTE ZIEBELSUPPE	6.50€
mit Käse und Toast überbacken	
A,C,I,2,3,G	
HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE	6.50€
aus Rindfleisch A,C,I,2,3,	

SALAT

GEMISCHTER SALAT	7.00€
mit hausgemachtem Dressing A,C,G,I,J,2,6	
FELDSALAT MIT SCAMPI	13.50€
an hausgemachtem asiatischem Dressing	
A,C,G,I,J,2,6,D,B	
FELDSALAT MIT FILETSPITZEN	14.80€
wahlweise mit Rinderfiletspitzen oder	
Hühnerbruststreiferl an Balsamico Dressing	
A,C,G,I,J,2,6	
CAESAR SALAT	10.50€
mit Sardellendressing, Parmesan und	
gerösteten Brotkernen ,A,C,G,I,J,2,6,D,B,	
FEINER GURKENSALAT MIT	6.00€
mit hausgemachtem Dressing A,C,G,I,J,2,6	



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

BARBARIE - ENTENBRUST

24.80€

mit Blaukraut und Kartoffelknödel
oder Semmelknödel

A,C,G,1,2

PASTA PRIMAVERA SCAMPI

14.80€

mit Scampi, Gartengemüse in Weissweinsauce

A,B,C,D,G,N,1,2

CORDON BLEU

16.90€

vom Schwein mit Schinken und Käse mit Kroketten
und Preiselbeeren

A,C,G,1,2,

WIENER KAISERSCHMARREN

10.40€

mit Apfelmus oder Zwetschkenmus, Rosinen,
gerösteten Mandeln und Schlagobers A,C,G,H,1





HAUPTSPEISEN

SCHWEINSBRATEN AUS DEM OFEN	14.80€
gegart in Dunkelbiersauce, Blaukraut und Kartoffelknödel oder Semmelknödel. A,1,G,I,2	
ZWEI BRATWÜRSCHTL	12.50€
aus Fasssauerkraut und Röstkartoffeln A,C,2,3	
KASNOCKEN NACH PINZGAUER ART	12.90€
mit kleinem Salat und Röstzwiebeln A,C,G,I,3	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	24.50€
vom Kalb mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Salat A,2,3	
WIENER ZWIEBELROSTBRATEN	22.80€
mit Röstkartoffeln A,2,3	
SCHWEINESCHNITZEL	15.60€
"Wiener Art" mit Pommes und einem kleinen Salat A,C,2,3	
TAFELSPITZ VOM JUNGOCHSEN	18,90€
mit Bratkartoffeln aus der Pfanne an hausgemachter Meerrettichsauce und frischem Kren CI,J,G,2,3	



FISCH

ZARTE MATJESFILETS 12.80€

nach Omas Rezept mit Butterkartoffel

A,C,G,I,J,2,3,

ZANDERFILET VOM GRILL 18.90€

mit Röstkartoffeln und Dill Sauce

A,C,D,G,I,2

GEBACKENES BARSCHFILET 15.80€

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Dill Sauce

A,C,G,I,J,2,3

VEGETARISCH

REIBERDATSCHI 9.80€

mit Apfelmus A,C,1

GNOCCHI IN WEISSWEINSAUCE 12.80€

mit Schwammerl A,C,1

GEBRATENE WASSERMELONE 13.50€

mit einer gegrillten Zucchini Rose

und Räucherlachs B,D,1

AVOCADO TOAST 8.20€

auf gluten freien Toast, A,C,1

VEGAN

RATATOULLIE 9.50€

mit frischem Mischgemüse, nicht von der Ratte

PASTA PRIMAVERA 11.50€

mit frischem Marktgemüse



KINDER MENÜ

REIBERDATSCHI	9.80€
mit Apfelmus A,C,1	
KINDERSCHNITZEL	10.40€
vom Schwein mit Pommes Frites A,C,1,2	
KLEINE BRATWÜRSTE	8.90€
mit Pommes Frites A,C,1,2	
NUDELN MIT TOMATENSAUCE	8.20€
nach Omas Rezept mit kleinen Wurststückchen A,C,1,2	
FISCHSTÄBCHEN	8.90€
mit Pommes Frites und Ketchup A,B,C,D,1,2	

DESSERT

ZWEI MARILLENKNÖDEL	11.80€
mit Mascarponecreme und Beeren, A,C,G,1,2	
VANILLE EIS	8.60€
mit heißen Kirschen und Sahne A,C,G,1,2	
WIENER KAISERSCHMARREN	10.40€
mit Apfelmus oder Zwetschkenmus, Rosinen, gerösteten Mandeln und Sahne A,C,G,H,1,2	
PALATSCHINKEN	6.10€
Optional mit Nutella oder Marille A,C,G,H,E,1,2	
PALATSCHINKEN	8.60€
Optional mit Vanilleeis und Schlagobers A,C,G,1,2	



LIEBE GÄSTE,

FALLS SIE EINE UNVERTRÄGLICHKEIT ODER ALLERGIE HABEN SOLLTEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE BEDIENUNGEN, DIE SIE GERNE ENTSPRECHEND ZU UNSEREN SPESEN UND GETRÄNKEN BERATEN KÖNNEN.

WIR WOLLEN SIE HIER NATÜRLICH NICHT MIT DEN EVENTUELL UNVERSTÄNDLICHEN FUSSNOTEN ZU UNSEREN GERICHTEN UND GETRÄNKEN ALLEIN LASSEN.

ES KÖNNEN FOLGENDE ALLERGENE ODER ZUSATZSTOFFE IN UNSEREN ANGEBOTENEN GERICHTEN ODER GETRÄNKEN VERARBEITET SEIN.

ALLERGENE

A GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, DINKEL, GERSTE UND HEFE)

B KREBSTIERE

C EIER - EIER SPEISEN UND ERZEUGNISSE

D FISCH

E ERDNÜSSE - ERDNÜSSE ERZEUGNISSE

F SOJA - SOJA ERZEUGNISSE

G MILCH MILCH ERZEUGNISSE UND LAKTOSE

H SCHALENFRÜCHTE - Z.B. MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, CASHEWNÜSSE, PECANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIANÜSSE

I SELLERIE

J SENF - SENF ERZEUGNISSE

K SESAM

L SCHWEFELDIOXID UND SULFIT (AB 10 MG/L)

M LUPINE

N WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE

1 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF

2 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

4 MIT FARBSTOFF

5 MIT PHOSPHAT

6 MIT SÜSSUNGSMITTEL

7 KOFFEINHALTIG

8 CHININHALTIG

9 GESCHWÄRZT

10 ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE