

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

täglich von 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr
daily from 8 am to 11 am

PARIS (A,C,F,G,H)	7,50
Kleiner Espresso mit 1x Croissant und 1x Nutella oder Marmelade	
<i>Espresso coffee with 1x croissant and 1x Nutella or jam</i>	
WIENER (A,C,F,G,H)	8,50
Wiener Melange, 1x Semmel, 1x Butter 1x Marmelade oder Honig oder Nutella	
<i>Wiener Melange, 1x roll, 1x butter, jam or honey or Nutella</i>	
VITAL (A,C,F,G,H)	11,50
Tee nach Wahl, Hüttenkäse, Gurken Joghurt mit Früchten, Vollkornbrot	
<i>Tea of your choice, curd cheese, cucumber, yogurt with fruits, brown bread</i>	
EIERSPEIS (A,C,F,G,H)	13,50
Heißgetränk, Spiegeleier (2 Stück) mit Schinken oder Speck, 1x Gebäck	
<i>Hot drink, ham or bacon and eggs (2 piece), 1x bread</i>	
KONTINENTAL (A,C,F,G,H,N,O)	17,00
Glas Orangensaft, Schinken, Emmentaler Käse 2x Butter, 1x Honig, 1x Marmelade weich gekochtes Ei, 2x Gebäck	
<i>Glass of orange juice, ham, cheese, 2x butter, 1x honey 1x jam, soft boiled egg, 2 bread</i>	
SKANDINAVIEN (A,C,F,D,G,M,O)	17,00
Glas Orangensaft, hausgebeizter Lachs Honig-Senf Sauce, Frischkäseaufstrich Gurken und Tomaten, 2 Gebäck	
<i>Glass of orange juice, marinated salmon, honey mustard sauce, cream cheese, cucumber and tomatoes, 2 bread</i>	
CAFÉ ALTSTADT FÜR ZWEI (A,C,F,D,G,M,O)	36,00
Glas Prosecco und Glas Orangensaft, hausgebeizter Lachs, Schinken, Käseaufschnitt, Hüttenkäse 2 Butter, 2 Marmelade, 2 Nutella, weich gekochtes Ei Joghurt mit Früchten, Gebäckauswahl	
<i>Glass of Prosecco and orange juice, marinated salmon, ham cheese, curd cheese, 2 butter, 2 jam, 2 Nutella soft boiled egg, yoghurt with fruits, selection of bread</i>	

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.
Prices are in EUR including service and taxes, prices may be subject to change.

Café Altstadt
03/2026

EIERSPEISEN / EGG DISHES

täglich von 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr
daily from 8 am to 11 am

2 RÜHREIER <i>scrambled eggs</i> ^(C,G)	5,00
2 SPIEGELEIER <i>fried eggs</i> ^(C,G)	5,00
2 SPIEGELEIER MIT SPECK ODER SCHINKEN ^(C,G) <i>Ham & eggs or Bacon & eggs</i>	8,50
GEKOCHTES EI ^(C) <i>boiled egg</i> zur Wahl / <i>your choice: 5,7,9 Minuten</i>	2,50
OMELETTE (3 Eier) ^(C,G) zur Wahl mit Schinken, Käse, Champignons, Kräuter oder Tomaten <i>your choice:</i> <i>Ham, cheese, mushrooms, herbal or tomatoes</i>	8,50
AVOCADO TOAST ^(C,G,O) mit Schwarzbrot, Avocado Crème, pochierte Eier Sonnenblumenkerne, Chili Flocken <i>with brown bread, poached eggs, avocado cream,</i> <i>sunflower seeds, chili flakes</i>	10,50

EXTRAS

täglich von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr
daily from 8 am to 12 am

PORTION SCHINKEN UND KÄSE ^(G) <i>Portion of ham and cheese</i>	6,50
PORTION HAUSGEBEIZTER LACHS ^(D,M,L,O) mit Honig-Senfsauce <i>Portion of marinated salmon with honey-mustard sauce</i>	7,50
FRISCHER FRUCHTSALAT IM GLAS <i>Fruit salad</i>	4,00
BIRCHERMÜSLI IM GLAS ^(A,F,G,H) <i>Bircher Muesli</i>	4,00
JOGHURT NATUR IM GLAS ^(G) <i>Natural yogurt</i>	3,00
WAFFEL mit Weichselkompott ^(A,C,G,H,O) <i>Waffle with sour cherry compote</i>	8,50
BUTTER (2 Stück) ^(G) <i>Portion of butter</i>	2,90
HONIG (1 Glas) <i>Portion of honey</i>	2,50
MARMELADE (2 Stück) <i>Portion of jam</i>	2,50
NUTELLA (2 Stück) ^(F,G,H) <i>Portion of hazelnut crème</i>	2,50
CROISSANT ^(A,C,G)	3,00
SEMEL, GEBÄCK, VOLLKORNBROT ^(A,C,G,F,H) <i>Bread</i>	2,30

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.
Prices are in EUR including service and taxes, prices may be subject to change.

Café Altstadt
03/2026

SALATE / SALADS

SALAT DER SAISON ^(M,O) ✓ 7,50
aus den Walser Gärten
Salad of the season

GRIECHISCHER BAUERN Salat ^(A,C,M,O,G) 17,00
mit Knoblauchbrot
Greek farmer's salad with garlic bread

CAESAR SALAT / Caesar Salad ^(A,C,D,M,G,O) 12,00
Römersalat zur Wahl mit / *lettuce to your choice with*

- gebratenen Hühnerbruststreifen ^(A,C,M,G,D,O) 19,00
roasted chicken breast

- gebratenen Rinderstreifen ^(A,C,M,G,D,O) 25,00
roasted beef strips

FRÜHLINGSSALAT ^(D,M) 18,50
mit Beeren und gebratenen Fischstücke
Spring salad with berries and fried fish pieces

SUPPEN / SOUPS

TAFELSPITZSUPPE ^(A,C,D,G,L,M) 9,00
Frittaten oder Kaspressknödel
Consommé of beef with sliced pancakes or breaded cheese dumplings

BÄRLAUCHCREMESUPPE ^(A,C,G) ✓ 9,50
mit Schwarzbrotchips
Cream of wild garlic soup with bread chips


GULASCHSUPPE ^(A,C,G,L,O) 10,50
hausgemacht, vom Bio-Rinder mit Gebäck
Goulash soup homemade, from organic beef with pastry

VEGETARISCH / VEGETARIAN

DRALLI NUDELN VEGAN ^(A,H) ✓ 18,50
mit Spargelstücke und Bärlauchpesto
Vegan dralli noodles with asparagus pieces and wild garlic pesto


KRÄUTER-SPARGEL RISOTTO ^(G,O) 20,00
mit Kräuterseitlingen und gehobeltem Parmesan
*Fresh herb-asparagus risotto with king oyster mushrooms
And shaved Parmesan*

PARMIGIANA DI MELANZANE ^(C,G,O) 18,50
Auberginenaufbau mit Tomatenragout, frischen Kräutern
und geriebenem Käse
*Aubergine lasagne with tomatoe ragout, fresh herbs
and shaved cheese*

SPARGEL-TOMATEN-RAGOUT ^(G) 18,50 
mit Hüttelkäse Wiesenkräuter und Bratkartoffeln
Asparagus-tomato-ragout with cottage cheese, herbs and fried potatoes

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.
Prices are in EUR including service and taxes, prices may be subject to change.

Café Altstadt
03/2026

SPARGEL-KICHERERBSEN-BOWL ^(H) 
mit Reis, Cashewkerne, Cranberries, Quinoa,
Brunnenkresse 18,50
*Asparagus & Chickpea Bowl with rice, cashew nuts,
Cranberries, quinoa and watercress*

AVOCADO SANDWICH ^(A,C,G,L,M,O) 15,50
Vollkornsandwich, pochierte Eier (2 Stk), mit Käse überbacken
Avocado-Crème, Sonnenblumenkerne, Rucola, Chiliflocken
*Whole wheat sandwich with two poached eggs, topped with melted
cheese, avocado cream, sunflower seeds, rocket, and chili flakes*

TOMATEN-OLIVEN BRUSCHETTA ^(A,C,G,H) 15,50
überbacken mit Mozzarella und Rucola
Tomato-olive bruschetta topped with mozzarella and rocket

FLAMMKUCHEN DE LUXE ^(A,C,G) 17,00
mit Paprika & Mais
Tarte Flambée with Paprika & corn

POMMES FRITES oder **WEDGES** ^(C,G,M,O) 8,00
mit Cocktailsauce
French fries or Wedges with Cocktailsauce

SNACKS / SNACKS

OLIVEN UND PARMESAN ^(G,O) 7,50
Olives and Parmesan

BAUERNROHSCHINKEN ^(G,M,O) 7,50
Parmesan, Oliven, Kapern, Tomaten
Local smoked ham, Parmesan, olives, capers, tomatoes

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

FORELLENFILET „MÜLLERIN ART“ ^(A,D,M)	24,00
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat <i>Trout „MÜLLERIN ART“ with parsley potatoes and leaf spinach</i>	
WIENER SCHNITZEL original vom Milchkalb ^(A,C,G,L,M,O)	26,00
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone <i>Wiener Schnitzel - breaded and pan-fried veal escalope, parsley potatoes, lingonberries, and lemon</i>	
WIENER BACKHENDL ^(A,C,G,L,M,O)	22,00
auf Kartoffel-Vogelersalat, Preiselbeeren und Zitrone <i>Wiener Backhendl - breaded and pan-fried corn-fed chicken served with potato and lamb's lettuce salad, lingonberries, and lemon</i>	
ROSA ENTRECOTE vom Styria Beef , medium ^(G)	29,50
mit Röstkartoffeln, Frühlingsgemüse <i>Medium-cooked Sirloin Styria Beef ribeye with roasted potatoes and spring vegetables</i>	
CLUBSANDWICH ^(A,C,G,L,M)	19,00
gegrillte Hühnerbrust, gebratener Speck, Tomaten, Gurken, Spiegelei, Pommes Frites, Guacamole Dip <i>Grilled chicken breast with crispy bacon, tomatoes, cucumber fried egg, French fries, and guacamole dip</i>	
SALZ(BURGER) mit Bio-Brioche ^(A,C,G,L,M,N)	19,00
regionales Rindfleisch, Goudakäse, Tomaten Gurken, Eisbergsalat, Mayonnaise und Pommes Frites <i>with organic brioche, local minced beef, Gouda cheese, tomatoes, cucumber, iceberg lettuce, mayonnaise, and French fries</i>	
SACHERWÜRSTEL ^(A,C,G,M,O)	12,00
mit Senf und frischem Kren, Gebäck <i>Sacher sausages with mustard, fresh horseradish, bread</i>	
FLAMMKUCHEN DE LUXE ^(A,C,G) <i>Tarte Flambée</i>	
- Paprika & Mais ^(A,C,G,O) / <i>Paprika & corn</i>	17,00
- Speck & Zwiebel ^(A,C,G,O) / <i>Bacon & spring onion</i>	17,00
- Lachs & Lauch ^(A,D,C,G,O) / <i>salmon & spring onion</i>	17,00

EXTRAS

PORTION BUTTER (2 Stück) ^(G)	2,90
<i>Portion of Butter (2 pieces)</i>	
PORTION KETCHUP/SENF/MAYO ^(G)	3,00
<i>Portion of Ketchup / Mustard / Mayonnaise</i>	
PORTION PREISELBEEREN	3,00
<i>Portion of mountain cranberries</i>	
SEMMELE, GEBÄCK, VOLLKORNBROT ^(A,C,G,F,H)	2,30
<i>Bread</i>	
AUFPREIS für Speisen auf 2 Teller	4,00
<i>Additional charge for splitting a dish onto two plates</i>	

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.
Prices are in EUR including service and taxes, prices may be subject to change.

DESSERTS

SALZBURGER NOCKERL (A,C,G)	23,00
mit Himbeerobers (Zubereitungszeit mind. 20 min) <i>Salzburger Nockerl – fluffy egg soufflé</i> <i>with raspberry cream (preparation time at least 20 min)</i>	
KAISERSCHMARRN (A,C,G,O)	14,50
mit hausgemachtem Zwetschgenröster (Zubereitungszeit mind. 20 min) <i>Cut-up and caramelized pancake</i> <i>with homemade stewed plums (preparation time at least 20 min)</i>	
PALATSCHINKEN (2 Stück) (A,C,G)	10,00
mit Marillenmarmelade <i>Pancakes with apricot jam</i>	
COUPE DANMARK (A,C,G,H)	11,00
Zartes Vanilleeis, lauwarmer Schokoladensoße, Schlagobers <i>Soft Vanilla ice cream, lukewarm chocolate sauce, whipped cream</i>	
HEISSE LIEBE (A,C,G,H)	11,00
Köstliches Vanilleeis mit Himbeermark und Schlagobers <i>Vanilla ice cream with raspberry cream and whipped cream</i>	
APFELSTRUDEL od. TOPFENSTRUDEL (A,C,G,E,H,O)	8,00
hausgemacht, mit Schlagobers oder Vanillesauce <i>Apple strudel or sweet curd cheese strudel</i> <i>homemade, with whipped cream or vanilla sauce</i>	

KUCHEN / CAKES

Bitte wählen Sie aus unserer Kuchenvitrine aus.
Please take your choice from our pastry display

TORTE und SCHNITTEN (A,C,E,F,G,H) <i>Cakes</i>	5,00
GUGLHUPF (A,C,E,F,G,H) <i>Ring cake</i>	5,00
PORTION SCHLAGOBERS (G)	3,00
<i>portion whipped cream</i>	
PORTION VANILLESAUCE (C,G)	3,00
<i>portion vanilla sauce</i>	
KUGEL VANILLEEIS (C,G)	3,00
<i>scoop of vanilla ice</i>	
PORTION SCHOKOSAUCE (G)	3,00
<i>Portion of Chocolate Sauce</i>	

Unsere Lieferanten

Our suppliers

Metzgerei Burgstaller

4870 Vöcklamarkt, Redl 11
Wurst- & Fleischprodukte / AT & EU

Eisl Gastronomieservice

5072 Siezenheim, Grenzstrasse 3
Obst & Gemüse / AT & EU

Familie Reischenböck

4952 Weng, Matzelsberg 8
Eier & Kartoffel aus dem Innviertel /AT

SalzburgMilch

5020 Salzburg, Milchstrasse 1
Milchprodukte aus Salzburg & Österreich / AT

Bauer Bäckerei

5505 Mühlbach am Hochkönig, Nr. 248
Frisches Gebäck aus dem Salzburger Land / AT

Transgourmet Österreich

5020 Salzburg, Gewerbehofstrasse
Großhandel / Trockenware

Teekanne seit 1882

5020 Salzburg, Münchner Bundesstr. 120
Bio Teespezialitäten

Coca-Cola HBC Austria

1100 Wien, Clemens-Holzmeister-Straße 6
Getränke

Morandell International

6300 Wörgl, Wörgler Boden 13-15
Weinhandelshaus

Del Fabro Kolarik

1110 Wien, Grillgasse 48a
Getränke

Ottakringer Brauerei

1160 Wien, Ottakringer Pl. 1
Wiener Bierspezialitäten

Stiegl Privatbrauerei


5017 Salzburg, Kandlerstrasse 1
Salzburger Bierspezialitäten

Rauch Fruchtsäfte

Langgasse 1
6830 Rankweil
Fruchtsaftspezialitäten

Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:


Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

- A** Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse
 - B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse
 - L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂)
 - P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
 - R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
-  Vegan

Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung | 169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ALLERGENS:

the number following the dish refers to allergens that may occur in the meal

- A** Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them
 - B** Crustaceans and products made of them
 - C** Eggs and eggs products
 - D** Fish and fish products
 - E** Peanuts and peanuts products
 - F** Soybeans and soybeans products
 - G** Milk and dairy products, including lactose
 - H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products
 - L** Celery and celery products
 - M** Mustard and mustard products
 - N** Sesame seeds and sesame products
 - O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
 - P** Lupin and lupin products
 - R** Molluscs and molluscs products
-  Vegan

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during wellfood preparation (apart from the ingredients indicated in the food information).