RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Degustations Zeitung - Menu

Getränkekarte - Drinks

Bier - Beer

0,5l Zipfer Draft	€ 4,60
0,3l Zipfer Bier- Draft	€ 3,80
0,2l Zipfer Bier- Draft	€ 2,80
0,33l Gösser Zitronenradler	€ 3,80
0,5l Weissbier Weihenstephan	€ 4,80
0,5l Gösser alkoholfrei	€ 3,80

Weißweine - Rose - White Wine

1/8 GrüVe, Hauswein, Diwald	€ 3,90
1/8l Frühroter Veltliner K Diwald	€ 4,90
1/8l Chardonnay Nittnaus	€ 5,10
1/8l Rose Karl Diwald	€ 5,10
1/8l Sauvignon Blanc Nittnaus	€ 5,40
1/8l Gelber Muskateller Diwald	€ 5,40
1/4l Gelber Muskateller SPRITZER	€ 6,70

Rotweine - Red wine

1/8l Zweigelt Nittnaus 1/8l	€ 4,80
Zweigelt Karl Diwald 1/8l	€ 5,20
Merlot Nittnaus Gols 1/8l	€ 5,80
Heideboden Nittnaus	€ 5,80

Aperitif - Aperitif

0,1l Sparkling rosé Diwald	€ 4,90
0,1l Prosecco Canella	€ 4,40
5 cl Portwein rot	€ 4,80
5 cl Sherry	€ 4,80
5 cl Martini Dry	€ 4,80
5 cl Martini Rosso	€ 4,80
5 cl Martini Bianco	€ 4,80
Hugo	€ 5,40
Aperol Spritz	€ 5,40
Pink Grape	€ 5,40
1/4l Gelber Muskateller SPRITZER	€ 6,70

Digestif - Digestif

5 cl Ramazotti	€ 4,80
5 cl Averna	€ 4,80
4 cl Asbach	€ 4,80

Alkoholfreie Getränke - Soft Drinks

0,33l Coca Cola	€ 3,80
0,33l Cola Light	€ 3,80
0,33l Cola Zero	€ 3,80
0,33l Fanta	€ 3,80
0,33l Sprite	€ 3,80
0,33l Apfelsaft	€ 3,40
0,33l Kräuter Limonade	€ 3,80
0,4l Apfelsaft gespritzt	€ 3,80
0,33l Orangensaft	€ 3,40
0,2l Skipper Mango	€ 3,60
0,2l Skipper Johannisbeere	€ 3,60
0,2l Skipper Apfel-Kiwi	€ 3,60
0,2l Skipper Marille	€ 3,60
0,2l Tonic Water T.H	€ 3,90
0,2l Tonic Cherry T.H	€ 3,90
0,2l Bitter Lemon T.H	€ 3,90
0,2l Ginger-Ale T.H	€ 3,90
0,25l Red Bull	€ 4,10
0,33l Römerquelle Sparkling	€ 3,40
0,33l Römerquelle Still	€ 3,40
0,75l Römerquelle Sparkling	€ 5,80
0,75l Römerquelle Still	€ 5,80

Schnäpse - Brandy

4cl Williams Birne	€ 5,80
4cl Marille	€ 5,80
4cl Himbeere	€ 6,80
4cl Haselnuss	€ 6,80
4cl Vogelbeere	€ 6,80
4cl Hausmischung	€ 6,80
4cl Grappa Nonino	€ 7,20

Kaffee und Tee - Coffee and Tea

Verlängerter	€ 3,40
Cappuccino	€ 4,30
Latte Macchiato	€ 4,30
Heiße Schokolade	€ 4,80
Kleiner Espresso	€ 2,90
Großer Espresso	€ 4,70
Irish Coffee	€ 8,90
Früchtetee	€ 3,70
Schwarztee	€ 3,70
Pfefferminztee	€ 3,70
Grüner Tee	€ 3,70

RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Unsere Empfehlung als Erfrischung
Guests` favourite Refreshing

Bitterlimonaden
im Longdrinkglas

Thomas Henry Cherry Blossom	€ 3,90
Thomas Henry Tonic	€ 3,90
Thomas Henry Ginger Ale	€ 3,90
Thomas Henry Bitter Lemmon	€ 3,90

Unser Wein der Woche

Karl Diwald Rose QW

Helles Rosa;
frisch und fruchtig, charmante Nase nach roten Früchten;
würzig und komplex, belebende Säure, Beerenfrucht im Nachhall.

11,5 %vol.

1/8 l € 5,10

Unser Wein des Monats

Riesling Karl Diwald

Der König der Weißweine liegt Karl Diwald sehr am Herzen,
"Ich will jedes Jahr das Maximum an Qualität bei dieser außergewöhnlichen Rebsorte heraushohlen".

Helles Goldgelb; gediegene Steinobstaromatik; dicht, schöne Fruchtfülle, gute Balance zwischen Frucht, Säure und Restzucker, ein feiner Wein mit vielversprechender Zukunft.

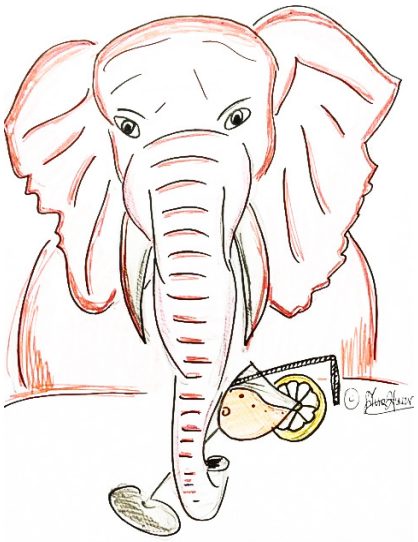
13,0 % vol.
1/8 l € 5,20

RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Aperitif: The Red Elephant



Rezeptur unseres roten Elephanten

1Eiswürfel | 1 Icecube
5 gr. Angostura
40 gr. Vodka Absolut
30 gr. Grenadine 10
Lime Juice

€ 7,20

RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Muskateller Spritzer
Der Solist im Gastgarten

€ 6,70

RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Gin Tonic Blueberry summer long

€ 8,50

RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Zitronensorbet mit frischen Himbeeren, Minze und Frizzante Rosé

€ 6,80

Verkauf in Gläsern

Aperitif

0,1l Sparkling rosé Diwald	€ 4,90
0,1l Prosecco Canella	€ 4,40

Weiß und Roséweine

1/8l Grüner Veltliner, Hauswein Karl	€ 3,90
Diwald 1/8l Frühroter Veltliner Karl Diwald	€ 4,90
1/8l Chardonnay Hans Nittnaus	€ 5,10
1/8l Rose Karl Diwald	€ 5,10
1/8l Sauvignon Blanc Stefan Potzinger	€ 5,40
1/8l Gelber Muskateller Karl Diwald	€ 5,40
1/8 Riesling Diwald	€ 5,20

Rotweine

1/8l Zweigelt Hans Nittnaus	€ 4,80
1/8l Zweigelt Karl Diwald	€ 5,20
1/8l Merlot Hans Nittnaus	€ 5,80
1/8l Heideboden Nittnaus	€ 5,80

RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Kalte Vorspeisen - Cold appetizers

Beef Tatar mit Wachtelei und Toast (A, C, E, M) € 18,80

EN: Guests' favourite: Beef Tartar with quail egg and toast

Carpaccio vom Hochlandrind mit rotem Pesto (A, M) € 13,70

EN: Carpaccio from Highland Cattle with red pesto

Lachscarpaccio mit Limetten-Senf-Sauce (A, B, C, D, M) € 12,80

EN: Salmon carpaccio with lime and mustard sauce

Gemischte Blattsalate mit Ziegenkäse und glasierten Feigen (G, M) € 15,80

EN: Mixed salad with goat cheese and glazed figs

Gemischter Beilagensalat (E, F, M, O) € 4,90

EN: Mixed salad

RESTAURANT

zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Suppen - Soups

Kräftige Rindssuppe mit Tageseinlage (L) € 5,90

EN: Beef soup of the day

Kartoffelrahmsuppe mit Speck (F, L) € 6,60

EN: Potato soup with cream and bacon

Fischsuppe „Provencale“ mit Knoblauch-Croutons (A, B, D, L) € 9,90

EN: Guests' favourite: Provençal fish soup with garlic croutons

RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Schnecken - Snails

Weinbergschnecken mit „Café de Paris“ Butter	**6 Stück**	€ 12,90
und gegrilltem Kräuterbaguette (A, C, G, E, L, M, N, O)	**12 Stück**	€ 18,80

EN: Guests’ favourite: Snails with “Café de Paris“ butter and grilled herb baguette (6 or 12 pieces)

RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

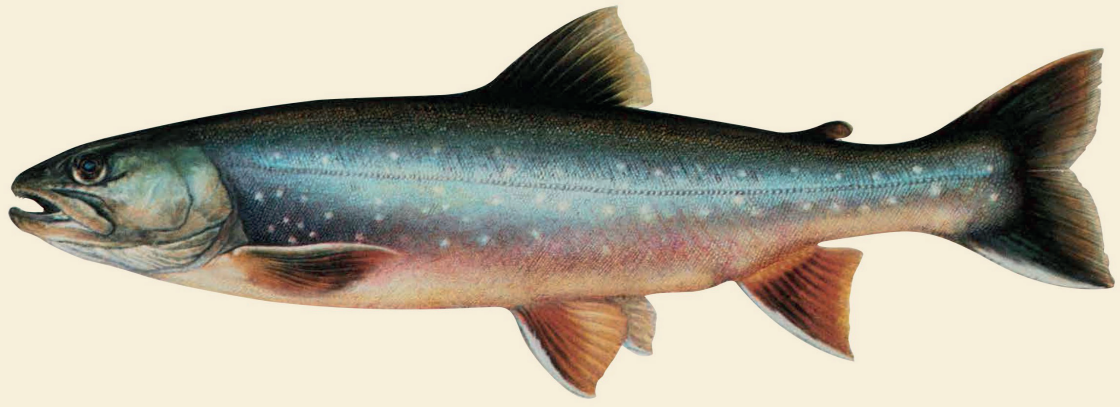
Spezialität des Hauses aus eigener Quelle
House specialties from our own lakes

Bio-Saibling im Ganzen gebraten mit Erdäpfel (A, D, G, L) € 18,90
Gemischter Beilagensalat (E, F, M, O) € 4,90

EN: Guests' favourite: Whole organic pan-roasted char with potatoes
Mixed organic salad

Bio-Saiblingsfilet in Zitronenbutter gebraten
mit Biogemüse und Erdäpfel (A, D, G, L) € 19,80

EN: Organic pan-roasted char in lemon butter with roasted organic vegetables and new potatoes



Frische Saiblinge im Ganzen gebraten

Chateaubriand mit Beilagen

(für 2 Pers.)		€ 78,60
0,75l	Flasche	€ 34,60
1/8 l		€ 5,80

Weinempfehlung: Merlot Nittnaus Gols-Burgenland
(M, A, C, G, O)

EN: Chateaubriand with side dishes (for 2 people)

Merlot Hans Nittnaus

14,0 %vol. 0,75l € 34,60

Der Merlot des Jahres ist auch unsere Empfehlung für unser Chateaubriand:

Dunkles Rubin, wundervolle Duftnote nach Schwarzkirsche und Schokolade, ebenfalls am Gaumen, dann feine Kräuterwürze mit zarter Vanillenote, jugendlicher Charme im Abgang.

RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

ÖSTERREICHS ORIGINELLSTE GASTSTÄTTE

Hauptspeisen - Main dishes

Filetspitzen „Stroganoff" mit Cognac flambiert und Spätzle (A, C, G, L, M)	€ 22,90
EN: Beef "Stroganoff" flamed in Cognac and spaetzle	
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle (A, C, G)	€ 17,90
Gemischter Beilagensalat (E, F, M, O)	€ 4,90
EN: Veal goulash with spaetzle pasta Mixed salad	
„Alt Wiener" Zwiebelrostbraten mit Bandnudeln (A, C, E, G, O)	€ 18,70
Gemischter Beilagensalat (E, F, M, O)	€ 4,90
EN: Traditional Viennese roast beef with onion gravy and pappardelle Mixed salad	

Gedeck/Cover - € 1,90

RESTAURANT

zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Hauptspeisen - Main dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren (A, C) € 21,80
Gemischter Beilagensalat (E, F, M, O) € 4,90

EN: Guests' favourite: Wiener Schnitzel (veal) with parsley potatoes and cranberry sauce
Mixed salad

Filetsteak 230g mit Marktgemüse und Braterdäpfel (E, H, L) € 29,80

EN: Fillet steak 230g with fresh vegetables and fried potatoes

RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Spezialität des Hauses
House speciality

DE: Schnitzel „Wiener Art" vom Schweinkaiserteil mit einem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren (A, C, E, G, M) € 18,90

EN: Schnitzel "Vienna style" of pork with potato salad and cranberries

RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

The Old Fashioned

Unser Old Fashioned gehört nach jedem Essen einfach dazu.
Er ist der am meisten getrunkene Cocktail der Welt und noch dazu einer der Bekanntesten.

€ 8,70

RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Die süße Spezialität des Hauses
The sweet speciality of the house

MOUSSE AU CHOCOLAT (C, G, O)

EN: Chocolate Mousse

€ 9,70

RESTAURANT

Zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Österreichischer Klassiker
Classic Austrian

Kaiserschmarrn mit Früchteröster (A, C, E, G)

Sugard caramalised pancake with fruit ragout

€ 9,80

RESTAURANT

zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Nachspeisen - Desserts

Sachertorte mit Schlagobers (A, C, E, G, O, H) € 5,80

EN: Renown "Hotel Sacher" chocolate cake with whipped cream

Crème brûlée mit Lavendelsirup und frischen Früchten (A, C, G, O) € 8,90

EN: Crème brûlée with lavender syrup and fresh fruits

Dreierlei Sorbets (A, G, E, F) € 7,90

EN: Assortment of 3 sorbets

Kaiserschmarrn mit Früchteröster (A, C, E, G) € 9,80

EN: Guests' favourite: Sugard caramalised pancake with fruit ragout

Mousse au Chocolat (C, G, O) € 9,70

EN: Chocolate mousse

Apfelstrudel mit Vanillesauce (A, C, E, G, H) € 6,70

EN: Apple strudel with vanilla sauce

An Stelle des einstigen „Löchlwirt“, hier an derselben Stelle seit gut 600 Jahren, eröffneten **Hans Grassl**, als Chevalier Chaîne des Rôtisseurs geehrt, und seine Familie **1949/50**

das Restaurant zum Eulenspiegel,

mit den von Grassls Frau handgemalten Bildern der Geschichte und Streiche des Schalksnarren auf den Mauern sowie zusätzlich künstlerisch von den Salzburger Malern Wilhelm Kaufmann und Leonhard Sterneseder gestaltet.

1989 adaptierte und renovierte die Familie **Ritzberger-Wimmer** die originellste Gaststätte Österreichs mit ihren individuellen Räumen.

Kleine Haus-Chronik

Salzburgs Altstadt ist reich an monumentalen Bauwerken und geprägt durch viele alte Winkel, Gässchen und Sitze stolzer Bürger. Das Haus **Hagenauerplatz 2**, genau gegenüber dem Ort, an dem am 27. Jänner 1756 der sowohl bekannteste wie berühmteste Sohn der Stadt, Wolfgang Amadé Mozart, das Licht der Welt erblickte, ist ein derart geschichtsträchtiges Gebäude.

Die erstmalige Nennung stammt von

1414 als an der Ringmauer gegen den Fluss, die Salzach, zu stehend. Zwischen “türlein und der badstuben am Griesz“ – eine im Mittelalter öffentlich zugängliche Einrichtung zur Körperreinigung – gelegen.

1452 war es als Züngleinhaus bekannt,

1484 erwarb es der Gürtler Hans Altheimer, danach

1485 Ludwig Alt. Er stellte damals lockere, leichte Gewebe wie Schleier her.

1598 kaufte Achatzi Loszbichler, als Zugwerker für ordnungsgemäßes Laden von Waren verantwortlich (Zugwerke waren Aufzüge in Handelshäusern), das “Haus am thürlein ins Gässlein“. Von ihm übernahm dann die Allgemeinheit den heute noch geläufigen Namen “Löchlbogen“: Zu jenen Tagen wurde an Stelle des “thürlein“ das Tränktor gebrochen, durch das damals Pferde während des Be- und Entladens von Fuhrwerken zur Tränke ans Wasser geführt wurden.

Hier bezog dann Mozarts Vater Johann Georg Leopold vor seiner Ehe ein erstes Quartier, erstes Quartier, nachdem er von der Universität relegiert worden war. Später überlegte er ernsthaft, nochmals wieder zurück zu kehren. So schrieb er wegen der beengt gewordenen Verhältnisse im Geburtshaus seiner Gattin per 20. Februar

1771 in einem Brief aus Venedig:
"Ich glaube es wird am besten seyn ich nehme meine Wohnung im Löchl, so habe alsdann nicht weit ins Hagenauer Hauß. So, wie wir /:wie die Soldaten:/ unter einander schliefen, können wir nicht mehr seyn; der Wolfgang ist nicht mehr 7 Jahr alt etc“

Von den hier ansässigen Läden gilt nach wie vor das originelle “Kaslöchl“ als der bekannteste. Matthias Köttl hatte die Witwe von Gabriel Sailer, Käser in Viehausen, geheiratet. Er zog in den “Löchlbogen“ und übergab

1908 das Geschäft seinen Verwandten.

Im überaus schmalen Lokal daneben wirkte über Jahrzehnte ein Uhrmacher, der – so berichtet die Historie – deshalb hier im Stehen den Tod fand ...

Im 1. Stock darüber wiederum begann einst Bettfedern-Händler Georg Hartl seine Tätigkeit zu Zeiten, als vis-a-vis ein Metzger und der Mehl-Verschleißer Staudinger arbeiteten. Dessen Witwe gestaltete dann das Geschäft zur Gemischtwarenhandlung um. Im selben Gewölbe werden jetzt qualitätvolle Souvenirs angeboten.

Unsere Biofarm

Biogemüse Wimmer
Silberweg 1 - 4055 Pucking
Tel.: +43 664 41 11 295
www.biogemuesewimmer.com
info@bio-wimmer-pucking.at

Zwischen Linz und Wels gelegen ist Bio Gemüse Wimmer einer der ältesten Biobetriebe Österreichs und der älteste in ganz Oberösterreich. Der ökologische Landbau im oberösterreichischen Pucking wird hier seit den 1950er Jahren praktiziert, als Raimund Wimmer, der Vater des Inhabers Walter Ritzberger Wimmer, frische Bio-Produkte an das Allgemeine Krankenhaus in Linz lieferte. Wir wenden diese biologischen Methoden seitdem an und erwerben dauerhaft neue Fähigkeiten. Unser Hof produziert Fisch, Gemüse, Kräuter, Eier, Liköre und Schnittblumen aus biologischem Anbau, zertifiziert und für unser „Restaurant zum Eulenspiegel“ und den lokalen Bauernmarkt bestimmt. Saisonales Gemüse gibt es bei uns frisch ab Hof und auf Vorbestellung auch in unserem Restaurant „Zum Eulenspiegel“ zu erwerben.

RESTAURANT

zum Eulenspiegel

Österreichs originellste Gaststätte

Degustations-

zeitung, Auflage 05
Mai 2021

Restaurant zum Eulenspiegel
Hagenauerplatz 2 - 5020 Salzburg
Tel.: +43 662-843180
www.zum-eulenspiegel.at
restaurant@zum-eulenspiegel.at
Instagram: @zumeulenspiegel
Facebook: Restaurant zum Eulenspiegel

Impressum:

Druck: Druckerei Klein Salzburg
Design: Pflanzl Media (www.pflanzlmedia.eu)
Grafiken & Fotos: Maximilian Pflanzl Media & Hans-Peter Seibold