



BRAUGASTHOF
ALLERBERGER

DEINE VERANSTALTUNG

In der Stadt und
doch am Land.





HERZLICH WILLKOMMEN

Hauseigenes Bier und regionale Gerichte genießen – unter Kastanien oder in den Gast-räumen des 300 Jahre alten Hauses: Genau so stellt man sich einen Braugasthof vor.

Ob unter freiem Himmel, an einem der schattigen Platzerln unter Bäumen und Lauben oder in einer gemütlichen Stuben, im **Braugasthof Allerberger** finden alle Gäste einen Ort zum rundum Wohlfühlen. Auch die kleinen Gäste am großen Spielplatz.



Ein Haus mit Geschichte



IHRE GASTGEBER

Der Braugasthof Allerberger ist ein Haus mit großer Tradition. Er wurde 1724 vom erzbischöflichen Hofkoch Mathias Hagenauer erbaut. Seit 1804 ist der Gasthof im Besitz der Familie Allerberger. Das Zapfrecht besteht seit dem 13. Jahrhundert. Wer in der großen Gaststube des Braugasthofs Allerberger in Siezenheim gemütlich sitzt, der ist sich wohl nicht immer bewusst, in welch ehrwürdigen Gemäuern er sich befindet.

Errichtet wurde das Gasthaus aus Konglomerat, das aus dem Mönchsberg stammt, genauer: das beim Durchbruch des Neutors in den Jahren von 1764 bis 1767 als Schutt angefallen ist. Bauherr war der Salzburger Baumeister Wolfgang Hagenauer – seiner Familie hat Mozart sogar eine eigene Symphonie gewidmet. Ursprünglich hat es sich um ein Jagdschloss gehandelt, in dem Mathias Hagenauer, Bruder des Baumeisters und fürsterzbischöflicher Koch, eine erste Gastwirtschaft führte.

Die Familie Allerberger ist stolz auf die Geschichte ihres Hauses, das es in dieser Form eigentlich gar nicht mehr geben sollte: Unter Allerbergers Großvater haben nämlich zahlreiche Bausachverständige für den Abriss des damals sanierungsbedürftigen Hauses plädiert. Es ist der Beharrlichkeit des damaligen Wirtes zu verdanken, dass das historische Ambiente erhalten geblieben ist.

Heute präsentiert sich der Braugasthof Allerberger als typisch salzburgisches Hotel und Restaurant. Das gesamte Haus ist in ursprünglicher Atmosphäre mit dekorativen Antiquitäten ausgestattet. Zimmer und Restaurant sind dagegen zeitgemäß und modern gestaltet und bieten zahlreiche Annehmlichkeiten.

Es ist die perfekte Symbiose – das wunderbare Zusammenwirken von alt und neu, welches dem Braugasthof Allerberger sein unverwechselbares Ambiente verleihen. Gemütlichkeit, Gastlichkeit und Ursprünglichkeit lassen Ihren Aufenthalt zu einem wahrhaften Genuss werden.

Der Wirt Andreas Allerberger führen die Familientradition fort und freuen sich auf Ihr Kommen in einem der schönsten Gasthöfe am Rande der Stadt Salzburg.

GASTZIMMER



Kapazität: bis 60 Personen

KELLERSTÜBERL



Kapazität: bis 50 Personen



BRAUGASTHOF
ALLERBERGER

JÄGERSTÜBERL



Kapazität: bis 40 Personen

GASTGARTEN



EMPFANG

Beginnen Sie Ihre Veranstaltung mit einem einfachen Kulinarischen Empfang.
Am Tisch eingestellt.

Dreierlei Aufstriche (Liptauer, Kräuter-Frischkäse, Grammel)

Hausbrot von der Bäckerei Unterbäck

3,50 € PRO PERSON

BIS 20 PERSONEN

Sie können von unserem Heurigen Buffet oder wahlweise von unserer Wochenkarte,
die á la carte serviert wird, wählen.

Angebot siehe Karte (kann saisonal variieren.)

Für individuelle Angebote vereinbaren Sie bitte einen Termin mit
uns vor Ort um, wenn möglich, all Ihre Wünsche umzusetzen können.

PREIS JE NACH HUNGER





BRAUGASTHOF
ALLERBERGER

GERICHTE

ZUR JAUSN

	Klein	Groß
Wurstsalat	7,10	8,30
Ochsenmaulsalat	7,10	8,30
Gemüsemayo	7,10	8,30
Essigknödel	7,10	8,30
Wurstmayo	7,10	8,30
Gemischtes	7,90	9,40
Dreierlei Aufstriche		4,50
Zweierlei Aufstriche		3,90

HAUPTSPEIS

Portion Ripperl	6,80
Schweinsbraten Scheibe	4,90
Stelze Portion	14,90
Leberkas Portion 250 g	5,90
Hirschloaberl Stück	6,20
Kaspressknödel	4,50
1/4 Backhendl	5,60
Schnitzel von der Hühnerkeule	4,10
Rindsgulasch <i>je nach Verfügbarkeit</i>	11,50

AUS'M KÖRBERL

Semmerl	1,50
Salztangerl	2,40
Roggenweckerl	2,40
Kornspitz	2,40
Laugenstangerl	2,40
Hausbrot	2,90

ZUASPEIS

Rotkraut	3,90
Sauerkraut	3,90
Ofenkartoffel	3,90
Erdäpfelblattl	4,30
Knödel Stück	2,50
Krautsalat	4,20
Kartoffelsalat	4,20
Blattsalat	4,10

ZUM TUNKEN

Ketchup	0,90
Senf	0,90
Preiselbeeren	1,40
Sauerrahm-Dip	1,60
Chili-Dip	1,60

NOCHSPEIS

Strudel	4,80
Tageskuchen	5,10
Portion Eis Ice Zeit	3,60
Portion Schlag	1,20

Saisonal können sich Gerichte ändern
bzw. sich das Angebot erweitern.
Außerdem haben wir wechselnde
Wochengerichte die wir à la carte
aus der Küche servieren.

Allergene Info:
A glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere

C Ei
D Fisch
E Erdnuss

F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte

L Sellerie
M Senf
N Sesam

O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

braugasthofallerberger.at



BRAUGASTHOF
ALLERBERGER

GETRÄNKE

HAUSEIGENES BIER

Allerberger Märzen hell ^A	0,50	4,20
Allerberger Märzen hell ^A	0,33	3,70
Allerberger Märzen dunkel ^A	0,50	4,20
Allerberger Märzen dunkel ^A	0,33	3,70
Allerberger Weizen ^A	0,50	4,20
Allerberger Weizen ^A	0,33	3,80
Mass Bier alle Sorten ^A	1,00	8,40
Saisonbier nach Verfügbarkeit ^A		

ALKFREIES BIER

Unertl Weißbier ^A	0,50	4,80
Stiegl Freibier ^A	0,50	4,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hasenfit Bio Saft	0,25	3,60
<i>Apfelsaft Naturtrüb, Johannisbeere, Apfel/Orange/Karotte</i>		
Bio Säfte gespritzt	0,50	4,40
Vöslauer Mineralwasser	0,50	3,90
<i>prickelnd oder still</i>		
Soda Zitrone	0,50	3,30
Holler Soda	0,50	3,30
Innviertler Kracherl	0,33	3,80
<i>Zitrone, Orange, Cola</i>		

SPRITZER

Weißer Spritzer ^o	0,33	3,80
Weißer Spritzer ^o	0,50	5,20
Sommerspritzer ^o	0,33	3,70
Sommerspritzer ^o	0,50	5,10
Spritzer Aperol ^o	0,33	5,80

WEINE OFFEN

GV Loimer Landwein ^o	1/8	2,90
GV Furth Malat ^o	1/8	3,90
Gemischter Satz Husar ^o	1/8	3,90
Gelber Muskateller Husar ^o	1/8	3,90
Blauer Zweigelt Loimer ^o	1/8	3,80
KYVE Husar ^o	1/8	3,90
<i>trockener Cuveé aus ME, SL & ZW</i>		
Rosé Furth Malat ^o	1/8	3,90

*Flaschenweine auf Anfrage
beim Servicepersonal.*

KAFFEE & TEE

Mokka	2,90
Tasse Kaffee	3,50
Kaffee mit Milchschaum ^G	3,90
Tee	3,10
<i>diverse Sorten</i>	

Alle Preise in der Karte verstehen sich inkl. MwSt.

ALLERGENE: A glutenhaltiges Getreide / G Milch oder Laktose / O Sulfite

braugasthofallerberger.at



UNSERE BUFFETS

AB 20 PERSONEN

GERNE KÖNNEN WIR NOCH INDIVIDUELL AUF SPEZIELLE WÜNSCHE EINGEHEN.
(VEGAN, VEGETARISCH, ETC.)

VARIANTE 1

Schweinebraten Bauch und Schopf
Mitgebratene Kartoffeln und Gemüse
Semmelknödel
Saucen und Dips
Krautsalat und Kartoffelsalat

16,90 € PRO PERSON



VARIANTE 2

Schweinebraten Bauch und Schopf
Mitgebratene Kartoffeln und Gemüse

Semmelknödel

Saucen und Dips

Krautsalat und Kartoffelsalat

Gebackene Hühnerschnitzel von der Keule

Ripperl

Kartoffel Wedges

19,90 € PRO PERSON



VARIANTE 3

Schweinebraten Bauch und Schopf

Mitgebratene Kartoffeln und Gemüse

Semmelknödel

Saucen und Dips

Krautsalat, Kartoffelsalat, Griechischer Salat, Gurkensalat

Gebackene Hühnerschnitzel von der Keule

Ripperl

Gebackene Hirschlaibchen

Kartoffel Wedges

Makkaroni mit Gemüse

Pinzgauer Kasnocken

23,50 € PRO PERSON





NACHSPEIS BUFFET

Variation von Strudeln (Topfen, Apfel, Saisonal)

Bauernkrapfen

3,50 € PRO PERSON

KÄSEBUFFET AUF ANFRAGE





BRAUGASTHOF
ALLERBERGER

À LA CARTE

AB 20 PERSONEN

KLEINE À LA CARTE BZW. BUS KARTE

Rindssuppe mit Kräuterfritatten	4,30
Rindssuppe mit Kaspressknödel	4,90
Knoblauchcremesuppe	5,40
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel	13,90
Pinzgauer Kasnocken	12,90
Ofenfrischer Schweinebraten mit Knödel und Krautsalat	14,90
Gegrilltes Zanderfilet auf Gemüsemakkaroni	16,90
Backhendlsalat von der ausgelösten Hühnerkeule	14,50
Hausgemachtes Rindsgulasch mit Knödel	13,90
Pulled Pork Burger mit Kartoffel Wedges	13,60
Kleiner Salat	3,90

Nachspeise vom Heurigen Buffet

Diverse Strudel, Tageskuchen, Tagesdessert zur Auswahl

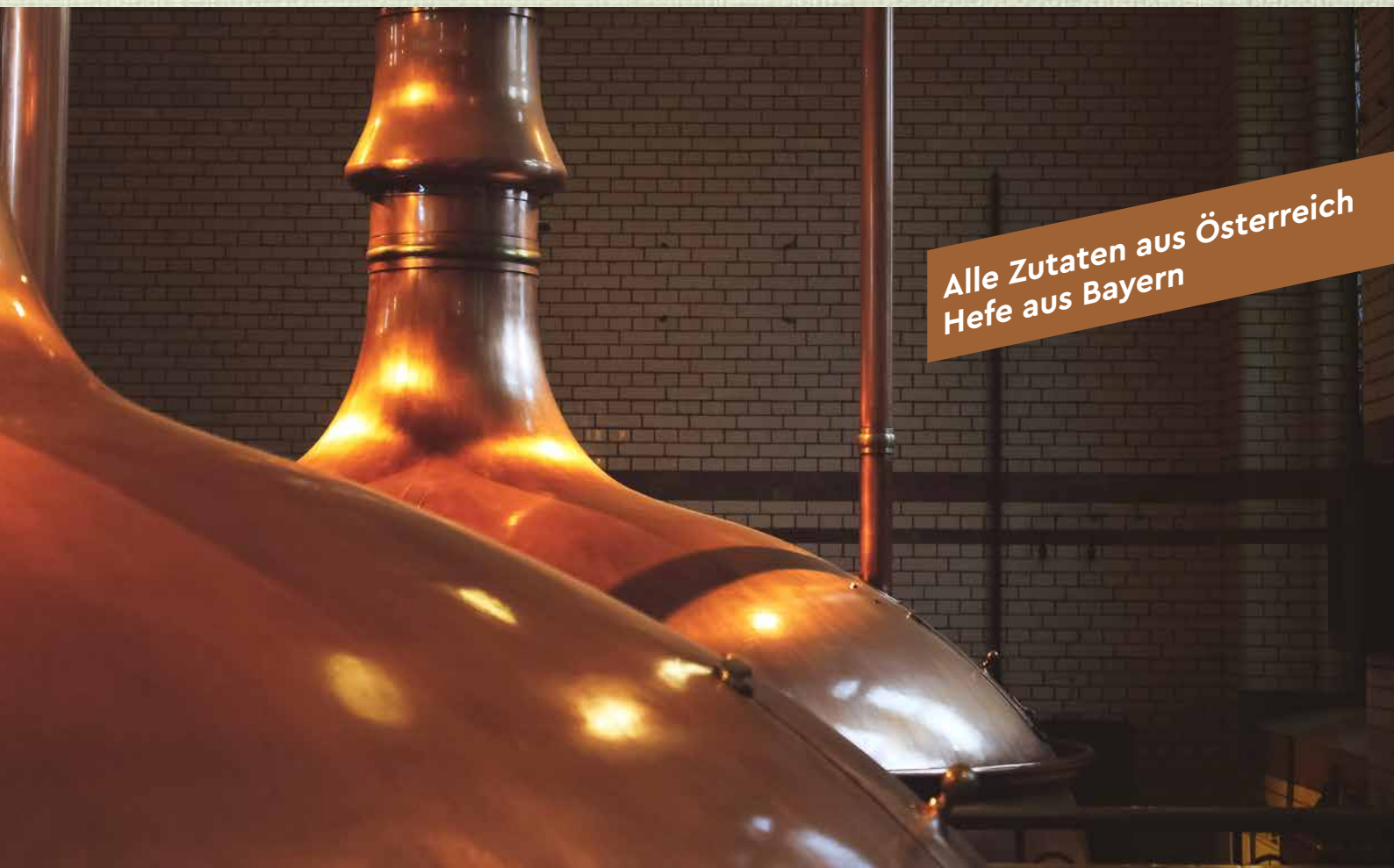


Unser Bier

Süffig, ursprünglich und gut.

Wir brauen unser Bier nur aus besten Zutaten und stellen es zum Teil mehrmals wöchentlich her. Unser frisches, süffiges Bier ist unfiltriert und daher nur gekühlt länger haltbar. Deshalb erhältst du unsere Bierspezialitäten – direkt vom Lagertank gezapft – nur exklusiv bei uns.

Michael Allerberger stellt das Bier in traditioneller Handwerkskunst her. Vom Maischen über das Läutern bis hin zum Würzekochen und Gären – in der kleinen Brauerei neben dem Braugasthof wird fleißig gearbeitet – für deinen Genuss.



Alle Zutaten aus Österreich
Hefe aus Bayern



BRAUGASTHOF

ALLERBERGER

HAU DI HER,
SAMMA MEHR!

Doktorstraße 1, 5071 Siezenheim

+43 662/850 270 20

office@braugasthofallerberger.at

