

Frühstück im Café Mozart - breakfast

Täglich von 08:00 bis 11:00 - daily from 8 am to 11 am

- Schnelles Frühstück - quick breakfast:** ^{A, C, G} € 6,50
Tasse Kaffee, Tasse Tee oder Heiße Schokolade,
Croissant, Butter und Marmelade
*Cup of coffee, cup of tea or hot chocolate,
croissant, butter and jam*
- Mozart Frühstück - Mozart breakfast:** ^{A, C, G} € 9,30
Portion Kaffee, Portion Tee oder Heiße Schokolade, Orangensaft,
2 Gebäck, Butter, Marmelade, Honig, ein Ei
*Coffee, tea or hot chocolate, orange juice, 2 rolls, butter,
jam, honey and one boiled egg*
- Vital Frühstück - vital breakfast:** ^{A, G, H} € 10,80
Portion Kaffee, Portion Tee oder Heiße Schokolade, Kombucha,
Butter, Honig, Kornspitz, Müsli mit Joghurt & frischen Früchten
*Coffee, tea or hot chocolate, kombucha, butter, honey,
whole grain bread, cereals with yoghurt and fresh fruits*
- Mozart Frühstück pikant - Mozart breakfast spicy:** ^{A, G, H} € 11,40
Portion Kaffee, Portion Tee oder Heiße Schokolade, Orangensaft,
2 Gebäck, Butter, Schinken oder Salami, Käse, 1 Ei
*Coffee, tea or hot chocolate, orange juice, 2 rolls, butter,
ham or salami, cheese, 1 boiled egg*
- Großes Mozart Frühstück - large Mozart breakfast:** ^{A, C, G} € 12,40
Portion Kaffee, Portion Tee oder Heiße Schokolade, Orangensaft,
2 Gebäck, Butter, Marmelade, Honig,
Schinken oder Salami, Käse, 1 Ei
*Coffee, tea or hot chocolate, orange juice,
2 rolls, butter, jam, honey, ham or salami, cheese, 1 egg*
- Mozart Frühstück exklusiv** € 17,00
Mozart breakfast exclusive: ^{A, C, D, G}
Portion Kaffee, Portion Tee oder Heiße Schokolade, Orangensaft,
3 Gebäck, Butter, Marmelade, Honig, Rühreier, Räucherlachs,
1 Glas Prosecco
*Coffee, tea or hot chocolate, orange juice, 3 rolls, butter, jam,
honey, scrambled eggs, smoked salmon, 1 glass prosecco*

Suppen - soups

Klare Rindsuppe ^{A,G} mit wahlweise Nudeln, Frittaten oder Leberknödel <i>Beef soup with noodles, sliced Austrian pancakes or liver dumpling</i>	€ 3,90
Gulaschsuppe mit Gebäck ^{A,G,L} <i>Goulash soup with bread</i>	€ 6,40
Salzburger Suppentopf ^{A,G,L} Klare Suppe mit Rindfleisch, Leberknödel, Gemüse, Nudeln <i>Salzburger soup pot - clear soup with beef, liver dumpling, vegetables, noodles</i>	€ 6,90

Salate - salads

Kleiner gemischter Salat ^{L,M} <i>Small mixed salad</i>	€ 3,50
Großer gemischter Salat ^{L,M} <i>Large mixed salad</i>	€ 5,50
Blattsalat mit Putenstreifen ^M <i>Green salad with grilled stripes of turkey</i>	€ 11,00
Steirischer Backhendlsalat ^{A,C,G,M} <i>Salad with fried chicken sticks & pumpkin-seed oil</i>	€ 13,00
Thunfischsalat mit Oliven ^D <i>Tuna salad with olives</i>	€ 12,00

Für unsere Vegetarischen Gäste - For our vegetarian guests

<u>Tofu gebraten auf Gemüsebett mit Kartoffeln und Pesto</u> ^{F,G,P} <i>Roasted Tofu on a bed of vegetables with potatoes and pesto</i>	€ 11,50
Spaghetti Pomodoro (mit Tomatensauce) ^{A,C,L} <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	€ 8,80

Hauptgerichte - main dishes

Spaghetti Bolognese ^{A,C,L} <i>Spaghetti bolognese</i>	€ 9,80
<u>Penne mit Speck und Gemüse in Pestosauce</u> ^{A,C,H,L} <i>Penne noodles with bacon and basil</i>	€ 9,80
Spinat-Tortelloni mit Gemüse in Gorgonzolasauce (vegetarisch) ^{A,C,F,L} <i>Spinach-tortelloni with gorgonzola cheese sauce (vegetarian)</i>	€ 9,80
<u>Club Sandwich - Knusprige Toastscheiben mit gegrillten Hähnchensteak</u> ^{A,C,F,L} <i>Gebratene Speckscheibe, Tomaten, Salatblättern & Cocktailsauce</i> <i>Toast with grilled chicken steak, fried bacon, tomatoes, salad and cocktail sauce</i>	€ 13,50
Grillwürstel mit Pommes frites ^{A,L,M} <i>Grilled sausages with french fries</i>	€ 8,50
Schweinsbratwürstel mit Sauerkraut und Brot ^{A,C,G,L,O} <i>Grilled Sausage (pork) with sauerkraut and bread</i>	€ 9,00
Fiaker Gulasch mit Spiegelei und Semmelknödel ^{A,C,G,L,O} <i>„Fiaker Goulash“ with fried egg, bread dumpling</i>	€ 13,50
Salzburger Bierfleisch mit Nudeln ^{A,C,L} <i>Salzburger beer beef with noodles</i>	€ 13,50
Hühnerbrustschnitzel in Basilikumrahm mit Bandnudeln ^{A,C,G,H} <i>Escalope of chicken breast in basil cream sauce with noodles</i>	€ 14,00
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis oder Pommes und Preiselbeeren ^{A,C} <i>Wiener Schnitzel (pan fried pork) with rice or french fries and cranberries</i>	€ 13,00
Schweinemedallions in der Pfanne mit Pilzsauce und Spätzle ^{A,C,G,L} <i>Medallions of pork served in a pan with egg dumplings</i>	€ 16,50
<u>Zwischenrippenstück mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter</u> ^{G,L,M} <i>Entrecote with french fries, vegetables and herb butter</i>	€ 20,00
<u>Zanderfilet auf Paprikagemüse mit Reis</u> ^{A,D,G,L} <i>Filet of pike perch on pepper ragout with rice</i>	€ 18,50

Zwischendurch - snacks

1 Paar Würstel mit Senf, Kren und 1 Gebäck ^{A,M} <i>Pair of sausages (Frankfurter) with mustard, horseradish, 1 bread roll</i>	€ 5,50
Schinken Käse Toast mit kleinem Salat ^{A,G,L,M} <i>Ham and cheese toast with a small salad</i>	€ 6,50
<u>Omelett mit Schinken und Käse ^{C,F,M}</u> <i><u>Omelette with ham and cheese</u></i>	€ 7,50
Ham and Eggs von 3 Eiern ^{A,C,G} <i>Ham and eggs</i>	€ 7,50
<u>Rührei, Spiegeleier oder Omelett natur von 3 Eiern ^{C,G}</u> <i><u>Scrambled eggs, fried egg or plain omelette</u></i>	€ 7,50
2 Eier im Glas (bis 11 Uhr möglich) ^C <i>2 eggs in a glass served till 11 am</i>	€ 4,00
Käse-, Schinken- oder Salamisemmel ^{A,G,L} <i>Roll with cheese, ham or salami</i>	€ 5,00
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise ^{A,C,F,L} <i>French fries with ketchup or mayonnaise</i>	€ 4,50
Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites ^{AC}, <i>Small Viennese pork Schnitzel with french fries</i>	€ 7,50
Joghurt mit Früchten ^G <i>Yoghurt with fruits</i>	€ 5,50

Unterstrichene Gerichte nur bis 16:00 Uhr möglich
Underlined dishes only possible until 04:00pm



Salzburger Nockerl - special dessert of Salzburg

**„Süß wie die Liebe und zart wie ein Kuss, Salzburger Nockerln,
Salzburger Nockerln - ein himmlischer Gruß!“**

(Operette: Saison in Salzburg von Fred Raymond)

Wenn Hans Moser für Filmaufnahmen oder privat in Salzburg verweilte, oder die Salzburger Festspiele besuchte, musste ihm die damalige Köchin Maria Roßmaier, von ihm liebevoll „Mitzi“ genannt, seine Salzburger Nockerl zubereiten. Der Ober Friedl (Friedl Kainz) servierte ihm dazu seinen Kaffee. Eine Portion des süßen Genusses besteht aus einem „Gebirge“ von drei Nockerln (Mönchsberg, Nonnberg und Kapuzinerberg), goldbraun gebacken und mit Staubzucker bestreut. Da Salzburger Nockerl stets frisch aus Eischnee, Preiselbeeren und Zucker zubereitet werden, sollte der Gast nicht nur kulinarische Neugierde und Vorfreude mitbringen, sondern auch Zeit und Muße, um auf diese Köstlichkeit zu warten. Man wird es nicht bereuen!



“Sweet as love, soft as a kiss“

(out of the operette “Saison in Salzburg”, by Fred Raymond)

When Hans Moser was visiting Salzburg for business, private or to see the Salzburger Festspiele, his chef always had to prepare Salzburger Nockerl for him. His coffee was served from Friedl Kainz. The fluffy sweet pleasure represents the three mountains around Salzburg, the “Mönchsberg”, the “Kapuzinerberg” and the “Nonnberg”. The Nockerl are always baked freshly, consisting of fine whipped eggwhite, cranberries and powdered sugar. It takes some time to make this special dessert - so take some time to enjoy it, too. You will not regret it!

Salzburger Nockerl

(für 2 Personen - ca. 20 min. Wartezeit) ^{c, a}

“Salzburger Nockerl“ (for 2 persons - 20 min. waiting time)

€ 15,00

Dazu empfehlen wir... / We recommend with the Nockerl..

Beerenauslese (Süßwein)

Prosecco °

Moët & Chandon Champagner, Piccolo °

1/16l € 4,50

0,10l € 4,00

0,20l € 21,00

Kaffee - coffee

Verlängerter - <i>Café crema americano</i>	€ 3,80
Tasse Kaffee Hag - <i>decaf</i>	€ 3,80
Cappuccino - <i>cappuccino</i> ^{A,F,G}	€ 3,80
Melange - <i>coffee with milk</i> ^{A,F,G}	€ 3,80
Kaffee Latte - <i>coffee with milk</i> ^{A,F,G}	€ 3,80
Häferkaffee - <i>Mocca, Milch, Schlag</i> ^{A,F,G} <i>filter coffee with milk and whipped cream</i>	€ 4,00
Kleiner Espresso - <i>strong coffee small</i>	€ 3,00
Großer Espresso - <i>strong coffee large</i>	€ 4,00
Tasse Mocca - <i>cup of filter coffee</i>	€ 3,60
Portion Mocca - <i>pot of filter coffee</i>	€ 4,10
Einspänner - <i>filter coffee with whipped cream, small</i> ^{A,F,G}	€ 3,80
Kapuziner - <i>filter coffee with whipped cream, large</i> ^{A,F,G}	€ 4,00
Chai Latte	€ 4,20

Mozart Kaffee - <i>Mocca, Mozartlikör, Schlag</i> ^{A,F,G} <i>Filter coffee, Mozart liqueur whipped cream</i>	€ 6,50
Baileys Kaffee - <i>Mocca, Baileys, Schlag</i> ^{A,F,G} <i>Filter coffee, Baileys, whipped cream</i>	€ 6,50
Maria Theresia Kaffee - <i>Mocca, Orangenlikör, Schlag</i> ^{A,F,G} <i>Filter coffee, orange liqueur, whipped cream</i>	€ 6,50
Irish Kaffee - <i>Mocca, Irish Whiskey, Schlag</i> ^{A,F,G} <i>Filter coffee, irish whiskey, whipped cream</i>	€ 6,50
Pharisäer Kaffee - <i>Mocca, Weinbrand, Schlag</i> ^{A,F,G} <i>Filter coffee, brandy, whipped cream</i>	€ 6,50
Biedermeier Kaffee - <i>Mocca, Marillenbrand, Schlag</i> ^{A,F,G} <i>Filter coffee, apricot brandy, whipped cream</i>	€ 6,50
Fiaker Kaffee - <i>Mocca, Rum, Schlag</i> ^{A,F,G} <i>Filter coffee, rum, whipped cream</i>	€ 6,50

Heiße Schokolade - hot chocolate

Tasse Heiße Schokolade mit Schlag ^{A,F,G} <i>cup of hot chocolate with whipped cream</i>	€ 4,00
Tasse Heiße Schokolade mit Rum ^{A,F,G} <i>cup of hot chocolate with rum</i>	€ 6,50
<i>In den kalten Monaten - autumn & winter only:</i>	
Glühwein - <i>mulled wine</i> ^o	€ 4,00
Punsch alkoholfrei - <i>punch, non alcoholic</i>	€ 4,00
Punsch - <i>punch</i>	€ 4,40
Heiße Zitrone - <i>hot lemon</i>	€ 3,00

Teezeit - tea time (biologischer Anbau - organic farming)

Teespezialitäten, Portion - tea varieties, per portion: € 4,00

Schwarzer Tee - black tea

(Earl Grey, Darjeeling, Breakfast Blend, Assam)

Grüner Tee - green tea (Jasmin, China Pure, Sencha)

Kräuter Tee - herb tea

(Marokkanische Minze, Bergkräuter, Kamille, Rooibos Classic, Vanille oder Karamell - *moroccan mint, mountain herb, camomile, Rooibos classic, vanilla or caramel*)

Früchte Tee - fruit tea

(Rosenmarille, Apfel Holunderblüte - *rose apricot, apple elderflower*)

Weißer Tee - white tea (Fujian Peach, Ingwer Lemongras - *fujian peach, ginger lemongras*)

Tee mit Rum - tea with rum € 5,50

Alkoholfreie Getränke - non alcoholic beverages

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola light, 0,33l € 3,60

Fanta, Sprite, Mezzo Mix

Almdudler 0,33l € 3,60

Römerquelle prickelnd/still 0,33l € 3,30

mineralwater sparkling or non sparkling 0,75l € 5,00

Leitungswasser - tap water 0,50l € 1,00

Fruchtsäfte - Variety of fruit juices 0,20l € 3,50

Marille, Mango, Erdbeer, Johannisbeere, Apfel,

Orange, Multivitamin, Ananas

apricot, mango, strawberry, currant, apple, orange, multivitamin, pineapple

Verschiedene Fruchtsäfte gespritzt 0,30l € 3,60

mit Soda oder Leitungswasser

Variety of fruit juices with sparkling water or tap water 0,50l € 3,90

Eistee Zitrone/Pfirsich - Ictea lemon/peach 0,30l € 3,60

Schweppes - Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,20l € 3,80

Tomatensaft - tomato juice 0,20l € 3,80

Red Bull - energy drink 0,25l € 3,80

Kombucha Classic 0,25l € 3,80

Sodawasser - sparkling water 0,25l € 2,00

0,50l € 2,50

Soda Zitrone, Himbeer, Holunder oder Orange 0,25l € 2,50

Sparkling water with lemon, raspberry, elderflower, orange 0,50l € 3,50

Aperitif - aperitif

Martini - dry, bianco, rosso, d'oro °	5cl	€	3,50
Dry Sherry Tio Pepe °	5cl	€	3,50
Portwein Ramos Pinto °	5cl	€	4,00
Campari Soda	0,20l	€	4,00
Campari Orange	0,20l	€	4,00
Crodino		€	3,50

Prosecco, Sekt, Champagner Prosecco, sparkling wine, Champagne

Prosecco °	0,10l	€	4,00
Schlumberger Sparkling, Piccolo °	0,20l	€	10,00
Moët & Chandon Champagner, Piccolo °	0,20l	€	21,00
Prosecco °	0,75l	€	25,00
Schlumberger Sparkling °	0,75l	€	37,00
Moët & Chandon Champagner °	0,75l	€	75,00

Bier - beer

Stiegl Pils vom Fass - local draft beer ^A	0,30l	€	3,80
Stiegl Mozart Bier - local bottle beer ^A	0,30l	€	3,80
Radler - beer mixed with softdrink ^A	0,30l	€	3,80
Weißbier hell - white beer bright ^A	0,30l	€	3,80
Weißbier hell/dunkel/alkoholfrei ^A	0,50l	€	4,50
<i>white beer bright/dark/non alcoholic</i>			
Clausthaler alkoholfrei - non-alcoholic beer ^A	0,30l	€	3,80

Spirituosen - spirituous beverages

Mozartlikör, Baileys ^G	2cl	€	3,50
Amaretto ^H	2cl	€	3,50
Grand Marnier, Williamsbirne, Kirschwasser	2cl	€	3,50
Himbeergeist, Obstler oder Marille	2cl	€	3,50
Vogelbeere	2cl	€	5,00
Ramazzotti, Averna oder Gin	2cl	€	3,50
Jameson, Wodka ^A	2cl	€	3,50
Chivas Regal 12 years ^A	2cl	€	4,00
Cognac ^A	2cl	€	4,00
Calvados	2cl	€	4,00

Weißwein - white wine °

Grüner Veltliner °	1/8l	€	3,80
	1/4l	€	7,50
Welschriesling °	1/8l	€	3,80
	1/4l	€	7,50
Chardonnay °	1/8l	€	4,00
	1/4l	€	8,00
Sauvignon Blanc °	1/8l	€	4,00
	1/4l	€	8,00
Weißwein gespritzt - <i>white wine spritzer</i> °	1/4l	€	3,80
Aperol Spritzer - <i>Aperol spritzer</i> °	1/4l	€	4,80
Hugo °	1/4l	€	4,80
Grüner Veltliner °	0,75l	€	22,00
Welschriesling °	0,75l	€	22,00
Chardonnay °	0,75l	€	24,00
Sauvignon Blanc °	0,75l	€	24,00

Rotwein- red wine °

Zweigelt °	1/8l	€	3,80
	1/4l	€	7,60
Blaufränkisch °	1/8l	€	4,00
	1/4l	€	8,00
Chianti °	1/8l	€	4,00
	1/4l	€	8,00
Rosé Jurtschitsch °	1/8l	€	4,00
	1/4l	€	8,00
Rotwein gespritzt - <i>red wine spritzer</i> °	1/4l	€	3,80
Zweigelt °	0,75l	€	22,00
Blaufränkisch °	0,75l	€	24,00
Chianti °	0,75l	€	24,00
Rosé Jurtschitsch °	0,75l	€	22,00

WLAN-PASSWORT: Mozart22

Als Altstadtbetrieb lochen wir Ihr Parkticket der Altstadtgarage!

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.

Café Mozart
Getreidegasse 22
5020 Salzburg
T +43 662 84 39 58
info@cafemozartsalzburg.at
www.cafemozartsalzburg.at

Allergeninformation

- A** Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley)
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crustaceans (Shellfish) crab, shrimp, prawn
- C** Ei von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eggs
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fish and fish substitutes
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and peanuts substitutes
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soy and soy substitutes
- G** Milch oder Laktose, aller Arten von Nutztiermilch und deren Erzeugnisse
Milk and milk substitutes
- H** Schalenfrüchte
Tree nuts
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Celery and celeriac
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and mustard substitutes
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesame seeds and sesame substitutes
- O** Sulfite
Sulphur dioxide (sulphites)
- P** Lupinenerzeugnisse
Lupin
- R** Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse
Molluscs