

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, mit Butter und Marmelade

Cup of coffee, cup of tea or hot chocolate, croissant with butter and jam

Mozart Frühstück - Mozart breakfast: A, C, G € 8,90

Portion Kaffee, Portion Tee oder heiße Schokolade, Orangensaft, 2 Gebäck, Butter, Marmelade, Honig, 1 Ei

Coffee, tea or hot chocolate, orange juice, 2 rolls, butter, jam, honey and 1 boiled egg

Vital Frühstück - vital breakfast: A, G, H € 10,40

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 € 10,90

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 € 11,90

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

Mozart Frühstück exklusiv € 16,50

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

Suppen – soups

Klare Rindsuppe A, G € 3,90
mit wahlweise Nudeln, Fritatten oder Leberknödel
Beef soup with noodles, sliced Austrian pancakes or liver dumpling

Gulaschsuppe mit Gebäck A, G, L € 6,40
Goulash soup with bread

Salzburger Suppentopf A, G, L € 6,60
Klare Suppe mit Rinderfleisch, Leberknödel, Gemüse, Nudeln
Salzburger soup pot – clear soup with beef, liver dumpling, vegetables, noodles

Salate – salads

Kleiner gemischter Salat L, M € 3,80
Small mixed salad

Großer gemischter Salat L, M € 5,80
Large mixed salad

Blattsalat mit Putenstreifen A, M € 11,50
Green salad with grilled stripes of turkey

Steirischer Backhendlsalat A, C, G, M € 13,00
Salad with fried chicken sticks & pumkin-seed oil

Hauptgerichte – main dishes

Spaghetti Pondero (mit Tomatensauce) A, C, L <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	€ 9,90
Spinat-Tortelloni mit Gemüse in Gorgonzolasauce (vegetarisch) A, C, F, L <i>Spinach-tortelloni with gorgonzola cheese sauce (vegetarian)</i>	€ 9,90
Club Sandwich – Knusprige Toastscheiben mit gegrillten Putensteak A, C, F, L Gebratene Speckscheibe, Tomaten, Salatblättern & Cocktailsauce <i>Toast with grilled turkey steak, fried bacon, tomatoes, salad and cocktail sauce</i>	€ 13,80
Grillwürstel mit Pommes Frites A, L, M <i>Grilled sausages with french fries</i>	€ 8,80
Schweinsbratwürstel mit Sauerkraut und Brot A, C, G, L, O <i>Grilled Sausage (pork) with sauerkraut and bread</i>	€ 9,50
Fiaker Gulasch mit Spiegelei und Semmelknödel A, C, G, L, O <i>„Fiaker Goulash“ with fried egg, bread dumpling</i>	€ 13,80
Salzburger Bierfleisch mit Nudeln A, C, L <i>Salzburger beer beef with noodles</i>	€ 13,80
Hühnerbrustschnitzel in Basilikumrahm mit Bandnudeln A, C, G, H <i>Escalope of chicken breast in basil cream sauce with noodles</i>	€ 14,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis und Preiselbeeren A, C <i>Wiener Schnitzel (pan fried pork) with rice and cranberries</i>	€ 13,50
Schweinemedallions in Pfanne mit Pilzsauce und Spätzle A, C, G, L <i>Medallions of pork served in a pan and egg dumplings</i>	€ 16,80

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>	€ 5,80
Schinken Käse Toast mit kleinem Salat A, G, M, L <i>Ham and cheese toast with a small salad</i>	€ 6,50
Omelett mit Schinken Käse C, F, M <i>Omelette with ham and cheese</i>	€ 7,50
Ham and Eggs von 3 Eiern A, C, G <i>Scrambled eggs, fried egg or plain omelette</i>	€ 6,80
Rühreier, Spiegeleier oder Omelett natur von 3 Eiern C, G <i>Scrambled eggs, fried egg or plain omelette</i>	€ 5,80
2 Eier im Glas bis 11 Uhr möglich C <i>2 eggs in a glas served till 11 am</i>	€ 4,00
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise A, C, F, L <i>French fries with ketchup or mayonnaise</i>	€ 3,80
Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites A, C <i>Small Viennese pork Schnitzel with french fries</i>	€ 7,50
Joghurt mit Früchten G <i>Yoghurt with fruits</i>	€ 5,50

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, Rainberg und Kapuzinerberg), goldbraun gebacken und mit Staubzucker bestreut. Da Salzburger Nockerl stets frisch aus Eischnee 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 “Rainberg”. 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

€ 14,80

(für 2 Personen – ca. 20 min. Wartezeit) c, G

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

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

Beerenauslese (Süßwein)	1/16l	€ 4,20
Prosecco Brioso o	0,10l	€ 3,80
Moët & Chandon Champagner, Piccolo o	0,20l	€ 20,00

Nachspeisen – desserts

Apfelstrudel – <i>Apple strudel</i> A, G, H	€ 3,50
mit Vanillesauce – <i>with vanilla sauce</i> A, C, G	€ 4,80
mit Vanilleeis – <i>with vanilla ice cream</i> A, C, G, H	€ 4,80
Topfenstrudel – <i>Cheese strudel</i> A, C, G	€ 3,50
mit Vanillesauce – <i>with vanilla sauce</i> A, C, G	€ 4,80
mit heißen Himbeeren – <i>with hot raspberries</i> A, C, G	€ 4,80
Mohr im Hemd A, F, G, H	€ 6,00
<i>Warm chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream</i>	
Marillenknödel (10-15 min Wartezeit) A, C, G, H	€ 7,50
<i>Apricot dumplings (waiting time 10-15 minutes)</i>	
Kaiserschmarn mit Rosinen und Zwetschkenröster A, C, G	€ 8,50
<i>“Kaiserschmarn“ (shredded pancake with stewed plumbs)</i>	

Unsere Mehlspeisen finden Sie in der Vitrine beim Eingang!
You find a selection of pastries and cake in our showcase at the entrance!

Torten und Kuchen Inhaltsstoffe finden Sie beim Angebot	€ 3,80
<i>Tarts and cakes</i>	
Mozart Symphonie Becher –	€ 7,80
<i>Mozart symphony sundaes</i> A, C, E, G, H	

Köstliches Eis-Schokolade, Nougat & Pistazie, garniert mit Mozart-Likör, Pistazien, Schokostreusel & Schlagobers

Delicious ice cream-chocolate, nougat & pistachio with Mozart liqueur, pistachios, chocolate chips and whipped cream



„Lassen Sie sich den Tag versüßen, mit unserem Mozart Symphonie Becher!“

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
Häferlkaffee – Mocca, Milch, Schlag A, F, G	€ 4,00
<i>filter coffee with milk and whipped cream</i>	
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
Einspanner – <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 – Mocca, Mozartlikör, Schlag A, F, G	€ 6,20
<i>Filter coffee, Mozart liqueur whipped cream</i>	
Baileys Kaffee – Mocca, Baileys, Schlag A, F, G	€ 6,20
<i>Filter coffee, Baileys, whipped cream</i>	
Maria Theresia Kaffee – Mocca- Orangenlikör, Schlag A, F, G	€ 6,20
<i>Filter coffee, orange liqueur, whipped cream</i>	
Irish Kaffee – Mocca, Irish Whiskey, Schlag A, F, G	€ 6,20
<i>Filter coffee, irish whiskey, whipped cream</i>	

Pharisäer Kaffee – Mocca, Weinbrand, Schlag A, F, G <i>Filter coffee, wine brandy, whipped cream</i>	€ 6,20
Biedermeier Kaffee – Mocca, Marillenbrand, Schlag A, F, G <i>Filter coffee, apricot brandy, whipped cream</i>	€ 6,20
Fiaker Kaffee – Mocca, Rum, Schlag A, F, G <i>Filter coffee, rum, whipped cream</i>	€ 6,20

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>	€ 6,20
<i>In den kalten Monaten – autumn & winter only:</i>	
Glühwein – <i>mulled wine</i> ◦	€ 4,00
Punsch alkoholfrei – <i>punch, non alcoholic</i>	€ 4,00
Punsch – <i>punch</i>	€ 4,30
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 - <i>black tea</i> (Earl Grey, Darjeeling, Breakfast Blend, Assam)	
Grüner Tee – <i>green tea</i> (Jasmin, China Pure, Sencha)	
Kräuter Tee – <i>herb tea</i> (Marokkanische Minze, Bergkräuter, Kamille, Rooibos Classic, Vanille oder Karamell – <i>moroccan mint, mountain herb, camomile, Rooibos classic, vanilla or caramel</i>)	
Früchte Tee – <i>fruit tea</i> (Rosenmarille, Apfel Holunderblüte – <i>hibiscus, rose apricot, apple elderflower</i>)	
Weiß Tee – <i>white tea</i> (Weißer Pfirsich, Spirit Ingwer Lemongras – <i>white peach, ginger Lemongras</i>)	
Tee mit Rum – <i>tea with rum</i>	€ 5,50

Alkoholfreie Getränke – non alcoholic beverages

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33l	€ 3,60
---	-------	--------

Almdudler	0,35l	€ 3,50
Römerquelle prickelnd/still	0,33l	€ 3,00
<i>mineralwater sparkling or non sparkling</i>	0,75l	€ 5,00
Fruchtsäfte – <i>Variety of fruit juices</i>	0,20l	€ 3,50
Marille, Mango, Erdbeer, Johannisbeere, Apfel, Orange, Multivitamin, Ananas		
<i>apricot, mango, strawberry, currant, apple, orange, multivitamin, pineapple</i>		
Verschiedene Fruchtsäfte gespritzt	0,30l	€ 3,60
mit Soda oder Leitung		
<i>Variety of fruit juices with sparkling water or tap water</i>	0,50l	€ 3,90
Eistee Zitrone/Pfirsich – <i>Ice tea lemon/peach</i>	0,30l	€ 3,60
Schweppes – Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20l	€ 3,50
Tomatensaft – <i>tomato juice</i>	0,20l	€ 3,50
Red Bull – <i>energy drink</i>	0,25l	€ 3,80
Kombucha Classic	0,25l	€ 3,80
Sodawasser – <i>sparkling water</i>	0,25l	€ 2,00
	0,50l	€ 2,50
Soda Zitrone, Himbeer, Holler oder Orange	0,25l	€ 2,50
<i>Sparkling water with lemon, raspberry, elderflower, orange</i>	0,50l	€ 3,50
<i>Aperitif – aperitif</i>		
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	€ 3,50
Campari Orange	0,20l	€ 4,00
Crodino		€ 3,50

Prosecco, Sekt, Champagner

Prosecco, sparkling wine, Champagne

Prosecco Brioso	0,10l	€ 3,80
-----------------	-------	--------

Schlumberger Sparkling, Piccolo o	0,20l	€ 9,50
Moët & Chandon Champagner, Piccolo o	0,20l	€ 20,00
Prosecco Brioso o	0,75l	€ 25,00
Schlumberger Sparkling o	0,75l	€ 37,00
Moët & Chandon Champagner o	0,75l	€ 75,00

Bier – beer

Stiegl Pils vom Fass – <i>local draft beer</i> A	0,30l	€ 3,60
Sriegl Mozart Bier – <i>local bottle beer</i> A	0,30l	€ 3,60
Radler - <i>beer mixed with softdrink</i> A	0,30l	€ 3,60
Weißbier hell – <i>white beer bright</i> A	0,30l	€ 3,60
Weißbier hell/dunkel/alkoholfrei A	0,50l	€ 4,20
<i>white beer bright/dark/non alcoholic</i>		
Clausthaler alkoholfrei – <i>non alcoholic beer</i> A	0,30l	€ 3,60

Spirituosen – spirituous beverages

Mozartlikör G	2cl	€ 3,50
Baileys G	2cl	€ 3,50
Amaretto H	2cl	€ 3,50
Grand Marnier, Williamsbirne, Kirschwasser,	2cl	€ 3,50
Himbeergeist, Obstler oder Marille	2 cl	€ 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
<i>Weißwein – white wine</i> o		

Grüner Veltliner o	1/8l	€ 3,60
Welschriesling o	1/8l	€ 3,60
Chardonnay o	1/8l	€ 3,80
Sauvignon Blanc o	1/8l	€ 3,80
Weißwein gespritzt – <i>white wine spritzer</i> o	1/4l	€ 3,80

Aperol Spritzer – <i>Aperol spritzer</i> o	1/4l	€ 4,50
Hugo o	1/4l	€ 4,50
Grüner Veltliner o	0,75l	€ 21,00
Welschriesling o	0,75l	€ 21,00
Chardonnay o	0,75l	€ 22,20
Sauvignon Blanc o	0,75l	€ 22,20
<i>Rotwein- red wine</i> o		
Zweigelt o	1/8l	€ 3,60
Blaifränkisch o	1/8l	€ 3,80
Chianti o	1/8l	€ 3,80
Rosé Jurtschitsch o	1/8l	€ 3,60
Rotwein gespritzt – <i>red wine spritzer</i> o	1/8l	€ 3,80
Zweigelt o	0,75l	€ 21,00
Blaifränkisch o	0,75l	€ 22,20
Chianti o	0,75l	€ 21,00
Rosé Jutschitsch o	0,75l	€ 21,00

WLAN-PASSWORT: Mozart22

Als Altstadtbetrieb lochen wir Ihr Parkticket der Altstadtgarage!

Alle Preise 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