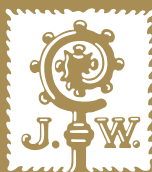


Goldene  Kugel
Bankhammer
Wirtshaus



Augustiner-
Bräu München
gegründet 1328

Aus der Metzgerei

Weißwurst vom Kalb

(2 Stück) mit Brezn und Bankhammers Weißwurstsenf 8,20

Salzburger Kalbsbratwurst

mit Sauerkraut und gerösteten Erdäpfeln 15,50

Bankhammer's Frankfurter

mit Senf, Kren und Handsemmel 7,20

Jause

Bayrisches Jausenkörberl

Schmankerl für 2 Personen

Obazda, Schweizer Wurstsalat, Hartwürstel,
Radieschen und 2 Brezn 22,80

Ofenfrischer Leberkäse

mit Senf, Gurkerl und Bierweckerl 12,00
„Wenn er aus ist, ist er aus“.

BOSNA

6,80

Im Glas serviert:

Zuviel? Einfach Deckel schliessen und mit nach Hause nehmen.

Essigwurst

von der Speckwurst mit Zwiebel und Bierweckerl 10,80

Hausgemachter Obazda

Bayrische Spezialität

mit Zwiebeln und 2 Brezn 12,80

Schweizer Wurstsalat

mit Zwiebeln und Bierweckerl 11,80

LEBENSMITTELALLERGENE:
Über Allergene informieren Sie
gerne unsere Serviceleitung,
unser Küchenchef oder die
Familie Bankhammer.

Aus dem Suppentopf

Original Kugel-Suppentopf

Rindfleischwürfel, Gemüsegewürfel und Suppennudeln 9,20

Echte Rindssuppe

mit Kaspreßknödel 6,80

Echte Rindssuppe

mit Frittaten 5,80

Salate

Bunter Salatteller

mit gegrillter Hendlbrust und Emmer Reis 17,80

Bunter Salat

mit Honig-Mandel Schafskäse 15,60

Bunter Salatteller

mit Kaspressknödel 15,60

Kleiner gemischter Salat

5,50

Vegetarisch

Gerösteter Knödel

mit Ei und grünem Salat 14,50

Ofenfladen,

Eisl's Schafskäse, Kirschtomaten und Rucola 17,80

Ofenfladen mit Räucherlachs,

Dillcreme und Rucola 18,80

Sonntagsgericht

Gibts nur am Sonntag

Gefüllte Kalbsbrust

mit hausgemachtem Erdäpfelsalat 19,80

Gustostückerl vom Rind

Saftgulasch vom Ochsen

(Wadschunken) mit Semmelknödel

18,80

Bier-Empfehlung: Augustiner Pils

Kleines Gulasch

mit Handsemmel

12,20

Ochsenburger

100% Rindfleisch mit Pommes

17,80

Gusto-Ochsen (Tellerfleisch)

mit Röstkartoffel, Schnittlauchsauce, Apfelkren

21,80

Echte österreichische Spezialität

Feinstes vom Kalb

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

27,80

Bier-Empfehlung: Dunkles Augustiner Bier

Das Beste vom Huhn

Johann Titz, Steiermark. Beste Qualität.

Backhendlbrust

mit hausgemachtem Erdäpfelsalat

17,80

Bunter Salatteller

mit gegrillter Hendlbrust und Emmer Reis

17,80

Klassiker vom Schwein

Schweinsbraten vom Landschwein

aus der Schulter, eher mager,
mit Semmelknödel, Erdäpfel und Krautsalat

18,80

Bierempfehlung: Helles Augustiner Bier

„ Wann a aus is, is a aus!“ – Der Schweinsbraten wird täglich frisch eingebraten – mittags in begrenzter Stückzahl.

Spareribs

mit Pommes und Dipsauce

18,60

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

17,60

Informatives über unseren Schweinsbraten

Unser Schweinsbraten und warum unsere Soße dünn ist:

Wir machen unseren Schweinsbraten traditionell immer noch wie eh und je! Dadurch wird auch die Sauce leicht und bekömmlich. Auch, weil sie ohne Suppenwürfel, Mehl, Zucker und sonstige Zusatzstoffe zubereitet wird.

Die Herstellung:

Die Schweinsschultern werden leicht eingeschnitten, mit Salz und frischem Knoblauch eingerieben, mit Kümmel bestreut und mit einem Stück Butter und Erdäpfel (aber ohne sonstiges Gemüse) eingebraten. Und das frisch 2-3 mal am Tag! Das Fleisch wird dann während des Bratens mehrmals mit Wasser übergossen. Die entstehende Soße enthält nur eine leichte Bindung durch die Erdäpfel. Das Fettrandl schneiden wir nicht weg, das gehört unbedingt dazu und gibt Geschmack.

Salz reguliert u.a. den Flüssigkeits- und Hormonhaushalt. Kümmel fördert Verdauungsenzyme, lindert das Völlegefühl, probates Mittel gegen Seitensprung. Knoblauch stärkt Herz-Kreislauf und Immunsystem, hat blutverdünnende Eigenschaften, senkt Blutfett- und Blutzuckerwerte.

Die Soße ist der reine Bratensaft, der durch ein Stück Butter und mehrmaliges Übergießen entsteht. Die Bindung kommt nur durch die Erdäpfel, die mitgebraten werden.

Beilagen sind der Semmelknödel aus Dampfli-Semmeln ohne Bachhilfsmittel, mit Eier, Milch, Butter und dazu unser hausgemachter Krautsalat

Für unsere kleinen Gäste

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	16,40
Grillwürstel mit Pommes frites	9,60
1 Semmelknödel mit Bratensaft	6,50
Portion Pommes frites	6,50

Hausgemachte Mehlspeisen

Mini-Schaumrolle	2,50
Apfelstrudel mit Schlag	6,80
Topfenstrudel mit Schlag	6,80
Kaiserschmarrn mit Apfelmus, 20 Minuten ab Bestellung	12,20
Original Salzburger Nockerl mit heißen Himbeeren, 20 Minuten ab Bestellung	24,80

Eisl's Bio-Schafmilcheis

Der Gaumentraum wird in einem Glas 130 ml serviert. Vanille, Schoko, Erdbeer oder sommerliche Eissorten	6,80
---	------

Das erste Eis aus biologischer Schafmilch. Handwerklich hergestellt im Seegut Eisl am wunderschönen Wolfgangsee. Schafmilcheis ist 100% biologisch. Die hochwertigen Kreationen kannst Du in folgenden Geschmacksrichtungen genießen:

Original Augustiner Bier, München

Augustiner Lagerbier Hell: Alkohol: 5,2% vol – Stammwürze: 11,5 %

Glänzt mit einem schlanken, ausgewogenem Körper und besitzt neben einer angenehmen Spritzigkeit eine samtig-weiche Hopfenbittere. Vom Geruch erinnert es an ein frisches, kraftspendendes Frühlingslüfterl oder einen sonnigen Morgen im Mai.

Augustiner Edelstoff: Alkohol: 5,6% vol – Stammwürze: 12,7 %

Bedingt durch die lange Lagerzeit erscheint sein Aroma etwas milder oder ruhiger zu sein. Er aber spielt mit seiner hintergründigen Vollmundigkeit und bleibt dabei immer attraktiv spritzig. Er verleiht jedem gelungenen Tag das gewisse Etwas und in ihm spiegelt sich das Besondere der Augustiner Brauerei, einfach ein edler Stoff.

Augustiner Pils: Alkohol: 5,6% vol – Stammwürze: 12,4 %

Wirkt im Trunk sehr elegant und attraktiv schlank. Es besitzt eine angenehm feinherbe, trockene Hopfenbittere. Der Augenmerk liegt hier eindeutig in der ausgeprägten Hopfenblume, die durch die Verwendung von feinsten Aromahopfensorten entsteht. Einfach ein schönes bayerisches Pils und der krönende Abschluss eines bierigen Abends.

Augustiner Dunkel: Alkohol: 5,6% vol – Stammwürze: 13,4 %

Allein schon durch den Geruch von milden Röstaromen, Karamell und Kakaonoten erkennt man die Einzigartigkeit dieses Bieres. Hier vereinen sich bei jedem Schluck bayerische Lebensart und Augustiner Brautradition. Ein Bier, das Gemütlichkeit und innere Ruhe verleiht..

Augustiner Weißbier: Alkohol: 5,4% vol – Stammwürze: 12,4 %

Durch die traditionelle Flaschengärung entwickelt sich in diesem Bier ein fruchtiger, angenehm voluminöser Körper. Dieser wirkt aber zu keiner Zeit dominant, sondern unterstreicht die Spritzigkeit und erfrischende Wirkung dieser Sorte. Es ist ein wunderbarer Begleiter zur bayerischen Weißwurst, einer Portion Leberkäs oder den traditionellen „Würschtl mit Saft“.

Augustiner Maximator: Alkohol: 7,5% vol – Stammwürze: 18,5 %

Durch die extra lange und kalte Lagerzeit entsteht ein weicher, vollmundig abgerundeter Körper. Es erinnert einen an Kakao, dunkle Schokolade , Klezenbrot und hausgemachtes Stollwerk. Er ist ein Muss in der Fastenzeit, denn „Flüssiges bricht das Fasten nicht“.

Augustiner Heller Bock: Alkohol: 7,5% vol – Stammwürze: 16,5 %

Sein hocharomatischer, kräftiger Körper wird umspielt von einer milden Hopfenbittere und dem zarten Duft von Honig. Die gefühlte Leichtigkeit, gepaart mit seiner Süffigkeit, ist nicht zu unterschätzen, er ist ein Charakterkopf.

Augustiner Oktoberfestbier: Alkohol: 6,3% vol – Stammwürze: 13,7%

Aufgrund der mehrmonatigen Lagerdauer entsteht ein weicher, abgerundeter Körper. Die Vollmundigkeit dieses Bieres ist aber trotzdem deutlich zu spüren. Dieses Bier aus dem Holzfass gezapft, erweckt die Vorfreude auf das Oktoberfest und spiegelt das einzigartige Lebensgefühl der Wiesn wieder.

Bierspezialitäten

ORIGINAL AUGUSTINER MÜNCHEN

Bier vom Fassl

Augustiner Lagerbier Hell	Quartl - 0,25l	3,20
	Halbe - 0,50l	5,40
Augustiner Dunkel	Quartl - 0,25l	3,20
	Halbe - 0,50l	5,40
Augustiner Edelstoff hell	Quartl - 0,25l	3,20
	Halbe - 0,50l	5,40
Augustiner Weißbier Hell		
Flaschengärung	Flasche 0,5 l	5,70
Augustiner Pils	Flasche 0,33 l	5,10
Radler	Quartl - 0,25l	3,20
	Halbe - 0,50l	5,40
Unertl Weißbier alkoholfrei	Flasche 0,5 l	5,60
Augustiner Hell alkoholfrei	Flasche 0,5 l	5,60

Alkoholfrei

Adelholzener Mineral prickelnd oder still	0,25 l	3,40
	0,75 l	6,10
Apfel, Orangen, Johannisbeersaft	0,20 l	3,60
G'spritzter Apfel, Orangen, Johannesbeersaft	0,50 l	4,80
G'spritzter Rhabarbersaft	0,50 l	4,80
G'spritzter Hollersaft	0,50 l	4,40
CocaCola (koffeinhaltig), CocaCola Zero	0,33 l	3,90
Fanta	0,33 l	3,90
Sprite	0,25 l	3,00
	0,50 l	4,60
Spezi (koffeinhaltig)	0,50 l	5,20
Von Hermann Vitzthum, Uttendorfer Bier, in Freundschaft geliefert		
Almdudler	0,35 l	3,90

Beim Kauf unserer Bierkrüge bitte auf den Erhalt einer Rechnung achten!

Weiss Weine

RIESLING Kamptaler Terrassen DAC

Weingut Willi Bründlmayer, Langenlois-Kamptal

Ein ganzer Strauß heller Blüten springt in die Nase, vor allem Akazie, zartgliedrig und apart.

0,75 l | 39,00

CHARDONNAY

Johanneshof Reinisch, Tattendorf- Thermenregion

Ein Wein mit vielen Gesichtern. Im Duft ist er zunächst sehr intensiv von tropischen Früchten und sogar von Zimt geprägt, und man würde einen mächtigen Gaumen erwarten. Doch dann zeigt er sich sehr frisch, sogar fruchtig und präzise, um schließlich mit einem sehr aromatischen Abgang zu enden.

0,75 l | 38,00 1/8 | 5,80

GRÜNER VELTLINER Wagramer Terrassen

Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal-Wagram

Mit würziger Frucht, einer saftigen Frische und pfeffriger Lebendigkeit verfügt der Wein über einen enormen Trinkfluss.

0,75 l | 37,00 1/8 | 5,90

GRÜNER VELTLINER Federspiel

Weingut Emmerich Knoll, Unterloiben-Wachau

Zart blättrige Würze, weißer Apfel, tabakige Nuancen und ein mineralischer Touch. Saftig am Gaumen samt einer angenehm integrierten Säurestruktur.

0,75 l | 52,00

SAUVIGNON BLANC Südsteiermark DAC

Weingut Wolfgang Maitz, Ratsch-Südsteiermark

Im Duft Quitte und Cassis Blätter, am Gaumen würzig, zupackend mit einer festen Struktur.

0,75 l | 45,00

GELBER MUSKATELLER 2022, Gebietswein Südsteiermark DAC

Weingut Schauer

Der „Geschmack der Südsteiermark“ spiegelt sich perfekt in diesem regionalen Wein wider

0,75 l | 42,00 1/8 | 5,70

Rosé und Rot Weine

DRINK PINK - ROSÉ vom Zweigelt

Weingut Ernst Frischauf, Röschitz-Weinviertel

Animierender Rosé mit vollreifen Erdbeeren,
Noten von Tannennadeln und Stachelbeeren

0,75 l | 31,00 1/8 l | 4,90

BLAUFRÄNKISCH

Weingut Franz Sommer, Mörbisch-Leithaberg

Saftige Beerenfrucht; am Gaumen Schokolade und dunkle Beeren,
weiche Tannine sorgen für einen langen Abgang

0,75 l | 37,00 1/8 l | 5,90

QUERBEET ROT (Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot)

Christian Fischer, Sooss-Thermenregion

Dunkles Rubingranat mit violetter Rand, feine saftige Weichselnase,
Kräuterwürze, frisch und fruchtig am Gaumen mit einem zarten
Hauch von Tannin im Abgang

0,75 l | 32,00

KREOS (Blafränkisch, Shiraz, Zweigelt, Merlot)

Weingut Josef Tesch, Neckenmarkt-Mittelburgenland

In die Nase feine Edelholzwürze und unterlegte Herzkirschnote.
Am Gaumen zart nach Zwetschken und Nougat, ein feinwürziger,
kraftvoller Speisenbegleiter. Eigentlich nur für Michael
Friesacher und Franz Stiller

0,75 l | 46,00

Offene Weine

Weingut Stadler, Falkenstein

Grüner Veltliner, weiß	1/4 l	6,00
	1/8 l	3,20
Zweigelt, rot	1/4 l	6,00
	1/8 l	3,20

Spritzig

G'spritzter weiß oder rot	1/4 l	4,40
Spritzer Aperol	1/4 l	7,00
Sommer Spritzer	1/4 l	3,60
	1/2 l	6,80
Prosecco Aperol	1/4 l	8,00
Hugo	1/4 l	7,00

Prosecco, Sekt und Champagner

Dal Bello Prosecco DOC Treviso, Millesimato Brut	0,75 l	38,00
	Glas 0,1 l	5,60
Dal Bello Prosecco DOC Rosé Treviso, Millesimato Brut	0,75 l	38,00
	Glas 0,1 l	5,60

Weingut Stadler

Seit fast 300 Jahren betreibt die Familie Stadler mitten in Falkenstein dieses Familien-Weingut. Rund 35 Hektar Rebfläche werden dabei nach höchsten Qualitätsstandards sowie nach den Prinzipien des „naturnahen Weinbaus“ bewirtschaftet.

Breites Weißwein-Sortiment, fruchtige und gehaltvolle Rotweine und prickelnder Sekt und Frizzante .

Alle unsere Weine können Sulfite enthalten.

Hochprozentiges

EDELBRÄNDE RESCH UND WOLF SALZBURG

Hochprozentige Klassiker direkt vom städtischen

Bauernhof in Salzburg.

Mostbirne 40 % vol.	2 cl	4,00
Zwetschke 40 % vol.	2 cl	4,00
Marille 40 % vol.	2 cl	4,00
Obstler 40 % vol.	2 cl	4,00

GUGLHOF, HALLEIN

Das Beste nach einem Schweinsbraten. Direkt aus der weithin geschätzten Brennerei in der Keltenstadt Hallein. Die Jahrgangsbrände zeigen Charakter und sind wahre Individualisten.

Tauernrogg 42 % vol.	2 cl	8,00
Vogelbeere 40 % vol.	2 cl	8,00

SPORER SALZBURG – GUT FÜR'N MAGEN

Seit 1903 wird hier die Tradition von Familie und Rezepten hoch gehalten. Nach altem Familienrezept, hausgemachter, feinherber Kräuterbitter. Ein klassischer Digestif.

Sporers Hausmischung 38 % vol .	2 cl	4,50
Zirbe 40 % vol.	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	4,50

Kaffee & Tee

Naber-Kaffee Wien

Espresso	3,30
Espresso ²	4,30
Verlängerter	4,10
Cappuccino	4,20

Eilles Tee

Assam, Grüntee, Kräutergarten, Kamillentee, Pfefferminztee, Früchtetee	3,50
Tee mit Zitrone	3,70
Tee mit Sporer Rum	4,90



EIN HISTORISCHER KELLER FÜR BIERIGE VERANSTALTUNGEN.

Unser Bierkeller ist für Feiern ab 35 Personen reservierbar.

Im Wirtshaus Goldene Kugel befindet sich ein historischer Keller, der perfekt für verschiedenste Anlässe und Veranstaltungen geeignet ist. Mit seinem rustikalen Charme und seiner einzigartigen Atmosphäre bietet der Keller den idealen Rahmen für Feiern, Hochzeiten, Firmenevents und vieles mehr. Die alten Gemäuer erzählen Geschichten aus längst vergangenen Zeiten und verleihen jedem Event eine besondere Note. Ob Sie eine intime Feier im kleinen Kreis oder eine größere Veranstaltung planen - der historische Keller dieses Wirtshauses wird Ihre Gäste begeistern und für unvergessliche Momente sorgen. Lassen Sie sich von der einzigartigen Atmosphäre verzaubern und feiern Sie in einem ganz besonderen Ambiente!

Reservierungen erbeten per Email unter: office@goldene-kugel.at



„Weil's besser schmeckt, wenn man weiß, wo es herkommt.“

Walter Bankhammer wuchs in einer Metzgerfamilie auf. Schon als kleiner Bub war er nah dran – an den natürlichen Abläufen von Schlachtung und Verarbeitung verschiedener Tiere. Traditionelle Salzburger Fleischgerichte gehören seit jeher zu seinem Alltag.

Nicht erst heute schaut er mit Argusaugen auf die Qualität des Fleisches. Als Metzgermeister kennt er sich aus. Und kauft natürlich nur bei Betrieben seines Vertrauens.

„Es ist für uns unerlässlich, die Betriebe persönlich zu kennen. Auf ihre gesunde Einstellung zur Tierhaltung und zur Natur legen wir großen Wert.“ „Heute wissen wir Menschen oft nicht mehr, wie Fleisch eigentlich schmeckt – gutes Fleisch braucht nicht viel, wichtig sind die richtigen Zutaten“, legt Walter Bankhammer besonderen Wert auf die richtige Zubereitung von hochwertigem Fleisch.

„Ein gutes Fleisch zu kaufen ist das eine, über Generationen verfeinerte Rezepte zu haben, das andere.“

Besuchen Sie uns doch mal im Wirtshaus Metzgersteig am Alten Markt, der ist gleich neben an.

Lassen Sie sich von gemütlichen Ambiente im Gastzimmer im ersten Stock des Stadthauses Alter Markt 2 oder den großen Gastgarten mitten in der malerischen Stadt Salzburg am Alter Markt 1 verzaubern.

Der Stehausschank Metzgersteig ist ebenfalls gleich nebenan am Alter Markt 1. Hier gibt es Feinkostspezialitäten wie das Schweinsstelzensemmel, verschieden Brötchen und Aufstriche mit Brezen zum mitnehmen.

Metzgersteig
Bankhammer
Wirtshaus

Goldene Kugel
Bankhammer
Wirtshaus

Gemütlicher Treffpunkt für Einheimische und Gäste.

Gemütlich. Unkompliziert. Humorvoll.

Seit Menschengedenken war das Wirtshaus, die Gastwirtschaft oder auch das Gasthaus ein Ort der Begegnung. Ein Ort, wo sich Menschen treffen, Gedanken austauschen, diskutieren, feiern – sich einfach auf eine unkomplizierte Art und Weise menschlich nahe fühlen. Diese Nähe schafft eine besondere Art von Geselligkeit.

Ein Gefühl von Heimat.

Alte Traditionen wie der Frühschoppen haben bei uns immer Saison. Rituale wie das Weißwurstessen versprühen schmackhaft ein besonderes Flair. Zu Mittag mit anderen gemeinsam eine Pause vom Alltag zu nehmen. Am Abend Freunde treffen oder die Arbeit bei einem kühlen Feierabendbier ausklingen lassen.

Und natürlich lässt es sich in einem Wirtshaus bestens feiern. Jeder Anlass findet den richtigen Raum. Und eine individuelle Karte.

In einem Wirtshaus lässt sich das Leben vielfältig feiern.

Goldene  Kugel
Bankhammer
Wirtshaus