

# *Speisekarte*

*Bankhammer*



Goldene  Kugel  
*Bankhammer*  
Braugasthaus



# Goldene Kugel *Bankhammer* Braugasthaus

*Liebe Gäste !*

*Gerne können Sie auch unser Buffet in der Schwemme besuchen – mit kalten und warmen Speisen, wie Essigwurst, saures Rindfleisch, Aufstriche oder Stelzen, Ripperl, Bratl, Roastbeef uvm.*

## *Aus dem Suppentopf*

*Kugel-Suppentopf  
mit Rindfleisch, Gemüse und Suppennudeln ..... 6,60 €*

*Rindssuppe  
mit Frittaten ..... 4,10 €*

## *Aus der Metzgerei*

*Weißwurst vom Kalb (2 Stück) mit Brezn  
und Bankhammer's Weißwurstsenf ..... 6,90 €*

*Portion ofenfrischer Leberkäs  
mit Mongers Gurkerl, Pfefferoni, Senf und Bierweckerl..... 8,20 €*

*Abgebräunter Leberkäs  
mit gerösteten Erdäpfeln und Spiegelei ..... 9,80 €*

*Salzburger Kalbsbratwurst  
mit Sauerkraut und geröstete Erdäpfel ..... 9,80 €*

*Lettners Kugel-Bratwurst (7 Stück)  
mit Sauerkraut und Bierweckerl ..... 10,50 €*

*Lettners Frankfurter  
mit Senf, Kren und Semmel ..... 4,60 €*

## Ohne Fleisch geht's auch

*Spinatknödel mit Bergkäsefüllung  
angerichtet mit zerlassener Butter und Endiviensalat ..... 10,80 €*

*Ofenfladen  
mit Emmentaler, Paprika, Zwiebel und Salat ..... 11,60 €*

*Gerösteter Knödel mit Ei  
mit grünem Salat..... 9,50 €*

## Spezialitäten vom heimischen Rind

*Saftgulasch vom Ochsen (Wadschunken)  
mit Knödel und Salat ..... 14,20 €*

*Kugel-Burger aus 100% Rindfleisch  
mit Barbecuesauce und Pommes ..... 11,80 €*

## Der Schweinsbraten

*Der Schweinsbraten wird täglich frisch eingebraten und gibts  
ab Mittag in begrenzter Stückzahl – Wann a aus is, is a aus!*

*Alle Schweinsbraten werden im Reindl und mit einem Stück Ripperl serviert*

*Unser Schweinefleisch ist aus Salzburger Schlachtung von der  
Metzgerei Ablinger in Oberndorf.*

*Schweinsbraten – aus der Schulter  
kräftiges, klassisches Fleisch für Braten, eher mager ..... 16,40 €*

*Schweinsbraten – vom Schopf  
leicht mit Fett durchwachsen, saftig, aromatisch..... 16,80 €*

*Schweinsbraten – vom hohen Karree  
schöne Fettabdeckung ..... 16,80 €*

*Surbratl (gepökelt)  
vom Bauch, saftig und durchzogen..... 15,80 €*

*Unsere Beilagen beim Schweinsbraten und Surbratl:  
Semmelnknödel, Ripperl, Krautsalat, Erdäpfel*

*Jausenbratl – lauwarmer Schweins- und Surbraten  
mit Essiggurkerl, Pfefferoni, Senf, Kren und Bierweckerl ..... 13,80 €*

## *Klassiker*

*Wiener Schnitzel vom Milchkalb  
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat  
und Preiselbeeren ..... 19,40 €*

*Halbes Kacka-Grillhendl  
mit Erdäpfelsalat ..... 12,20 €*

*Spareribs  
mit Pommes, Dipsauce, und Krautsalat ..... 14,60 €*

## *Vom österreichischen Milchkalb*

*Kalbskopf  
hausgemacht, gebacken mit Erdäpfelsalat ..... 14,60 €*

### *Kalbskopf:*

*Der Kalbskopf wird eine Woche lang eingesurt (gepökelt), dann mit Gewürzen eingekocht, vom Knochen befreit und in Formen gepresst. Die Scheiben werden paniert und rausgebraten. Eine Delikatesse aus alter Zeit!*

## *Bankhammer's Surstelze – immer am Freitag*

*Ganze Surstelze  
mit Senf, Kren, Brezn und Krautsalat ..... 21,80 €*

*Halbe Surstelze  
mit Senf, Kren, Brezn und Krautsalat ..... 16,80 €*

## *Für unsere kleinen Gäste*

*Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Pommes ..... 8,40 €*

*Semmelknödel  
mit Bratensoße ..... 3,40 €*

*Pommes ..... 3,50 €*



## *Fausenkarte*

*Schweizer Wurstsalat  
mit Bierweckerl ..... 8,90 €*

*Hausgemachter Obatzda  
mit zwei Brezn ..... 9,20 €*

*Der Name Obazda bzw. Obazter ist von der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V. geschützt und darf nicht mehr verwendet werden. Da wir den „Obazdn“ nach Familienrezept herstellen, schreiben wir ab jetzt Obatzda. Der Obatzda ist eine pikante bayerische Käsezubereitung, die zur Brotzeit serviert wird. In Bayern und Salzburg gehört er seit einer kleinen Ewigkeit zu den klassischen Biergarten-Gerichten.*

## *Hausgemachtes aus der Mehlspeisenküche*

*Apfelstrudl / Topfenstrudl ..... 3,80 €*

*Kaiserschmarrn  
mit Zwetschenröster (Dauer 20 Minuten) ..... 8,20 €*

*Salzburger Nockerl  
mit heißen Himbeeren (Dauer 20 Minuten) ..... 19,20 €*

*Lieber Gast!  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf  
Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

**Goldene  Kugel**  
*Bankhammer*  
Braugasthaus

*Preisänderungen vorbehalten!*

[www.goldene-kugel.at](http://www.goldene-kugel.at)

## *Informatives über unseren Schweinsbraten*

### *Unser Schweinsbraten und warum unsere Soße „dünn“ ist:*

*Wir machen unseren Schweinsbraten traditionell immer noch so wie eh und jeh! Dadurch wird auch die Soße leicht und bekömmlich. Auch weil wir sie ohne Suppenwürfel und sonstige Zusatzstoffe, wie Mehl, Zucker usw. herstellen.*

### *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 erhält nur eine leichte Bindung durch die Erdäpfel.*

*Das Fettrandl schneiden wir nicht weg, des gehört unbedingt dazu und gibt einen feinen Geschmack.*

*Einfach mal probieren oder wer's nicht mag schneidets weg!*

### *Fleischteil:*

*Unser Schweinefleisch ist aus Salzburger Schlachtung von der Metzgerei Ablinger in Oberndorf.*

### *Gewürze:*

*Salz: reguliert u.a. den Flüssigkeits- u. Hormonhaushalt*

*Kümmel: fördert Verdauungsenzyme, lindert Völlegefühl, im Mittelalter galt Kümmel sogar als Mittel gegen Seitensprünge*

*Knoblauch: stärkt Herz-Kreislauf- und Immunsystem, hat blutverdünnende Eigenschaften, senkt Blutfett- und Blutzuckerwerte*

### *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:*

*Semmelknödl: aus Dampfl-Semmeln ohne Backhilfsmittel, mit Eier, Milch und Butter*

*Krautsalat: hausgemacht mit Kraut vom Stadlerbauern aus Wals und gut im Sommer im Winter paßt gut a Rona, a schwarzer Radi oder a Bayrisch Kraut*

*Alle Salate sind verdauungsfördernd und passen sehr gut zum Schweinsbraten!*