

SALOON



Speisen & Getränke



DAILY SPECIALS

MONTAG

CEVAPCICI 14.90

5 STK. SAFTIG GEGRILLTE CEVAPCICI^{ACGM},
SERVIERT MIT POMMES, KETCHUP,
ZWIEBELSENF UND KRAUTSALAT

DIENSTAG

STEAKS 33.90

UNSERE STEAKS LAUT KARTE:
PFEFFERSTEAK / FLANK STEAK
/ RIB EYE STEAK / US-FILET STEAK /

MITTWOCH

XXL SPARERIBS 25.90

UNSERE XXL SPARERIBS ORIGINAL
ODER MIT HONIG-SESAM-MANTEL
UND DOLLAR CHIPS

DONNERSTAG

BURGER 12.90

ALLE BURGER LAUT KARTE MIT DOLLAR
CHIPS (AUSSER XXL SALOON BURGER,
UND SHERIFF'S FAVORITE BURGER)

FREITAG UND SAMSTAG

COCKTAILS 9.00

COCKTAIL HAPPY HOUR VON 19-21 UHR!
ALLE COCKTAILS LT. KARTE
AUSSER STRONG COCKTAILS

SONNTAG

BUD SPENCER XL 19.90

BUD SPENCER XL SCHNITZEL^{ACG}
UNSER KNUSPRIGES SCHWEINSWIENER
EXTRAGROSS MIT ERDÄPFELSALAT

BEI ÄNDERUNG ALLER BEILAGEN
UND/ODER SPECIALS 1,70 AUFPREIS

SALATE



CRAZY CHICKEN SALAT^{GM} 16,80
gegrillte Hühnerbruststreifen auf
buntem Salatteller mit Zwiebel & Hausdressing

CRUMBED CHICKEN SALAT^{ACGM} 16,80
gebackene Hühnerbruststreifen auf Erdäpfelsalat
mit Zwiebel & Kernöl

THUNFISCH SALAT^{ACDGM} 16,80
nach Art des Hauses, gemischter Blattsalat
mit Zwiebel, Thunfisch & Balsamico Dressing

 GRIECHISCHER BAUERN Salat^{ACGM} 16,80
nach Art des Hauses, mit Oliven, Schafskäse,
Gurken & Tomaten

 MOZZARELLA SALAT^{GM} 16,80
Gemischter Blattsalat mit Mozzarella Sticks

SUPPEN

FRITTATENSUPPE^{ACGL} 5,90

KNOBLAUCHCREMESUPPE^{AGP} 7,90
nach Großmutter's Art im frischen Brotlaib

FINGERFOOD

CORN ON THE COB^G 6,90

 JALAPEÑOS POPPERS^{ACG} 7,90
scharfe Chilis gefüllt mit Käsecreme in würziger
Panade mit Knoblauch-Dip

MOZZARELLA STICKS^{ACG} 7,90
mit Knoblauch-Dip

 NACHOS^G 9,90
überbackene Tortilla-Chips mit Salsa,
Guacamole & Käse-Dip

ONION RINGS^{ACG} 9,90
Zwiebelringe mit Salsa & Knoblauch-Dip

OFENKARTOFFEL

 GARLIC POTATO^{CGM} 8,90
Ofenkartoffel mit Knoblauch-Kräuter-Dip

 AVOCADO POTATO 14,90
mit frisch gebratenem Gemüse

SALOON POTATO^{CGLM} 15,90
Ofenkartoffel mit Schinkenstreifen, überbacken
mit Käse und Knoblauch-Kräuter-Dip

CHICKEN POTATO^{CGM} 16,90
Ofenkartoffel mit gegrillten Hühnerbruststreifen,
überbacken mit Käse und Knoblauch-Kräuter-Dip

GOLDGRÄBER PLATTE ACGMN

Für richtig Hungrige

AUSSERGEWÖHNLICHE GRILLPLATTE QUER DURCH DIE SALOONKÜCHE

Rindersteaks und Schweinsfilet-Spieße, Grillkotelett, Bratwürstel, Chicken-Wings, Sweet Ribs, Classic Burger, gebackene Hühnerfilets, Onion Rings, Maiskolben, Dollar Chips, Mozzarella Sticks, Jalapenos Poppers, Salatgarnitur, Preiselbeeren, Knoblauch- und BBQ-Sauce, serviert mit 2 Saloon Tequila. **- 139,00 -**

RIBS AND WINGS

CHICKEN WINGS ACGM

6 oder 10 Stück knusprige Hühnerflügel mit Knoblauch-Dip

SMALL | XXL
8,50 | 12,90

SWEET CHILI WINGS ACGM

6 oder 10 Stück knusprige Hühnerflügel mit sweet Chili Sauce mariniert & Knoblauch Dip

9,50 | 13,90

RIBS & WINGS ACGM

Spareribs & Hühnerflügel mit Potato-Wedges, rotem Zwiebel & BBQ- und Knoblauch-Dip

22,80 | 32,90

SPARERIBS ACG

mit Dollar Chips, rotem Zwiebel, BBQ- & Knoblauch-Dip

22,80 | 32,90

SWEET AMERICAN RIBS ACGMN

Spareribs im Honig-Sesam-Mantel mit Dollar-Chips & rotem Zwiebel, BBQ- & Knoblauch-Dip

22,80 | 32,90

TEX-MEX-KÜCHE

nach Art des Hauses

CHILI CON CARNE AGLP

feuriges Chili mit ganzen Rinderfiletspitzen, Kidney-Bohnen & Mais, serviert mit Weißbrot

16,90

COWBOY PFANNE AP

pikanter Bohneneintopf mit Speck & Weißbrot

14,90

BURRITO DE POLLO ACGM

2 gerollte Weizentortillas gefüllt mit Hühnerfleisch, Tomaten, Paprika und Zwiebel, serviert mit Kräutersauce

18,90

FAJITAS DE MIXTAS AGLM

2 gerollte Weizentortillas, gefüllt mit Rinderfiletstreifen, Zwiebel, Mais, Pilze, Paprika, Guacamole & Salsa

21,90

BURRITO DE VERDURAS AG

2 Weizentortillas gefüllt mit Gemüse, dazu Avocado, Salsa & Bohnenpüree

18,90



FÜR COWBOYS & COWGIRLS

LUCKY LUKE ACGM

Chicken Wings mit Dollar Chips und Ketchup

8,50

JOHN WAYNE JUNIOR ACGM

Mini Hühnerschnitzel, mit Dollar Chips und Ketchup

8,50

BILLY THE KID ACGM

Mini Berner Würstel mit Dollar Chips und Ketchup

8,50

BEILAGEN

GEMISCHTER BEILAGENSALAT M

4,90

COLESLAW SALAT G

4,90

PORTION REIS

4,90

GEMÜSE VOM GRILL

5,90

DOLLAR CHIPS ACGM

mit Cocktail & Knoblauch-Dip

7,90

POTATO WEDGES ACGM

mit Cocktail & Knoblauch-Dip

7,90

SÜSSKARTOFFEL POMMES ACGM

mit Trüffelmayonnaise

7,90



MIT CHEDDAR G GRATINIERT

2,00

KRÄUTER-BAGUETTE AG

2,90

PORT. WEISSBROT AG

2,50

DESSERT

€ 1,00 Tellergeld pro Person bei mitgebrachten Torten



AMERICAN PIE AEFH

vegane Apfelkuchen

8,90

SALOON CHEESECAKE ACG

mit Vanillesauce

8,90



SCHOKO BROWNIE AEF

vegane Schoko-Kuchen

8,90

BILLY'S TIRAMISU ACG

hausgemachtes Tiramisu mit Jameson & Baileys

9,90

EISKNÖDEL "RAFFAELA" ACG

Meisterkonditor "Harrer" | Kokoscreme-Eis, Himbeer-Eis & weiße Schokoraspel

8,90

SALOON WAFFEL ACG

Heiße Waffel mit einer Kugel Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers

10,90



CLASSIC BURGER ^{ACGMN} 16,90
klassischer Burger mit 180g reinem Rindfleisch

CHEESE BURGER ^{ACGMN} 18,90
klassischer Burger mit 180g reinem Rindfleisch & Käse

FARMER BURGER ^{ACGMN} 19,90
mit 180g reinem Rindfleisch, mit gebratenem Ei, Speck & Käse

PULLED PORK BURGER ^{ACGMN} 18,90
mit Coleslaw Salat, Zwiebel und Tomaten

NEU

XXL SALOON BURGER ^{ACGMN} 21,90
klassischer Burger mit 360g reinem Rindfleisch & Käse

SHERIFF'S FAVORITE BURGER ^{ACGMN} 25,90
klassischer Burger mit 360g reinem Rindfleisch, Käse, knuspriger Speck und Spiegelei

SNITZEL BURGER ^{ACGN} 18,90
Hühnerschnitzel gebacken

CHICKEN BURGER ^{ACGN} 18,90
mit gegrilltem Hühnerfleisch und Käse

TEX MEX BURGER ^{ACMN} 19,90
mit 180g reinem Rindfleisch, Käse, Kidney-Bohnen, Speck & Onion Rings

HAWAII BURGER ^{ACGMN} 18,90
mit 180g reinem Rindfleisch, Ananas-Scheiben & Käse

HOT BURGER ^{ACGMN} 18,90
extra scharfer Burger mit Käse

VEGGIE BURGER ^{ACGMNP} 16,90
mit Gemüselaißchen

EMMI BURGER ^{ACGMNP} 16,90
mit gebackenem Emmentaler und Kräutersauce

STEAKS

"Gemüse vom Grill" statt Erbsenschoten + € 1,70

SURF AND TURF (ca. 240g) ^{ABCDGLM} 43,50
das zarteste vom Rind, 2 Garnelen, Erbsenschoten & Ofenkartoffel mit Knoblauch-Sauce & Kräuterbutter

US-FILET (ca. 240g) ^{ACGM} 39,90
das zarteste vom Rind, Spiegelei, Erbsenschoten & Ofenkartoffel mit Knoblauch-Sauce & Kräuterbutter

PFEFFER STEAK (ca. 240g) ^{ACGLM} 39,90
das zarteste vom Rind, Pfeffersauce, Erbsenschoten & Ofenkartoffel mit Knoblauch-Sauce

FLANK STEAK (ca. 500g) ^{ACGLM} 39,90
mit Erbsenschoten und Ofenkartoffel mit Knoblauch-Sauce & Kräuterbutter

DRY AGED CLUB STEAK (ca. 600g) ^{GM} 49,90
mit Erbsenschoten, Maiskolben, Potato Wedges & BBQ Sauce & Kräuterbutter

RIB EYE STEAK (ca. 300g) ^{ACGM} 39,90
gegrillter Rostbraten, Erbsenschoten & Ofenkartoffel mit Knoblauch-Sauce & Kräuterbutter

INDIANA JONES (ca. 220g dünn geschnitten) ^{ACGM} 31,90
gegrillte Beiriedschnitte, Erbsenschoten & Ofenkartoffel mit Knoblauch-Sauce & Kräuterbutter

PUTEN STEAK ^{ACGLM} 21,90
saftig gegrillte Putenbrust, Erbsenschoten & Ofenkartoffel mit Knoblauch-Sauce

PLANTED STEAK ^F 26,90
fermentiertes Steak aus Soja, Reis & Bohnen mit Wedges und Preiselbeeren

SPECIALS

RAN TAN PLAN ^{ACGLMP} 16,80
Schinkenfeckerl mit Käse überbacken nach Art des Hauses mit grünem Salat

JOLLY JUMPER ^{ACG} 17,80
hausgemachte Spinatspätzle mit Schafkäse überbacken, im Pfandl serviert

BLACK HAWK ^{ACGLM} 18,90
Hühnerspieße mit Reis & Knoblauch-Dip

HÜHNERSCHNITZEL ^{ACGM} 18,90
gebackenes Hühnerfilet mit Erdäpfelsalat

PRÄRIE PFANDL ^{ACGLM} 21,90
gegrillte Schweinemedaillons auf hausgemachten Rahmspinatspätzle

SALOON PFANDL ^{AGM} 26,90
Bratwurst, Schweine-Steak, Rinderfilet, Erbsenschoten, Bohnen mit Speck, Maiskolben & Wedges

WIR EMPFEHLEN UNSERE HAUSEGEMachten - DIPS -

Knoblauch-Dip ^{ACG}	1,70
Kräuter-Dip ^{ACGM}	1,70
BBQ-Dip	1,70
Cocktail-Dip ^{CGM}	1,70
Curry-Dip ^{ACGLM}	1,70
Hot Salsa (scharf) ^M	1,70
Honig-Sesam-Dip ^N	1,70

- DIPS -

Ketchup	1,70
Mayonnaise ^{CM}	1,70
Senf ^M	1,70
Salsa ^M	1,70
Guacamole (Avocado Dip)	1,70
Preiselbeeren	1,70
Käsesauce ^G	1,70
Sweet-Chili-Dip	1,70
Trüffelmayonnaise	2,80

EXTRAS

Portion Speck	2,00
Portion Käse ^G	2,00
Ei ^C	2,00
Portion Jalapeños	2,00
Portion Schafkäse ^G	2,50
1 Stk. Garnele	4,00

LEGENDE

- Pikant
- Schärfer
- Am Schärften
- Vegetarisch
- Vegan

LIMONADEN

Coca-Cola®	0,33l	4,40
Coca-Cola® zero ¹	0,33l	4,40
Sprite FANTA	0,33l	4,40
Almdudler	0,35l	4,40
Almdudler GESPRITZT *	0,25l	2,80
Almdudler GESPRITZT *	0,50l	5,60
Mezzo Mix 	0,33l	4,40
EISTEE - PFIRSICH / ZITRONE  RAUCH	0,33l	4,40
SELBSTGEMACHTE LIMONADE		
LIMETTE / MARACUJA	0,40l	6,50
BITTER LEMON / TONIC / GINGER ALE	0,25l	4,20
RED BULL / SUGARFREE ¹	0,25l	5,30

SÄFTE

APFEL- / ORANGENSAFT	0,25l	3,10
APFEL- / ORANGENSAFT GESPRITZT *	0,25l	2,80
APFEL- / ORANGENSAFT GESPRITZT *	0,50l	5,60
 CRANBERRY JUICE	0,25l	4,20
 JOHANNISBEERE	0,20l	4,20
 MARILLE / ERDBEERE	0,20l	4,20
RAUCH GESPRITZT *	0,50l	5,70

WASSER

SODA	0,25l	2,60
SODA	0,50l	4,00
SODA / WASSER ZITRON	0,25l	2,80
SODA / WASSER ZITRON	0,50l	4,40
SODA HIMBEER** / HOLUNDER	0,25l	2,80
SODA HIMBEER** / HOLUNDER	0,50l	4,40
RÖMERQUELLE PRICKELND / PUR	0,33l	3,80
RÖMERQUELLE PRICKELND / PUR	0,75l	6,80

OFFENE WEINE⁰

HAUSWEIN - GRÜNER VELTLINER	1/8l	3,30
HAUSWEIN - ZWEIFELT	1/8l	3,30
GESPRITZTER WEISS ODER ROT	1/4l	4,30
SOMMERSPRITZER (MIT ZITRONE, WENIG WEIN)	1/2l	6,00
PFIRSICHSPRITZER	1/4l	4,30
KAISERSPRITZER	1/4l	4,50
HUGO	1/4l	6,10
LILLET SPRITZER	1/4l	7,10
APEROL GESPRITZT (WEIN, SODA, APEROL)	1/4l	7,10

FLASCHENWEINE⁰

WEISS - ARTNER GEMISCHTER SATZ	1/8l	0,75l
duftig und frisch, aromatisch und fein Ein herrlicher Klassiker vom Top-Winzer.	5,50	32,00
ROT - AUMANN CUVÉE CLASSIC	6,10	36,00
sehr verwobene Aromatik, Schwarzkirsche, etwas Schoko, extrem weich und saftig. Bietet viel Trinkvergnügen.		

SEKT & CHAMPAGNER⁰

SCHLUMBERGER SPARKLING	0,20l	10,90
PROSECCO DOC FRUGIO	0,75l	36,00
PERRIER JOUËT	0,75l	119,00

BIER^A VOM FASS & CIDER^A

INDIAN DRAFT (5,0%)	0,33l	0,5l	4,50	5,80
INDIAN UNFILTERED (5,0%)	0,33l	0,5l	4,70	6,00
HEINEKEN (5,0%)	0,33l	0,5l	4,70	6,00
WEIHENSTEPHANER (5,4%)	0,33l	0,5l	4,70	6,00
GÖSSER STIFTSBRÄU (DUNKEL, 4,5%)	0,33l	0,5l	4,70	6,00
G'MISCHTES	0,33l	0,5l	4,70	6,00
WIENER LAGER (5,5%)	0,33l	0,5l	4,70	6,00
GÖSSER NATUR-RADLER (2,0%)	0,33l	0,5l	4,70	6,00
SAURER RADLER (BIER & SODA)		0,5l		5,40
STRONGBOW APPLE CIDER (4,5%)		0,5l		6,70
GUINNESS DRAUGHT		0,5l		6,70

PITCHER

INDIAN DRAFT (5,0%)	1,50l	17,40
INDIAN UNFILTERED (5,0%)	1,50l	18,00
HEINEKEN (5,0%)	1,50l	18,00
WEIHENSTEPHANER (5,4%)	1,50l	18,00
G'MISCHTES	1,50l	18,00
RADLER (2,0%)	1,50l	18,00

FLASCHENBIER^A & CIDER^A

HEINEKEN (5,0%)	0,33l	5,80
CORONA (4,5%)	0,35l	5,80
GÖSSER NATUR GOLD (ALKOHOLFREI)	0,50l	5,80
DESPERADOS (4,9%)	0,33l	5,80
EDELWEISS (ALKOHOLFREI)	0,50l	5,80
WIESELBURGER STAMMBRÄU (5,4%)	0,50l	6,00
BULMERS ORIGINAL (4,5%)	0,50l	6,70

CRAFT BEER^A

BREWDOG PUNK IPA (5,6% - FLASCHE 0,33L)	6,70
Das Aushängeschild der Brauerei ist ein bernsteinfarbenes IPA. Im Aroma dominieren fruchtige Noten, wie Mango und Maracuja. Das Punk IPA hat eine charaktertypische bittere Note, welche von fruchtigen Aromen begleitet wird.	
FRÜLI - PREMIUM STRAWBERRY BEER (4,1% - FLASCHE 0,33L)	6,70
Erdbeerbier gebraut auf Witbierbasis (Weizenbier mit Orangenschalen und Koriander). Im Glas rot leuchtend mit rosa Schaumkrone. In der Nase einladend erdbeerfruchtig mit zarten Zitrusnoten. Sehr starker Erdbeer- und Yogurt-Geschmack am Gaumen, süßer Abgang.	
SIERRA NEVADA - PALE ALE (5,6% - FLASCHE 0,33L)	6,70
Eines der meist verkauften Craftbiere der USA. In der Nase erinnert es an Zitrusfrüchte und Grapefruit. Am Gaumen ist es intensiv fruchtig und bitter.	

HEISSEGETRÄNKE

ESPRESSO	2,80
ESPRESSO GROSS / GROSSER BRAUNER ^G	4,80
MELANGE ^G / CAPPUCCINO ^G (MILCHSCHAUM)	4,20 / 4,50
VERLÄNGERTER ^G	4,20
CAFÉ LATTE ^G	5,50
SCHWARZTEE MIT ZITRONE	4,60
SCHWARZTEE MIT RUM	5,10
HEISSE SCHOKOLADE ^{FG}	5,20
PORTION SCHLAGOBERS ^G	0,90

★ SALOON ★



WAGRAMER STRASSE 79

1220 WIEN

TEL.: 01 / 203 45 95

FAX: 01 / 203 84 12

INFO@SALOON.CO.AT

WWW.SALOON.CO.AT



FLAVOUR
YOUR
WORLD

TABASCO®, the Diamond and Bottle Logos are trademarks of McIlhenny Co.



ALLE PREISE IN EURO (€) INKL. ALLER
ABGABEN UND STEUERN.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Information über Süßungsmittel: gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)
Mit ' gekennzeichnete Produkte enthalten eine Phenylalaninquelle.

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUGEN:

A: Glutenhaltiges Getreide	H: Schalenfrüchte
B: Krebstiere	L: Sellerie
C: Ei	M: Senf
D: Fisch	N: Sesam
E: Erdnuss	O: Sulfite
F: Soja	P: Lupinen
G: Milch oder Laktose	R: Weichtiere



Karte Stand: 03/2026

