

## Was uns wichtig ist:

Das Gasthaus drei Hasen verwöhnt euch mit bodenständiger, regionaler Wirtshausküche von erstklassiger Qualität. Dafür beziehen wir unsere Produkte, so immer es uns möglich ist, aus der Region und verzichten auf künstliche Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe.

- **Natursalz**

Wir schweifen nicht in die Ferne, wenn das Gute so nah liegt. Situiert in einer Stadt, die selbst ihren Namen den geschichtsträchtigen Salzvorkommen der Region verdankt, verwenden wir nur heimisches unbehandeltes Salz natürlichen Ursprungs.

- **Keine Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe**

Anstatt künstlicher Geschmacksverstärker setzen wir auf natürliche Aromen und Gewürze. Konservierungsstoffe bleiben unserer Küche fern – wir kochen lieber frisch.

- **Regionales und saisonales Obst und Gemüse**

Bodenständigkeit und Regionalität heißt für uns die Verwendung von Produkten aus unserer Region. Diesem Grundsatz bleiben wir das ganze Jahr über treu und passen unsere Speisekarte regelmäßig an das saisonale Angebot von Obst und Gemüse an.

- **Fleisch aus der Region**

Wir legen großen Wert auf die Herkunft unseres Fleisches, welches wir so Möglich immer bei unseren Bauern aus der Region kaufen. Unser Rindsgulasch oder unsere Burger könnt ihr wie alle weiteren Fleischgerichte mit bestem Gewissen genießen.

- **Großteils glutenfreie Gerichte**

Lammbratwurst, Lachs, Schweinsbraten, Gulasch oder Salate – wir bieten großteils glutenfreie Gerichte und damit sorgloses Essvergnügen für viele Bedürfnisse.

- **Laktosefreie Milch**

Bei uns muss niemand auf seinen Cappuccino verzichten. Wir bieten alle Gerichte auch mit laktosefreier Milch an.

- **Kaffee – Fair Trade und Organic**

Unseren Grundsätzen bleiben wir treu – auch bis zur letzten Kaffeebohne. Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich fair gehandelten Kaffee aus organischem Anbau.

- **Vegane Salat Dressings**

Unsere veganen Dressings mit Balsamico, Senf, Birkenzucker, Natursalz und Rapsöl machen unsere Salate zum Geschmackserlebnis – auch für Veganer.

- **Bio-Eis**

Unser Bio Eis kaufen wir nicht beim Italiener – sondern in der unmittelbaren Nachbarschaft: Österreichs Vorreiter in Sachen Bio-Eis, die Eis Manufaktur Höfinger, beliefert uns mit zertifizierter Bio-Qualität, einzigartigem Geschmack und positiver CO2-Bilanz.

- **Österreichische Wirtshauskultur**

Als Salzburger Traditionsbetrieb leben wir österreichische Wirtshauskultur – ob mit klassischen Salzburger Gerichten, heimischen Bieren oder typisch österreichischer Gastlichkeit.

- **Alle Speisen zum Mitnehmen**

Wir freuen uns, wenn ihr unsere Klassiker vor Ort genießt. Selbstverständlich bieten wir aber auch alle Speisen zum Mitnehmen an.



## Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Ingwersaft mit Soda	<b>IMMUNBOOSTER</b>	0,40 l	€ 4,40
Römerquelle Mineralwasser		0,33 l	€ 4,10
Thalheimer Heilwasser <i>prickelnd oder still</i>		0,70 l	€ 7,90
Apfelsaft		0,40 l	€ 4,80
Apfelsaft gespritzt		0,40 l	€ 4,60
Rauch Säfte <i>Johannisbeere, Mango</i>		0,20 l	€ 4,10
Rauch Säfte gespritzt <i>Johannisbeere, Mango</i>		0,40 l	€ 4,70
Hasenfit Biosäfte <i>Apfel naturtrüb, Apfel-Karotte-Orange</i>		0,25 l	€ 4,40
Hasenfit Biosäfte gespritzt <i>Apfel naturtrüb, Apfel-Karotte-Orange</i>		0,40 l	€ 4,80
Sodawasser		0,40 l	€ 3,70
Sodawasser mit Zitrone		0,40 l	€ 3,80
Hollunder- oder Himbeersoda		0,40 l	€ 4,40
Thalheimer Limonade <i>Uhudler</i>		0,33 l	€ 4,90
Coke, Fanta, Almdudler		0,40 l	€ 4,70
Red Bull		0,25 l	€ 4,90
Lobsters Tonic <i>Bitter Lemon, Lemon Mint</i>		0,20 l	€ 4,50
Hooberts Naturkola <i>Klassik, Koffeinfrei</i>		0,33 l	€ 4,70
Makava Eistee Zitrone		0,33 l	€ 4,80
Glas Wasser		0,40 l	€ 1,90





## Heiße Getränke

Espresso	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 3,60
Espresso Doppio	€ 4,80
Kleiner Brauner	€ 3,50
Großer Brauner	€ 4,90
Verlängerter	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,60
Tee, verschiedene Sorten <i>Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminztee, Kamillentee, Grüner Tee oder Ingwer- Zitronentee</i>	€ 4,70
Tee mit Rum	€ 5,90
Heiße Schokolade	€ 5,70
Heiße Schokolade mit Rum	€ 7,10
Heiße Schokolade mit Amaretto	€ 7,10

Kaffee, Tee und  
Kakao auch zum  
Mitnehmen

Wir verwenden  
Bio- und Fairtrade-Kaffee  
mit und ohne Koffein

Kaffee und Kakao  
auch mit veganer Mandel-  
milch oder laktose-  
freier Milch

Besuchen Sie  
uns auch online unter  
[www.drei-hasen.at](http://www.drei-hasen.at)





TRUMER PILS

## Bier



Trumer Hopfenspiel in der Flasche	0,30 l	€ 4,30
Trumer Pils in der Flasche	0,30 l	€ 4,40
Trumer Imperial Pils in der Flasche	0,33 l	€ 4,50
Trumer Märzen vom Fass	0,20 l	€ 3,30
	0,30 l	€ 4,20
	0,50 l	€ 5,20
Trumer Zwickl vom Fass	0,20 l	€ 3,50
	0,30 l	€ 4,30
	0,50 l	€ 5,40
Erdinger Urweisse hell vom Fass	0,30 l	€ 4,50
	0,50 l	€ 5,60
Erdinger Hefeweizen dunkel in der Flasche	0,50 l	€ 5,60
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei in der Flasche	0,50 l	€ 5,50
Radler mit Almdudler oder Sauer	0,30 l	€ 4,20
Radler mit Almdudler, Sauer oder Zitrone naturtrüb	0,50 l	€ 5,20
Weizen-Cola	0,50 l	€ 5,60
Weizenradler mit Fanta	0,50 l	€ 5,60
Thalheimer Zitronenradler	0,30 l	€ 4,40
Alkoholfreies Bier	0,50 l	€ 5,10

## Spritzer & Co.

Spritzer weiß	0,25 l	€ 4,20
Sommerspritzer	0,50 l	€ 5,50
Aperol Spritz	0,30 l	€ 5,80
Bio-Roséspritzer vom Zweigelt	0,25 l	€ 5,10
Hugo, Spritzer mit Hollundersirup	0,30 l	€ 5,70
Sommerhugo	0,50 l	€ 5,90
Wermut mit Uhdler-Limonade	0,25 l	€ 7,90
Wermut mit Tonic	0,25 l	€ 7,90



# ~ Spirituosen ~

## **Edelbrände:**

Edelbitter Schwarze Nuss, Gölles	2 cl	€ 6,10
Marille, Gölles	2 cl	€ 7,60
Williams, Gölles	2 cl	€ 7,60
Alter Apfel, Gölles	2 cl	€ 7,10
Alte Zwetschke, Gölles	2 cl	€ 7,30
Vogelbeer, Gölles	2 cl	€ 9,90
Himbeer, Gölles	2 cl	€ 9,60
Zirbenbrand (angesetzt), Großarlal	2 cl	€ 4,50
Nussschnaps, Bauer	2 cl	€ 4,20
Obstler, Bauer	2 cl	€ 4,20
Marille, Bauer	2 cl	€ 4,30

## **Whiskey:**

Jack Daniels, Bourbon	4 cl	€ 6,80
Gentlemens Jack, Bourbon	2 cl	€ 4,70
Bowmore 12y, Scotch	2 cl	€ 5,50
Glendalough 12y, Irish Whiskey	2 cl	€ 5,50
Chivas Regal "Royal Salut" 21y, Scotch	2 cl	€ 14,00

## **Rum, Grappa, Tequila u.v.m.:**

Rum Appleton	2 cl	€ 4,10
Rum Diplomatico 21y, Venezuela	2 cl	€ 7,90
Rum Plantation 20y, Barbados	2 cl	€ 7,60
Grappa Bocchino Barolo, Cask Finish	2 cl	€ 7,80
Grappa Nonino	2 cl	€ 5,70
Tequila Padre, 100 % Agave	2 cl	€ 9,40
Tequila Cuervo	2 cl	€ 4,30
Gin, 5020 Distillerie	4 cl	€ 7,50
Gin, Hendricks	4 cl	€ 7,50
Vodka Absolut	4 cl	€ 7,20
Ramazotti, Jägermeister, Avena	2 cl	€ 4,40
Amaretto	2 cl	€ 4,40
Cognac Hennessy	2 cl	€ 6,90



# ~ Spirituosen ~

## Flaschen:

Jack Daniels	0,35 l	€ 49,00
Absolut Vodka	0,35 l	€ 49,00
Jägermeister	0,35 l	€ 49,00
Zirbenbrand	0,50 l	€ 81,00

## Longdrinks:

Vodka mit Red Bull	4 cl	€ 9,70
Whiskey mit Red Bull	4 cl	€ 9,70
Vodka mit Cola	4 cl	€ 9,20
Whiskey mit Cola	4 cl	€ 9,20
Rum mit Cola	4 cl	€ 9,20
Vodka Orange	4 cl	€ 9,20
Gin mit Tonic	4 cl	€ 9,20
Vodka mit Tonic oder Bitter Lemon	4 cl	€ 9,20

## Sours:

Amaretto-Sour	€ 9,50
Whiskey-Sour	€ 9,50
Vodka-Sour	€ 9,50
Gin-Sour	€ 9,50

## Cocktails:

Tequilla Sunrise	€ 9,50
Espresso Martini	€ 9,50



# Weine

<b>Schaumweine:</b>	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
<b>Prosecco</b> La Manzane, Conegliano Valdobbiadene	€ 4,50	€ 29,50
<b>Prosecco Rosé</b> La Manzane, Conegliano Valdobbiadene		€ 39,00
<b>Champagne Taittinger Nocturne Rosé</b> Champagne Taittinger		€ 99,00
<b>Rose- und Weißweine:</b>	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
<b>2022 Grenache Rosé – Le Petit Fermier</b> Languedoc-Roussillon, Frankreich		€ 32,00
<b>2023 BIO-Rosé vom Zweigelt</b> Weinhof Fritsch, Kirchberg am Wagram	€ 4,60	€ 26,00
<b>2023 Grüner Veltliner Steinfeder „Gneis &amp; Löss“</b> Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	€ 4,50	€ 25,00
<b>2022 Sauvignon Blanc</b> Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	€ 4,60	€ 26,50
<b>2022 Muskateller “Vina Esmeralda”</b> Miguel Torres, Spanien	€ 4,70	€ 27,00
<b>2023 Roter Veltliner</b> Weingut Heiderer Mayer, Wagram	€ 4,50	€ 26,00
<b>Roweine:</b>	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
<b>2021 Zweigelt Canuntum Cuvée DAC</b> Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	€ 4,80	€ 27,30
<b>2022 Blaufränkisch</b> Weingut Johann Scheibelhofer, Andau, Neusiedlersee	€ 4,50	€ 26,00
<b>2021 Big John Cuvée Reserve (ZW/CS/PN)</b> Weingut Johann Scheibelhofer, Andau, Neusiedlersee	€ 6,30	€ 36,00
<b>2009 Cuvée Cardinal (BF/ZW/CS)</b> Erich Giefing, Rust, Neusiedlersee-Hügelland		€ 65,00
<b>2018 Rioja Baron de Ley Reserva</b> Torres, Spanien		€ 39,00



## Leicht und Vital

<b>Lauwarmer Belugalinsen-Salat</b> mit frischem Gemüse, roten Bohnen und einem glutenfreien Weckerl (vegan)	€ 13,60
<b>Fitnesssalat</b> mit Nüssen, getrockneten Marillen und Mehrkornweckerl (vegan)	€ 13,90
<b>Schafsfrischkäse im Kräutermantel</b> auf bunten Salaten (vegetarisch)	€ 15,10
<b>Gegrillte Garnelenspieße</b> auf bunten Salaten mit Sauerrahm-Dip	€ 17,50
<b>drei Hasen Salat</b> gebratene Hühnerbruststreifen mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	€ 16,10
<b>Gebackenes Sellerieschnitzel</b> mit Kartoffelsalat (vegan, glutenfrei)	€ 14,80
<b>Rotes Curry</b> mit Süßkartoffeln und Karfiol (vegan, glutenfrei)	€ 16,20
<b>Beilagensalate</b>	
Kleiner Blattsalat, Kraut- oder Kartoffelsalat	€ 4,30
Kleiner gemischter Salat	€ 5,50
Großer gemischter Salat	€ 7,90
<b>Brot &amp; Gebäck</b>	
Bauernbrot (weizenfrei)	€ 1,50
Semmel, Salzstangerl, Kornspitz oder Laugenbreze	€ 2,30
Knoblauchstangerl	€ 2,90
Glutenfreies Laugenstangerl	€ 2,60

## Für den kleinen Hunger

<b>Frankfurter oder Debreziner mit Senf, Kren und Brot</b>	€ 7,80
mit Senf, Kren und Gebäck	€ 8,60
<b>Würstel mit Saft und Brot</b>	€ 8,90
mit Saft und Gebäck	€ 9,60
<b>Münchner Weiße</b>	
mit einer Laugenbreze und Händlmaiersenf	€ 9,10
<b>Ofenkartoffel</b>	
mit Schnittlauchsauce (vegetarisch)	€ 11,40
mit Speck und Zwiebel	€ 14,50
mit gebratenen Hühnerstreifen	€ 15,70



## ~ Vorspeisen ~

### **Mariniertes Rindfleisch**

warm serviert, mit Kernöl und Salatgarnitur

€ 9,90

### **Essigwurst von der Speckknacker**

mit roter Zwiebel und Bauernbrot

€ 7,90

mit roter Zwiebel und Gebäck

€ 8,90

### **Kalter Schweinsbraten**

mit Senf, Kren, auf warmem Bauernbrot

€ 8,60

## ~ Suppen ~

### **Hausgemachte Rindsuppe**

mit Fritatten (Glutenfrei), Grießnockerl (Glutenfrei), Nudeln,  
Fleischstrudel oder Kaspressknödel

€ 5,30

### **Kartoffelcremesuppe**

mit Croutons und Majoran (vegetarisch)

€ 5,60

### **Erdinger Weißbiersuppe**

mit Brezencroutons (vegetarisch)

€ 5,90

### **Wüstelsuppe**

mit Nudeln

€ 8,90

### **drei Hasen Suppentopf**

mit Rindfleisch, Nudeln, Grießnockerl und Gemüse

€ 11,90

### **Kleiner drei Hasen Suppentopf**

mit Rindfleisch, Nudeln, Grießnockerl und Gemüse

€ 9,20

### **Take-Away-Service!**

Alle Speisen und  
Kaffee auch zum  
Mitnehmen!

Auf Vorbestellung:  
**Ofenfrisches Bratl  
Knusprige Ripperl**



## ~ Aus der Pfanne ~

<b>Gebratenes Zwiebelrindsschnitzel</b> mit Röstkartoffeln und Blattsalat	€ 23,50
<b>Wiener Schnitzel (Kalb)</b> mit Kartoffelsalat	€ 25,90
<b>Schnitzel vom Schwein oder Hühnerbrust, Wiener Art</b> mit Petersilkartoffeln	€ 17,40
<b>Cordon Bleu von der Hühnerbrust</b> mit Petersilkartoffeln	€ 17,90
<b>Wiener Backhendl</b> mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 18,80
Aufpreis für glutenfreie Panade	€ 1,00

## ~ Traditionelles ~

<b>Hausgemachte Lamnbratwurst</b> mit Kartoffel-Erdnusspüree, Linsensalat und Balsamicosauce	€ 22,50
<b>Pinzgauer Kasnockn</b> mit Röstzwiebel und Blattsalat (vegetarisch)	€ 15,50
mit Speck, Röstzwiebel und Blattsalat	€ 16,60
<b>Gerösteter Knödel</b> mit Ei und Blattsalat (vegetarisch)	€ 14,90
<b>Bauernbratl</b> im Biersaftl, mit Serviettenknödel und Sauerkraut	€ 17,90
<b>Rindsgulasch</b> mit Serviettenknödel	€ 19,50
<b>Kleines Rindsgulasch</b> mit Serviettenknödel	€ 15,10
<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit Cremespinat, Röstkartoffeln und Kren	€ 22,70



## ~ Vom Grill ~

<b>Steaksandwich von Schwein und Rind</b>	
mit Salatgarnitur, Cocktailsauce und Kräuterbutter	€ 19,30
Aufpreis für ausschließlich vom Rind anstatt von Schwein und Rind	€ 3,30
<b>drei Hasen Grillteller</b> (Rind, Hühnerbrust, Schwein, Grillwürstl)	
mit Pommes, kleinem gemischtem Salat und Kräuterbutter	€ 24,60
<b>Hüftsteak vom Salzburger Naturrind (220 g)</b>	
mit Blattsalat, Pommes und Kräuterbutter	€ 37,90
<b>Lady-Hüftsteak vom Salzburger Naturrind (170 g)</b>	
mit Blattsalat, Pommes und Kräuterbutter	€ 31,60
<b>Gegrilltes Lachsforellenfilet</b>	
mit Zitronenbutter, Petersilkkartoffeln und Blattsalat	€ 22,30
<b>Barbecue-Burger</b>	
mit Käse, Speck und Pommes	€ 17,30
<b>Steakhouse-Burger</b>	
mit Paprika, Räucherkäse, Röstzwiebeln und Pommes	€ 17,50
<b>Chili-Burger</b>	
mit Käse, Chili-Mayonnaise und Pommes	€ 17,30
<b>Hausgeräucherter Pulled Beef-Burger</b>	
im Brioche Bun mit Cole Slaw, Cheddar und Pommes	€ 18,50
<b>Veganer Gemüseburger (Gebackener Sellerie)</b>	
mit Mango-Chutney, geschmorten Zwiebeln und Pommes	€ 16,10
Glutenfreies Burgerbrot	€ 1,20
Pommes als Beilagenänderung	€ 1,10
Portion Ketchup, Mayonnaise, Cocktail- oder Barbecuesoße	€ 0,50
Portion Preiselbeeren	€ 0,60

## ~ Für die Kleinen ~

<b>Kleines gebackenes Hühnerschnitzel</b> mit Petersilkkartoffeln	€ 9,20
<b>Grillwürstel</b> mit Pommes und Ketchup	€ 8,60
<b>Knödel</b> mit Braten- oder Gulaschsaft	€ 7,30
<b>Pommes</b> mit Ketchup	€ 8,90





## ~ Süßes ~

<b>Warmer Apfel- oder Topfenstrudel</b> mit Schlagobers	€ 7,30
<b>Warmer Apfel- oder Topfenstrudel</b> mit Vanillesauce	€ 7,90
<b>Kaiserschmarrn</b> mit hausgemachtem Zwetschkenröster	€ 9,30
<b>Mohr im Hemd</b> mit Schokosauce und Schlagobers	€ 9,20
<b>Eismohr</b> mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	€ 9,90
<b>Hausgemachte Topfenknödel</b> in Nussbrösel auf Marillenröster	€ 9,90
<b>Marillen- oder Preiselbeerpalatschinken</b> (Glutenfrei) pro Stück	€ 4,40

## ~ Eis ~

<b>Eispalatschinken</b> mit Schokosauce und gerösteten Mandeln (Glutenfrei)	€ 8,90
<b>Coupe Danmark</b> mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	€ 8,30
<b>Heiße Liebe</b> mit Vanilleeis und heißen Himbeeren	€ 8,80
<b>Eiskaffee (flüssig)</b> mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 8,50
<b>Gemischtes Eis</b>	
ohne Schlagobers	€ 6,80
mit Schlagobers	€ 7,10
<b>Kugel Eis</b> Vanille, Schokolade, Erdbeer oder Zitrone	€ 2,50
<b>Kürbiskernbecher</b>	€ 8,90
Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant	