

**+ KOLLER
KOLLER**
TAGESBAR

Herzlich willkommen!

Unsere Öffnungszeiten während der Festspielzeit

Restaurant + Tagesbar
Montag bis Samstag 12 – 22 Uhr

Küche
Montag bis Samstag 12 – 17 Uhr und 18 – 21 Uhr

Ab 18 Uhr servieren wir Ihnen ein Gedeck
(€5,00 pro Person)

Kleine Karte
Montag bis Samstag 14 – 17 Uhr

Wir freuen uns, dass wir Sie heute als Gast bei uns
begrüßen dürfen!

Welcome!

Our opening hours during Salzburg Festival

Restaurant + Tagesbar
Monday to Saturday 12 pm – 10 pm

Kitchen
Monday to Saturday
12 pm – 5 pm and 6 pm – 9 pm
Cover from 6 pm
(€5,00 per person)

Afternoon menu
2 pm – 5 pm

We are pleased to welcome you
as our guest today!

**+ KOLLER
KOLLER**
TAGESBAR

VORSPEISEN
STARTERS

AUSSEER GEBEIZTER SAIBLING

GURKE | DILL | MOLKE

PICKELD CHAR

CUCUMBER | DILL | WHEY

(A,D,G)

€ 19,00

TARTAR VOM SALZBURGER BIO RIND

120 gr | RÖSTZWIEBELBUTTER | WURZELBAGUETTE |

GEPICKELTES GEMÜSE | GETRÜFFELTE DOTTERCREME

BEEF TARTAR

120 gr | FRIED-ONION-BUTTER | TWISTED FRENCH

BAGUETTE | PICKLED VEGETABLES | TRUFFELD YOLK

CREAM

(A,C,G)

€ 26,00

BURRATA CAPRESE

BIO TOMATE | ZUCCHINI | OLIVEN | LIMETTE | FOCCACIA

BURRATA CAPRESE

ORGANIC TOMATO | ZUCCHINI | OLIVES | LIME |

FOCCACIA

(A,D,G,L,M)

€ 17,00

MIT PROSCIUTTO

WITH PROSCIUTTO

+ € 9,00



GEMISCHTER BEILAGENSALAT

GEMISCHTE SALATE | HAUSDRESSING

MIXED SALAD

HOME MADE DRESSING

(A, C, G, M)

€ 7,00



CEASAR SALAT

PARMESAN | AVOCADO | CROUTONS

CEASAR SALAD

PARMESAN | AVOCADO | CROUTONS

(A, B, D, C, M, G)

€ 15,00

MIT 3 STK. GARNELEN

WITH 3 PIECES OF SHRIMPS

+ € 7,00

MIT MAISHENDL

WITH CHICKEN

+ € 6,00

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

**+ KOLLER
KOLLER**
TAGESBAR

SUPPEN
SOUPS

KRÄFTIGE RINDSUPPE

KRÄUTERFRITTATEN-ROULADE | WURZELGEMÜSE |
SCHNITTLAUCH

BEEF BROTH

*ROOT VEGETABLES | CHIVES | SLICED PANCAKES-
ROULADE*

(A, C, G)

€ 8,00



GAZPACHO

POMENTOS DE PADRÓN | NATIVES OLIVENÖL

GAZPACHO

SPANISH GREEN PEPPERS | NATIVE OLIVE OIL

(A, G, H, L)

€ 11,00

**+ KOLLER
KOLLER**
TAGESBAR

HAUPTGERICHTE
MAIN DISHES

GEKOCHTER KALBSTAFELSPITZ

APFELKREN | SCHNITTLAUCHSAUCE | SEMMELKREN |
CREMESPINAT

BOILED VEAL

APPLE HORSERADISH | CHIVE SAUCE | BREAD

HORSERADISH | CREAMY SPINACH

(A, C, G, L, M, O)

€ 29,00

TAGLIATA VOM SALZBURGER RIND

RUCOLA | ROSMARIN-KARTOFFELN | TOMATE

TAGLIATA OF BEEF FROM AUSTRIA

RUCOLA | ROSEMARY POTATOES | TOMATOE

(A, G, L, O)

€ 31,00

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

PETERSILIEN-ERDÄPFEL | PREISELBEEREN

WIENER SCHNITZEL OF VEAL

POTATOES | COMPOTE OF CRANBERRIES

(A, C, G)

€ 31,00

STEIRISCHES BACKHENDERL

ERDÄPFEL-GURKEN-SALAT

STYRIAN FRIED CHICKEN

SALAD OF POTATOES AND CUCMBERS

(A, C, G, L)

€ 26,00

LAMMRÜCKEN

EIERSCHWAMMERL | POLENTA | ZUCCHINI

SADDLE OF LAMB

CHANTERELLES | POLENTA | ZUCCHINI

(A, G, L, N)

€ 31,00

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

**+ KOLLER
KOLLER**
TAGESBAR

HAUPTGERICHTE
MAIN DISHES

GERÄUCHERTE AUSSEER REINANKE
SALZ- ZITRONENRISOTTO | WIESENKRÄUTER
SMOKED FILET OF SEA BASS
SALT- LEMON- RISOTTO | MEADOW HERBS
(D,G,L)

€ 27,00

LINGUINI
OKTOPUS | TOMATE | GARNELE | MIESMUSCHEL
LINGUINI
OCTOPUS | TOMATOE | SHRIMP | MUSSELS
(B,D,G,M)

€ 27,00



EIERSCHWAMMERLGULASCH
SERVIETTENKNÖDEL | PETERSILIE
CHANTERELLE GOULASH
DUMPLINGS | PARSLEY
(A,C,G,L)

€ 24,00



GEMÜSE-KOKOS-CURRY
BASMATIREIS
VEGETABLES COCONUT CURRY
BASMATIRICE
(G,M)

€ 22,00

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

DESSERTS

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL
VANILLESAUCE oder WAHLWEISE VANILLEEIS
APPLE- OR CURDCHEESE STRUDEL
VANILLA-SAUCE or VANILLA ICE CREAM
(A,C,G) € 9,00

BIO EISKAFFEE GERÜHRT
AFRO CAFE
GROWLS ORGANIC ICE COFFEE
AFRO COFFEE
(A,G,C) € 10,00

MOUSSE VON DER KOKOSNUSS
ANANAS | GRAPEFRUITSORBET | SCHOKOLADE
MOUSSE OF COCONUT
PINEAPPLE | GRAPEFRUITSORBET | CHOCOLATE
(G) € 11,00

CRÈME BRÛLÉE VON DER WEISSEN
SCHOKOLADE
PASSIONSFRUCHTSORBET | YUZU
CRÈME BRÛLÉE OF WHITE CHOCOLATE
PASSIONFRUITSORBET | YUZU
(G) € 12,00

GRATINIERTER TALEGGIO
WEINTRAUBENCHUTNEY | WALNUSS
GRATINATED TALEGGIO
GRAPECHUTNEY | WALNUT
(A,G,O) € 13,00

ALLERGENE
ALLERGENS

ABKÜRZUNG – ALLERGEN
SHORTCUT – ALLERGEN

A	Gluten <i>Gluten</i>
B	Krebstiere <i>Crustaceans</i>
C	Eier von Geflügel <i>Eggs</i>
D	Fisch <i>Fish</i>
E	Erdnüsse <i>Peanuts</i>
F	Sojabohnen <i>Sojabeans</i>
G	Milch von Säugetieren <i>Milk</i>
H	Schalenfrüchte <i>Nuts</i>
L	Sellerie <i>Celery</i>
M	Senf <i>Mustard</i>
N	Sesamsamen <i>Sesame seeds</i>
O	Schwefeloxid und Sulfite <i>Sulphur dioxide</i>
P	Lupinen <i>Lupine</i>
R	Weichtiere <i>Molluscs</i>

**+ KOLLER
KOLLER**
TAGESBAR

KLEINE KARTE | 14.00 – 18:00 UHR

AFTERNOON MENUE | 2 TO 6 PM

**VORSPEISEN
STARTERS**



GEMISCHTER BEILAGENSALAT
GEMISCHTE SALATE | HAUSDRESSING

MIXED SALAD

HOME MADE DRESSING

(A, C, G, M)

€ 7,00

TARTAR VOM SALZBURGER BIO RIND

120 gr | RÖSTZWIEBELBUTTER | WURZELBAGUETTE |
GEPICKELTES GEMÜSE | GETRÜFFELTE DOTTERCREME

BEEF TARTAR

120 gr | FRIED-ONION-BUTTER | TWISTED FRENCH
BAGUETTE | PICKLED VEGETABLES | TRUFFELD YOLK
CREAM

(A, C, G)

€ 26,00



CEASAR SALAT

PARMESAN | AVOCADO | CROUTONS

CEASAR SALAD

PARMESAN | AVOCADO | CROUTONS

(A, B, D, C, M, G)

€ 15,00

MIT 3 STK. GARNELEN

WITH 3 PIECES OF SHRIMPS

+ € 7,00

MIT MAISHENDL

WITH CHICKEN

+ € 6,00

KRÄFTIGE RINDSUPPE

KRÄUTERFRITTATEN-ROULADE | WURZELGEMÜSE |
SCHNITTLAUCH

BEEF BROTH

ROOT VEGETABLES | CHIVES | SLICED PANCAKES-
ROULADE

(A, C, G)

€ 8,00



GAZPACHO

PIMIENTOS DE PADRÓN | NATIVES OLIVENÖL

GAZPACHO

SPANISH GREEN PEPPERS | NATIVE OLIVE OIL

(A, G, H, I)

€ 11,00

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

**+ KOLLER
KOLLER**
TAGESBAR

KLEINE KARTE | 14.00 – 18:00 UHR

AFTERNOON MENUE | 2 TO 6 PM

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

PETERSILIEN-ERDÄPFEL | PREISELBEEREN

WIENER SCHNITZEL OF VEAL

POTATOES | COMPOTE OF CRANBERRIES

(A,C,G)

€ 31,00

STEIRISCHES BACKHENDERL

ERDÄPFEL-GURKEN-SALAT

STYRIAN FRIED CHICKEN

SALAD OF POTATOES AND CUCMBERS

(A,C,G,M)

€ 26,00

LINGUINI

OKTOPUS | TOMATE | GARNELE | MIESMUSCHEL

LINGUINI

OCTOPUS | TOMATOE | SHRIMP | MUSSELS

(B,D,G,M)

€ 27,00



EIERSCHWAMMERLGULASCH

SERVIETTENKNÖDEL | PETERSILIE

CHANTERELLE GOULASH

DUMPLINGS | PARSLEY

(A,C,G,L)

€ 24,00

DESSERTS

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

VANILLESAUCE oder wahlweise VANILLEEIS

APPLE- OR CURDCHEESE STRUDEL

VANILLA-SAUCE or VANILLA ICE CREAM

(A,C,G)

€ 9,00

BIO EISKAFFEE GERÜHRT

AFRO CAFE

GROWLS ORGANIC ICE COFFEE

AFRO COFFEE

(A,G,C)

€ 10,00

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.