Willkommen im Traditions-Wirtshaus „zum Aubräu“

Der Ortsteil Au war lange Zeit eine selbständige politische Gemeinde, die überwiegend von Salinenarbeitern und Salinenbeamten bewohnt wurde. Die Saline Traunstein wurde am 6.8.1619 in Betrieb genommen und fast 300 Jahre mit Sole (75 % Wasser, 25 % Salzanteil) aus Bad Reichenhall versorgt. Die 32 Kilometer lange Holz-Soleleitung wurde bis zur Schließung der Traunsteiner Saline im Jahr 1912 genutzt.

1874 wird erstmals von einem Verkauf von Schnaps und einer Scheibe Brot am Fenster dieses Gebäudes berichtet. Erst ein Jahr später wurde der Gaststättenbetrieb genehmigt. 1879 kaufte der damalige Bürgermeister der Gemeinde Au das Gebäude, ergänzte die Gaststätte 1884 mit einer Brauerei und gab ihr den Namen „zum Aubräu“. Hier kehrten auch die Salinenarbeiter nach getaner harter Arbeit gerne ein.

2008 wurde das komplette Gebäude von Karl Surrer erworben, der bereits seit 1996 Pächter dieser Gaststätte war. 2009 wurde die Schankstube umgebaut und 2011 kam das Mühlbachstüberl hinzu. Im Jahr 2020 baute der Karl Surrer das Salettl neu auf und auch die Küche wurde komplett saniert.

Im Rahmen des „Kulinarischen Spaziergangs“ durch Traunstein können Einzelpersonen oder Gruppen mit bis zu 10 Personen die Sehenswürdigkeiten und die kulinarische Seite Traunsteins kennenlernen. Wir servieren Ihnen in unserer Traditionswirtschaft im Rahmen dieser Führung gerne ein ganz besonderes Schmankerl, den Traunsteiner Krusten-Salzbraten, der an die Salztradition unserer geliebten Heimatstadt erinnert.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, können Sie gerne bei der Touristinformation der Stadt Traunstein unter Telefon 0861/65-500 oder www.traunstein.de aktuelle Termine erfahren und sich direkt anmelden. Vorab-Reservierung ist erforderlich.

Zusätzlich zu unserer Getränke- und Speisenkarte bieten wir Ihnen Tagesgerichte an, die Sie an unserer Tafel finden.

Bei Vorbestellung bereiten wir Ihnen gerne frische Enten, knusprige Schweinshaxen oder unser ganz besonderes Schmankerl, den Traunsteiner Krusten-Salzbraten zu.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr Surrer Karl mit Team

Speisen

Suppen

Grießnockerlsuppe(A)	5,10 Euro
Pfannkuchensuppe(A, C, G)	5,10 Euro
Leberspätzlesuppe(A, C)	5,10 Euro
Leberknödelsuppe(A, C)	5,10 Euro

Salate

Gemischter Beilagensalat(G)	6,80 Euro
Kopfsalat	6,80 Euro
Tomatensalat mit frischem Basilikum	9,00 Euro
Bunter Salatteller mit Weißbrot(A)	
- mit gebackenen Putenbruststreifen(G)	17,00 Euro
- mit Putenbruststreifen natur(G)	17,00 Euro

Beilagen

Buttergemüse der Saison(G)	5,60 Euro

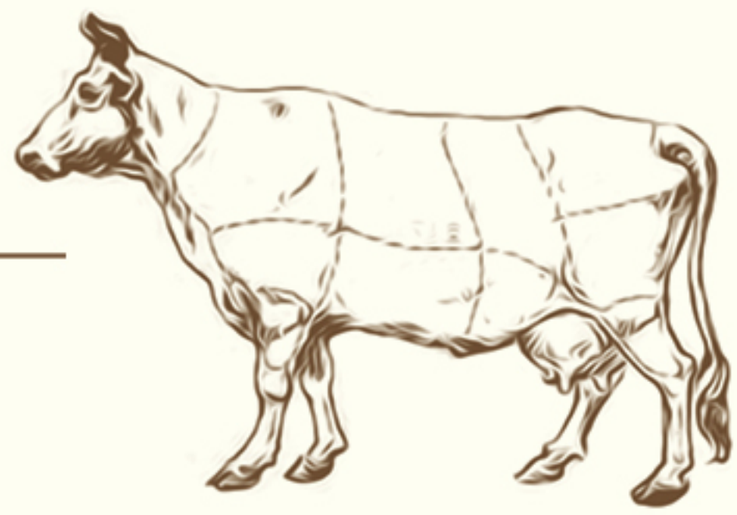
Speisen

Kleine Gerichte

Camembert (125g) gebacken mit Preiselbeeren, Weißbrot und Salat(A, C, G)	13,00 Euro
Champignons gebacken mit Remouladensoße, Weißbrot und Salat(A, C, G)	13,00 Euro
Gebackene Milzwurst(6,8,10) mit Bratensoße und Kartoffelsalat(A, C, G)	10,70 Euro
Portion Tellergulasch mit Brot(A)	10,70 Euro
Currywurst (150g)(6,7,8,9) mit Pommes frites	10,70 Euro

Vom Rind

Sauerbraten mit Preiselbeeren, Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut(A, I)	22,00 Euro
Traunsteiner Biergulasch mit Semmelknödel(A, C, G)	18,50 Euro
Portion gesottener Tafelspitz	
- mit Kren und Kartoffelsalat	18,50 Euro
- in Krensoße, mit Bratkartoffeln	18,50 Euro



Speisen

Vom Jungbullen – Roastbeef *200-220g*

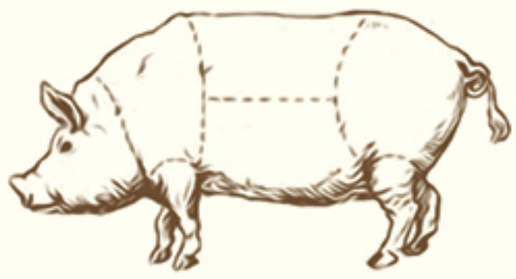
Steak mit Kräuterbutter, Pommes frites	23,50 Euro
Steak in Pfefferrahm mit Kroketten(A, G)	23,50 Euro
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln(A, G)	23,50 Euro

Vom Schwein

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites oder Kartoffelsalat, Preiselbeeren(A, C, G)	16,50 Euro
Schweinelendchen in Pfeffer- oder Schwammerlrahm, mit Spätzle(A, C, G)	16,50 Euro
Schaschlik mit Pommes frites	16,50 Euro
Cordon bleu mit Bratkartoffeln(A, C, G)	16,50 Euro

Wild

Rehragout mit Preiselbeer-Birne, Semmelknödel und Apfelblaukraut(A, C, G)	23,00 Euro



Speisen

Geflügel

1/2 Brathähnchen mit Pommes frites oder Kartoffelsalat (Zubereitung ca. 30 Min.)(A, C, G)	15,50 Euro
Gebackenes Putenschnitzel mit Pommes frites oder Kartoffelsalat, Preiselbeeren(A, C, G)	18,00 Euro
Putenschnitzel in Pfeffer- oder Schwammerlrahm, mit Spätzle(A, C, G)	18,00 Euro

Fisch

Seelachs gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladensoße (A, C, D, G)	18,00 Euro
Zanderfilet gebraten in Zitronenbutter mit Petersilienkartoffeln(D)	23,50 Euro

Kindergerichte

Spätzle oder Semmelknödel mit Soße(A, C, G)	6,50 Euro
Kleines Schnitzel mit Pommes frites(A, C, G)	8,50 Euro
Fischstäbchen mit Pommes frites(A, C, D, G)	9,00 Euro

Speisen

Brotzeiten

Essigwurst(6,7,8,9) mit Brot(A)	10,50 Euro
Essigwurst(6,7,8,9) mit Käse und Brot(A)	12,50 Euro
2 Paar Wiener(6,7,8,9) mit Brot(A, J)	9,00 Euro
3 Stück Debreziner(6,7,8,9) mit Brot(A, J)	9,00 Euro
2 Wollwürste(6,8,10) mit Bratensoße und Kartoffelsalat	10,90 Euro
1 Käseknacker(6,7,8,9) mit Kartoffelsalat(J)	10,90 Euro
Gekochter Schinken(7) auf Brot mit Tomate und Gurke(A)	10,90 Euro
Käsebrot reich garniert(A, G)	12,50 Euro

Nachspeisen

Gemischtes Eis mit Sahne(G)	6,50 Euro
Vanilleeis mit Eierlikör, Schokosoße und Sahne(C, G)	9,00 Euro
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen und Sahne(G)	10,90 Euro
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott(A, C, G)	13,00 Euro
Portion Apfelrad´l mit Karamelleis und Sahne(A, C, G)	13,00 Euro
3 Stück Marillenknödel in Butterbrösl mit Zwetschgenröster (Zubereitung ca. 25 Min.)(A, C)	15,50 Euro

Getränke

Unser Bier

Brauerei Wildbräu, Grafing

Meistersud – Spezialbier(A)	0,5l	3,80 Euro

Brauerei Wochinger, Traunstein

Heller Urtrunk, unfiltriert(A)	0,5l	3,70 Euro
Dunkles Bier(A)	0,5l	3,70 Euro
Weißbier(A)	0,5l	3,80 Euro
Pils(A)	0,33l	3,70 Euro
Radler(A)	0,5l	3,70 Euro
Russen oder Cola-Weizen(4, 5) (A)	0,5l	3,80 Euro
Goaß´n Halbe mit 4cl Kirsch oder Cognac(2,4) (A)	0,5l	6,50 Euro
Laterndl-Maß(L)	1,0l	13,00 Euro

Brauerei Hopf, Miesbach

Leichtes Weißbier(A)	0,5l	3,80 Euro
Dunkles Weißbier(A)	0,5l	3,80 Euro
Alkoholfreies Weißbier(A)	0,5l	3,80 Euro

Schlossbrauerei Stein

Heinz von Stein Bio-Zwickl, alkoholfrei(A)	0,5l	3,70 Euro

Getränke

Warme Getränke

Tasse Kaffee(4)	2,30 Euro
Haferl Kaffee(4)	2,80 Euro
Milchkaffee(G) (4)	3,00 Euro
Cappuccino(G) (4)	3,00 Euro
Espresso(4)	2,20 Euro
Latte macchiato(G) (4)	4,80 Euro
Heiße Schokolade (Milch)(G)	4,00 Euro
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,80 Euro
Glas Tee mit Rum 2cl	4,20 Euro
Glas Grog 4cl	4,20 Euro

Alkoholfreie Getränke

Bluna Zitrone	0,5l	3,50 Euro
Bluna Orange(5)	0,5l	3,50 Euro
Afri Cola Mix(4)	0,5l	3,50 Euro
Afri Cola(4, 5)	0,5l	4,00 Euro
Afri Cola Zuckerfrei(4, 11)	0,33l	3,50 Euro
Tafelwasser	0,5l	3,10 Euro
Adelholzener Mineralwasser Classic	0,25l	2,50 Euro
Adelholzener Mineralwasser Classic	0,75l	5,20 Euro
Tafelwasser naturell (ohne Kohlensäure)	0,5l	3,10 Euro

Säfte

Apfelsaft (aus Konzentrat)	0,2l	2,90 Euro
Apfelschorle (aus Konzentrat)	0,5l	3,90 Euro
Orangensaft (aus Konzentrat)	0,2l	2,90 Euro
Orangensaftschorle (aus Konzentrat)	0,5l	3,90 Euro
Johannisbeersaft (aus Konzentrat)	0,2l	2,90 Euro
Johannisbeersaftschorle (aus Konzentrat)	0,5l	4,20 Euro
Kirschnektar	0,2l	2,90 Euro
Kirschnektarschorle	0,5l	4,20 Euro
Traubensaftschorle (vom Weinbauern)	0,5l	4,20 Euro
Rhabarbersaft	0,2l	2,90 Euro
Rhabarbersaftschorle	0,5l	4,20 Euro
Holunderblütenschorle (aus Konzentrat)	0,5l	4,20 Euro

Getränke

Rotweine

Merlot Veneto D.O.C. Colli Euganei(L)
Italien, rubinrot in der Farbe, feine Aromen nach
Kirsche und Waldbeeren, mit weichem Tannin 0,25l 5,80 Euro

Le Soleil Chateau Moyau (L)
Frankreich, AOC Languedoc, rubinrot 0,25l 8,50 Euro

Blauer Zweigelt(L)
Landwein, Niederösterreich, rubinrot
mit violetten Reflexen, markanter
Weichselduft, trocken 0,25l 5,20 Euro

„Es ist Zeit für Wein“ Cabernet Sauvignon Barrique(L)
Pfalz, trocken, dunkelrot,
intensiver Duft nach schwarzen Johannisbeeren
und Vanille, mit weichem Tannin 0,25l 6,50 Euro

Doppio Passo(L)
Primitivo Salento IGT Italien - Ein aromatischer
Wein, der nach Brombeeren, Kirschen und
Waldfrüchten duftet. 0,75l 33,00 Euro

Weißweine

Grüner Veltliner(L)
Landwein, Niederösterreich, gehaltvoll,
fruchtig, trocken 0,25l 5,00 Euro

„Es ist Zeit für Wein“ Weißer Burgunder(L)
Rheinhessen, trocken, strohgelb,
mit grünlichen Reflexen 0,25l 6,50 Euro

„Es ist Zeit für Wein“ Riesling(L)
Rheinhessen, trocken, goldgelb 0,25l 6,50 Euro

Pinot Grigio Campagnola, Veneto(L)
Italien, trocken, strohgelb in der Farbe, Aromen
nach Orangenschale und Melone 0,25l 5,80 Euro

Pinot Grigio Torre Orientale(L)
Friuli Grave Italien, gelb fruchtige Aromen nach Orange
und Melone, trocken, runde harmonische Säure 0,25l 6,50 Euro

Getränke

Gespritztes

Weinschorle(L)	0,25l	2,90 Euro
Weinschorle(L)	0,5l	3,90 Euro
Veltliner - Weinschorle(L)	0,25l	3,40 Euro
Veltliner - Weinschorle(L)	0,5l	5,10 Euro
Aperol Spritz(5)	0,25l	4,80 Euro
Aperol Traube(5)	0,25l	4,80 Euro
Aperol Prosecco(5) (L)	0,25l	7,80 Euro
Hugo	0,25l	4,80 Euro

Roseweine

„Es ist Zeit für Wein“ Cuvé Rose Rheinhessen, trocken(L)	0,25l	6,50 Euro

Sekt

Söhnlein Brilliant - Jahrgangssekt trocken(L)	0,75l	21,00 Euro
Mumm Dry - Hochheim Deutschland(L)	0,75l	25,00 Euro
Prosecco Mionetto D.O.C. Treviso Vino(L), Frizzante, Valdobbiadene	0,75l	25,00 Euro
Prosecco Cielo 9 - Vino Frizzante Bianco(L) Montorso Vicentino, Italien	0,75l	22,00 Euro
MM Piccolo extra(L)	0,2l	6,80 Euro
Mumm Piccolo Dry(L)	0,2l	7,80 Euro
Prosecco Vino Frizzante Blue D.O.C. Piccolo(L)	0,2l	7,80 Euro

Getränke

Schnäpse

Obstler	2cl	2,80 Euro
Williams Birne	2cl	2,80 Euro
Himbeergeist	2cl	2,80 Euro
Enzian	2cl	3,00 Euro
Ouzo 12	2cl	2,80 Euro
Grappa	2cl	2,80 Euro
Wodka Puschkin	2cl	2,80 Euro
Marillenbrand	2cl	3,30 Euro
Weinbrand Mariacron	2cl	3,00 Euro
Remy Martin	2cl	4,50 Euro
Jägermeister	2cl	2,80 Euro
Fernet Branca	2cl	2,80 Euro
Ramazotti	2cl	3,00 Euro
Jack Daniels	2cl	3,80 Euro
Baileys(5) (G)	2cl	3,80 Euro
Martini Bianco	6cl	4,80 Euro
Rüscherl, mit Wodka oder Cognac	2cl	3,50 Euro
Longdrinks	4cl	6,50 Euro

Allergenliste: *A) Glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch (einschließlich Laktose) H) Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter) M) Lupinen N) Weichtiere*

Zusatzstoffe: *1) geschwefelt 2) Antioxidationsmittel 3) chininhaltig 4) koffeinhaltig 5) Farbstoff 6) Phosphat 7) Nitropökelsalz, jodiert 8) Geschmacksverstärker 9) Umrötehilfsmittel 10) Kochsalz jodiert 11) Phenylalaninquelle*