

REGIONALITÄT

liegt uns am Herzen

Wir erfüllen die Kriterien der AMA GENUSS REGION und wurden zusätzlich mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Daher dürfen wir Gerichte mit dem Zertifikat ausloben:

* enthält mindestens eine relevante SalzburgerLand zertifizierte Zutat

** Hauptzutat ist eine SalzburgerLand zertifizierte Zutat

Unsere Speisen werden mit viel Liebe & Sorgfalt zubereitet. Aber vor allem frisch - deshalb bitten wir Sie um etwas Geduld! Dank vieler Regionen, den tollen Menschen & der großartigen Natur, auf die das Land zurückgreifen kann, gibt es viele einzigartige kulinarische Köstlichkeiten, die man direkt vor unserer Haustüre findet! Nicht zu jeder Jahreszeit versteht sich, jedoch immer frisch & obendrein noch ohne unnötig die Umwelt zu belasten!

Alle Speisen, die mit einem * versehen sind, enthalten zertifizierte SalzburgerLand Zutaten!



UNSERE PARTNER

| | |
|---|--|
| Rind-, Kalb-, Schweine- & Lammfleisch Fuchserei - Fam. Fuchs Buchbichlgut in Grödig | Wurst & Wurstwaren Metzgerei Santner Wals |
| Heimische Fische Binnenfischerei Stefan Huber Obertrum am See | Brot & Gebäck Bäckerei Jobst Wals |
| Kartoffeln, Eier, Pasta Wirstenbauer Wals | Bio Gewürze Sonnentor GmbH Salzburg |
| Gemüse, Salate, Zwiebel Breitenbauer Wals | Wasser Gaisbergwasser Salzburg |
| Milch & Molkereiprodukte Salzburger Milch Salzburg | Schnaitl Biere & Limonaden Privatbrauerei Schnaitl Gundertshausen, Braunau |
| Honig Michael & Maria Lindner Wals | Tucher Alkoholfreies Weißbier Thomas Scheiblegger Bad Reichenhall |
| Kräuter & Kressen Urban Roots Salzburg | Säfte & Most Saftladen Schmidhuber Henndorf am Wallersee |
| Wildfleisch & Wildgeflügel Kaiserjagd Hallstatt Hallstatt | Bio Rotweine & Bio Weißweine Bioweingut Staringer Stillfried, Niederösterreich |
| Flachgauer Shiitake & Austernpilz Andreas Eibl Obertrum | Edelbrände Walser Brennkammer Wals |
| Kaffee Ebner Kaffee Salzburg | Latschenlikör & Latschensirup AlpPine Spirits Hall in Tirol |
| Schnäpse & Spirituosen Reiterbauer Uttendorf im Pinzgau, Gumpinger Mettmach, Oberösterreich | |

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE:

MI - SA: 17.00 - 21.00 Uhr*

SO: 11.00 - 14.30 Uhr & 17.30 - 21.00 Uhr



WIRTSCHAUS KLASSIKER

* enthält mindestens eine relevante SalzburgerLand zertifizierte Zutat

** Hauptzutat ist eine SalzburgerLand zertifizierte Zutat



„VORWEG ZUM REINKOMMEN“

| | |
|--|-------|
| Alpine Tacos ** Rind Fisch Veggie | 12,80 |
| Beef Tartar ** Biersenf-Mayo Wachtelei Eingelegtes Bauernbrot | 15,80 |
| Kräftige Rindssuppe vom Grödiger Rind ** Walser Wurzelgemüse & wahlweise mit ... | |
| - Kräuterfrittaten * | 4,60 |
| - Kaspressknödel * | 5,50 |
| Salzburger Knoblauchrahmsuppe * Schwarzbrotcroutons Chiliöl | 6,90 |

„WAS SEI MUAS, MUAS SEI“

| | |
|---|-------|
| „Fiaker Gulasch“ von der Ochsenwade ** Vollkorn-Dinkelspätzle Ei Essiggurke Grillwürsterl | 17,80 |
| Wirtshausbeuscherl vom Kalb ** Serviettenknödel Walser Wurzelgemüse | 13,90 |
| Paprikahendl von der Maishuhnbrust * Butterspätzle | 16,80 |
| Wurzelfisch vom Saibling im Zirbensud * Wurzelgemüse Wurzelkren Pastinake Einmachsauce | 27,80 |
| Schnitzel „Wiener Art“ von der Pute Pommes Gemischter Salat | 18,90 |
| „Cordon Bleu“ „Wiener Art“ von der Pute Pommes Gemischter Salat | 20,60 |
| Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein Heurige Kartoffel Gemischter Salat | 17,90 |
| „Cordon Bleu“ „Wiener Art“ vom Schwein Heurige Kartoffel Gemischter Salat | 19,60 |
| Crispy Chicken Salat vom Landhendl Caesar Dressing Croutons Kapern Bergkäse | 19,90 |
| Steaktoast von der Ochsenhüfte ** Baguette Aioli Rucola Parmesan | 25,80 |
| Kasnocken „nach Art des Hauses“ * Geröstete Zwiebel 3 verschiedene Käsesorten | 13,60 |

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

| | |
|--|------|
| Fluffige Topfenknödel ** Röster/Püree je nach Saison | 8,50 |
| Torte des Tages (Tageskarte) * | 4,60 |
| Hausgemachter Strudel des Tages (Tageskarte) * | 4,80 |