

# Salzburg schmeckt Genuss-Wochen

auf der



**7. bis 30. Juni 2025**

**Freitag Ruhetag**

## **Dreierlei-Aufstrichbrot**

Brot aus eigener Erzeugung, Topfen von Salzburg-Land-Milch, Kräuter aus eigener Erzeugung

## **Carpaccio vom Pinzgauer Jungrind**

Fleisch von Hof-Schlachtereie Klaus Rathgeb aus Rauris

## **Almkräuter-Frittatensuppe**

Mit Bio-Almmilch von Richard und Johanna Bürgler, Bürglalm, Eier von Wellnest-Mobiler Hühnerstall Sendlhof Pfarrwerfen und Mehl von der Lärchenmühle in Golling

## **Spinatnocken mit Speekas überbacken**

Mehl von Lärchenmühle, Eier von Wellnest, Speekas aus eigener Erzeugung mit Bio-Milch von der Bürglalm

## **Wildjause vom Pongauer Wild**

Wildleberkäse, Rehpastete, Kräuterpalatschinken gefüllt mit Rehfarce, zart beträufelt mit Maiwipferlhonig, verschiedene Wild-Wurst und Schinkenspezialitäten, Heidelbeersenf, dieser Wildschmankertreff wird serviert mit unserem selbstgebackenen Bürglalm Brot  
Fleisch Metzgerei Scharfetter-Rettensteiner St. Johann i. Pg.  
Heidelbeersenf und Maiwipferlhonig aus eigener Erzeugung

## **Eispalatschinken**

Bio-Milch von Richard und Johanna Bürgler, Bürglalm, Eier Wellnest-Sendlhof Pfarrwerfen, Mehl von Lärchenmühle  
Mit Missi-Eis aus Saalfelden und selbst gemachter Heidelbeermarmelade

Außerdem empfehlen wir unsere selbstgemachten köstlichen **Almsirupe** sowie unseren **Heidelbeer- und Salbeilikör** sowie unseren **Almhugo** mit selbsteingelegten Preiselbeeren

Kontakt: Bürglalm, Sonnberg 21a, 5652 Dienten am Hochkönig, +43 6461 426,  
[info@buerglalm.at](mailto:info@buerglalm.at), [www.buerglalm.at](http://www.buerglalm.at)

