

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-Alm Milch 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, Wildsülze mit selbst eingelegten Eierschwammerl, Rehpastete, Kräuterpalatschinke 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 380,
info@buerglalm.at, www.buerglalm.at



via **culinaria**
GENUSSWEGE IM SALZBURGERLAND

