es wird Gedeck serviert 4,95

(3)

Prosciutto di San Daniele, 13,90 Prosciuttificio Fogolar, San Daniele del Friuli dazu marinierte Oliven und Parmesan

-0-0-0-0-0-0-0-

Große Auswahl an selbstgemachten Terrinen und Pasteten

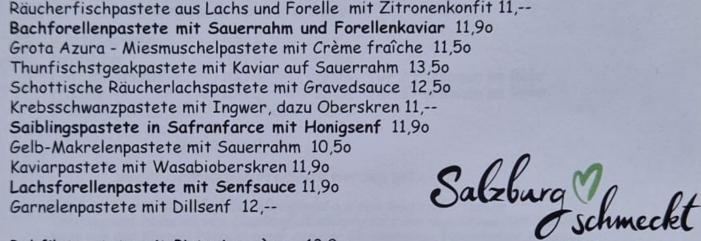
eine der Spezialitäten des Hohlwegwirtes bereits seit 1977

Französische Gänseleberterrine mit Trüffelkern 21,90 umrahmt von Weingelee, dazu passend ein Glas Verduzo aus Friaul 7,50 oder ein Glas Trockenbeerenauslese, Salzl 11,--

Gänsebrustpastete, dazu Apfelgelee 11,50



Ernst Kronreif Wirt aus Überzeugung Weinwirt 2019 Biljana Kronreif Köchin aus Liebe Salzburgerstraße 84 A-5400 Hallein-Taxach Tel. 06245/82415-0 Fax 06245/82415-72 Gasthof@Hohlwegwirt.at www.Hohlwegwirt.at Beste Österreichische Gastlichkeit



Lachsforellenpastete mit Senfsauce 11,90 Garnelenpastete mit Dillsenf 12,--

Rehfiletpastete mit Pistaziencrème 13,90 Wildepastete mit Kricherlmarmelade 9,90 Hirschfiletpastete mit Mangochutney 12,50 Rehrückenpastete mit Sauce Cumberland 13,50 Hirschrückenpastete mit Preiselbeermarmelade 12,80

Kalbsbriespastete mit Ingwer, dazu Crème fraîche 11,--Pastete vom Schweinefilet mit Paprikakonfitüre 11,90 Kaninchenrückenpastete mit Karottenkonfit 12,--Kalbsnierenpastete mit Orangenkonifit 11,--Lammrückenpastete mit Basilikumpesto 11,90

Kalsbszugenpastete mit Senfobers 10,50. Kalbsfiletpastete mit Trüffelhonig 12,90





Frühlingsblattsalat mit Schafskäse 15,90 darüber Radieschen und junge Zwiebel

frischer Frühlings-Blattsalat 7,90

-0-0-0-0-0-0-0-

klare kräftige Rindsuppe mit ...



Ida	Kranzeif's Butternockerl	7,95
oder	gebackener Leberknödel	6,50
oder	Fleischstrudel	
oder	Frittaten	6,50

-0-0-0-0-0-0-0-

"Venezianische" Fischsuppe 29,90 auch als Vorspeise 19,90

Schwammerlrisotto mit Garnelen 19,90 Schwammerlrisotto mit Garnelen 26,90

-0-0-0-0-0-0-

fangfrische Fische aus dem Granter, schwimmen im fließenden Trinkwasser gebraten in Olivenöl, mariniert mit Zitronenolivenöl dazu Buttergemüse und Braterdäpfel



Ernst Kronreif
Wirt aus Überzeugung
Weinwirt 2019
Biljana Kronreif
Köchin aus Liebe
Salzburgerstraße 84
A-5400 Hallein-Taxach
Tel. 06245/82415-0
Fax 06245/82415-72
Gasthof@Hohlwegwirt.at
www.Hohlwegwirt.at
Beste
Österreichische
Gastlichkeit



Bachforelle	100 g	7,50	
Saibling	100 g	7,50	
Lachsforelle	100 g	9,90	für 2 Personen im Rohr
Huchen	100 g		für 3 Personen im Rohr
Huchen Flußkrebs	1 Stück	8,90	Manager and the second

-0-0-0-0-0-0-

unsere heimischen Produkte werden geliefert:

Marmeladen vom Gasthaf Hohlwegwirt aus dem GenussOrt Taxach
Terrinen und Pasteten vom Gasthaf Hohlwegwirt aus dem GenussOrt Taxach
Käse von der Käserei Pötzelsberger aus der GenussRegion Tennengauer Almkäse
Käse von der Käserei Fürstenhof aus der GenussRegion Tennengauer Almkäse
Gemüse vom Moahausbauer, Fam. Hauthaher aus der GenussRegion Wals
Spargel von der Fam. Sulzmann aus der GenussRegion Marchfeld
Honig aus dem Salzburger Land, Waldmann Ferdl, Adnet
Brot und Gebäck von der Bäckerei Ebner aus Niederalm
Babybeef vom Moahofbauer in der Scheffau
Innereien vom Metzger Lindlbauer in Hallein
Bergsalz von den Salzwelten Bad Dürrnberg
frische Fische von Walter Grüll in Grödig

Olivenöl Istrien, Dario Cinic, Rovinj Olivenöl Vincenco di Diana Biagio, Saracena, Kalabrien

Wild vom Jaga Sepp aus Kuchl

Kaffee Finca "Beso de la Amazonia" , Ecuador Anbaugebiet: Ort Amazonas, 400 m südlich des Äquators





Salzburg Schmeckt Genuss-Wochen Menü

Bachforellenpastete 11,90 mit Sauerrahm und Forellenkaviar

klare kräftige Rindsuppe mit 7,95

Ida Kranzeif's Butternockerl

Kitzroulade auf Erbsenpürree 25,-und dazu Pilztascherln

Erdbeermousse 9,90 mit Schokoladensoße

Menü ohne Vorspeise 38,90 € Menü komplett 46,90 €



Ernst Kronreif
Wirt aus Überzeugung
Weinwirt von Salzburg
Biljana Kronreif
Köchin aus Liebe
Salzburgerstraße 84
A-5400 Hallein-Taxach
Tel. 06245/82415-0
Fax 06245/82415-72
Gasthof@Hohlwegwirt.at
www.Hohlwegwirt.at
Beste
Österreichische
Gastlichkeit



rosa gebratenes **Steak** vom **Hirschen** von der Postalm 39,90 dazu und geröstete Schwammerln unter Tagliatelle

-0-0-0-0-0-0-

geröstete Eierschwammerln in Süßrahmsoße 26,75 dazu Serviettenknödel

mit Pilzen gefüllte Teigtascherln "Panzerotti" 24,75 darauf geröstete Eierschwammerln und Parmesan

Risotto mit Eierschwammerln 22,90

-0-0-0-0-0-0-

Tafelspitz vom Kalb, dazu Rösterdapferl 28,50 Crèmespinat und Apfelkren

Wienerschnitzerl -wie sich's gehört- vom Kalb, 24,95 im Butterschmalz gebacken, mit Petersilienerdäpfel und hausgemachte Preiselbeeren

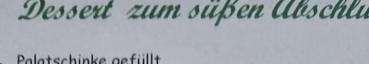
-0-0-0-0-0-0-0-



Spinatknöderln mit brauner Butter überzogen 16,90 auf Pomodoropesto, darüber geriebener Käse



Dessert zum süßen Abschluss









Palatschinke gefüllt mit Preiselbeeren 7,90 mit Marillenmarelade 6,50 mit Vanilleeis und Rum 12,90



Erdbeermousse 9.90 mit Schokoladensoße



Apfelkuchen 7,90 mit weißem Schokoladeneis und Eierlikör

Hohlweg's Marmoreisgugelhupf 12,-auf Zwetschkensoße und gerösteten Mandeln

Vanilleeis mit Eierlikör 7.90

Moccaeis mit Cafèlikor 7.90

Zitroneneis mit Zitronenlikör "Limoncello" 7,90

Gelati, "Italo mercato" pro Kugel 2,20 herrliches Eis aus Italien:

> Amarena, Erdbeer, Mocca, Heidelbeer, Joghurt;, Pistazien, Schokolade, Vanille weiße Schokolade, Zitrone

> > -0-0-0-0-0-0-0-

Ernst Kronreif Wirt aus Überzeugung Weinwirt von Salzburg Biljana Kronreif Köchin aus Liebe Salzburgerstraße 84 A-5400 Hallein-Taxach Tel 06245/82415-0 Fax 06245/82415-72 Gasthof@Hohlwegwirt.at www.Hohlwegwirt.at Beste Österreichische Gastlichkeit





Käse schließt den Magen

Auswahl an feinen heimischen Käsen ca. 100 g 16,90 serviert mit Chutney

-0-0-0-0-0-0-0-



Sollte jemand eine Allergie haben, dann bitte mit dem Wirt Ernst Kronreif oder seiner Frau, Wirtin und Köchin Biljana Kontakt aufnehmen, damit wir persönlich darauf eingehen können.

Wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten. In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen in der Lebensmittelinformationsverordnung angeführten Allergenen Stoffen zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können daher nicht ausgeschlossen werden.

