

Salzburg schmeckt Genuss-Wochen

im

Der Brandlwirt



Unser Angebot

- **Bio Rote Rübensuppe mit oder ohne Blunzenradl**
 - Rote Rüben vom Stechaubauer in Saalfelden
- **Kleiner Salatteller mit zweierlei Frischkäse**
 - vom Stillingbauer in Saalfelden
- **Kaspressknödelsuppe mit Pinzgauer Käse**
 - von der Maishofner Molkerei
- **Krautroulade mit Erdäpfelpüree**
 - Fleisch vom Kumingbauer in Rauris, Kraut Stechaubauer Saalfelden
- **Gegrilltes Schweinerückensteak vom Salzburger Schwein**
 - Nachbarmetzger Fürstauer
- **Pinzgauer Kas-Schottnocken mit buntem Salat**
 - Schotten vom Kammerbauer in Piesendorf Monika Vogelreiter, Pinzgauer Käse von der Molkerei Maishofen
- **Salzburger Garnele auf warmen Salat, Wachtelei**
 - Salzburger Garnele aus Bergheim, Wachtelei Kumingbauer in Rauris
- **Rehragut vom heimischem Reh mit Blaukraut und Semmelknödel**
 - heimisches Wild aus Eigenjagd
- **Honig-Milcheis auf Erdbeer-Rhabarberragout**
- **Topfenknödel mit Beeren**
 - Topfen von der Pinzgauer Molkerei, Eier vom Hintergaferlgut



Geöffnet Mittwoch bis Samstag von 8 bis 22 Uhr, Sonntag von 8 bis 15 Uhr
Küchenzeiten 11 bis 14 Uhr und 17 bis 20:30 Uhr
Reservierungen unter Tel. 0650 503 72 15 oder info@hotel-saalfelden.com