

Andrelwirt

TRADITIONSGASTHOF

SPEZIALITÄTEN aus dem SalzburgerLand



Beiried vom „Pinzgauer“ Rind

Kartoffelgemüsegröstel

Euro 35.- 300 Gramm

Euro 25.- 180 Gramm Lady Steak

Blutwurst- Praline mit Apfel Chutney

Und Selleriepüree

Euro 16.-

Salzburger Garnelen

Auf Safranrisotto und Weißwein Schaum

Euro 22.-

Tauern Lammkrone

Mit Erdäpfelnidei und Rotwein - Rosmarienjus

Euro 38.-

Gebratener Saibling vom Kehlbach

Dazu Wurzelgemüse und Safranrisotto

Euro 22.-

Alt Wiener Zwiebelrostbraten vom Pinzgauerrind

Mit Vanillekarotten und Spätzle

Euro 22.-



Wir erfüllen die Kriterien der AMA GENUSS REGION und wurden zusätzlich mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet. Daher dürfen wir Gerichte, bei denen die Hauptzutat eine SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat ist, mit dem Zertifikat ausloben.

Für DIESE GERICHTE verwenden wir sorgfältig ausgewählte Zutaten von heimischen Lieferanten:

Rind/Tauernlamm Taxenbach, Blutwurst /Großarler Genuss, Fisch/Kehlbach Saalfelden,
Salzburg Garnelen/Bergheim, Safran/Ottinghof Leogang,
Gemüse/Eisl Wals, Kartoffel/Eisl, Wals

Preise verstehen sich inklusive aller Steuern
Prices including all taxes
Für Änderungen der Beilage verrechnen wir 2 Euro.