

es wird Gedeck serviert 4,95

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

-o-o-o-o-o-o-o-

## Große Auswahl an selbstgemachten Terrinen und Pasteten

eine der Spezialitäten des *Hohlwegwirtes*  
bereits seit 1977

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

Gänsebrustpastete, dazu Apfelgelee 11,50

Räucherfischpastete aus Lachs und Forelle mit Zitronenkonfit 11,--

Bachforellenterrine mit Sauerrahm und Forellenkaviar 11,90

Grota Azura - Miesmuschelpastete mit Crème fraîche 11,50

Thunfischstgeackpastete mit Kaviar auf Sauerrahm 13,50

Schottische Räucherlachspastete mit Gravesauce 12,50

Krebsschwanzpastete mit Ingwer, dazu Oberskren 11,--

Saiblingspastete in Safranfarce mit Honigsenf 11,90

Gelb-Makrelenpastete mit Sauerrahm 10,50

Kaviarpastete mit Wasabioberskren 11,90

Lachsforellenterrine mit Senfsauce 11,90

Garnelenpastete mit Dillsenf 12,--

Rehfiletpastete mit Pistaziencreme 13,90

Wildpastete 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 Orangenkonfit 11,--

Lammrückenpastete mit Basilikumpesto 11,90

Kalbszugenpastete mit Senfobers 10,50

Kalbsfiletpastete mit Trüffelhonig 12,90



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

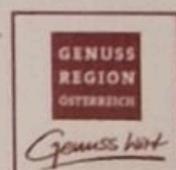
**Beste**

**Österreichische  
Gastlichkeit**

Salzburg  schmeckt  
Genuss-Wochen



Ernst Kronreif, Wirt aus Überzeugung  
Biljana Kronreif, Köchin und Wirtin aus Liebe  
im Gasthof Hohlwegwirt dem romantischen Haus



Frühlingsblattsalat mit Schafskäse 15,90  
darüber Radieschen und junge Zwiebel

frischer Frühlings-Blattsalat 7,90

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

Crèmesuppe aus dem Marchfeld-Spargel 9,90

klare kräftige Rindsuppe mit ...

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

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

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

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

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

Bachforelle	100 g	7,50	
Saibling	100 g	7,50	
Lachsforelle	100 g	9,90	für 2/3 Personen im Rohr
Huchen	100 g	13,50	für 2/3 Personen im Rohr
Flußkrebs	1 Stück	8,90	

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

unsere heimischen Produkte werden geliefert :

Marmeladen vom *Gasthof Hohlwegwirt* aus dem GenussOrt Taxach  
Terrinen und Pasteten vom *Gasthof 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. Hauthafer aus der GenussRegion Wals  
Spargel von der Fam. Sulzmann aus der GenussRegion Marchfeld  
Honig aus dem Salzburger Land, Waldmann Ferdl, Adne  
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 Dürrenberg  
frische Fische von Walter Grüll in Grödig  
Wild vom Jaga Sepp aus Kuchl

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

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



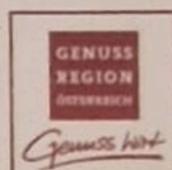
Ernst Kronreif  
Wirt aus Überzeugung  
Weinwirt 2019

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



Ernst Kronreif, Wirt aus Überzeugung  
Biljana Kronreif, Köchin und Wirtin aus Liebe  
im Gasthof Hohlwegwirt dem romantischen Haus



# Salzburg schmeckt Genuss-Wochen Menü

Bachforellenpastete 11,90  
mit Sauerrahm und Forellenkaviar

\*\*\*

klare kräftige Rindsuppe mit 7,95  
*Ida Kronreif's* Butternockerl

\*\*\*

Kitzroulade mit Risibisi - Erbsenreise 25 --

\*\*\*

Marillenkügelchen 11,90  
in Butterbrösel gewälzt

Menü ohne Vorspeise 39,90 €  
Menü komplett 48,90 €



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 **Rückensteak** auf Morchelsoße 39,90  
vom **Hirschen** von der Postalm,  
mit gebratenem **Serviettenkügelchen**

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

Spargelrisotto 19,90  
Spargelrisotto mit Garnelen 26,90

mit Pilzen gefüllte Teigtaschen „Panzerotti“ 24,75  
darauf geröstete Saitlinge und **Adneter Käse**

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

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

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

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

**Spinatknödelchen** mit brauner Butter überzogen 16,90  
auf Pomodoropesto, darüber geriebener **Adneter Käse**

Ernst Kronreif, Wirt aus Überzeugung  
Biljana Kronreif, Köchin und Wirtin aus Liebe  
im Gasthof Hohlwegwirt dem romantischen Haus



## Dessert zum süßen Abschluss



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

Marillenkügelchen 11,90  
in Butterbröseln gewälzt

Apfelkuchen 7,90  
mit weißem Schokoladeneis

*Hohlweg's* Marmoreisgugelhupf 12,--  
mit gerösteten Mandeln  
und Weichselsoße

Vanilleeis mit Eierlikör 7,90

Moccaeis mit Cafèlikör 7,90

Pistazieneis mit Pistazienlikör 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-

## Käse schließt den Magen

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

Käse von der Käserei Pötzelsberger aus der GenussRegion Tennengauer Almkäse  
Käse von der Käserei Fürstenhof aus der GenussRegion Tennengauer Almkäse  
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.

Ernst Kronreif, Wirt aus Überzeugung  
Biljana Kronreif, Köchin und Wirtin aus Liebe  
im Gasthof Hohlwegwirt dem romantischen Haus



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**