

AUSLOBUNG GASTRONOMIE



in der KÜCHE



VERPFLICHTENDE AUSLOBUNG

direkt in der Karte:

1. Hinweistext auf Initiative mit SalzburgerLand Herkunftszertifikat mit Claim "Ausgezeichnet aufgetischt"
2. Angabe regionaler Produzenten mit Produkten aus SBG (Text)
3. Auslobung von Gerichten mit Zertifikat (*/**)

Die Erfüllung der Kriterien, der Hinweis auf die Initiative sowie die Nennung regionaler Produzenten mit Produkten auf der Karte sind die Mindestanforderungen für eine Teilnahme.

BEISPIELE

HINWEIS AUF INITIATIVE IN DER KARTE



Wir erfüllen die Kriterien der AMA GENUSS REGION, sind Teil der Initiative SalzburgerLand Herkunftszertifikat und kennzeichnen mit dem Zertifikat regionale Gerichte:

* enthält mindestens eine relevante SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat

** Hauptzutat ist eine SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat

ANGABE DER REGIONALEN PRODUZENTEN IN DER KARTE



Diese Produzenten sorgen auf unserer Karte für Geschmack aus der Region:

Eier/ Druss Wals, Säfte/ Raubek Golling, Dinkelbrot/ Bruks Mühlbach,
Dinkelmüsli/ Linger Seeham, Schnaps/ Druss Wals, Säfte/ Raubek Golling,
Rind/ Bruks Mühlbach, Äpfel/ Linger Seeham, Kartoffel/ Mild Tweng...

BEISPIELE

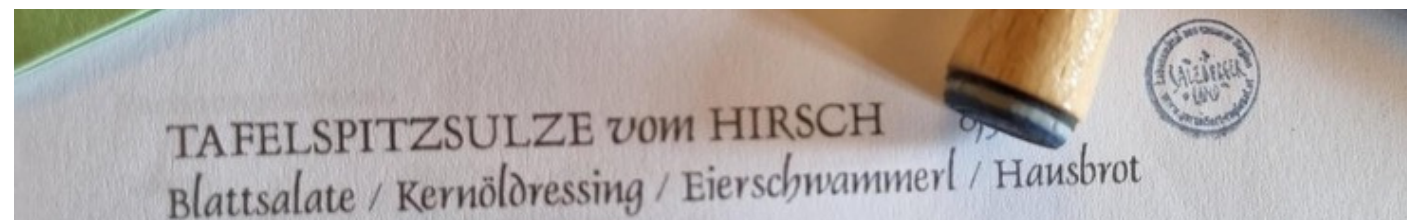
AUSLOBUNG GASTRONOMIE



in der KÜCHE

AUSLOBUNG MIT STICKER, STEMPEL ODER BILDDATEI

Wiener Schnitzel vom Sbg. Kalb mit Erdäpfeln  xx,xx €



*HINWEIS: Gerichte mit SalzburgerLand zertifizierter Hauptzutat können alternativ anstatt mit ** auch mittels digitaler Bilddatei, Stempel oder Sticker ausgelobt werden.*

*AUSLOBUNG IN DER KARTE

Wiener Schnitzel vom Sbg. Kalb mit Erdäpfeln**	xx,xx €
Lachsfilet mit Ruccolasalat und bunten Eachtlingen	xx,xx €
Mixsalat mit Rindfleischstreifen und Basilikumpesto	xx,xx €
Feinschmeckerpfandl: Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und frisches Saisongemüse*	xx,xx €

ERKLÄRUNG: ** SalzburgerLand herkunftszertifiziertes Kalbfleisch (mengenmäßig größter Anteil)

* Milch und Eier in Spätzle sind SalzburgerLand herkunftszertifizierte Produkte

HINWEISE ZUR LOGOVERWENDUNG



Das Logo „SalzburgerLand Herkunftszertifikat“ mit Claim „Ausgezeichnet aufgetischt!“ - **muss in der Speisekarte sichtbar sein**, es darf zu keinen Verwechslungen mit anderen Produkten kommen. Verwendbar für gesamten Betrieb, eigene Website - am besten mit Backlink auf www.salzburgerschmeckt.at!



Das runde Siegel „SalzburgerLand Herkunftszertifikat“ - darf allein **nur am Buffet oder für zertifizierte Produkte** verwendet werden, jedoch nicht für den gesamten Betrieb!
Auf Wunsch kann es zudem auch für die **Auslobung von Gerichten mit SalzburgerLand zertifizierter Hauptzutat** anstatt der ** Variante verwendet werden.

BEISPIELE

AUSLOBUNG GASTRONOMIE



beim FRÜHSTÜCK

AUSLOBUNG MIT STICKER, STEMPEL ODER BILDDATEI



Auslobung von regionalen Produzenten mit Produkten in der Frühstückskarte mit * und SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

*AUSLOBUNG IN DER KARTE

Regional Frühstück

€ xx,xx

Heißgetränke nach Wahl (2 Stück), Frühstücksaufstriche (süß/ sauer), Pinzgauer Almsenner Käse*, Bio Edelweiss Weichkäse*, Pinzgauer Speck, Beinschinken, Bergbauern Joghurt*, Salzburger Topfenaufstrich*, Müsli, Obstsalat, Rührei, gebeizte Stubachtaler Forelle, Orangensaft, Prosecco 0,2 l, hausgemachter Gugelhupf, Gebäck



* ist ein SalzburgerLand herkunftszertifiziertes Produkt

* Pinzgauer Almsenner Käse, Bio Edelweiss Weichkäse, Bergbauern Joghurt und Salzburger Topfenaufstrich sind SalzburgerLand herkunftszertifizierte Produkte.

*INITIATIVEN NENNUNG



Wir wurden mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Daher dürfen wir am Frühstücksbuffet mit dem Zertifikat ausloben:

* ist ein SalzburgerLand herkunftszertifiziertes Produkt



Genießen Sie unser Frühstück mit besonderen regionalen Zutaten, die wir mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat gekennzeichnet haben. Dieses Zertifikat wird nach strengen Kontrollen nur an ausgewählte Betriebe mit besonderen Produktionsbedingungen verliehen.

Mit * werden am Frühstücksbuffet regionale Produkte, die nachweislich in Salzburg gewachsen, gezüchtet oder geerntet worden sind, gekennzeichnet:

Wir freuen uns, Ihnen den Geschmack der Region servieren zu dürfen.



* ist ein SalzburgerLand herkunftszertifiziertes Produkt

REGIONALITÄT liegt uns am Herzen

Wir erfüllen die Kriterien der AMA GENUSS REGION und wurden zusätzlich mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet. Daher dürfen wir Gerichte mit dem Zertifikat ausloben:

- * enthält mindestens eine relevante SalzburgerLand zertifizierte Zutat
- ** Hauptzutat ist eine SalzburgerLand zertifizierte Zutat

Unsere Speisen werden mit viel Liebe & Sorgfalt zubereitet. Aber vor allem frisch - deshalb bitten wir Sie um etwas Geduld! Dank vieler Regionen, den tollen Menschen & der großartigen Natur, auf die das Land zurückgreifen kann, gibt es viele einzigartige kulinarische Köstlichkeiten, die man direkt vor unserer Haustüre findet! Nicht zu jeder Jahreszeit versteht sich, jedoch immer frisch & obendrein noch ohne unnötig die Umwelt zu belasten!

Alle Speisen, die mit einem * versehen sind, enthalten zertifizierte SalzburgerLand Zutaten!

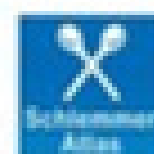


UNSERE PARTNER

Rind-, Kalb-, Schweine- & Lammfleisch Fuchserlei - Fam. Fuchs Buchbichlgut in Grödig	Wurst & Wurstwaren Metzgerei Santner Wals
Heimische Fische Binnenfischerei Stefan Huber Obertrum am See	Brot & Gebäck Bäckerei Jobst Wals
Kartoffeln, Eier, Pasta Wirtenbauer Wals	Bio Gewürze Sonnentor GmbH Salzburg
Gemüse, Salate, Zwiebel Breitenbauer Wals	Wasser Gaisbergwasser Salzburg
Milch & Molkereiprodukte Salzburger Milch Salzburg	Schnaitl Biere & Limonaden Privatbrauerei Schnaitl Gundertshausen, Braunau
Honig Michael & Maria Lindner Wals	Tucher Alkoholfreies Weißbier Thomas Scheiblegger Bad Reichenhall
Kräuter & Kressen Urban Roots Salzburg	Säfte & Most Saftladen Schmidhuber Henndorf am Wallersee
Wildfleisch & Wildgeflügel Kalserjagd Hallstatt Hallstatt	Bio Rotweine & Bio Weißweine Bloweingut Staringer St. Ildefonso, Niederösterreich
Flachgauer Shiitake & Austernpilz Andreas Eibl Obertrum	Edelbrände Walser Brennkammer Wals
Kaffee Ebner Kaffee Salzburg	Latschenlikör & Latschensirup Alpine Spirits Hall in Tirol
Schnäpse & Spirituosen Reiterbauer Uttendorf im Pinzgau, Gumpinger Mettmach, Oberösterreich	

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE:

MI - SA: 17.00 - 21.00 Uhr*
SO: 11.00 - 14.30 Uhr & 17.30 - 21.00 Uhr



WIRTSHAUS KLASSIKER

* enthält mindestens eine relevante SalzburgerLand zertifizierte Zutat
 ** Hauptzutat ist eine SalzburgerLand zertifizierte Zutat



„VORWEG ZUM REINKOMMEN“

Alpine Tacos ** Rind Fisch Veggie	12,80
Beef Tartar ** Biersenf-Mayo Wachtelei Eingelegtes Bauernbrot	15,80
Kräftige Rindssuppe vom Grödiger Rind ** Walser Wurzelgemüse & wahlweise mit ...	
- Kräuterfrittaten *	4,60
- Kaspressknödel *	5,50
Salzburger Knoblauchrahmsuppe * Schwarzbrotcroutons Chiliöl	6,90

„WAS SEI MUAS, MUAS SEI“

„Flaker Gulasch“ von der Ochsenwade ** Vollkorn-Dinkelspätzle Ei Essiggurke Grillwürsterl	17,80
Wirtshausbeuscherl vom Kalb ** Serviettenknödel Walser Wurzelgemüse	13,90
Paprikahendl von der Maishuhnbrust * Butterspätzle	16,80
Wurzelfisch vom Saibling im Zirbensud * Wurzelgemüse Wurzelkren Pastinake Einmachsauce	27,80
Schnitzel „Wiener Art“ von der Pute Pommes Gemischter Salat	18,90
„Cordon Bleu“ „Wiener Art“ von der Pute Pommes Gemischter Salat	20,60
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein Heurige Kartofflerl Gemischter Salat	17,90
„Cordon Bleu“ „Wiener Art“ vom Schwein Heurige Kartofflerl Gemischter Salat	19,60
Crispy Chicken Salat vom Landhendl Caesar Dressing Croutons Kopern Bergkäse	19,90
Steaktoast von der Ochsenhüfte ** Baguette Aioli Rucola Parmesan	25,80
Kasnocken „nach Art des Hauses“ * Geröstete Zwiebel 3 verschiedene Käsesorten	13,60

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Fluffige Topfenknödel ** Röster/Püree je nach Saison	8,50
Torte des Tages (Tageskarte) *	4,60
Hausgemachter Strudel des Tages (Tageskarte) *	4,80

KW XX	Montag xx.xx.xxxx	Dienstag xx.xx.xxxx	Mittwoch xx.xx.xxxx	Donnerstag xx.xx.xxxx	Freitag xx.xx.xxxx
Menü 1	Chili con carne Reis Bunte Salat Fruchtjoghurt	Rindsragout "Stroganoff" Semmelnödel Bunte Salate	Holzkecht-Kraut-Fleckerl in Rahm Bunte Salate Bio-Obst	Piccata Milanese von der Sonnenpute mit Tomatensauce und Bio-Nudeln Buntes Gemüse Vanillepudding	Feine Lauchcremesuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucke
		 5			
Menü 2	Fregola-Sarda Pfanne mit Gemüse* und Parmesan Bunte Salate Fruchtjoghurt	Belugalinsen mit Bärlauch- Serviettenknödel Bunte Salate Kuchen	"Tomaten-Mozzarella" Schnittlauch- Sauerrahmsobe Bunte Salate Bio-Obst	Gemüselaiבחן mit Salzerdäpfel Vanillepudding	
Abendangebot	Gekochte Lungauer Bio-Eaachtling mit Butter, Salz, Kräutertopfen Milch **7	Wurstsalat mit Adhener Roggenbrot	Pikantes Erdäpfelgulasch**7 Gulaschsuppe Gebäck	Gemischtes warmes Buffet	



1 Ausgezeichnet aufgetischt! Wir sind Teilnehmer der Initiative GUT ZU WISSEN und wurden zusätzlich mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat 2 ausgezeichnet. Daher dürfen wir Gerichte mit dem Zertifikat ausloben.er dürfen wir Gerichte mit dem Zertifikat ausloben.

* enthält mindestens eine relevante SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat 3
** Hauptzutat ist eine SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat 4

ERKLÄRUNG DES AUSLOBUNGSSCHEMAS

1 Verpflichtende Angaben am Speiseplan:
SalzburgerLand Herkunftszertifikat mit Claim

2 Hinweisext zu Initiativen Teilnahme „Wir sind Teilnehmer der Initiative GUT ZU WISSEN und wurden zusätzlich mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet. Daher dürfen wir Gerichte mit dem Zertifikat ausloben.“

Optionale Angaben am Speiseplan:

3 Auslobung einer relevanten SalzburgerLand herkunftszertifizierten Zutat/ bzw. Hauptzutat (= mengenmäßig größter Anteil)

* enthält mindestens eine relevante SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat

4 ** Hauptzutat ist eine SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat 5

Erklärung:

6 z.B.: Eine Gemüsesorte oder/und Schlagobers sind eine SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat, daher *

7 Hauptzutat (mengenmäßig größter Anteil) sind SalzburgerLand herkunftszertifizierte Erdäpfel, daher **

BEST PRACTICE - SO WIRD'S UMGESETZT

GIPFEL FRÜHSTÜCK MIT PRODUKTEN AUS DER REGION

-  **Brotauswahl**
Bäckerei Katschner, Kaprun
-  **Naturjoghurt und Honig**
Bio-Hof Hauserbauer, Kaprun
-  **Marmelade**
Hinterweißstoa Bäuerin, Kaprun
-  **Almsenner Käse & Topfenaufstrich**
Pinzgau Milch, Maishofen*
-  **Karreespeck und Bauernschinken**
Metzgerei Schultes, Zell am See*
-  **Rührei**
Egarteckhof, Mittersill
-  **Gebeizte Bachforelle**
Andreas Hochfilzer, Stubachtal Uttendorf
-  **Bio Edelweiß Weichkäse**
Bio-Hofkäserei Fürstenhof, Kuchl*
-  **Bio-Saft**
Obstpresse Leitner, Piesendorf*

* Lebensmittel aus unserer Region
www.garantiert-region.at

PINZGAU

FLEISCH, WURSTWAREN, LEBERKÄSE

Firma Gourmetfein, 100 % gentechnikfrei, Fleischmarke Oberio Hofgenau, von kleinstrukturierter Landwirtschaft, Michaelnbach.



Waldviertel
Wien, Zucker, Mehl, Früchte, Wein

Mostviertel
Früchte, Wein

Flachgau
Salzburg, Wals

Tennengau

Pongau

Pinzgau

Lungau

Rankweil
Säfte

WEINE
aus allen Gebieten in Österreich.

EDELBRÄNDE UND ZIRBEN
Familie Seidl aus der Walser Brennhammer.

BIO NUDELGRIESS
Rosenfellner Mühle, Mostviertel, NO

Wilde Vorspe



TAFELSPITZSULZE vom HIRSCH
Blattsalate / Kernöldressing / Eierschwammerl / Hausbrot

CARPACCIO vom HIRSCH 12,50
Blattsalate / eingelegte Steinpilze / Adneter Bergkäse / Hausbrot

ASAGNE vom REH mit Eierschwammerl 8,90

uns ganz besonders, dass wir zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION sind.

Wir beziehen unserer Produkte bei folgenden Betrieben:

- Rind: aus Österreich, AGM Altenmarkt
- Schwein: aus eigener Landwirtschaft, AGM Altenmarkt
- Huhn (im Sommer) und Pute (im Herbst): aus eigener Landwirtschaft
- Milch: aus der eigenen Landwirtschaft
- Milchprodukte: aus Salzburg mit dem AMA-Gütesiegel
- Eier (Freilandhaltung): aus eigener Landwirtschaft
- Eier (Bodenhaltung): Salzburger Land-Ei
- Erdäpfel: Lungau, AGM Altenmarkt, Wals
- Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft, AGM Altenmarkt
- Wild: aus heimischer Jagd, AGM Altenmarkt
- Forelle: aus heimischen Gewässern und aus dem eigenen Fischteich
- Bauernhof Eis: Familie Rettenwender, Filzmoos (Sommer)

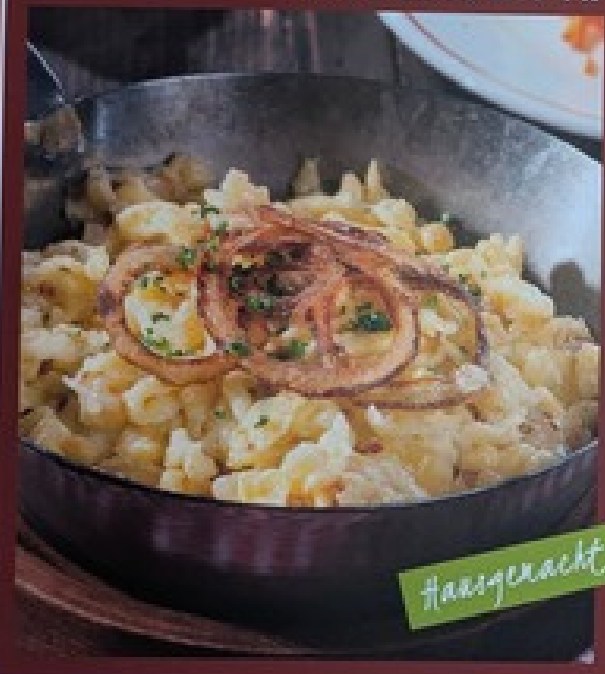
AMA GENUSS REGION



Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und schöne Stunden bei uns im Landgasthof

Ihre Familie Berger

PONGAUER KASNOCK'N



Spätzle mit Pinzgauer Bierkäse und Zwiebeln** 13,90

mit Beilagensalat + 2,00

Handgemacht

A GUADE JAUS'N mit SalzburgerLand Produkten

LOCAL SLOW FOOD
with SalzburgerLand products



HAUSWURST, SPECK UND GRAMMELSCHMALZ von der Metzgerei Schultes

ALMSENNERKÄSE UND BUTTER von der Pinzgau Milch

BROT von der Bäckerei Katschner 1, 3, 8, 9

HOUSE SAUSAGE, BACON AND LARD from the Schultes butcher's

ALMSENNER CHEESE AND BUTTER from the Pinzgau Milch

BREAD from the Katschner Bakery