



Salzburg schmeckt Genuss-Wochen

Dreierlei-Aufstrich Brot

Brot aus eigener Erzeugung, Topfen von Salzburg-Land-Milch,
Kräuter aus unserem Kräutergarten

Carpaccio vom Pinzgauer Jungrind

Fleisch von Hof-Schlachtereier Klaus Rathgeb aus Rauris

Almkräuter-Frittatensuppe

Mit Bio-Alm Milch von Richard und Johanna Bürgler, Bürglalm,
Eier von Wellnest- Mobiler Hühnerstall Sendlhof Pfarrwerfen und
Mehl von der Lärchenmühle in Golling

Spinatnocken mit Speekas überbacken

Mehl von der Lärchenmühle, Eier von Wellnest, Speekas aus eigener Erzeugung
mit Bio-Milch von der Bürglalm und kleinem Salat

Wildjause vom Pongauer Wild

Wildleberkäse, Wildsülze mit selbst eingelegten Eierschwammerln, Rehpastete, Kräuterpalatschinke gefüllt mit
Rehfarce, zart beträufelt mit Maiwipferlhonig, verschiedene Wild-Wurst und Schinkenspezialitäten, Heidelbeersenf,
dieser Wildschmankerltreff wird serviert mit unserem selbstgebackenen Bürglalm Brot,
Fleisch Metzgerei Scharfetter-Rettensteiner St. Johann i. Pg.
Heidelbeersenf und Maiwipferlhonig aus eigener Erzeugung

Eispalatschinken

Bio-Milch von Richard und Johanna Bürgler, Bürglalm,
Eier Wellnest-Sendlhof Pfarrwerfen, Mehl von Lärchenmühle
Mit Missi-Eis aus Saalfelden und selbstgemachter Heidelbeermarmelade

Außerdem empfehlen wir unsere selbstgemachten köstlichen *Almsirupe*,
sowie unseren *Heidelbeer- und Salbeilikör* und unseren *Alm Hugo* mit selbsteingelegten
Preiselbeeren.

