

GELLNWIRT

DAS WIRTSHAUS FÜR GENIEßERHERZEN



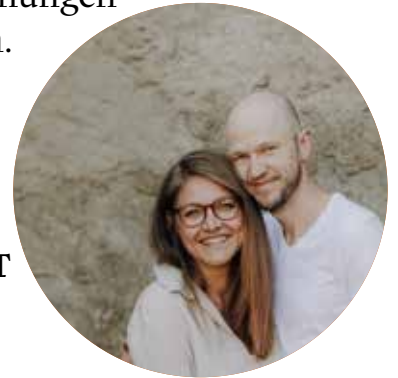
Ein Wirtshaus. Ein Zuhause auf Zeit.
Mitten am Marktplatz von Tamsweg.
Seit fast 600 Jahren.
Ein Ort für gutes Essen, ehrliche Begegnungen
und ein paar Stunden, die bleiben.



WILLKOMMEN IM GELLNWIRT

Kein Restaurant.
Ein Wirtshaus.

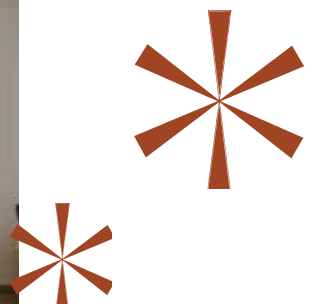
Wir kochen mit dem, was da ist:
Bio-Produkte aus dem Lungau und aus Österreich, ganze Tiere,
Kräuter aus Wald und Wiese, mit Zeit und Handwerk.
Manches ist klassisch.
Manches neu gedacht.
Alles ehrlich gemacht.



Was uns wichtig ist

Bio & Regionalität aus dem Lungau bzw. aus Österreich,
echtes Handwerk das Können, Wissen und Zeit braucht,
Selbermachen – vom Brot bis zum Kombucha,
Glutenfrei mit System und Verständnis

Wenn du Fragen hast – frag uns. Immer.





GELLN WIRT

via culinaria
GENUSSWEGE IM SALZBURGERLAND

Wir kochen mit Lebensmitteln, die mit dem Salzburger Land Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet sind, beziehen sie ausschließlich aus Österreich und überwiegend aus dem Lungau - und immer in Bio Qualität.

Viele unserer Zutaten kommen direkt aus dem Lungau und aus Salzburg: von Landwirt:innen, Produzent:innen und Handwerker:innen, die wir persönlich kennen. Jedes Gericht mit dem Salzburger Land Herkunfts schmeckt Genuss-Siegel enthält mindestens eine relevante Salzburger Land-herkunftszertifizierte Zutat. So schmeckt Regionalität: ehrlich, nachvollziehbar und mit gutem Gewissen.

UNSERE GENUSSPARTNER:INNEN:

Rind, Kalb, Lamm, Schwein,

Geflügel: Von der „Lungauer Speis“, vom Bio-Bauernhof Aigner aus der Nationalparkgemeinde Muhr, Bio-Bauernhof Burgger in Refling oder von der Bio-Metzgerei Juffinger

Wildfleisch: Aus Lungauer Wäldern, meist erlegt von unserem Seniorchef Martin und von den befreundeten Jäger:innen

Heimische Fische: Von der Schwarzenberg'schen Fischzucht (Murau)

Regional. Saisonal. Echt.

Salzburg  **schmeckt**
Genuss-Wochen

Im Rahmen der Salzburg schmeckt Genuss-Wochen feiern wir den Geschmack unserer Heimat.

Viele Gerichte unserer Speisekarte entstehen aus Zutaten von Produzenten aus Salzburg und dem Lungau.

Achte auf das Genuss-Siegel und entdecke jene Speisen, die mit herkunftszertifizierten Lebensmitteln gekocht werden.

*Frisch.
Saisonal.*

Mit garantiert nachvollziehbarer Herkunft.

*So schmeckt Salzburg.
So schmeckt der Lungau.*

NEBEN DEN HAUPTDARSTELLERN IST DER FOKUS AUF DIE GRUNDZUTATEN WICHTIG:

Kombuchas, Sirupe & Fermente:

Selbstgebraut und selbstgemacht

Kräutersalze / Kräuterzutaten: Bio-Burggerhof Familie Zitz (Refling, Tamsweg)

Milch, Joghurts, Topfen, Molke: Bio-Burggerhof in Refling und Ottinggut mit „Minimolk“ (Tamsweg)

Bauernbutter von unseren befreundeten Bäuerinnen und Bauern

Bauern-Eier: Bio-Bauernhof Krenn, Traning und Waldhof Kösslergut, Zederhaus

Mehle & Getreide: Ottingmühle, Tamsweg

Lungauer Eachtling (Kartoffeln): Fötschlbauer (Tamsweg), Familie Graggaber Urbangut (Neggerndorf), Familie Winkler und die bunten Eachtlingraritäten vom Anthofer (Unterweißburg)

Brot: Selbstgebacken oder von der Bäckerei Binggl

Käse: Bio-Hiasnhof, Göriach und Trimminger, Sauerfeld

GELN WIRT

GETRÄNKE EMPFEHLUNGEN

Zum Start. Oder einfach so.

GELN WIRT HIGHLIGHTS

Selbstgebrauter Kombucha 0.3 l – 4.90

fermentiertes Teegetränk, hausgemacht, lebendig und mega gesund

- Schwarzbeere & Gischgalatzn (Sauerbeere)
- Hibiskus & Aronia
- Magic Green

Limonade des Tages 0.5 l – 4.90

Minze oder Orangen-Thymian (gespritzt oder still)
+ Kleinstmengen an Tageshighlights

Gin Tonic – wie wir ihn mögen – 7.90

Trausner Gentle Giant Gin | Lobsters Tonic

Lungauer Bier 0.3 l – 5.10

unfiltriert, gebraut in Tamsweg



EIN ACHTERL IN EHREN

Silvia Heinrich „Siglos“ (Zweigelt/Blaufränkisch) – 1/8 9.30

Tement Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ – 1/8 6.90



Mehr Getränke findest du hinten.

GELLEN WIRT

SUPPEN & VORSPEISEN

Zum Ankommen



Suppentopf – 9.80 ACGL **

Rindsuppe mit Leberknödel, Fleischstrudel & Grießnockerl



Rindsuppe ACGL **

mit Frittaten oder Grießnockerl oder Fleischstrudel 5.60
mit Leberknödel 5.90

Wildkräuterschaumsuppe – 7.50 GL | glutenfrei



Handgemachte Gnocchi – 12.90 ACGL **

Wildkräuter | Schmortomaten | Bergkäse



Beuscherl (klein) – 8.90 ACGL **

mit Semmelknödel

Knoblauch-Kräuterbaguette – 3.80 A

SALATE & LEICHTES

Leicht. Frisch. Ehrlich

Gemischter Salat GLM

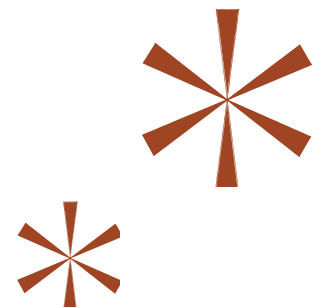
klein 5.90 | groß 9.90



Knusper Putenstreifen – 18.50 AGLM **

auf bunten Blattsalaten

Dazu passt perfekt unser Knoblauchbaguette – 3.80 A



Wir wurden mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. **Daher dürfen wir Gerichte mit dem**

Zertifikat ausloben:

* enthält mindestens 1 relevante SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat

** Hauptzutat ist eine SalzburgerLand herkunftszertifizierte Zutat

GELLEN WIRT

WIRTSCHAUS KLASSIKER

Das, was man will. Und immer wieder bestellt.



Wiener Schnitzel vom Bio Schwein - 18.50 ACG | auch glutenfrei möglich **
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Bio Zitrone



Cordon Bleu - 20.50 ACG | auch glutenfrei möglich **
Bio Schwein | Käse | Schinken | Pommes Frites |
Preiselbeeren | Bio Zitrone



Hausburger - 17.90 ACGMN | auch glutenfrei möglich
Bio Rind | Cheddar | Speck | Tomaten | Salat |
Cocktailsauce | Pommes Frites



Grillteller - 22.90 CGM | glutenfrei **
Bio Rind | Bio Schwein | Bio Pute | Grill-Gemüse |
Pommes Frites | Cocktailsauce | Kräuterbutter



Beuscherl (große Portion) - 15.90 ACGL **
mit Semmelknödel



HIGHLIGHTS IM FRÜHLING

Das, worauf wir und die Natur gerade Lust haben



Forellenfilet - 23.90 ACDGL | auch glutenfrei möglich (mit Kartoffeln) *
Rollgerstl-Risotto | getrocknete Tomaten | Bergkäse

Handgemachte Gnocchi - 15.90 ACGL **
Wildkräuter | Schmortomaten | Bergkäse



Rollgerstl Risotto - 16.50 ACGL | auch vegan möglich *
getrocknete Tomaten | Bergkäse



GELLN WIRT

NACHSPEISEN

Zum Abschluss, oder einfach so. Weil süß immer geht.

Hausgemachte Sorbets & Eis G | *glutenfrei*
pro Kugel – 2.30
mit Trausners Gentle Giant Gin – 6.20

Tiramisu – 5.60 ACG

Affogato al caffè – 5.20 G | *glutenfrei*
Vanilleeis im Espresso | Schlagobers

Palatschinken – 7.50 ACG | *auch glutenfrei möglich*
mit Marillenmarmelade | 2 Stück

Eispalatschinke – 8.50 ACGH | *auch glutenfrei möglich*
Vanilleeis | warme Schokolade | Mandelsplitter | Schlagobers

FÜR DEN KLEINEN HUNGER



Haus(i)burger - 9.50 ACGMN **

Cheddar Käse | Speck | Tomaten | Zwiebeln | Cocktailsauce |
Pommes Frites



Wiener Schnitzerl - 9.50 ACG | *auch glutenfrei möglich* **
vom Bio Schwein mit Pommes Frites



Forellenfilet - 12.00 AD | *auch glutenfrei möglich* *
mit Kartoffelr

Piratenteller [Ahoi !] - 0.00

Meuterei am Tisch: Nichts am eigenen Teller -
klau alles von den Anderen



GELLEN WIRT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

DAS BESONDERE

Juicy Red Roter Traubensaft vom Zweigelt, alkoholfrei 0.75 l / 22
Weingut Gernot & Heike HEINRICH 1/8 l / 4.00

Flein (sorteinreiner Traubensaft vom Sauvignon Blanc, alkoholfrei) 0.75 l / 29
kein normaler Traubensaft, etwas ganz Besonderes 1/8 l / 4.90

Selbstgebrauter Kombucha 0.33 l / 4.90
fermentiertes Teegetränk, hausgemacht, lebendig und mega gesund -
solange der Vorrat reicht

- Schwarzbeere & Gischgalatzn (Sauerbeere)
- Hibiskus & Aronia
- Magic Green

Lemonade Of The Day 0.5 l / 4.90
Selbstgemachte Limonade:

Minze oder Orangen-Thymian (gespritzt oder still)

+ Kleinstmengen an Tageshighlights

BEKANNTE DURSTLÖSCHER

Mineralwasser Römerquelle	0.35 l / 1 l	3.20 / 5.90
Fanta Cola Spezi	0.25 l / 3 l	
Almdudler Cola light Sprite	0.33 l / 3 l	
Apfel- oder Orangensaft	0.25 l / 3 l	
Fruchtsäfte (Johannisbeere, Marille)	0,2 l / 3 l	
Soda Zitron	0.5 l / 0.25 l / 3 l	3.80 / 1.90
Murauer alkoholfrei	0.5 l / 5 l	
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	0.5 l / 5 l	
Murauer Radler alkoholfrei	0.5 l / 5 l	

GELLN WIRT

KAFFEE & TEE

Verlängerter 3.90
Kleiner Brauner | Espresso 3.10
Großer Brauner | doppelter Espresso 4.60
Cappuccino 4.50
Café Latte 4.80
Affogato al caffè 5.20
Heiße Schokolade mit Schlagobers 4.30
Tee (versch. Sorten) 3.50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Vielleicht gehört ein bisschen Rausch zum Leben dazu?

BIERE & WEISSBIERE

Murauer Bier vom Fass 0.5 l | 0.3 l | 0.2 l / 5.50 | 4.50 | 4
Murauer Doppelmalz 0.5 l / 5.50
Erdinger | Schneider Weiße | Murauer Weiße | Paulaner 0.5 l / 5.50
Murauer Zitronen Radler vom Fass 0.5 l | 0.3 l | 0.2 l / 5.50 | 4.50 | 4
Lungauer Bier 0.3 / 5.10

DIGESTIF | SCHNAPSERL | LIKÖRE

Edelbrände aus dem Hause Franzla & Trausner

Hochprozentige Destillate haben am Franzlahof aus Tamsweg, sowie bei der Manufaktur Trausner (Mauterndorf) eine lange Tradition. Hervorragend in Duft und Geschmack sind sie weiter mehr als ein Verdauungsschnapsel, sondern eindeutig Herzerwärmer. 2cl.

Waldhimbeerbrand 7.90
Haselnussbrand 4.90
Quittenbrand 5.90
Hollunderbrand 6.90
Himbeer-Likör 4.90
Trausner's Zirbenlikör 4.90

Ein klassisches Verdauungsschnapsel

Obstler | Marille | Williamsbirne 2.80
Zirberl 2.80
Vogelbeer 4.90

GELLN WIRT

UNSERE WEINE

SPRITZER

Aperol Spritz mit Weißwein 4.90
Aperol Spritz mit Prosecco 5.90
Hugo 5.90
Hollerspritzer 4.50
Lillet Spritz 5.90
Gellnwirtspritzer mit Minzesirup & Beeren 4.90
Spritzer rot/weiß 1/4 3.90

SPRUDEL

Rosé Frizzante 11,5% | Pfeifer 0.75 l / 29.50 1/8 l / 4.90
üppige Frucht nach Erdbeere und Himbeere, frisch, fruchtig, spritzig

UNSERE HAUSWEINE / VINO DELLA CASA

Kreuzgang Grüner Veltliner 1/4 l / 5.40
Trocken. Kamptal. Niederösterreich.

Blauer Zweigelt 1/4 l / 5.40
Trocken. Mittelburgenland

Blaifränkisch 1/4 l / 5.40
Halbtrocken. Mittelburgenland

GELLN WIRT

WEISS

Gelber Muskateller 2024 12% | Pfeifer 0.75 / 31.50

harmonisch, fruchtig, verspielt, knackig

Welschriesling 2024 12,5% | Pfeifer 0.75 / 26.50

trocken. Frisch, fruchtig, spritzig! Knackiges Kernobst und Zitrusaromen in der Nase, am Gaumen saftig, reifer Apfel.

Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ 2024 12,5% | Tement 0.75/ 45

So viel Charakter wie dieser Wein besitzt, wünschen wir allen Menschen. Frische Zitrusaromen, heimisches gelbes Obst, Holunder und Cassis. Mineralisch und pfeilgerade. Macht Durst.

1.5 Magnum / 80

1/8 Glas / 6.8

Morillon „Muschelkalk“ 12,5% 2023 | Tement 0.75 / 45

Anderswo sagt man „Chardonnay“, in der Steiermark heißt es „Morillon“. Vielschichtige Aromen mit einladendem Säurekern. Äpfeln, Löwenzahnblättern und gerösteten Mandeln.

Gelber Muskateller „Sand & Schiefer“ 11,5% 2024 | Tement 0.75 / 43

Überaus intensiv in der Nase und unerwartet leicht am Gaumen. Orangenblüte, Mandarine, Pfirsich und Apfel. Schwerelos und unbekümmert wie lila Wolken.

Scheurebe 11,5% 2023 | Rupert Ulrich 0.75 / 26.50

aromenreich | Südost Steiermark



GELLEN WIRT

ROT

Blauer Zweigelt 2023 13% | Horst & Georg Schmelze 0.75 / 31.50
angenehm würzig, erfrischend, saftig und sehr animierend.

Barcaso 2021 13,5% | Horst & Georg Schmelzer 0.75 / 54
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Roesler, Zweigelt
20 Monate im kleinen Eichenfass gereift. Kraftvoller Barrique.

Blaufränkisch 2023 13% | Silvia Heinrich 0.75 / 33.50
feinwürzig.

Siglos (alte Reben) 2021 13,5% | Silvia Heinrich 0.75 / 51.50
Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt. Saftig, elegant, facettenreich. 1/8 Glas 9.30

Angel 2023 14% | Silvia Heinrich 0.75 / 43
Cuvée aus Blaufränkisch und Merlot. Reife Herzkirschen und Brombeeren

Pustza Libre! 2022 11,5% | Claus Preisinger 0.75 / 30
Blend aus Zweigelt und St. Laurent.
Süffig, leicht, biodynamisch, puristisch, von der Frucht getragen, gekühlt genießen

Zweigelt 2021 13,5% | Schwarz Rot 0.75 / 72
Dunkle Beeren, saftig, elegante Textur und angenehme Extraktsüße

Eruption Rot 2020 13,5% | Pfeifer 0.75 / 42
Cuvée aus blauem Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon.
24 Monate im kleinen Eichenfass gereift



The background of the page is a dense, abstract pattern of brown, hand-drawn outlines. These outlines form various shapes, including what appear to be stylized leaves, flowers, and organic, flowing forms. The lines are thick and have a slightly irregular, sketchy quality. The overall effect is a textured, organic pattern that fills the entire page.

**Wenn's schmeckt und
passt, dann bleib einfach
noch ein bissl sitzen.**