



Ehrlich Essen Winterbauers regionale Gerichte

Aus Produkten, die wir mit reinem Gewissen verwenden.
Sei es aus eigener Bio-Landwirtschaft oder von regionalen Lieferanten

Vorspeisen

Frischkäse vom Hundsalzhof

Salatherz / Kürbiskern-Misomarinade / Paradeiser € 14,90

Schaumsuppe von der Walser Kartoffel & Bärlauch € 8,50

Der Hauptgang

Winterbauer's Burger vom Bio-Rind € 21,90

mit Jalapeños, Cheddar und Coleslaw

Dry aged Rinderrücken

vom Winterbauer Pinzgau-Wagyu-Kreuzungs-Rind € 32,90

Walser Topinambur / Portweinzwiebel

Wollschweintascherl € 17,90

Liebstöckl / Walser Sauerkraut / Schnittlauchöl

etwas Süßes

Topfen-Nougatknödel vom Salzburger Topfen € 14,50

Rhabarber vom Winterbauer Bio Kräutergarten / hausgemachtes Rosmarin-Marzipaneis

Holzofen-Kaiserschmarren im Reindl serviert € 16,90

aus Lerchenmühlmehl von Golling / Annaberger Freilandeis

klein | small € 14,90

Alle relevanten Zutaten dieser Gerichte liefern folgende regionale Produzenten:

Rind: AMA Bio-Betrieb Winterbauer, Familie Eschbacher

Schwein: Familie Steinberger, Bodenbauer, Hütttau

Obst & Gemüse: aus heimischer Landwirtschaft und Familie Hauthaler, Wals

Milchprodukte: Hundsalzhof Flachau, Alpenmilch Salzburg

Getreide: Lerchenmühle Golling

Eier: Familie Pölzleitner, Abtenau, Bodenhaltung

