

es wird Gedeck serviert 4,95

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

## Große Auswahl an selbstgemachten Terrinen und Pasteten

eine der Spezialitäten des *Hohlwegwirtes*  
bereits seit 1977

Französische Gänseleberterrine mit Trüffelkern 23,90  
umrahmt von Kirschengelee,  
dazu passend ein Glas Verduzzo aus Friaul 7,50  
oder ein Glas Gewüztraminer Spätlese, Wind 6,60

Scampipastete mit Trüffelmayonaise 12,50  
Gelb-Makrelenpastete mit Sauerrahm 11,50  
Karpfen-Thunfischpastete mit Oberskren 11,90  
würzige Vongolepastete mit Crème fraîche 13,50  
Saiblingspastete in Safranfarce mit Honigsenf 11,90  
schwarze Tintenfischpastete mit Orangensenfsoße 12,--  
Schottische Räucherlachspastete mit Gravesauce 13,50  
Bachforellenpastete mit Sauerrahm und Forellenkaviar 12,90  
Miesmuschelpastete "Grotta Azzurra" mit Crème fraîche 11,50  
Fischpastete -Forelle, Tintenfisch, Kaviar dazu Wasabioberskren 11,90


Wildepastete mit Kriecherlmarmelade 9,90  
Rehrückenpastete mit Sauce Cumberland 13,50  
Hirschrückenpastete mit Preiselbeermarmelade 12,80

Kalbsbriespastete mit Ingwer, dazu Crème fraîche 12,50  
Pastete vom Schweinefilet mit Paprikakonfitüre 12,90  
Kaninchenrückenpastete mit Karottenkonfit 12,--  
Kalbsnierenpastete mit Orangenkonfit 12,--  
Lammrückenpastete mit Basilikumpesto 12,90  
Kalbsfiletpastete mit Trüffelhonig 13,90

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 Pötzensberger aus der GenussRegion Tennengauer Almkäse  
Käse von der Käserei Fürstenhof aus der GenussRegion Tennengauer Almkäse  
Gemüse vom Moahausbauer, Fam. Hauthaler aus der GenussRegion Wals  
Spargel, Fam. Sulzmann aus der Genussregion Marchfeld  
Honig aus dem Salzburger Land, Waldmann Ferdl, Adnet  
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

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



der Gasthof Hohlwegwirt das romantischen Haus

# Salzburg schmeckt Genuss-Wochen

Lachsforellenpastete 13,90  
mit Dillsenf  
\*\*\*

klare kräftige Rindsuppe 6,50  
mit Fleischstrudel  
\*\*\*

Kalbsroulade mit Hörnchen 29,90  
\*\*\*

Marillenköderl in Butterbrösel 13,90  
eine Kugel Himbeereis

Menü komplett 49,90 €

Menü ohne Vorspeise 31,90 €



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**

klare kräftige Rindsuppe mit ...

<i>Ida Kronreif's</i>	Butternockerl	7,95
oder	gebackener Leberknödel	6,50
oder	Kaspressknödel	6,50
oder	Fleischstrudel	6,50
oder	Fritatten	6,50

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

Traumhafte

"Venezianische" Fischsuppe 33,90  
auch als Vorspeise 22,90

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

Carpaccio vom Ochsen aus dem Lammertal 16,95  
mariniert mit Olivenöl und Granatapfelkerne

Prosciutto di San Daniele, 15,90  
Prosciuttificio Rino Bagatto, San Daniele del Friuli  
dazu marinierte Oliven und Parmesan

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

Frühlingsblattsalat mit Schafskäse 15,90  
darüber Radieschen und junge Zwiebel

frischer Frühlings-Blattsalat 7,90



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



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

<b>Bachforelle</b>	100 g	7,50
<b>Saibling</b>	100 g	7,50
<b>Flußkreb</b>	1 Stück	8,90

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

der **Marchfeld-Spargel** klassisch 29,90  
überzogen mit zerlassener Butter  
dazu **Prosciutto di San Daniele**  
und **Buttererdäpfel**

der **Marchfeld-Spargel** 34,90  
überzogen mit zerlassener Butter  
dazu **sautierte Krebsschwänze**  
und **Buttererdäpfel**

**Risotto mit Marchfeld-Spargel** 21,90  
**Risotto mit Marchfeld-Spargel und Garnelen** 29,90

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

**Entrecote vom Ochsen aus dem Lammertal** 39,90  
dazu **Gemüse und Rosmarinerdäpfel**  
auf Wunsch mit **Pfefferrahmsoße** + 8,--

**Tafelspitz vom Kalb**, dazu **Rösterdäpfel** 29,90  
**Crèmespinat** und **Apfelkren**

**Wienerschnitzerl -wie sich's gehört-** vom Kalb, 29,95  
im **Butterschmalz** gebacken, mit **Petersilienerdäpfel**  
und dazu **hauseingemachte Preiselbeeren**

**Salzburger Bierfleisch vom Tennengauer Rind** 21,90  
mit feinen **Bandnudeln**

**Kalbsbeuscherl** mit **Serviettenknödel** 19,90

**Blutwurstgröstel** mit **Frühingsblattsalat** 17,90

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

**Spinatknöderln** mit brauner **Butter** überzogen 17,90  
auf **Paradeiserragout**, darüber **geriebener Adneter Käse**

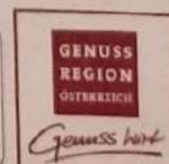


Ernst Kronreif  
Wirt aus Überzeugung  
Weinwirt 2019  
Biljana Kronreif  
Köchin aus Liebe  
Salzburgerstraße 84  
A-5400 Hallein-Taxach  
Tel. 06245/82415-0  
Fax 06245/82415-72  
Gasthof@Hohlwegwirt.at  
www.Hohlwegwirt.at

**Beste  
Österreichische  
Gastlichkeit**



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



## Dessert zum süßen Abschluss



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

Marillenkügelchen in Butterbrösel gewälzt 13,90  
mit einer Kugel Himbeereis

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

Moccaeis mit Cafèlikör 7,90

Erdbeereis mit Erdbeerlikör 7,90

Zitroneneis mit Zitronenlikör "Limoncello" 7,90

Gelati, "Italo mercato" pro Kugel 2,20  
herrliches Eis aus Italien :

Amarena, Erdbeer, Mocca, Heidelbeer,  
Himbeer, Pistazien, Schokolade, Vanille  
weiße Schokolade, Zitrone

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

## Das andere Dessert

Französische Gänseleberterrinen mit Trüffelkern 21,90  
umrahmt von Kirschengelee,  
dazu passend ein Glas Verduzzo aus Friaul 7,50  
oder ein Glas Gewüztraminer Spätlese, Wind 6,60

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

## Käse schließt den Magen

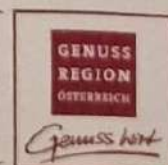
Auswahl an feinen Tennengauer Käsen 100 g 16,90  
serviert mit Chutney

-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**