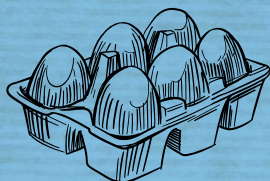
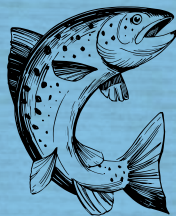
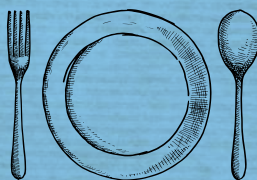


Salzburg schmeckt GUIDE



Schau aufs runde Siegel!
Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht für
garantierte Regionalität.





Salzburg  schmeckt



www.salzburgschmeckt.at

Gutes aus der Region – Tag für Tag!



Frisches Gemüse, cremiges Joghurt, feinwürziger Käse, duftendes Brot und bestes Fleisch. Echt und unverfälscht. So genießen wir unsere Lebensmittel am liebsten. Damit wir darauf vertrauen können, dass diese in höchster Qualität und mit viel Handwerkskunst hergestellt werden, gibt es das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Rund 350 Salzburger Betriebe mit knapp 3.000 Produkten sind Teil dieser regionalen Qualitätsgemeinschaft. Und es werden laufend mehr. Genauso wie auch die zahlreichen Gastgeberinnen und Gastgeber, die aus diesen hochwertigen Lebensmitteln kulinarische Genuss-Momente und echte Gaumenfreuden machen.

Damit wir wissen, wie und wo wir diese feinen Produkte Tag für Tag genießen können, zeigt der „Salzburg schmeckt“-Guide, welche herkunftszertifizierten Spezialitäten es bei uns gibt. Wir finden diese oftmals direkt ab Hof, im Regionalladen, am Wochenmarkt, im gut sortierten Einzelhandel und Supermarkt oder sie werden nach Hause geliefert.

Viel Freude beim Durchkosten wünscht
das Team des Salzburger Agrar Marketing

*Bewusst einkaufen,
schau aufs Siegel!*



IMPRESSUM

Herausgeber: Salzburger Agrar Marketing, f. d. l. v.: Günther Kronberger, Konzept, Redaktion und Layout: blümke_blümke GmbH, Fotos: Salzburger Agrar Marketing (außer anders angeführt), Illustrationen Cover/U4: aksol – stock.adobe.com, Egor Shilov – stock.adobe.com (Teller), Druck: Druckerei Berger, 3580 Horn.
Vorbehaltlich Druck- und Satzfehler, Copyright: Salzburger Agrar Marketing, Stand: 1. September 2026

Inhalt

**WISSEN, WO'S
HERKOMMT**
Eine Erfolgsgeschichte **06**

DAS RUNDE SIEGEL
steht für
100 % Salzburg **08**

REGIONAL GEKOCHT
mit Salzburger Zutaten **10**

MEHR TRANSPARENZ
Gemeinschafts-
verpflegung **12**

SALZBURG ISST GUT
Ausgewogene
Ernährung **14**

LAIB MIT SEELE
Getreidespezialitäten **16**

GUTES AUS MILCH
Butter, Käse & mehr **18**

DIREKT VOM FELD
Gemüse und Obst **20**

JA ZUM TIERWOHL
Ob Rind, Lamm
oder Pute **23**

FRISCH GEFISCHT
Heimische Wassertiere **26**

KLEINE KRAFTPAKETE
Hier gibt's
Hülsenfrüchte **27**

EI, EI, EI
Von glücklichen
Hühnern **28**

BUNTE VIELFALT
Pflanzen, Wolle & Co. **29**

AUS STADT UND LAND
Salzburger Honig **30**



**ALLE
TEILNEHMENDEN
KURZ VORGESTELLT**

Produzentinnen
und Produzenten **32**

Gastgeberinnen
und Gastgeber **100**

Gemeinschaftsküchen **128**

VERZEICHNIS
Von A-Z
garantiert regional **140**



**MEHR
AUF DER WEBSITE
ENTDECKEN!**
www.salzburgschmeckt.at

16

Echtes Genuss-Handwerk
aus dem Land Salzburg:
ob Milchprodukte, Eier,
Honig, Fleisch, Gemüse
oder Brot und Gebäck.



Illustrationen: aksol – stock.adobe.com, Foto oben: Netzwerk Kulinarik/pov.at

06

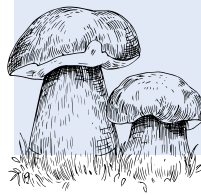
Das SalzburgerLand
Herkunfts-Zertifikat bringt
Regionalität ins Leben!
Eine Erfolgsgeschichte
für ganz Salzburg.

**FOLGE
UNS AUF:**
 



32

Wo gibt's was?
Alle herkunfts-
zertifizierten Betriebe
im Überblick.



100

So gut schmeckt Salzburg!
Beste regionale Zutaten genießen
wir auch in der Gastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung.



Das Österreichische Umweltzeichen
für Druckerzeugnisse, UZ 24, UW 686
Ferdinand Berger & Söhne GmbH.



SO KOMMT REGIONALER GENUSS INS LEBEN

REGIONALITÄT IST LÄNGST MEHR ALS EIN TREND.
REGIONALITÄT IST EIN LEBENSMODELL, DAS MEHR UND
MEHR ZUR SELBSTVERSTÄNDLICHKEIT WIRD. DASS
HEIMISCHE LEBENSMITTEL UND PRODUKTE SEIT JAHREN
SO ERFOLGREICH SIND, IST DIE SUMME VIELER TEILE.

Von der Regionalität profitieren wir alle: die Konsumentinnen und Konsumenten, die Frische und Qualität schätzen, die Gastronomie, die mit heimischen Spezialitäten echte Geschmackserlebnisse kreiert, und natürlich die Salzburger Landwirtschaft, die so marktwirtschaftlich und rentabel arbeiten kann. Sie ist zugleich das feste Fundament, auf dem das Prinzip einer regional eigenständigen Versorgung aufbaut. Unsere Bäuerinnen und Landwirte sorgen dabei Tag für Tag mit viel Einsatz, Mut und Pioniergeist dafür, dass das Angebot an Salzburger Lebensmitteln und Produkten laufend größer wird.

Wissen, wo's herkommt

Seit seiner Gründung im Jahr 2019 schreibt das Salzburger Land Herkunfts-Zertifikat Erfolgsgeschichte. Und das zu Recht. Denn zu wissen, wo die Lebensmittel herkommen, wie und wo sie verarbeitet werden, wird immer wichtiger. Mit dem runden Siegel wird die Salzburger Herkunft garantiert. Zugleich zeigt das Siegel, wie vielfältig die Produktion in Salzburg ist – und

dass unser traditionelles Handwerk für echten und unverfälschten Genuss steht. Mit dabei sind große produzierende Betriebe wie Molkereien, familiengeführte Handwerksbetriebe wie Metzgereien, Bäckereien oder Gärtnereien

**Das SalzburgerLand
Herkunfts-Zertifikat
zeigt die Vielzahl
an hochwertigen Produkten
und Lebensmittel,
die in Salzburg hergestellt
werden. Einfach erkennbar
am runden Siegel!**

sowie zahlreiche Direktvermarkter. Ausgezeichnet werden dabei ausschließlich Lebensmittel und Produkte, die in Salzburg hergestellt werden. Agrar-Landesrat Josef Schwaiger hatte das Zertifikat damals gemeinsam mit Landwirtschaftskammer-Präsident Rupert Quehenberger initiiert und erfolgreich auf den Weg gebracht. Die praktische Umsetzung erfolgt durch das Salzburger Agrar Marketing.

Immer mehr Gastgeberinnen und Gastgeber sowie Gemeinschaftsverpflegungen setzen bewusst auf Lebensmittel aus dem Land Salzburg. Mit dem runden SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat machen sie die Herkunft ausgewählter Zutaten für ihre Gäste nachvollziehbar und zeigen, wo Regionalität auf den Teller kommt.

Herkunftsnachweis schafft Vertrauen

Transparenz und die nachvollziehbare Herkunft sind entscheidend für das Vertrauen in regionale Lebensmittel. Denn für die Konsumentinnen und Konsumenten muss einfach nachvollzieh-

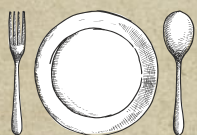
bar sein, dass diese tatsächlich aus der Region stammen. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat gewährleistet genau das: eine klare Herkunft und beste Qualität aus Salzburg! Die Teilnahme ist freiwillig und die Betriebe werden regelmäßig kontrolliert: durch das Gütesiegel AMA GENUSS REGION und die Initiative GUT ZU WISSEN der Landwirtschaftskammer Österreich.

Schau aufs runde Siegel!

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht für kontrollierte Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln, Produkten und Gerichten aus und in Salzburg. Damit werden regionale Herkunft, Qualität und Transparenz garantiert.

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat findet sich

- auf Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Produkten
- in der Speisekarte
- beim (Frühstücks-)Buffet



Ausgezeichnet aufgetischt?

Ja, wenn Salzburger Lebensmittel verwendet, ihre Herkunft transparent ausgewiesen und die regionalen Betriebe sichtbar gemacht werden.

Herkunftszertifizierte Lebensmittel und Produkte gibt's

- im Handel: Supermärkte, Einzelhandel und Regionalläden
- direkt ab Hof: Hof- und Bauernläden, SB-Automaten etc.
- auf regionalen Märkten
- bei Handwerksbetrieben: Metzgerei, Bäckerei oder Gärtnerei
- in Onlineshops u. v. m



1 x im Jahr Genuss-Fest!

Erleben, genießen, mitfeiern!



Echter Salzburger Genuss in Zahlen:

163 Gastgeberinnen und Gastgeber
354 Produzentinnen und Produzenten
2.965 Produkte

89 Gemeinschaftsküchen von Gemeinden, öffentlichen Einrichtungen und Betrieben setzen bereits auf das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Stand: 1. September 2026

Illustration: Egor Shilov – stock.adobe.com (Teller)

Die Herkunftskriterien im Überblick:



Milch und Milchprodukte: gemolken und verarbeitet in Salzburg



Rind, Schwein und Geflügel: geboren in Österreich, gemästet und geschlachtet in Salzburg



Kalb, Schaf und Ziege: geboren, gemästet und geschlachtet in Salzburg



Wild: erlegt und zerlegt in Salzburg

Fisch: aufgezogen und gefischt in Salzburg



Eier: gelegt in Salzburg



Getreide: angebaut, gewachsen und verarbeitet in Salzburg



Brot und Backwaren: Mehl aus Salzburg



Gemüse, Obst, Kräuter u. a.: gewachsen, geerntet und verarbeitet in Salzburg

Honig und Imkereiprodukte: Bienenstandort in Salzburg



Getränke, Marmeladen, Sirupe u. a.: primäre Zutat aus Salzburg



Jung- und Zierpflanzen: gewachsen in Salzburg



Non-Food-Produkte: gewachsen, geerntet und verarbeitet in Salzburg

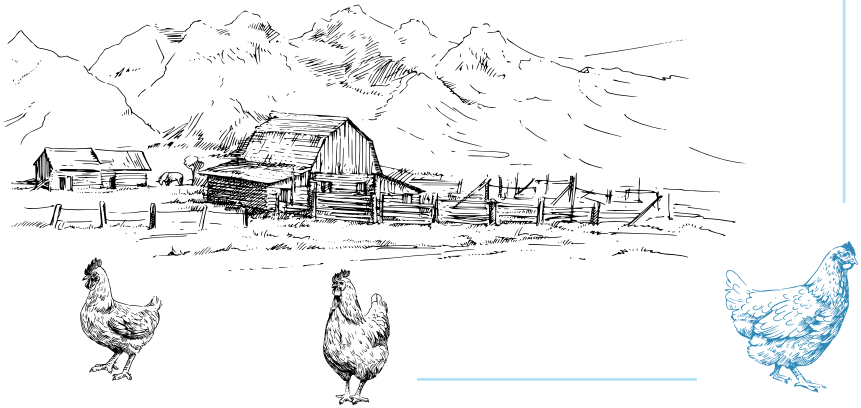
Geprüfte Qualität schafft Vertrauen!

Ob auf Basis der AMA GENUSS REGION oder GUT ZU WISSEN, das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat macht regionale Herkunft nachvollziehbar. Regelmäßige unabhängige Kontrollen stellen das sicher.



REGIONAL GEKOCHT

Wissen, wo's herkommt. Das SalzburgerLand Herkunftszertifikat macht Regionalität auf der Speisekarte sichtbar. So ist auf einen Blick erkennbar, wo Lebensmittel aus Salzburg verwendet werden und ihre Herkunft klar ausgewiesen wird.



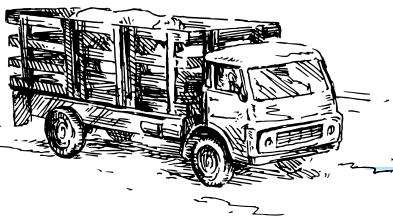
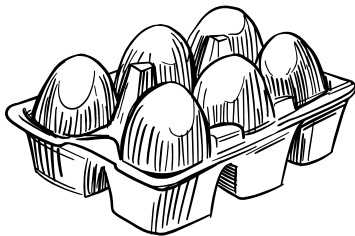
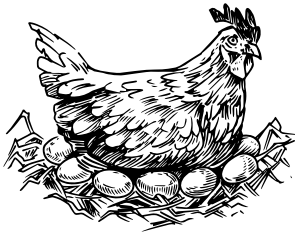
Fangfrische Bachforelle aus dem Pinzgau, zartes Rehfilet vom Pongauer Wild, beste Eachtling aus Tamsweg und zum Dessert süße Erdbeeren aus dem Walserfeld, so genussvoll kann das Essen sein. Denn die hohe Qualität und Frische regionaler Lebensmittel sind neben handwerklichem Können und Liebe zum Tun die besten Zutaten beim Kochen.

Darauf vertrauen auch zahlreiche Gastgeberinnen und Gastgeber im Land Salzburg, die auf das SalzburgerLand Herkunftszertifikat setzen.

GENUSS VERBINDET

Dank der gemeinsamen Regionalitätsphilosophie in der großen Genuss-Familie des SalzburgerLand Herkunftszertifikats entstehen oft lang-

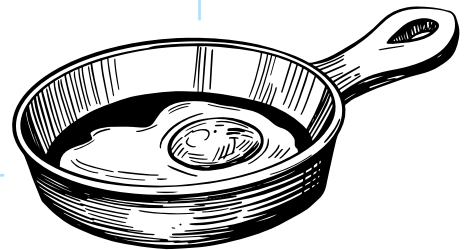
jährige Partnerschaften und verlässliche Lieferstrukturen. Immer mehr Gastronomen pflegen einen engen Austausch mit regionalen Produzentinnen und Produzenten, die spezielle Lebensmittel herstellen. So entstehen spannende Projekte, die auch vergessene und regionale Sorten wiederbeleben. Das sorgt für Mehrwert: Lange Transportwege entfallen,



FROM FARM TO TABLE

„Farm to Table“ heißt übersetzt so viel wie „Wissen, wo's herkommt"! Denn die transparente Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln ist das erklärte Ziel.

- angebaut in Salzburg
- aufgezogen in Salzburg
- geschlachtet in Salzburg



mehrere Partner profitieren, kleine Betriebe werden gestärkt und der Wert regionaler Lebensmittel wird in den Mittelpunkt gerückt. Und das Wichtigste: Es schmeckt!

SO SCHMECKT SALZBURG

In andere Länder reisen und sich durch regionale Küchen kosten? Genau das wollen auch die Urlaubsgäste im Land Salzburg.

Denn wo schmecken regionale Spezialitäten besser, als dort, wo die Lebensmittel wachsen und mit Sorgfalt hergestellt werden? Auf der Alm wird das Butter- oder Käsebrod so zum echten Genuss, im Hotel das Frühstücksei zum Geschmackserlebnis und auch beim klassischen Schnitzerl oder bei frischem Gemüse schmecken wir die Qualität. Besser geht's kaum.

AUSGEZEICHNET REGIONAL

„Ausgezeichnet aufgetischt“ sowie das runde Herkunftssiegel auf der Speisekarte, beim Frühstück oder beim Gericht zeigen auf einen Blick, welche Lebensmittel aus Salzburg kommen. Mehr wissen? Einfach nachfragen! Denn wer bewusst regional einkauft und frisch kocht, gibt auch gerne Auskunft über die verwendeten Zutaten!

GEMEINSAM BESSER ESSEN

Ob in der Betriebskantine, im Kindergarten oder in der Schule, im Seniorenheim oder bei „Essen auf Rädern“ – Lebensmittel aus dem Land Salzburg gehören in immer mehr Gemeinschaftsküchen zum Alltag. So kommt Regionalität täglich auf den Teller und stärkt gleichzeitig die heimische Landwirtschaft und das Lebensmittelhandwerk.

Regionale Herkunft garantiert

Mit der Teilnahme am SalzburgerLand Herkunftszertifikat verpflichten sich Gemeinschaftsküchen, ausgewählte regionale Lebensmittel nach klar definierten Herkunftskriterien einzusetzen. Gleichzeitig wird die Herkunft von Fleisch, Milch und Eiern transparent ausgewiesen. So wird Regionalität für Gäste sichtbar und nachvollziehbar. Mittlerweile sind 89 Küchen zertifiziert und bereiten täglich rund 40.000 Mahlzeiten in ganz Salzburg zu.

3-fach hält besser:

- freiwillige Verpflichtung
- klare Kennzeichnung
- jährliche Kontrolle

Ausgezeichnet aufgetischt

Wo die „Ausgezeichnet aufgetischt“-Tafel zu sehen ist, werden Lebensmittel aus Salzburg bewusst eingesetzt und ihre Herkunft wird transparent gemacht. Gerichte mit herkunftszertifizierten Zutaten können zusätzlich gekennzeichnet werden. So sehen Gäste, wo Regionalität auf den Teller kommt. Eine Übersicht aller teilnehmenden Gemeinschaftsküchen gibt's ab Seite 128.

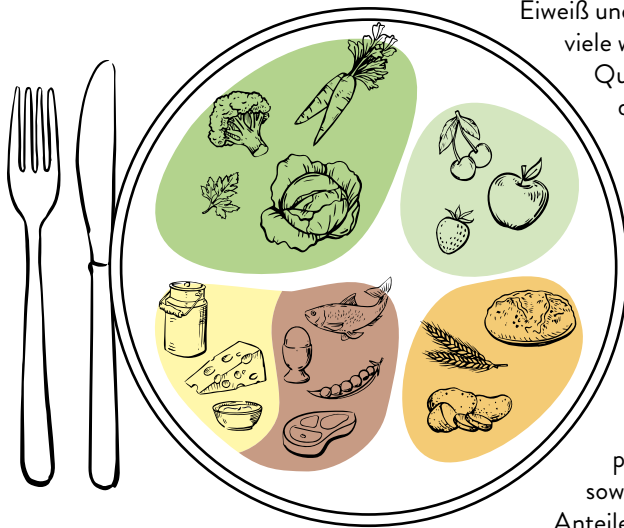
**Ausgezeichnet
aufgetischt!**



REGIONAL, SAISONAL, AUSGEWOGEN

Wie man sich mit Lebensmitteln aus dem Land Salzburg gesund und ausgewogen ernähren kann, zeigt die Initiative „Salzburg isst gut“. Ob Milchprodukte, Fleisch, Gemüse oder Erdäpfel – hier ist von jedem und für alle etwas dabei.

Die große Lebensmittelvielfalt im Land Salzburg macht uns eine ausgewogene Ernährung mit regionalen Produkten relativ einfach. Worauf es dabei ankommt, weiß Diätologin Maria Anna Benedikt. Sie begleitet die Initiative fachlich und legt viel Wert auf alltagstaugliche Empfehlungen: „Möglichst viel frisches Gemüse, ergänzt durch gute Fette wie Öl und Nüsse. Je nach Vorliebe liefern Fleisch oder Hülsenfrüchte wertvolles Eiweiß und Milchprodukte brauchen wir für viele weitere Nährstoffe.“ Dabei steht die Qualität und nicht die Quantität eindeutig im Mittelpunkt. Hochwertige, frische Lebensmittel, Freude am Genuss und Saisonalität sind dabei die besten Zutaten. Ihr zusätzlicher Tipp: „sich zumindest einmal am Tag bewusst Zeit fürs Essen nehmen und dieses in netter Gesellschaft wirklich genießen“.



Das einfache Tellerkonzept

Jede Hauptmahlzeit sollte Gemüse, pflanzliches oder tierisches Eiweiß sowie Kohlenhydrate beinhalten. Die Anteile können dabei ganz nach Vorliebe variieren. Wie einfach das mit regionalen Lebensmitteln umsetzbar ist, zeigen die sieben Teller, die Maria Anna Benedikt für „Salzburg isst

**Bewegung
und Achtsamkeit**

Täglich und regelmäßig

**Alkoholfreie
Getränke**

Täglich ca. 1,5 bis 2 Liter

**Gemüse, Obst
und Kräuter**

Täglich 3 x Gemüse, 2 x Obst

**Getreide
und Erdäpfel**

Täglich zu jeder Hauptmahlzeit

**Verschiedene
Milchprodukte**

Täglich 2 bis 3 Portionen

**Öle, Fette, Nüsse
und Samen**

Täglich ergänzend zum Essen

**Tierisches und
pflanzliches Eiweiß**

Jeweils 2 bis 3 x wöchentlich

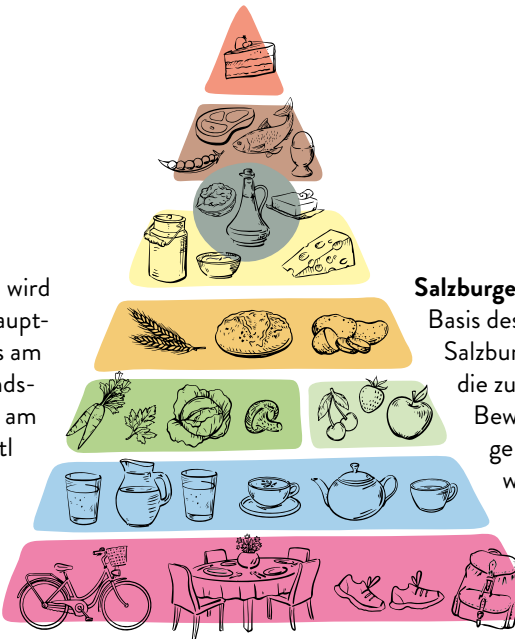
**Süßes und
Knabbereien**

Selten, aber mit Genuss!

gut“ entwickelt hat. Dabei wird jedem Wochentag eine Hauptzutat zugeordnet. So gibt's am Bratl-Tag zum Beispiel Rindsroulade mit Dinkelspätzle, am Erdäpfel-Tag Erdäpfelgröstl mit Spiegelei oder am Gemüse-Tag einen Spinatstrudel mit Joghurt-Sauerrahm-Dip.

Gut kombiniert

In der richtigen Kombi entfaltet sich das Protein vom Hühnereiweiß am besten mit Erdäpfeln, Milch oder Getreide. Und es macht ernährungsphysiologisch Sinn, zu Hülsenfrüchten eine Scheibe Roggenbrot zu essen. Vieles davon, wie das Glas Milch zu Palatschinken, ist altes Wissen, das nun auch wissenschaftlich belegt ist.



Salzburger Ernährungspyramide

Basis des Tellerkonzepts ist die Salzburger Ernährungspyramide, die zudem regelmäßige Bewegung sowie das gemeinsame Essen als wichtige Bestandteile definiert.

Saisonal und regional

Da in erntefrischem Gemüse und unver-

fälschten Produkten besonders viele gute Inhaltsstoffe stecken, sind Lebensmittel aus dem Land Salzburg jedenfalls die richtige Wahl. Welche heimischen Obst- und Gemüsesorten im Jahreskreislauf verfügbar sind, zeigt der Saisonkalender, der gemeinsam mit den Salzburger Gärtnerinnen und Gemüsebauern erstellt wurde.



Salzburg isst gut!

Saisonal und regional schmeckt's am besten: Ob vielseitige Rezepte, die Ernährungspyramide, das „7 Tage“-Tellerkonzept, Tipps oder der Saisonkalender – auf www.salzburgschmeckt.at/uebersicht-isst-gut dreht sich alles um gesunden Genuss!

LAIB MIT SEELE

Jedes Brot ist so gut, wie das Getreide, das drin steckt. Die hohe Handwerkskunst unserer Bäckerinnen und Müller tut das ihrige dazu, um aus Brot echt gutes Brot zu machen. Und davon gibt es im Land Salzburg jede Menge. Durch den Wiederaanbau von Raritäten und die Pflege alter Sorten tragen die Landwirtschaften wesentlich zum Erhalt und der Kultivierung von Getreide im Land Salzburg bei. Folgend einige Spezialitäten, die durch die Einsatzfreude unserer Landwirtinnen und Landwirte neu angebaut, wiederentdeckt oder erhalten wurden.



Welches herkunftszertifizierte Getreide gibt's? Mehr unter:

NEU ENTDECKT



Im Flachgau wurden 2025 erstmals wieder die historischen Getreidesorten Haunsberger Weizen, Haunsberger Roggen und Haunsberger Hafer angebaut. Und das gleich auf fünf Biobauernhöfen: Familie Diethard vom Hof der alten Sorten in Anthering, Familie Scheffenacker in Obertrum, Familie Mackinger in Berndorf, Familie Mösl in Seekirchen und Familie Sommerauer in Eugendorf. Der gemeinsam gegründete Verein „Flachgauer Troadkultur“ möchte regionale Getreidekultur wieder sichtbar und erlebbar machen. Heimische Landgetreidesorten sollen dabei langfristig erhalten, vermehrt und den Menschen wieder zugänglich gemacht werden.

AUS 40 KÖRNERN

Der Laufener Landweizen war eine beinahe verschollene Urgetreidesorte des Salzburger Voralpenlandes, bevor sie aus den letzten 40 verbliebenen Getreidekörnern wieder vermehrt wurde. Seither gilt sie als einzige übrig gebliebene Weizensorte der Region. Das von der Plainfelder Hochmühle Frauenlob sorgsam daraus hergestellte Mehl ist etwa im Biobauernmarkt Aglassing erhältlich. Durch den geringeren Glutenanteil gilt es als besonders gut verträglich.



Sehr BEKÖMMLICH

Auch der Dinkel wird im Land Salzburg vermehrt angebaut. Ob im Pinzgau von Familie Perwein, die 2009 wieder mit dem Getreideanbau begonnen hat, oder von Familie Bamberger im Flachgau, die als Dinkelpioniere Salzburgs gelten und den Urdinkel „Oberkulmer Rotkorn“ kultivieren. Damals in der Region noch gänzlich unbekannt, ist er heute aus der Genuss-Vielfalt Salzburgs nicht mehr wegzudenken.

Hart im NEHMEN

Der Tauernroggen ist eine alpine Getreidesorte, die in ihrer Robustheit ideal zu den rauen Bedingungen des Lungaus passt. Seine Wiederentdeckung vor rund 30 Jahren ist Elisabeth und Peter Löcker vom Sauschneiderhof in St. Margarethen zu verdanken, die dieses vergessene Getreide mit viel Leidenschaft wieder angebaut haben. Das Tauernroggenmehl gibt es zum Beispiel im Mühlenladen der Lerchenmühle in Golling.



GUTES AUS MILCH!

Die Milchwirtschaft hat in Salzburg lange Tradition. Dieses Wissen zeigt sich Tag für Tag in den vielen köstlichen Produkten, die mit Liebe und in traditioneller Handwerkskunst hergestellt werden – von kleinen und großen Betrieben, auf der Alm oder in der Stadt, klassisch oder immer wieder neugedacht, von Kuh, Schaf oder Ziege.

Grundlage für die hochwertigen Produkte wie Almbutter, Rohmilch, Topfen, Käse und Joghurt ist dabei die erhaltene Naturlandschaft im Land Salzburg. Die besondere Artenvielfalt auf den bewirtschafteten Grün- und Weideflächen trägt wesentlich dazu bei. Denn saftige Wiesengräser, würzige Almkrauter und duftendes Heu schmecken nicht nur den Tieren, sondern sorgen auch für den guten Geschmack der vielseitigen Milchprodukte.

Die Herstellung ist dabei geprägt von kleinstrukturierten Familienbetrieben, die oftmals über Generationen mit viel Leidenschaft und persönlichem Bezug zu den Tieren für beste Qualität sorgen. Ein Teil verarbeitet die frisch gemolkene Milch selbst und bietet diese im Direktverkauf an. Aber auch die großen Molkereien setzen auf beste Salzburger Milch. Echter Genuss steht dabei immer an erster Stelle. Das garantiert auch das runde Herkunftssiegel!

EINIGE SPEZIALITÄTEN AUS DEM LAND SALZBURG

WARUM MILCH-PRODUKTE AUS SALZBURG?

- Die vorherrschende Weide- und Almhaltung erhöht den Gehalt an Vitaminen und wichtigen Fettsäuren.
- Würzige Alm- und Wiesenkräuter tragen zum besonders guten Geschmack bei.
- Regionales Einkaufen unterstützt die Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion.
- Besondere Frische durch kurze Transportwege, die auch das Klima schonen.
- Hohe Standards wie z. B. Freilaufvorgaben garantieren mehr Tierwohl.

ALMBUTTER

Wer schon einmal frische Almbutter probiert hat, kann bestätigen: So wird das Butterbrot zum kulinarischen Genuss. Einfach bei der nächsten Wanderung verkosten und gleich mitnehmen!



SCHOTTEN

Der Schotten diente früher als Restlverwertung, um die bei der Milchverarbeitung anfallende Molke bzw. Buttermilch weiterzuverwenden. In Konsistenz und Geschmack erinnert er an Topfen oder Ricotta. Tipp: Schottknocken!



SAUERKAS

Aus der Not eine Tugend gemacht haben die Bauersleute früher zur Zeit der Grundherrschaft. Da sie Butter, Rahm und fette Milch abgeben mussten, entstand diese besondere Spezialität aus 100 Prozent Magermilch.



HEUMILCH

(Bio-)Heumilchbetriebe verzichten gänzlich auf Silage als Futter und lassen die Tiere mindestens 120 Tage auf Wiesen und Almen im Freiluft weiden. Das schmeckt man!



*Eine vielfältige Gemüseauswahl
gibt es zum Beispiel am Dandlhof
in Wals.*

VOM FELD AUF DEN TISCH

Saisonalität heißt auch Vorfreude! Und so freuen wir uns auf die ersten heimischen Erdbeeren, sonnenreife Tomaten, erntefrische Blattsalate, leuchtende Kürbisse und vitaminreiches Sauerkraut. Denn die Salzburger Gemüsebäuerinnen und -bauern bieten zu jeder Jahreszeit beste Qualität und überraschen uns immer wieder mit neuen Sorten. Kein Wunder, dass gleich zwei Regionen als eigene Genuss-Regionen ausgezeichnet sind. Beim Direktverkauf ab Hof und auf den Regionalmärkten wissen wir, wo's herkommt.

WARUM SAISONAL UND REGIONAL?

- Geschmack
- Reifezeit
- Nährstoffe
- Frische
- Qualität
- Klimaschutz



SALZBURGER GEMÜSE GIBT'S

- ab Hof und in Regionalläden
- auf zahlreichen Grünmärkten
- im Einzelhandel und in Supermärkten
- geliefert z. B. in der Stadt von „Fanny Fresh“

Walser Gemüse

Das Paradies für Gemüsefans liegt nahe der Stadt Salzburg, genauer gesagt im Walserfeld. Hier auf den Feldern rund um das Untersbergvorland bauen die Walser Bäuerinnen und Gärtner seit Generationen verschiedenste Sorten an. Neben dem umsichtigen Anbau tut die Natur ihr Übriges zur hohen Qualität. So sind der fruchtbare Boden und das Klima mit ausreichend Regen ideal für den Gemüseanbau und mitverantwortlich für die Auszeichnung zur Genuss-Region. Durch die kurze Zeit zwischen Ernte und Verkauf genießen wir Tomaten, Zucchini, Karfiol, Blattsalate, Paprika oder das bekannte Walser Kraut frisch vom Feld und voll mit wichtigen Vitaminen.

Lungauer Eachtling

Ob Eachtling oder Ächtling genannt, die Erdäpfel sind jedenfalls eine Besonderheit, die traditionell im Lungau beheimatet ist. Das raue Klima, kühle Nächte und viele Sonnenstunden tragen mit dem naturbelassenen, sandigen Urgesteinsboden zu dem kräftigen Aroma bei, das die Eachtling so beliebt macht.

Nicht umsonst gibt es seit 2005 die Genuss-Region Lungauer Eachtling. Dank der zahlreichen Landwirtschaften, die liebevoll alte Sorten kultivieren, können wir Eachtling mit so klingenden Namen wie Ditta, Evita, Ostara oder Melody genießen.

Fernes so nah

Zwischen den klassischen heimischen Gemüsesorten entdecken wir auf dem Markt immer wieder Neuigkeiten. So gedeihen in heißen Sommern bei uns mittlerweile Melonen, wird Ingwer und Zitronengras angebaut oder gesellen sich zu italienischen zuweilen auch Artischocken aus Salzburg. Früher Exotisches wie Aronia-beeren, Pak Choi oder Shiitake-pilze sind inzwischen auch im regionalen Angebot selbstverständlich.

Tipp: Es lohnt sich, mit den Standlerinnen und Standlern ins Gespräch zu kommen. Hier gibt's zuweilen Gemüsesorten, von denen wir nicht gedacht hätten, dass ihre Herkunft das Land Salzburg ist.

FRISCHE VITAMINE?
SCHAU IN DEN
SAISONKALENDER!



Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Alle Bio-Angebote
auf einer Karte
www.biomaps.at

in einem Guide
Bio-Einkaufsführer Salzburg*



Einkaufen



Genießen



Übernachten



Erleben

* Den aktuellen Bio-Einkaufsführer von Salzburg einfach kostenlos anfordern unter salzburg@bio-austria.at

JA ZUM TIERWOHL!



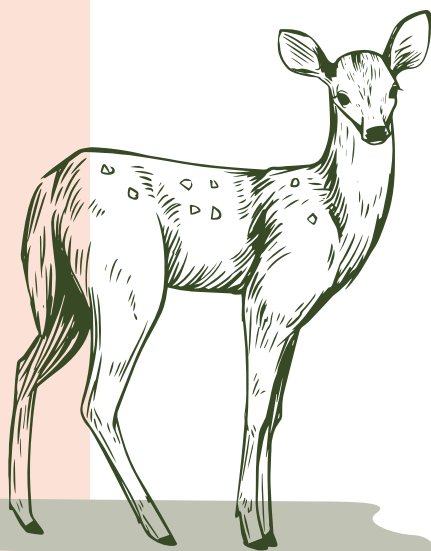
Am Fischhof im Tennengau wird neben Ziegenmilch auch das Ziegenfleisch zu feinen Produkten verarbeitet.

Bei den Betrieben, die das Salzburger Land Herkunftszertifikat führen, wird Tierwohl großgeschrieben. Das zeigt sich in vielen Aspekten: ob in der artgerechten (Bio-)Haltung mit modernen Ställen, viel Auslauf und natürlichem Futter oder bei den möglichst kurzgehaltenen Transportwegen und der stressfreien Schlachtung.

Dafür wurde oftmals in eigene Schlachträume investiert oder wird mit umliegenden Metzgereien zusammengearbeitet. Neben hochwertigem Frischfleisch von Rind, Lamm, Schwein, Ziege und Geflügel werden auch Produkte wie verschiedenste Würste, Speck und Schinken hergestellt.

SALZBURGER SCHWEINEFLEISCH? GIBT'S!

Auch wenn die Schweinehaltung im Land Salzburg nicht wirklich Tradition hat, finden wir dennoch einige Schweinemastbetriebe. Zudem gibt es immer wieder Landwirtschaften, die Schweine mit am Hof oder auf der Alm halten. Und das auch aus nachhaltigen Gründen. Wie z. B. bei der Dorfkäserei Pötzelsberger in Adnet, die das Nebenprodukt Molke an ihre Mastferkel verfüttert. Weiters finden sich immer wieder Spezialitäten der Rassen Duroc, Schwäbisch Haller Landschwein oder Mangalitzas Wollschwein.



WEIDMANNSDANK

Wildfleisch hat bei vielen Genuss-Menschen einen fixen Platz in der saisonalen Küche. Durch die hohe Kunst der Veredelung können wir das feine Wildfleisch zudem ganzjährig genießen, z. B. als Hirschrohschinken, Rehkäsekrainer oder feine Wildpasteten. Neben anderen Produzentinnen und Produzenten stellt die Genuss-Region Pongauer Wild dabei Qualität und Frische in den Mittelpunkt. Durch die Zusammenarbeit der regionalen Jägerschaft mit umliegenden Metzgereien entstehen so feine Produkte wie Chilisalami mit Wild, Rehbosna oder Hirschbänder.

PUTE, WACHTEL & CO.

Ob Bioputen, Weidegänse, Enten oder verschiedenste Hühnerrassen: Beim herkunftszertifizierten Geflügel gibt es in Salzburg eine vielfältige Auswahl. Allen gemein ist, dass sie sich auf der Weide oder auf artgerechten Freilaufflächen tummeln, bestes Futter genießen und ein rundum glückliches Leben führen. Da das Fleisch oftmals nur saisonal verfügbar ist, ist gerade vor den Weihnachtsfeiertagen eine Reservierung empfehlenswert!





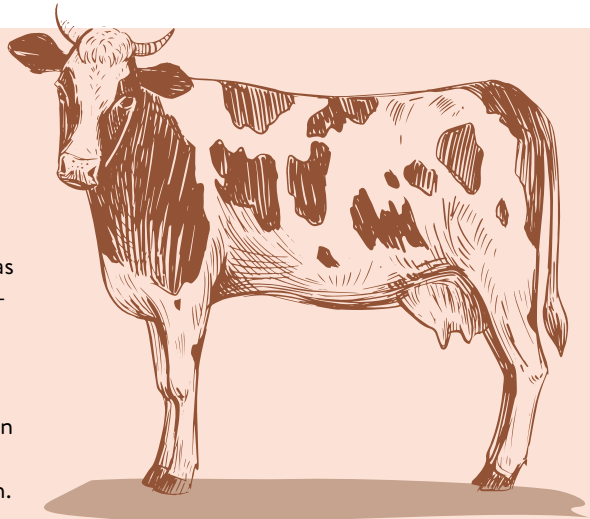
HOCH AM BERG

Immer größerer Beliebtheit erfreut sich das Lammfleisch in Salzburg. Neben vielen kleineren Landwirtschaften, die Lamm anbieten, kann man bestes Fleisch aus der Nationalparkregion Hohe Tauern bei der Genossenschaft Tauernlamm erwerben. Die Tiere wachsen auf den Bergbauern-

höfen in ihrer natürlichen Umgebung heran, weiden auf kräuterreichen Bergwiesen und werden stressfrei geschlachtet. Wohl in Salzburgs Bergen fühlen sich auch die Ziegen, deren hochwertiges Fleisch als Schinken und Würstel oder frisch als Kitzfleisch angeboten wird.

DER KLASSIKER

Das Fleckvieh ist die am meisten verbreitete Rinderrasse im Land Salzburg. Tradition hat vor allem das Pinzgauer Rind, das in vielen Landwirtschaften für die Milch- oder Fleischproduktion gehalten wird. Salzburger Rinder fühlen sich auf den heimischen Almen und Weiden besonders wohl und liefern daher qualitativ hochwertiges Rindfleisch. Neben diesen Klassikern gibt es immer öfter auch andere Rassen wie Black Angus oder Schottische Hochlandrinder, deren Fleisch zart und aromatisch schmeckt.



Fleisch mit SalzburgerLand
Herkunfts-Zertifikat? Gibt's hier:



FRISCH GEFISCHT...



schmeckt's am besten. Was beim Urlaub am Meer gilt, genießen wir gerne auch daheim. Bachforelle und Saibling zählen dabei zu den beliebtesten Fischarten aus Salzburgs klaren Gewässern. Und wenn es einmal etwas Besonderes sein soll, bieten unsere herkunftszertifizierten Fischereibetriebe auch heimische Wassertiere wie Flusskrebse oder feinen Kaviar an. Hier eine kleine Übersicht:

Bachforelle

Die Bachforelle schmeckt köstlich gebraten und eignet sich auch wunderbar zum Räuchern. Ihr Lebensraum ist kaltes, klares Wasser. Gibt's auch aus biologischer Zucht.

Seeforelle

Diese Fischart ist der Bachforelle sehr ähnlich und teilweise kaum von ihr zu unterscheiden. Aufgrund ihrer Größe eignet sie sich gut zum Filetieren.

Regenbogenforelle

Der beliebte Speisefisch wächst in kaltem Wasser langsam heran und verfügt dadurch über festeres Fleisch. Dieses ist zart weiß und hat einen milden Geschmack.

Saibling

Das zart hellrote Fleisch schmeckt besonders fein. Ob gegrillt, im Ofen oder in der Pfanne gebacken oder geräuchert – ein echter Genuss aus der Region.

Saiblingskaviar

Saiblingskaviar genießen wir saisonal im Winter, zu besonderen Anlässen und nahezu pur. Denn der Rogen wird vor dem Verzehr nur mit Wasser gereinigt und leicht gesalzen.

Flusskrebse

Aus Wildfang sind Flusskrebse saisonal im Herbst verfügbar. Der Geschmack ist zart, leicht nussig und lieblich. Beim Kochen nehmen sie eine leuchtend rote Färbung an.

WO GIBT'S DAS?

Mehr dazu auf unserer Website:





KLEINE KRAFTPAKETE



Hülsenfrüchte liefern viel pflanzliches Eiweiß und sind in einer ausgewogenen Ernährung genauso wichtig wie gesunde Fette und Mineralstoffe aus Nüssen und Samen. Wie gut, dass es Landwirtschaften und Initiativen gibt, die versuchen, diese wieder bei uns heimisch zu machen – ob im Lungau, Pongau oder Flachgau.



Die Bohne ist eines der ältesten Lebensmittel und wurde früher viel bei uns angebaut. Familie Bauer vom Weberhof im Lungau hat sich vor einigen Jahren vorgenommen, die original Lungauer Sau-bohne wieder zurück nach Salzburg zu bringen. Und das mit Erfolg! Dass sie auch auf über 1.250 Metern Seehöhe bestens gedeiht, wusste übrigens schon Andreas Urgroßvater, der sie damals als wichtigen Eiweißlieferanten für Tier und Mensch angebaut hat. Mit ihrem zart-speckigen Geschmack ist sie vielseitig einsetzbar und harmoniert ganz traditionell mit Speck ebenso wie mit zahlreichen Gemüsesorten in der modernen Küche. Tipp: Frisches Bohnenkraut dazugeben!



Ebenfalls mit Bohnen beschäftigt sich Emil Platzer vom Biohof Gschwendt im Pongau. Neben verschiedensten alten Getreidesorten baut er in sorgsamer Handarbeit die Sorten „Black Turtle“ und „Rotholzer Trockenbohne“ an. Diese schmecken im Chili ebenso gut wie als Aufstrich.

Ein weiteres Projekt sind die Trockenerbsen, die reich an Eiweiß sind und sich ideal für vegetarische Gerichte eignen. Dafür werden die Samen der normalen Gartenerbse getrocknet und in der umweltfreundlichen Mehrwegflasche verkauft.

Als Pilotprojekt für Hülsenfrüchte allgemein haben sich auch Schülerinnen und Schüler der HBLA Ursprung am Anbau auf Flachgauer Feldern versucht. So wurden im Herbst 2024 die ersten Linsen und Kichererbsen geerntet – und damit der Beweis erbracht, dass mit Einsatzfreude und Innovationsgeist vieles möglich ist.



GEWUSST?

Hülsenfrüchte sind die einzigen Pflanzen, die Stickstoff aus der Luft gewinnen können und so auf natürliche Weise die Bodenfruchtbarkeit verbessern.

EI, EI, EI

In Bioqualität, aus Freiland- oder Bodenhaltung, mobil vom Wanderhuhn oder aus dem konventionellen Stall – im Land Salzburg gibt es eine vielseitige Auswahl an Eiern. Neben der artgerechten Haltung tragen auch die Qualität des Futters und die Frische zum besonders guten Geschmack bei. Auch das ist ein Grund, beim Eierkauf auf die Herkunft zu achten.

Zartes Hellgrün, liches Türkisblau, elegantes Cremeweiß oder sattes Rotbraun: Mit diesen natürlich bunten Farben überraschen uns die Hühner nicht nur zu Ostern. Denn je nach Rasse legen sie auch Eier in verschiedenen Farbnuancen. Auch in den klassischen Farben genießen wir in Salzburg beste Qualität. Hier haben glückliche Hühner ausreichend Platz zum Scharren, Picken oder Sandbaden und können sich ihr Futter selber suchen. Und das an verschiedensten Orten, denn



Eine Vielzahl an Legehennen tummelt sich im Land Salzburg, wie hier am Oberbrandstatthof in Thalgau.

immer öfter sieht man auch mobile Hühnerställe auf den Salzburger Wiesen stehen.

Klein, aber oho!

Hübsch gesprenkelt, vollgepackt mit guten Nährstoffen und besonders schmackhaft – Wachteleier haben längst ihren Weg in unseren Alltag gefunden. Wie gut, dass es im Land Salzburg Betriebe gibt, die diese direkt ab Hof verkaufen bzw. über ausgewählte Läden vertreiben. So hat zum Beispiel der Unterholzhof in Seekirchen

seinen Hof ganz auf die zierlichen Tiere umgestellt und füttert diese rein mit biologisch erzeugtem Futter. Schutz vor Marder und Habicht bieten dabei die großzügigen Volieren. Auch am Mayrhof in Bad Vigaun genießen Wachteln eine artgerechte Haltung mit viel Platz zum Verstecken.

Tipp:
Neben der Herkunft auf die Kennzeichnung achten!
0=Bio, 1=Freiland,
2=Boden
Die Käfighaltung ist in Österreich verboten.

BUNTE VIELFALT

Ob Brennholz, Holzspielzeug, Räucherwerk, Schnittblumen und Sträucher, Kräuter und Gemüsejungpflanzen oder Kuscheliges aus Wolle – diese und viele weitere Produkte gibt es auch mit dem SalzburgerLand Herkunftszertifikat ausgezeichnet. So können wir die schönen Dinge des Lebens auf kurzem Wege einkaufen und das freut auch das Klima. Folgend ein paar Beispiele.



Einfach gemütlich

Ob knisterndes Kaminfeuer, flackernde Feuerschale oder handgemachtes Spielzeug: Brennholz sowie andere Holzprodukte aus dem Land Salzburg stehen für heimische Qualität sowie eine natürliche und verantwortungsvolle Verarbeitung. Brennholz gibt es etwa am Karnerhof, Tannenzweige bei Blumen Kral und Holzstöckel beim Aicherbauer. Für feinen Duft daheim sorgen auch Bergbauernlavendelöl aus dem Pongau oder Räucherwerk aus dem Flachgau.

Im Jahreskreislauf

Auch bei den Pflanzen gilt: Regional gekauft, macht mehr Freude! Die ersten Tulpen zum Valentinstag, zarte Jungpflanzen im März, bunte Balkonblumen und aromatische Küchenkräuter im Frühsommer – viele der Salzburger Gärtnerinnen und Gärtner versorgen uns das ganze Jahr über mit selbst gezogenen Pflanzen und Blumen. Und wenn der Winter kommt, freuen wir uns über leuchtende Weihnachtssterne, tiefgrüne Tannenzweige oder Glücksklee für den Jahreswechsel.

100 Prozent aus Salzburg

Auch sonst bieten Salzburgs Landwirtschaften und Betriebe vielseitige Non-Food-Produkte. Von Hundefutter über Bienenwachs bis hin zu innovativen Produkten zum Garteln. Findige wie Familie Quehenberger machen aus Schafwolle ökologische Pellets als Düngemittel, die Stadtmkerei Greimel sammelt Bienenweidesamen und auf der AlpakaAlm wird Wolle zu praktischen Pflanzsäcken verarbeitet. Alle Produkte tragen dabei das runde Herkunftssiegel.



Was gibt's alles aus regionaler Produktion?
Hineinschnuppern lohnt sich!

AUS STADT, LAND, BERG

Ob aromatischer Wald-, süßer Blüten- oder kräftiger Gebirgshonig: Im Land Salzburg gibt's immer mehr Imkerinnen und Imker, sodass hochwertiger Honig nahezu direkt vor der Haustür erhältlich ist. Regionaler geht's kaum! Durch ausgewählte Standorte, oftmals in der unberührten Natur hoher Gebirgslagen, schmeckt der Honig je nach Imkerei und Lage zudem unterschiedlich und trägt damit zur Geschmacksvielfalt bei. Neben verschiedensten Sorten werden auch Honigprodukte wie Met, Blütenpollen oder Bienenwachskerzen hergestellt.

VON LÖWENZAHN BIS ALMROSEN

Im Land Salzburg finden wir reinsortigen Honig aus Löwenzahn, Lindenblüte, Weißtanne, Ahornblüte oder in den Gebirgsgauen auch Almrosen. Zudem gibt es Blüten- und Waldhonig gemischt, verfeinert mit Walnüssen, Hanf- und Brennesselsamen oder streichart als Cremehonig. Viele der Bienenstöcke haben je nach Jahreszeit unterschiedliche Standorte und befinden sich auf bis zu 2.000 Metern Höhe.

AUS DER LANDESHAUPTSTADT

Auch im urbanen Raum gibt es durch die vielen öffentlichen und privaten Gärten für Bienen eine große Vielfalt an Pflanzen. Diese wird zum Beispiel von der Stadtimkerei Greimel und ihren rund 1 Millionen Bienen genutzt. Das Sammelgebiet erstreckt sich dabei über drei bis sechs Kilometer rund um die Stöcke im Raum Maxglan. Das Ergebnis: feinsten Stadthonig in Bioqualität!

ALTES WISSEN NEU ENTDECKT

Sauerhonig, auch als Oxymel bekannt, war bereits in der Antike verbreitet und wird heute gerne wieder hergestellt. Dazu wird hochwertiger Honig mit Essig und Heil- oder Almkräutern gemischt. Durch die guten Inhaltsstoffe soll das Honigprodukt unter anderem das Immunsystem stärken und sich positiv auf die Verdauung auswirken. Mit Mineralwasser gemixt, ein ideales Erfrischungsgetränk – und passend auch für den einen oder anderen Cocktail.



Honig ist übrigens eines der meistgefälschten Lebensmittel! Das Herkunftszertifikat garantiert, dass dieser aus Salzburg stammt.



SalzburgMilch

Premium für alle.



DIE PREMIUM MILCHMACHER

milch.com

UNSERE PRODUZENTINNEN

Die folgenden 354 landwirtschaftlichen Betriebe und Manufakturen sind Teil der großen „Salzburg schmeckt“-Familie. Diese gemeinsame Leidenschaft für Regionalität und echten Genuss machen sie mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat auf ihren Produkten sichtbar.

AKTUELLE
INFOS:



Jetzt zertifizieren lassen

Für alle Fragen rund um die Auszeichnung mit dem runden Siegel steht das Team des Salzburger Agrar Marketing gerne zur Verfügung.

www.salzburgschmeckt.at

ZEICHENLEGENDE

Ab-Hof, Automat,
Hofladen, Selbstbedienung



Hauszustellung



Versand



Onlineshop



Einzelhandel, Markt



Almausschank



EU-Bio



BIO AUSTRIA



Hier geht's zu
allen Betrieben.



Babingerbauer

Herbert Haiml

Gemüse liegt Familie Haiml quasi im Blut. Durch die langjährige Erfahrung und Leidenschaft im Gemüsebau, gibt es eine breite Produktpalette: von Salat, Karotten und Kraut bis zu Tomaten und Melonen, immer ergänzt durch neue Sorten. Verkauft wird ernetzfrisch ab Hof und auf der Schranne!



Kirchengasse 11, 5020 Salzburg
+43 662 440629
herbert@haiml-gemuese.at

Der Bienenschwarm

Slavo Petkovic

Die Bienenstöcke des kleinen Imkerei-betriebes von Slavo und Leonie befinden sich im Großraum Salzburg/Hallein. Das Sortiment reicht von reinem Blütenhonig, der aus Blütennektar gewonnen wird, bis hin zum intensiven Waldhonig, aus Honigtau. Im Online-Shop gibt's Honig sowie Kerzen!



Kreuzbrücklweg 9/8, 5020 Salzburg
+43 660 4358587
honig@derbienenschwarm.at
www.derbienenschwarm.at

Dorfmetzgerei Helmut Karl

Helmut Karl

Die Dorfmetzgerei Karl steht für hervorragende Fleisch- und Wurstqualität, Partyservice und Grill-Kurse. Zusätzlich gibt's im Stüberl täglich frisch gekochte Tagesmenüs zum dort essen oder mitnehmen. Helmut ist übrigens internationaler Barbecue- und Grillmeister und gibt sein Wissen gerne weiter.



Lieferinger Hauptstraße 102, 5020 Salzburg
+43 662 431462
info@helmutkarl.at
www.helmutkarl.at

Fanny Fresh Salzburg

Fanny Fresh Salzburg liefert regionales Obst und Gemüse – saisonal, CO₂-neutral und im Pfandsystem. Franziska und Michael arbeiten eng mit Landwirtschaften rund um Salzburg zusammen. Geliefert wird immer dienstags, und ganz flexibel im Rhythmus. Besonders beliebt: die Snackbox fürs Büro.



info@fanny-fresh.com
www.fanny-fresh.com

Feinkostmetzgerei Wimmer

Roman Wimmer

Die Feinkostmetzgerei, vormals Knoll, besteht seit mehr als 100 Jahren in Salzburg-Maxglan. Neben der Metzgerei wird ein eigener Viehhandel betrieben und mit den Landwirtschaften besteht persönlicher Kontakt. Das Fleisch kommt ausschließlich aus dem Flachgau und dem Mondseer Raum!



Maxglaner Hauptstraße 14, 5020 Salzburg
+43 662 827825
info@wimmerfleisch.at
www.wimmerfleisch.at

Fleisch und Wurstwaren Lettner

Engelbert Lettner

Familie Lettner steht seit mehr als 100 Jahren für regionale Zutaten, handwerkliches Können und hohe Qualität bei der Verarbeitung. Das Rind- und Schweinefleisch kommt dabei direkt aus der Umgebung, zudem werden nur Naturgewürze und eigene Mischungen verwendet. Tipp: die Schinkenspezialitäten!



Wolfgangseestraße 19, 5023 Salzburg
+43 662 640188
info@e-lettner.at
www.e-lettner.at

Gabelmacher

Maria Putzhammer

Auf dem Traditionshof baut Familie Putzenhammer vielseitiges Gemüse im Freiland und Glashaus an. Nützlinge sorgen für gesunde Pflanzen, hochwertige Böden für guten Geschmack. Verkauf: Mo und Mi nachmittags, Fr ganztags. Im Hofladen gibt es auch Sauerkraut, Pestos, Eingelegtes und Sugo.



Törringstraße 14, 5020 Salzburg
+43 676 9217540
maria.putzhammer@aon.at
www.hofladen-putzhammer.at

Gärtnerei Zmugg

Der Familienbetrieb produziert nahezu alle Pflanzen selbst. Ob Küchenkräuter, Balkon und Beetblumen oder Zierpflanzen. Die Gärtnerei kauft Jungpflanzen wie etwa bewurzelte Stecklinge und zieht sie bis zum verkaufsfertigen Produkt. Rund 250.000 Topfpflanzen pro Jahr werden so gezogen!



Kobergerweg 1, 5020 Salzburg
+43 662 820763
office@gaertneri-zmugg.at
www.gaertneri-zmugg.at

Geisbichlgut

Katharina Lettner



Als biologischer Heumilchbetrieb mit Montafoner Braunviehkühen, Muttersauen, Mutterschafen und Legehennen vermarktet Familie Lettner viele Milch- und Fleischprodukte sowie Eier direkt ab Hof. Saisonal gibt's auch regionale Fleischpakete vom Schwein, Rind, Kalb oder Lamm zu kaufen!



Geisbichlweg 10, 5023 Salzburg
+43 664 1451190
katharina_lettner@gmx.at

Genuss.Fleischerei Walter

Hans Walter

Die Fleischhauerei Hans Walter bietet eine große Grillauswahl sowie fachkundige Beratung. Hans ist Fleischermeister aus Überzeugung und sein Leberkäse weit über die Stadtgrenzen bekannt und beliebt. Tipp für spontanen Fleischgenuss: der SB-Automat Walter's Genuss.Schmiede!



Langmoosweg 1, 5023 Salzburg
+43 662 661835
info@hanswalter.at
www.hanswalter.at

Salzburger Blumenhof

Die einzige Genossenschaft der Gärtner aus Salzburg und Umgebung vermarktet seit 1968 in der Saison die hochwertige regionale Ware der Mitglieder. Dazu zählen: Gärtnerei Lindner, Lindner Gemüseanbau, Gärtnerei Deisl, Gärtnerei Zmugg, Gastager GmbH, Gärtnerei Pleitner und Jungpflanzen Gerl.



Mehrlgutweg 29, 5020 Salzburg
+43 662 8304020
office@salzburger-blumen.at
www.salzburger-blumen.at

SalzburgerLand Ei

Die Hennen für das SalzburgerLand Ei leben in Wohlfühlställen, bekommen vorrangig heimisches Getreide und regelmäßige tierärztliche Betreuung. Die Marke steht für regionale, natürliche und nachhaltige Eier – erhältlich im gutsortierten Handel. Ein besonderes Erlebnis ist der „Kauf ab Hof“!



Schwarzstraße 19, 5020 Salzburg
+43 662 870571253
buppenhauser_landei@aon.at
www.salzburgerland-ei.at

SalzburgMilch



Die drittgrößte Molkerei Österreichs verarbeitet ausschließlich Milch aus Salzburg und dem angrenzenden Oberösterreich. Mehr als die Hälfte davon zu „Spezialmilch“-Sorten, wie Bio-Heumilch mit zusätzlichen, speziellen Haltungs- und Fütterungskriterien. Sie ist zudem Pionier bei der Tiergesundheit.



Milchstraße 1, 5020 Salzburg
+43 662 24550
office@milch.com
www.milch.com

Stadtimkerei Greimel

Karoline Greimel



Auf ihrer Dachterrasse hat Karoline vor mehr als 25 Jahren begonnen, Bienen zu halten. Mittlerweile sind über eine Million Bienen in ihrer Obhut. Der Stadthonig ist besonders vielfältig im Geschmack und ist bio-zertifiziert. Ebenso im Bioqualität erhältlich Wander-, Creme- und Wabenhonig.



Glangasse 9, 5020 Salzburg
+43 699 17172217
stadtimkerei.greimel@gmx.at
www.stadtimkerei-greimel.at

Stoibergut

Christian Glück

In ihrer vielseitigen Landwirtschaft erzeugt Familie Glück Milchprodukte wie Frischkäse, Topfen und Joghurt sowie Weizen und Mehl, verschiedenstes Gemüse, Rind- und Kalbfleisch und Eier. Zudem bäckt Carmen mit Leidenschaft und gibt dieses Wissen gerne in Kursen weiter. Tipp: Schule am Bauernhof!



Hinterfeldstraße 22, 5020 Salzburg
+43 664 5232354
christian.glück@gmx.at
backenmachtgluecklich.shop

Salzburg schmeckt – das Magazin

Das „Salzburg schmeckt“-Magazin bietet viele spannende Geschichten rund ums Salzburger Genusshandwerk und stellt dabei die Menschen in den Mittelpunkt: Ob Hof und Handwerk, Wirtshaus oder Alm, Produkte oder Lebensmittel, hier ist alles 100 % regional. Dazu gibt's viele Rezepte und praktische Tipps!

Erhältlich am Kiosk, bei allen „Salzburg schmeckt“-Partnern oder auf www.salzburgschmeckt.at



2x jährlich!
Im Abo
kostenlos.



Fotos: Hubert Bergauer

IM EINKLANG MIT DER NATUR

Tipp:
persönliche
Beratung
vor Ort

Gesunde Bäume sind essenziell für uns und unser Klima, deshalb brauchen sie gute Pflege. Baumpflege Huber aus Wals steht für professionelle und durchdachte Arbeiten rund um Baum, Strauch, Hecke und Forst. Dabei bilden langjährige Erfahrung, fachliche Einschätzung und individuelle Beratung die Grundlage jeder Maßnahme. „Ein Baum ist mehr als nur Teil des Gartens“, so Baumexperte Michael Huber. „Er wächst über Jahrzehnte, prägt seine Umgebung und benötigt zur richtigen Zeit die richtige Pflege.“

BAUMERHALTUNG IM FOKUS

Das Angebot umfasst die Baum- und Jungbaumpflege, den Obstbaum-, Hecken- und Strauchschnitt sowie Forstarbeiten. Gerade die fachgerechte Pflege junger Bäume schafft die Basis für eine gesunde Entwicklung und langfristige Stabilität. Ein besonderer Fokus liegt auch auf dem Erhalt von Bäumen. Durch gezielte Maßnahmen wie Totholz-entfernung, Rückschnitt oder Kronensicherung lassen sich Sicherheit, Vitalität und Standfestigkeit oftmals langfristig gewährleisten. Ist eine Baumfällung unvermeidbar, begleitet Michael Huber diese von der Planung bis zur Umsetzung. Bei Bedarf unterstützt Baumpflege Huber die Kundinnen und Kunden auch bei der Abwicklung von notwendigen Genehmigungen und Anträgen. Das Ziel dabei ist klar: Eine saubere Ausführung und fundierte Entscheidungen führen zu nachhaltigen Ergebnissen für Mensch und Natur.

Jetzt anfragen unter:
www.baumpflege-huber.at | T 0660 31 41 912

Adambauer

Familie Eisl

Der Adambauernhof wurde erstmals 1450 urkundlich erwähnt und wird seit dieser Zeit durchgehend bewirtschaftet. Bereits in den 1970er Jahren wurde der Betrieb auf Legehennen umgestellt und die Eier aus Freiland- und Bodenhaltung werden seit jeher in der Wolfgangsee-Region zu 100 % direktvermarktet.

Adamgasse 3, 5342 Abersee-St. Gilgen
+43 650 9152954
office@adambauer.eu



Eisl Bio-Schafmilch-Spezialitäten

Familie Eisl

Der mehrfach ausgezeichnete Bio-Bauernhof produziert hochwertige Schafmilchprodukte, die sich durch ihr vollmundiges und cremiges Aroma auszeichnen. Neben feinstem Frischkäse umfasst das Sortiment Joghurt, Eis, Molke, Topfen und Rohmilch. Tipp: Im Hofladen „Wolke 7“ beim Melken zusehen!

Farchen 24, 5342 Abersee
+43 6227 28028
office@seegut-eisl.at
www.seegut-eisl.at



Frutteria - Obst und Gemüse

Frutteria GmbH

Kurze Wege, frische Qualität und eine klare Herkunft, das zeichnet das Obst und Gemüse aus, das direkt an die Gastronomie geliefert wird. Viele saisonale Salate, Kräuter, Kohl-, Wurzel- und Kürbisgemüse oder Kartoffeln stammen dabei von Landwirtschaften aus der Genussregion Walserfeld.

Sonystraße 8, 5081 Anif
+43 664 5439944
info@frutteria.at
www.frutteria.at



Kastnerbauer - HofgreisslerEi

Nicole und Bernhard Leitner

Mit viel Liebe und Leidenschaft betreiben Nicole und Bernhard ihre Biolandwirtschaft auf 38 Hektar. Neben dem Mutterkuhbetrieb leben im mobilen Hühnerstall glückliche Legehennen. Die frischen Bio-Eier und weitere regionale Erzeugnisse gibt es im Hofladen und im SB-Automaten!

Römerstraße 8, 5081 Anif
+43 664 5286450
nb.leitner05@gmail.com
www.kastnersbioeier.at



Goisbauer - SalzburgerLand Ei

Gabriele und Martin Leberer

Beim Goisbauer leben rund 2.500 Legehennen in artgerechter Haltung. Das große Areal mit Wiesen und Bäumen bietet den Hühnern genug Möglichkeiten zum Scharren sowie Sonnenschutz. Verkauft werden die Freiland Eier im Lebensmitteleinzelhandel unter der Marke SalzburgerLand Ei.

Wurmassing 3, 5102 Anthering
+43 6223 2546
c.leberer@gmx.at
www.saltzburgerland-ei.at



Biogut Oberwald

Alexander Diethard

Familie Diethard setzt aus Überzeugung auf den Erhalt und die Kultivierung alter, nahezu vergessener Getreidesorten. Unter anderem werden hier „Haunsberger“ Roggen, Weizen, Hafer, Dinkel und die Urform Binkel nach biologischen Richtlinien angebaut. Zudem gibt's Frischobst sowie Säfte und Essige.

Wald 2, 5102 Anthering
+43 664 2025679
info@hofderaltensorten.at
www.hofderaltensorten.at



Kernbauer & Kernei's Mostheuriger

Familie Muckenhammer

Beim Kernei vereint die Familie Muckenhammer Bauernhof, Mostheurigen und 3-Sterne-Hotel Garni. Fleisch und Fisch werden in der eigenen Metzgerei veredelt, dazu gibt's Apfel-Birnen-Most und regionale Schmankerl. Auf Voranmeldung werden Brenneinführungen und Bradlessen angeboten.



Bahnhofstraße 11, 5102 Anthering
+43 664 4263408
kontakt@kernei.at
www.kernei.at

Seppengut

Veronika und Josef Spitaler



Erstmals 1896 urkundlich erwähnt, wurde der kleine Bauernhof 2006 von Veronika und Josef von Veronikas Eltern übernommen. Dabei haben die beiden ihre Berufung mit den Bio-Weidegänsen und Bio-Puten gefunden, welche sie mit Leidenschaft hegen und pflegen. Tipp: Am besten vorbestellen!

Berg 12, 5102 Anthering
+43 664 1850820
info@biohof-seppengut.at
www.biohof-seppengut.at

Sperlbauer

Josef und Maria Hillerzeder



Als einer der ersten Betriebe wurde der Sperlhof bereits 1998 als Betrieb für artgerechte Tierhaltung ausgezeichnet. Rund 60 Schweine und etwa 3.000 Legehennen leben dort mit viel Auslauf und artgerechter Haltung. Gefüttert wird in bester Qualität, vieles wird direkt am Hof verarbeitet.



Wurmassing 4, 5102 Anthering
+43 6223 2295
info@sperlbauer.bio
www.sperlbauer.bio

Verein Flachgauer Troadkultur



Die „3 Haunsberger“ galten lange als verschwunden. Seit 2026 werden die historischen Salzburger Getreidesorten von den Familien Diethard, Mackinger, Mösl, Scheffenacker und Sommerauer wieder angebaut. Im Mittelpunkt stehen der Haunsberger Hafer, Roggen und Weizen.



Wald 1 & 2, 5102 Anthering
+43 664 2025679
alexander.diethard@brainbehind.com

Bauer z'Feichten

Franz und Kirsten Kreiseder

Hier bekommen die Hühner bestes ausgewogenes Futter, gentechnikfrei und ohne Antibiotika. Sie haben täglich Auslauf auf den großflächigen Wiesen, können nach Lust und Laune picken, scharren und sandbaden. Somit ist beste Ei-Qualität gewährleistet. Erhältlich im Hofladen oder praktischen Eierautomaten.



Feichten 4, 5165 Berndorf
+43 699 11328220
franz.kreiseder@gmx.at
www.kreiseder-wieseneier.at

Brot.Wert

Alexander Hock



Zeit und Liebe sind das A und O der Brotmanufaktur. Durch die besonders lange Teigruhe und die Sauerteigvielfalt wird das Brot auf natürliche Weise aromatisch, bekömmlich und bleibt länger frisch. Erhältlich im Laden in Berndorf und an zahlreichen regionalen Verkaufsstellen.

Am Bäckerweg 3, 5165 Berndorf
+43 650 9821209
hallo@brotwert.at
www.brotwert.at

Hausl Wall

Robert Haberl



Familie Haberl bietet nachhaltiges Bio-Kalb-
fleisch an. Die Kälber werden dabei ganz ohne
Kraftfutter und Milchaustauscher aufgezogen.
Großer Wert wird zudem auf eine stressfreie
Schlachtung gelegt. Die Verarbeitung erfolgt
in unmittelbarer Hofnähe, um kurze Trans-
portwege zu gewährleisten.



Wall 3, 5165 Berndorf
+43 664 75043295
robert_haberl@gmx.at

Imkerei Martin Hinterhauser

Martin Hinterhauser

Der in bester Handwerkstradition hergestellte
Honig von Wald, Berg und Wiesen sorgt für
echten Genuss: Ob sortenrein von Ahorn-,
Löwenzahn- und Lindenblüten, von der
Weißtanne oder Edelkastanie, als Wald-,
Creme-, oder Hochgebirgshonig. Tipp:
Hauszustellung im Umkreis von 40 km.



Dorfbeuern 112, 5152 Dorfbeuern
+43 650 2426918
martin.hinterhauser@sbg.at

Dorfmetzgerei Baischer

Gabriele Baischer

Im Jahr 2005 übernahm Gabriele gemeinsam
mit ihrem Bruder den elterlichen Betrieb und
betreibt nun mit Tochter Anna als geprüfter
Fleischer-Meisterin die Dorfmetzgerei. Das
Sortiment umfasst hausgemachte Würste
ebenso wie Geflügel aus der Region, ver-
schiedenste Käse und andere feine Dinge.



Dorfstraße 11, 5161 Elixhausen
+43 662 26028
office@dorfmetzgerei-baischer.at
www.dorfmetzgerei-baischer.at

Gut Mühllehen

Familie Huber



Der Familienhof Gut & Mautmühle zu Mühl-
lehen besteht seit 1680 und wird von der
Familie Huber geführt. Rinder, Pferde und
Waldfische werden naturnah und artgerecht
gehalten. Die Produkte entstehen direkt am
Hof – nachhaltig erzeugt und in handwerk-
licher Tradition verarbeitet.



Mattseer Landesstraße 11, 5161 Elixhausen
+43 664 5280418
info@gut-muehllehen.at
www.gut-muehllehen.at

Bio-Bäckerei Pföß

Bäckerei Pföß GmbH



Die Bäckerei Pföß besteht seit 1875 und wird
heute in fünfter und sechster Generation
geführt. Das Herz der Bäckerei befindet sich
in Elsbethen, hier werden Brot und Gebäck
aus regionalen Rohstoffen von Hand gefertigt
und im Hauptgeschäft angeboten. Kaffee,
Kuchen und Snacks gibt es im Café nebenan.



Christophorus Straße 62, 5061 Elsbethen
+43 662 623471
backstube@pfoess.com
www.pfoess.com

Hofkäserei Haslauer - Oberhöhenwald

Familie Haslauer



Der Bio-Betrieb besteht seit 1992 und wurde
2009 von Kuh- auf Schafhaltung umgestellt.
Aus anfangs 10 Milchschafen für die Direkt-
vermarktung wuchs die Herde auf rund 85
Tiere. Produziert werden vor allem Joghurt und
Frischkäse. Wöchentlich werden Geschäfte
und Gastronomie im Raum Salzburg beliefert.



Höhenwald 2, 5061 Elsbethen
+43 664 5286 223
oberhoeohenwald@a1.net
www.hofkaeserei-haslauer.com

Lehner's Beerenstadl

Familie Lehner

Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren aus Salzburg gibt's hier je nach Saison zu pflücken und zu kaufen. Ergänzt wird das eigene Sortiment um eine breite Vielfalt an bäuerlichen Spezialitäten aus der Region wie Speck und Käse, Most oder Teigwaren und Eier. In der Weihnachtszeit mit Christbaumverkauf!



Aignerstraße 134, 5061 Elsbethen
+43 7434 42498
office@lehners-beeren.at
www.lehners-beeren.at

Bio-Imkerei Wildblume

Mattia Rainoldi



Für beste Bioqualität leben die Bienenvölker an ruhigen und sonnigen Standplätzen in naturbelassenen Gebieten im Land Salzburg. Bei der Honiggewinnung wird zudem auf das schonende und traditionelle Pressverfahren gesetzt. Alle Produkte sind bio-zertifiziert und auch im Onlineshop erhältlich!



Stettnerstraße 32, 5301 Eugendorf
+43 699 11456633
biene@wildblume.at
www.wildblume.at

Biohof Pertiller Oberwimmpoint

Philipp Pertiller und Marina Braun



Ganzjährig wachsen hier über 30 Bio-Gemüsekulturen im Freiland wie auch im geschützten Anbau – von Aubergine bis Zuckerhut. Hofeigene Bienen liefern zudem den Blüten- und Waldhonig, der im Hofladen erhältlich ist. Hier gibt's auch, je nach Saison, Gemüse, Kräuter und Jungpflanzen.



Wimpointweg 1, 5301 Eugendorf
+43 650 4215053
ppertiller@gmx.net

Ederbauer – wild gewachsen

Brigitte Dörner



„Wild-gewachsen“ steht für ursprüngliche, regionale und saisonale Floristik. Brigitte Dörner gewinnt ihr Saatgut selbst, zieht die Pflanzen von Hand und gestaltet Sträuße, Kränze und Dekorationen individuell. Als erste Bio-Blumenbäuerin Salzburgs fördert sie Artenvielfalt auf ihrem Blumenfeld.



Ederweg 3, 5301 Eugendorf
+43 664 4181716
wild-gewachsen@gmx.at
wild-gewachsen.at

Gasbachbauer

Marianne Wuppinger



Seit vielen Jahren betreibt Familie Wuppinger einen Ab-Hof-Verkauf von Fleisch und Wurst aus eigener Produktion. Hier wird Tradition und Regionalität großgeschrieben. Diese Qualität zeigt sich auch in den Produkten: ob Frankfurter, verschiedenste Wurstsorten oder Frischfleisch vom Schwein und Rind.



Wiesnerstraße 15, 5301 Eugendorf
+43 664 73978878
j.wuppinger@aon.at

Imkerei Freundlinger

Andreas Freundlinger

Andreas ist seit 1985 Imker und bewirtschaftet mit seiner Familie den Betrieb mit rund 70 Bienenvölkern. Die Bienen sammeln auf vier ausgewählten Plätzen den Nektar der umliegenden Pflanzen für besten Wald-, Blüten- oder Cremehonig. Sein Wissen gibt er übrigens gerne an Interessierte weiter.



Reitbergstraße 8, 5301 Eugendorf
+43 664 73557238
andreas.freundlinger@aon.at

Watzing

Martin Sommerauer



Die Spezialitäten des Biohofs tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat und machen damit Produkte aus der Region für Konsumierende klar erkennbar. Es ist zugleich auch ein Beitrag zur Verbesserung der Wertschöpfung für heimische Lebensmittel und bäuerliche Arbeit.



Watzingstraße 12, 5301 Eugendorf
+43 664 1158972
sommerauer.m@gmail.com
www.biohofwatzing.at

Biofarm Teufl

Silvia und Andreas Teufl



Auf der Biofarm Teufl grasen Galloway-Rinder fast ganzjährig auf Weiden. Die langsam wachsende Rasse liefert besonders zartes, feinfasriges Fleisch. Aufgezogen nach Bio-Richtlinien und im Sommer auf der Alm. Das Fleisch gibt es nur auf Vorbestellung. Tipp: die Special Cuts von Grillprofi Andreas!



Schönaustraße 47, 5324 Faistenau
+43 660 5096000
biofarmteufl@gmail.com
www.biofarmteufl.at

Butcher and Farmer Teufl

Andreas Teufl



In der eigenen Metzgerei verarbeitet Andreas das Rindfleisch von seiner Biofarm Teufl zu verschiedenen Wurst- und Rindfleischprodukten. Zudem gibt's je nach Verfügbarkeit Pinzgauer und Simmentaler Rind- und Kalbfleisch vom Nachbarn. Verkauf: freitags und samstag im Hofladen sowie auf Märkten.



Schönaustraße 49, 5324 Faistenau
+43 660 5096000
biofarmteufl@gmail.com
www.biofarmteufl.at

Ederbrot

David Eder



David ist „Bäcker mit Laib und Seele“ und bietet eine breite Palette von Qualitätsprodukten wie Bio-Schwarzbrot und Vollkornbrote aus frisch vermahlenem Getreide. Auch das Plunder- und Blätterteiggebäck entsteht nach eigener Rezeptur. Filialen gibt es in Faistenau und Thalgaun.



Dorfstraße 5, 5324 Faistenau
+43 6228 22710
info@ederbrot.at
www.ederbrot.at

Grögenbauer

Christian Frohnwieser



Die Schweine des „BIO AUSTRIA“-Hofs bekommen ausschließlich gentechnikfreies Bio-Futter, das vorzugsweise vom eigenen Hof stammt. Zudem können sie gemächlich im Stroh liegen und darin wühlen und haben viel Auslauf. Das Schweine- sowie Rindfleisch gibt es ganzjährig per Zustellung.



Grögernweg 5, 5324 Faistenau
+43 664 88622752
frohnwieser.christian@gmail.com

Eiswerk

Daniel Erlinger



Langjährige Partnerbetriebe versorgen das Familienunternehmen mit besten regionalen Zutaten. Kombiniert mit frischer Bio-Heumilch und viel Liebe bei der Zubereitung machen sie das Eis zu etwas Einzigartigem. Die mehr als 80 Jahre Erfahrung zeigen sich auch bei dem Verzicht auf künstliche Zusätze.

Mittergöming 12, 5114 Göming
+43 662 426123
office@eiswerk.at
www.eiswerk.at

Fuchseriei Buchbichlgut

Stephan Fuchs

Was im Jahr 1994 als Hofmetzgerei seinen Ursprung fand, hat sich zu einer der ersten Adressen für Delikatessen entwickelt. Mit viel Liebe und ehrlicher Verarbeitung wird hier für hochwertige Wurst-, Schinken- und Selchfleischspezialitäten gelebt und gearbeitet. Tipp: Freitag mit Bauernmarkt!



St. Leonhard / Gartenauerstr. 9, 5083 Grödig
+43 6246 76606
fuchs@fuchseriei.at
www.fuchseriei.at

Lenzenbauer

Elfriede und Hannes Golser



Den Hof führen Elfriede und Hannes Golser seit 2015 in vierter Generation, der seit 1995 biologisch bewirtschaftet wird. Auf einer 1-Hektar-Obstplantage wachsen Äpfel, Birnen und Zwetschken. Milch, Eier und Fleisch stammen von den eigenen Tieren. Unterstützt wird die Familie von ihren beiden Söhnen.



Döbringstraße 17, 5300 Hallwang
+43 650 9949847
info@lenzenbauer.at
www.lenzenbauer.at

Neubauer

Franz Kreuzer

Der Betrieb setzt auf Direktvermarktung hofeigener Rohstoffe. Das stärkt kleinbäuerliche Strukturen und fördert den Klimaschutz sowie den Erhalt der Kulturlandschaft. Nachhaltigkeit, Frische und Qualität stehen im Fokus. Am Hof erhältlich: Eier, Milch und Milchprodukte aus eigener Herstellung.



Kirchenstraße 12 / 4, 5300 Hallwang
+43 664 5349049
carina_kreuzer@gmx.at

Gärtnerei Kral

Alexander Kral

In den 3,8 Hektar großen Gewächs- und Folienhäusern zieht Familie Kral ein vielfältiges Angebot an Zimmer- und Topfpflanzen, Beet- und Balkonpflanzen sowie Schnittblumen. Hochzeits- und Trauerfloristik sowie Gartenplanung runden das Angebot ab. Tipp: Jeden Donnerstag auch auf der Schranne!



Hof 47, 5302 Henndorf
+43 6214 6572
info@gaertnerei-kral.at
www.gaertnerei-kral.com

Grablergut

Andreas Brandl



An die 50 Bienenvölker werden hier sorgsam und naturnah u. a. auf ausgewählten Standorten mit abwechslungsreichem Nektar- und Pollenangebot gehegt. Die umliegende Heumilchregion mit ihren saftigen Wiesen, den Wäldern und kleinen Streuobstgärten ist für die aromatischen Honige bestens geeignet.



Wankham 1, 5302 Henndorf
+43 664 4145867
honig@imkerei-brandl.at
www.imkerei-brandl.at

Hölzlbauer

Christine Fuchsberger



Der Bio-Heubetrieb mit 15 Hektar landwirtschaftlicher Fläche verfügt über einen Außenklimalaufstall mit Mastkalbinnenaufzucht sowie zwei mobile Hühnerställe mit rund 530 Bio-Freilandhühnern. Eier und Geflügel gibt es nach Voranmeldung ab Hof oder auch in der Dorfladenbox Eugendorf.



Hof 25, 5302 Henndorf
+43 664 1224545
weidls.bioprodukte@gmail.com

Krapfbauer

Tobias Oberascher

Familie Oberascher führt ihre Landwirtschaft im Einklang mit der Natur. „Klein, aber fein“ ist hier das Motto. Alle Jungrinder werden auf dem Hof geboren und wachsen mit frischer Luft, saftigem Gras, wohlriechendem Heu und 365 Tagen Auslauf auf. Das Fleisch gibt's von Ende Oktober bis Ende Mai.



Hintersee 5, 5324 Hintersee
+43 664 3643912
t.oberascher@sbg.at
krapfbauer-hintersee.at

Erlebnishof Kehlbauer

Thomas Ließ



Der Familienbauernhof wurde 2015 von Thomas von Kuh- auf Schafmilch umgestellt und produziert seither neben Milch von rund 160 Tieren feinste Spezialitäten. Dazu zählen Joghurts und Topfen, verschiedene Schafskäse pur oder in Öl eingelegt und pikante Aufstriche. Alle im Glas und in Bioqualität!



Hinterschroffenaustraße 5, 5322 Hof
+43 664 4032702
thomas@liess.at
schafmilch-liess.at

Hofkäserei Karlgut

Familie Oberascher

Am eigenen Hof grasen die Heumilchkühe, deren Milch zu besten Käsen verarbeitet wird. Und in jedem davon steckt viel Liebe, Geduld und Leidenschaft. Vom Frisch- über Schnittkäse bis hin zum Camembert. Eingelegt oder natur. In bester Handwerkstradition hergestellt, sorgen sie immer für echten Genuss.



Schroffenaustraße 5, 5322 Hof
+43 664 4564207
hofkaeserei.karlgut@gmx.at

Gärtnerei Deisl

Leonhard Deisl

In der familiengeführten Gärtnerei gibt es Blumen und Pflanzen sowie die richtige Dekoration für jeden Anlass. Das Angebot reicht von Balkonblumen, Beetpflanzen und Schnittblumen bis zur Trauerfloristik und individuellen Gartenberatung. Alle Erzeugnisse kommen dabei aus eigener Produktion.



Dorfstraße 15, 5321 Koppl
+43 6221 7285
gaertnerei-deisl@aon.at
www.gaertnerei-deisl.at

Fleischhauerei Fuchs

Johann Fuchs

Die Fleischhauerei verfügt über ein vielfältiges Angebot und achtet besonders auf Qualität. Das Rind-, Kalb-, Schweine- und Putenfleisch kommt aus der Umgebung und wird im eigenen Schlachthof fachgerecht verarbeitet. Zudem gibt's veredelte Fleisch- und Wurstprodukte. Tipp: Den Leberkäse probieren!



Dorfstraße 3, 5321 Koppl
+43 664 2100755
kiwi.fuchs@aon.at

Gruber - Gefügelhof Eigenherr

Monika und Anton Eigenherr

Der Hof am sonnigen Heuberg steht ganz unter dem Motto „Qualität vom regionalen Familienbetrieb“. Deshalb setzt Familie Eigenherr auf eine ursprüngliche und vor allem artgerechte Umgebung, in der ihre Tiere gesund und zufrieden aufwachsen können. Tipp: frische Eier im Hofladen!



Mettigweg 5, 5321 Koppl
+43 664 6424206
info@eigenherr.at
www.eigenherr.at

Imkerhof Salzburg

Salzburger Imkergenossenschaft

Der Landesverein für Imkerei und Bienenzucht Salzburg betreibt den Imkerhof Salzburg als Fachhandel für Imkerbedarf. Ehrliche Beratung und Qualität sind zentral. Angeboten werden Honig- und Bienenprodukte, Imkereiausrüstung sowie ein Honiglabor.



Wolfgangsee Straße 108, 5321 Koppl
+43 6221 7342
info@imkerhof-salzburg.at
www.imkerhof-salzburg.at

Gärtnerei Frahammer

Josef Frahammer

Balkon- und Beetpflanzen, Gemüsejungpflanzen, Kräuter sowie Schnitt- und Grünpflanzen werden größtenteils selbst und mit viel Sorgfalt herangezogen. Das Sortiment umfasst regionale Jungpflanzen, Sommer- und Herbstpflanzen sowie liebevoll gefertigte Gestecke – alles aus eigener Produktion.



Tannham 11/2, 5203 Köstendorf
+43 6216 5894
gaertnerei-frahammer@gmx.at
www.gaertnerei-frahammer.at

Hasi's Schmankerlkasten

Thomas Hasenschwandtner

Das Wohlergehen der Hühner durch viel Auslauf und die nachhaltige Bewirtschaftung am Feld ist dem Betrieb äußerst wichtig. Die regionalen Lebensmittel wie Eier und Kartoffeln gibt's im eigenen Hofladen und im Schmankerlkasten immer samstags von 14 bis 16 Uhr und nach Vereinbarung.



Kleinköstendorf 7, 5203 Köstendorf
+43 660 8536341
hasenschwandtner.thomas@gmail.com

Brandhubers Wanderhuhn

Karin und Andreas Brandhuber

Bei Familie Brandhuber leben die rund 1.200 Legehennen nach dem Wanderhuhnprinzip. Mit dem mobilen Stall sind sie immer genau dort, wo die grünsten Gräser und nährstoffreichsten Kräuter wachsen und tragen so zum natürlichen Ökosystem bei. Die Eier gibt's u. a. im durchgehend geöffneten Hofladen.



Gramling 1, 5203 Köstendorf
+43 676 3285530
brandhuberswanderhuhn@gmail.com
www.brandhubers-wanderhuhn.at

Knotzinger - SalzburgerLand Ei

Familie Kreiseder

Die Familie vom Knotzingerhof führt seit 1995 den für sie sehr wichtigen Betriebszweig Hühnerhaltung. Und zwar in Freilandhaltung mit Wiesen zum Scharren und Picken, um den Hühnern ein naturnahes Leben zu ermöglichen. Tipp: Beim Eiereinkaufen ab Hof gerne auch den Hof besichtigen!



Knotzing 1, 5112 Lamprechtshausen
+43 664 5222670
hp.kreiseder@aon.at
www.salzburgerland-ei.at

Riederbauer

Annemarie Achleitner



Ob Apfelsaft oder Holunderblütensirup, Erdäpfel oder Eier, Wald- und Blütenhonig oder verschiedenste selbst hergestellte Essige – bei Familie Achleitner steht die garantierte Regionalität im Mittelpunkt ihres Tuns. Die biologische Bewirtschaftung des Hofes ist dabei ebenso selbstverständlich.



F.-X.-Gruber-Str. 33, 5112 Lamprechtshausen
+43 664 9124213
riederbauer@sbg.at

Schnapsbrennerei Bruckmoser

Bernhard und Christine Bruckmoser

Seit 1768 entstehen hier feinste Brände aus einer traditionellen Familienbrennerei mit Brennrecht aus der Zeit Maria Theresias. Die Qualitätsschnäpse werden überwiegend aus eigenem Obst gewonnen – sonnengereift, sorgfältig vergoren und schonend in der modernen Kolonnenbrennerei destilliert.



Stockham 7, 5112 Lamprechtshausen
+43 664 5485114
bernhard-bruckmoser@gmx.at
www.schnapsbrennerei.at

Buachberger's Mili

Birgit und Alexander Aigner

Der Buchbergbauer ist ein Milch- und Braunviehzuchtbetrieb mit Kalbinnenaufzucht und Stiermast. Ein Teil der Milch wird frisch zu Rohmilch, Frischmilch, Rahm, Butter, Topfen, Joghurt und Käse verarbeitet – abgefüllt in Mehrwegglas. Im SB-Hofladen gibt es unter anderem auch Frozen Yogurt.



Buchberg 1/2, 5163 Mattsee
+43 676 5019442
info@buchbergmilch.at
www.buchbergmilch.at

Mitterhof

Franz Gruber

Im Wirts'laden, dem hauseigenen Hofladen, gibt es Produkte aus Eigenproduktion oder einem Umkreis von wenigen Kilometern. Ob Wurst- und Fleischprodukte aus der eigenen Metzgerei oder Fertiggerichte, die von Franz Gruber ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe selbst zubereitet werden.



Mitterhof 3a, 5163 Mattsee
+43 664 4566360
gasthof@mitterhof.at
www.mitterhof.at

Bioimkerei Hinterhauser

Gerhard Hinterhauser

Erstklassige Bioqualität und der schonende Umgang mit der Natur zeichnen die Imkerei aus. Das Sortiment umfasst rund 14 verschiedene Honigsorten, die mit größtmöglicher Sorgfalt geerntet und veredelt werden: ob Weißtanne, Edelkastanie oder Lindenblüte. Zudem gibt's weitere Honigprodukte!



Dorfbeuern 4, 5152 Michaelbeuern
+43 6274 8344
g.hinterhauser@sbg.at
www.bioimkerei.at



TRAPP Die Blumen- & Gartenwelt

Maria Trapp

Die Gärtnerei setzt auf einen hohen Eigenproduktionsanteil und kultiviert Beet-, Balkon- und Gemüsepflanzen, Kräuter, Gewürz- und Heilpflanzen sowie Bienenpflanzen und Stauden auf 20.000 m2. Nützlinge und organische Dünger unterstützen eine naturnahe Arbeitsweise. Tipp: Gemüseraritäten!



Wertheim 50, 5202 Neumarkt
+43 6216 6309
office@gartenwelt.at
www.gartenwelt.at

Biohof Oedt Gut

Johanna Klimmer

Aus dem anfänglichen Selbstversorgerhof ist mit den Jahren eine schöne kleine Landwirtschaft mit Direktvermarktung entstanden. Frei nach dem Motto „Vielfalt statt Einfach“ leben auf dem Hof verschiedenste Tiere und alte Rassen. Der Hof wird nach den Richtlinien der BIO AUSTRIA bewirtschaftet!



Reinharting 6, 5165 Nussdorf
+43 650 2585398
j.klimmer@oedt-gut.at

Derndlbauer

Alexander und Verena Eder

Alexander und Verena fassten 2017 den Entschluss, die Milch selbst zu verarbeiten. Jetzt gibt's verschiedene Joghurts, Tilsiter und den Rottstätter Käse (Bergkäse). Dazu kommen eigener Speck und Wurstwaren. Tipp: Verkauf in der SB-Hütte. Frischfleisch vom Freiland-schwein ist auf Vorbestellung erhältlich.



Rottstätt 2, 5151 Nußdorf
+43 664 1310133
dernei@gmx.at

Bauer am Bichl - SalzburgerLand Ei

Gabriele und Andreas Loiperdinger

Am Hof von Gabi und Andreas Loiperdinger werden seit den 70ern Legehennen gehalten. 2010 entstand ein Stall für rund 1.000 Freilandhühner. Die Eier – als Produkte von SalzburgerLand Ei – gibt es im Hofladen, dazu Wachteleier und Honig. Ein Eierautomat im Stadtpark bietet rund um die Uhr Zugang.



Bauernweg 3, 5110 Oberndorf
+43 664 2119264
a.loiperdinger@aura.at
www.salzburgerland-ei.at

Bergland-Ei

Andreas Loiperdinger & andere

Als regionaler Eierproduzent steht der Betrieb für das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat und schafft klare Herkunftstransparenz. Dies trägt maßgeblich zur Stärkung der heimischen Wertschöpfung bei. Die handwerklich hergestellten Spezialitäten garantieren echten Genuss aus der Region.



Bauernweg 3, 5110 Oberndorf
+43 664 2119264
a.loiperdinger@aura.at



Bindergütl - SalzburgerLand Ei

Christoph Buttenhauser

Am Bindergütl führt Christoph Buttenhauser seit 2006 wieder einen landwirtschaftlichen Betrieb. In zwei Stallungen leben Hühner in Freiland- und Bodenhaltung. Eier gibt es im Hofladen, im Handel bei Partnern von SalzburgerLand Ei sowie bei einigen Bäckereien und Metzgereien in der Region.



Doppl 6, 5162 Obertrum
+43 6219 7352
buttenhauser_landei@aon.at
www.salzburgerland-ei.at

Flachgauer Biopilze

Andreas Eibl



Am Heißenbauernhof züchtet Andreas Eibl Shiitake, Austernpilze, Kräuterseitlinge, Igelstachelbart, Nameko und Reishi nach Bio-Richtlinien – ressourcenschonend, regional und in Handarbeit. Erhältlich auf Biomärkten wie dem Seekirchner Biomarkt, Obertrumer Bauernmarkt und Nußdorfer Schrona.



Dorfleiten 8, 5162 Obertrum
+43 660 4111849
office@flachgauer-biopilze.at
www.flachgauer-biopilze.at

Imker Kastenauer

Wilhelm Kastenauer

Die 100 Bienenvölker von Imker Wilhelm sind im Umland von Obertrum fleißig am Nektarsammeln. Der daraus gewonnene Blütenhonig, Waldhonig oder Cremehonig ist ab Hof nach telefonischer Anmeldung erhältlich. Zusätzlich werden am Betrieb auch Königinnen selbst gezüchtet.



Pötzelsbergstraße 26, 5162 Obertrum
+43 664 2599406
imkerei.faulerwilli@gmx.at

Imkerei Strasser

Roman Strasser

Die Bienenstöcke von Roman befinden sich am Haunsberg und am Waldrand zwischen Obertrum und Seekirchen. Seit 25 Jahren betreut er je nach Bedarf an Honig zwischen 20 und 40 Bienenvölker. Mit viel Liebe und Hingabe wird hier Wald-, Blüten- und bester Cremehonig erzeugt. Erhältlich ab Hof!



Weiherweg 7, 5162 Obertrum
+43 664 5267807
strasser.rolf@gmx.at

Imkerei Übertsberger

Josef Übertsberger

Die Familie Übertsberger führt in Obertrum am See eine kleine, naturnahe Imkerei. Der Honig entsteht aus der Pflanzenvielfalt am Ufer des Obertrumer Sees und den baumartenreichen Mischwäldern des Kösterdorfer Tannbergs. Ein Geschmackserlebnis, das die Familie gerne teilt.



Seestraße 23, 5162 Obertrum
+43 664 5452398
j.uebertsberger@asen.at

Joglbauer

Robert und Katharina Hofer

Am Joglbauerngut zu Hohengarten bewirtschaftet Familie Hofer seit 1979 ihren Erbhof nach den Richtlinien von BIO AUSTRIA. Im Hofladen gibt's handgemachtes Brot, eigene Milchprodukte, Käse, Obst, Gemüse, Säfte, Most und feine Brände – ergänzt durch Produkte befreundeter Biobauern.



Hohengarten 3, 5162 Obertrum
+43 6219 6291
hofladen.joglbauer@aon.at
www.hofladen-joglbauer.at

Müllnerhansl - Trumer Schmankerlhof

Familie Übertsberger

Regional produziert, handwerklich verarbeitet und mit Herz serviert, das ist das Motto von Familie Übertsberger. Begonnen als regionale Produktion gibt's heute eine eigene Metzgerei sowie ein vielfältiges Sortiment, das Qualität, Herkunft und Leidenschaft verbindet. Oder kurz gesagt: „Alles aus einer Hand“



Mühlstraße 18, 5162 Obertrum
+43 6219 7914
info@trumer-schmankerlhof.com
www.trumer-schmankerlhof.com

Tischlerbauer

Elisabeth Plackner

Der Betrieb von Elisabeth Plackner liegt unterhalb der Kaiserbuche in Obertrum am See. Seit Generationen familiengeführt, wurde 2010 auf Bio-Masthühner umgestellt. Der Wald-, Blüten- und Cremehonig kommt aus der blütenreichen Bio-Heu-Region rund um den Haunsberg und das Trumer Seenland.



Dorfleiten 11, 5162 Obertrum
+43 664 2329828
plackner@gmx.at

Trumer Privatbrauerei

Die Privatbrauerei in Obertrum gehört zu den traditionsreichsten Brauereien Österreichs. Seit Generationen steht sie für echtes Brauhandwerk, hochwertige Zutaten und den Respekt vor regionalen Rohstoffen. Das Salzburger Landbier mit alten Flachgauer Getreidesorten ist ein wichtiger Teil davon.

Brauhausgasse 2, 5162 Obertrum
+43 6219 7411-0
beer@trumer.at
www.trumer.at



Hochmühle Frauenlob

Johannes Frauenlob

In der Mühle werden hochwertige Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle konventionell und in Bioqualität hergestellt. Aus Salzburg gibt es die Spezialitäten Laufener Landweizen als Korn und Mehl sowie Tauernroggenmehl. Im Mühlengeschäft ist die Vielfalt der Mehle erlebbar und sackweise zu erwerben.

Dorf 15, 5325 Plainfeld
+43 6229 2430
hans.frauenlob@sbg.at
www.frauenlob.at



Huberbauer - SalzburgerLand Ei

Maria und Johannes Költringer

Die Familie Költringer hält seit 1970 Hühner, seit 2002 in großzügiger Bodenhaltung. Der Hof liegt in Schleedorf und kann besucht werden, um sich vom Wohl der Tiere zu überzeugen. Frische Eier – als Produkte von SalzburgerLand Ei – werden frei Haus geliefert, auch außerhalb üblicher Zeiten.

Mölkham 6, 5205 Schleedorf
+43 6217 5322
koeltringer@salzburger-landei.at
www.salzburgerland-ei.at



Stoffn Bio-Edelpilze

Sebastian Reindl und Lisa Fuchs

In Schleedorf züchten Sebastian Reindl und Lisa Fuchs unter „Stoff'n Bio-Edelpilze“ Shiitake, Rosen-, Zitronen- und Austernseitlinge auf Bio-Stroh und in Handarbeit. Die Pilze gibt es ab Hof oder online; zudem werden Führungen und Pilzzucht-Workshops, Rezepte und vieles mehr angeboten.

Edt 4, 5205 Schleedorf
+43 664 75093604
office@stoffn.at
stoffn.at



Aicherbauer

Johann Greischberger

Auf dem Erlebnisbauernhof gibt es besonderes Holzspielzeug zu entdecken: die traditionellen Holzstöckerl. Das unbehandelte Fichtenholz dazu kommt ausschließlich aus dem eigenen Wald, der wie die übrige Landwirtschaft ebenfalls nach organisch-biologischen Richtlinien bewirtschaftet wird.

Talacker 3, 5164 Seeham
+43 6217 6521
haha@aicherbauer.com
www.aicherbauer.com



Käsererei Walkner

Andreas Walkner

Die Käsererei besteht bereits seit 1912! Durch laufende Anpassungen können die heutigen Qualitätsstandards erfüllt werden, ohne den handwerklichen Aspekt aus den Augen zu verlieren. Heute produzieren Andreas und Petra verschiedene Bio-Käsespezialitäten aus Heumilch in traditioneller Herstellung.

Asperting 8, 5164 Seeham
+43 6217 8134
office@kaeserei-walkner.at
www.kaeserei-walkner.at



Kramerei Seeham

Margarete Dürnberger

Das Sortiment bietet regionale Milch – von Frischmilch, Joghurt und Käse bis zu Aufstrichen und Topfen. Dazu gibt es Fleisch und Wurstwaren, Getreideprodukte, Öle, Gewürze, Samen, Honigprodukte, frisches Gemüse, Erdäpfel sowie Schafmilchkosmetik, sowie das „SalzburgerLand Genuss-Kisterl“.

Hauptstraße 64, 5164 Seeham
+43 664 4137200
info@kramerei.co.at
kramerei.co.at



Thurerhof

Claudia und Johann Dirnberger

Am Thurerhof führt die Familie Dirnberger einen Bio-Bauernhof mit Naturgarten, Kräutern, Imkerei und Gallowayrindern. Von Hand geerntete Kräuter, Honig, Oxymel, Räucherwerk und Wickelwaxi entstehen direkt am Hof. Ein SB-Laden bietet täglich regionale Produkte.

Tur 1, 5164 Seeham
+43 680 2166 011
info@thurerhof.at
www.thurerhof.at



Bio Land Imkerei - Hoamattroad

Monika und Bernhard Mösl

Die Bio-Land-Imkerei Familie Mösl entstand 1996, als ein Bienenschwarm zum Familienprojekt wurde. Heute arbeitet die ganze Familie zusammen: Bernhard und Monika mit Jasmin und Christian. Unter dem Motto „ausgeschwärmt und veredelt“ entstehen hochwertige Bio-Bienenprodukte.

Mayerlehen 91, 5201 Seekirchen
+43 664 4130988
biolandimkerei@gmail.com



Bioimkerei Doppler

Felix und Maria Doppler

Die Bioimkerei liegt im Salzburger Seenland, wo die Bienen Blütenvielfalt und Honigtau finden. Seit 2006 wuchs der Betrieb von sechs auf rund 50 Stöcke. 2021 absolvierten Maria und Felix die Facharbeiterausbildung. Als BioAustria-Imker erzeugen sie regionalen Honig und Bienenprodukte.

Mühlbachstraße 57, 5201 Seekirchen
+43 677 61101116
felix.doppler@gmx.at



Blumen Harasek

Stefan Harasek

Blumen Harasek steht für Pflanzen aus der Region und gärtnerisches Handwerk. Ein Teil des Sortiments stammt aus regionaler Aufzucht und eigener Produktion – angepasst an Klima und Standort. Ob saisonale Blumen, Balkon- und Gartenpflanzen oder Floristik die persönliche Fachberatung ist immer dabei.

Moosstraße 36, 5201 Seekirchen
+43 6212 4004
office@blumen-harasek.at
www.blumen-harasek.at



Frankengut - SalzburgerLand Ei

Georg Mösl

Am Frankengut führt Familie Mösl seit 1982 einen spezialisierten Hühnerhof. Heute leben die Tiere in moderner Freiland- und Bodenhaltung mit besonders tierfreundlicher Ausstattung. Wer möchte, kann bei einer kostenlosen Stallbesichtigung die Welt der Hühner hautnah erleben.

Mayerlehen 4, 5201 Seekirchen
+43 664 1359492
georg.moesl@outlook.com
www.saltzburgerland-ei.at



Tomatenchutney
passt wunderbar zu
regionalem Käse aus
dem Salzburger
Lagerhaus!



MEHR ALS EINE TOMATE!

Wenn im Frühjahr die ersten Tomatenpflanzen ins Salzburger Lagerhaus kommen, wurden sie bereits bei regionalen Partnern wie „Jungpflanzen Gerl“ in Wals gehegt und gepflegt. So werden aus den Sämlingen kräftige Jungpflanzen – bereit für ihren Platz im Garten, am Balkon oder im Hochbeet. Mit guter Erde, genügend Nährstoffen, der richtigen Pflege, ausreichend Wasser und ein bisschen Geduld wächst die Pflanze weiter. Bald kommen die ersten Blüten, daraus werden kleine grüne Früchte und schließlich können die ersten roten Tomaten geerntet werden.

VOM HOCHBEET INS GLAS

Und wenn einmal mehr Tomaten gleichzeitig reif sind, als gegessen werden können, wird einfach eingekocht. So wird die eigene Ernte zum Beispiel zu würzigem Tomatenchutney. Monate später

steht dieses Glas vielleicht bei einer gemütlichen Jause wieder am Tisch. Und plötzlich steckt darin viel mehr als nur Tomaten: die Freude am Garteln, ein Stück Sommer und ganz viel Regionalität.

TREFFPUNKT FÜRS GARTELN

Im Salzburger Lagerhaus finden Hobbygärtner und -gärtnerinnen von Jungpflanzen über Hochbeete und Erde bis zur richtigen Pflege alles, was es zum Garteln braucht – und auch vieles zum Einkochen. salzburger-lagerhaus.at



Glückswachtelei Unterholzhof

Renate und Matthias Winkler

Der Unterholzhof wird seit 1997 von der Familie Winkler geführt. Die glücklichen Wachteln leben in einem eigens gebauten Wellnessbereich mit viel Auslauf, klassischer Musik und Möglichkeiten zum Sandbaden. Die hübsch gesprenkelten Wachteleier können direkt am Hof gekauft werden.



Halberstätten 16, 5201 Seekirchen
+43 699 11060627
glueckswachtelei@gmail.com

Graßmann

Elisabeth und Josef Braumann

Das Graßmanngut wird seit 1874 familiengeführt und wurde 2007 von Elisabeth und Josef Braumann übernommen. Es gibt Milchvieh, Kalbinnen sowie Puten und Hühner. Geschlachtet wird direkt am Hof. Auf Vorbestellung gibt es Masthendl, Puten- und Rindfleischpakete sowie Weihnachtsputen.



Bayerham 7, 5201 Seekirchen
+43 664 9606769

Hoamat Honig

André Arnold

Aus der Leidenschaft für Bienen und Honig gründete André 2016 „Hoamat Honig“. Was mit drei Bienenvölkern begann, entwickelte sich zu einem erfolgreichen Hobby mit derzeit 13 Bienenstöcken. Neben Wald- und Blütenhonig gibt es auch Met und Oxydel zu kaufen. Erhältlich ab Hof oder auf Bestellung.



Hauptstraße 78, 5201 Seekirchen
+43 664 75008013
andre.arnold86@gmx.at

Imkerei Janser

Herbert Janser

Die Imkerei setzt auf das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat, damit ihre Produkte aus der Region für ihre Kundinnen und Kunden klar erkennbar sind. Zu den angebotenen Erzeugnissen zählen Wald-, Blüten- und Cremehonig sowie Honigwein. Erhältlich ab Hof.



Ried 17, 5201 Seekirchen
+43 650 2387380
herbert.janser@sbg.at

Imkerei Roider

Josef Roider

Seit 1988 wächst diese Imkerei stetig – aus drei wurden rund 30–40 Bienenvölker. In Seekirchen sammeln die Bienen in der Flachgauer Heumilchregion Nektar und Honigtau für aromatische Honige. Ein eigener Wachsreislauf und sorgfältige Königinnenzucht sichern Reinheit, Sanftmut und hohe Qualität.



Waldmoosgasse 13, 5201 Seekirchen
+43 650 5203205
rote.rojo@gmx.at

Mattigtaler Käse

Familie Mangelberger



Seit 1978 führt die Familie den Hof in alter Tradition zur Milchwirtschaft fort, seit 1994 mit eigener Hofkäserei. Die Philosophie dabei: je hochwertiger die Milch, desto hochwertiger das Produkt. Und das schmeckt man bei Joghurts, Frischmilch und Eis sowie beim vielseitigen Bio-Weichkäse und Frischkäse!



Kraiham 9, 5201 Seekirchen
+43 6212 7128
info@mattigtaler.at
www.mattigtaler.at

Mosterei Loaster

Familie Zweimüller

Ob Äpfel, Birnen oder gemischte Sorten: In der Mosterei wird regionales Obst sorgsam gepresst und direkt vor Ort als Saft, Most oder Glühmost abgefüllt. Der Anspruch von Familie Zweimüller dabei: regionale Vielfalt und handwerkliche Verarbeitung sorgen für echten Salzburger Genuss. Gibt's ab Hof!



Zaisberg 4, 5201 Seekirchen
+43 6212 7590
office@mosterei-loaster.at
www.mosterei-loaster.at

Ungerbauer

Caroline und Florian Fallenecker

Die Milchkühe und Hühner haben täglichen Auslauf auf der Weide – die Hennen ziehen im mobilen Hühnerstall sogar laufend um. Deren Freiland Eier, selbst gemachte Nudeln aus Dinkel und Weizen oder die beliebten Topfenbällchen für die Jause gibt's im Hofladen. Tipp: zu Ostern gefärbte Eier!



Kothgumprechtling 1, 5201 Seekirchen
+43 664 5016519
ungerbauer@gmx.at

Unterkapellen

Gertraud Stangl

Am Hof von Familie Stangl werden beste Rohmilch, cremiges Naturjoghurt und auch Eier im Direktverkauf angeboten. Mit der Teilnahme am SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wird die regionale Herkunft klar ausgewiesen und die Bedeutung der regionalen Landwirtschaft unterstrichen.



Schöngumprechtling 18, 5201 Seekirchen
+43 664 2302064
markus.stangl@asen.at

Gärtnerei Monger

Stefan Monger

Der Familienbetrieb zieht seit 1975 liebevoll und mit langjähriger Erfahrung Setzlinge zu prächtigen, blühenden und gesunden Pflanzen heran. Ob Balkonblumen, Beetpflanzen, winterharte Stauden und Bäume, verschiedenste Kräuter oder Gemüsejungpflanzen: Hier gibt's eine große Auswahl.



Wallerseestraße 89, 5201 Seekirchen
+43 6212 6532
office@gaertnerei-monger.at
www.gaertnerei-monger.at

Biohof Stöcklbauer

Eva-Maria Bamberger

Der Bio-Bauernhof ist seit 1946 im Besitz der Familie Bamberger und war einer der ersten Betriebe im Salzburger Land, der auf biologischen Landbau umgestellt hat. 1984 wurde mit dem Anbau des damals noch unbekannten Dinkels begonnen. Viel Feines daraus und mehr gibt's u. a. im Hofladen.



Bauernstraße 16, 5113 St. Georgen
+43 680 4050979
info@biodinkelnudeln.at
www.biodinkelnudeln.at

Grabnergut

Waltraud Grömer

Die Spekspezialitäten werden bereits in dritter Generation nach altem Familienrezept hergestellt. Das Fleisch dafür stammt ausnahmslos von den eigenen Schweinen. Es reift für drei Wochen im Surfass und wird dann im Selchofen geräuchert. Hauchzart aufgeschnitten ein besonderer Genuss!



Holzhauser Straße 82, 5113 St. Georgen
+43 676 3832620
georg.groemer1@gmx.at

Schmetterlingshof

Familie Höfer



Am Schmetterlingshof verbindet die Familie Höfer Bio-Landwirtschaft mit Seminaren. Auf dem Hof leben Brillenschafe in Freilauf, zudem wird eigener Dinkelreis angebaut. Gäste erhalten Einblick in nachhaltige Bewirtschaftung und Kochkurse. Künftig sollen Bio-Freilandhühner und Gänse dazukommen.



Helmberger Straße 21, 5113 St. Georgen
+43 664 8545965
info@schmetterlingshof.at
www.schmetterlingshof.at



Bäckerei Obauer

Gotthard Obauer



Familie Obauer führt das traditionsreiche Bäckerhandwerk bereits in siebter Generation. Regional ausgewählte Zutaten und 24 Stunden gereifter Natursauerteig prägen das Brot. Im angeschlossenen Café gibt's Frühstück, Mittagsgерichte und süße Konditorwaren – frisch, kreativ und hausgemacht.



Steinklüftstraße 3, 5340 St. Gilgen
+43 6227 2225
baeckerei-obauer@aon.at
www.obauer-brot.at

Wallnerhof

Matthäus Leitner

Bei Putenglück entstehen Putenprodukte aus eigener, artgerechter Haltung. Familie Leitner setzt auf viel Freiraum, biologische Fütterung und respektvollen Umgang mit den Tieren. Frische Pute und Masthühner gibt es nach Voranmeldung – saisonal frisch oder ganzjährig tiefgekühlt, solange der Vorrat reicht.



Segewald 2, 5340 St. Gilgen
+43 664 5420729
matthaeusleitner5@gmail.com
putenglueck.at

Fleischhauerei Gerbl

Anton Gerbl

Die Familie Gerbl sorgt seit 80 Jahren für Qualität – mit erstklassigem Fleisch aus eigener Produktion, feinem Essen im Gasthof und gemütlichen Zimmern zum Übernachten. Denn es sind die einfachen Dinge, die glücklich machen – wenn sie mit Leidenschaft, Liebe zum Detail und Qualität gemacht sind.



Marktplatz 9, 5204 Straßwalchen
+43 664 3915947
office@antongerbl.at
www.antongerbl.at

IMMER FREITAGS

Jeden Freitag von 7 bis 12.30 Uhr lädt der Grünmarkt im alten Feuerwehrrpark zum regionalen Einkauf ein. Obst und Gemüse, Käse, Butter, Aufstriche, Eier, Wurst- und Fleischwaren, Nudeln, Honig, Kräuter, Öle und Sirupe sorgen für eine vielfältige Auswahl. Für den Genuss vor Ort gibt es frische Bauernkräpfen und regionale Schmankerl. Und wer auf der Suche nach kleinen Mitbringseln oder etwas Kreativem ist, wird ebenfalls fündig.



Bäckerei Necker

Erich Necker



Die Bäckerei Necker beliefert seit 2002 Strobl und Umgebung mit hausgemachten Spezialitäten. Ob Bio-Holzofenbrot, Dinkel-vollkornbrot, Mohnflesserl, Briochekipferl, Salzstangerl oder verschiedenste Torten – hier wird nur mit besten Zutaten gebacken. Tipp: die legendären Knoblauchstangerl!



Bahnstraße 5, 5350 Strobl
+43 6137 20232
info@baeckerei-necker.at
www.baeckerei-necker.at

d'Krämerin - Online-Shop

Lisa Maria Frenkenberger

Die Krämerin ist eine Drehscheibe für faire, nachhaltige Produkte aus der Region. Ob als Geschenk oder Mitbringsel – hier gibt es das SalzburgerLand Genuss-Kisterl. Bestellung online, Abholung oder per Click & Collect. Die Adresse der Abholstation lautet Markt-platz 12, 5303 Thalgau.



5303 Thalgau
+43 677 18045115
info@kramerin.at
www.kramerin.at

Fleischhauerei Santner

Christian Santner



Familie Santner verarbeitet ausschließlich Fleisch aus der Region, der Fokus liegt auf Kalbfleisch. Produziert werden verschiedene Rohwurstsorten, Salamis, Kaminwürsten sowie Speck und Schinken. Saisonal gibt's auch Thalgauer Reh. Eine Spezialität ist „Santner's Hausbratwurst“ nach altem Familienrezept.

Marktplatz 2, 5303 Thalgau
+43 6235 7216
office@landgasthofsantner.at
www.landgasthofsantner.at

Gitti's Freilandeier

Klaus und Brigitte Salzmann

Die Familie Salzmann hält ihre Hühner in zwei Freilandställen mit Wintergarten, Scharrraum und Sandbad für maximale Tierwohl-Qualität. Frische Eier gibt's rund um die Uhr in der Selbstbedienungshütte und am Thalgauer Wochenmarkt. Marmeladen und Sirupe ergänzen das Angebot.



Brandstattsiedlung 9, 5303 Thalgau
+43 664 4040237
salzmann.eier@aon.at

Kasbach

Gabriele Gruber



Die Förderung von regionalen Lebensmitteln sowie der direkte, persönliche Austausch mit den Kunden liegen Familie Gruber sehr am Herzen. Um höchste Frische und Qualität garantieren zu können, wird das Fleisch direkt ab Hof nach kurzer telefonischer Vorbestel-lung angeboten.



Wasenmoosweg 7, 5303 Thalgau
+43 664 5144734
gabrielegruber1@gmx.at

Lechnergut - SalzburgerLand Ei

Johann Frenkenberger

Das Lechnergut ist seit 1605 im Besitz der Familie Frenkenberger. Jungriinder, Forstwirt-schaft und seit drei Generationen die Lege-hennenhaltung prägen den Betrieb. Seit 2008 gibt es zusätzlich Freilandhühner. Eier sind ab Hof erhältlich, auf Wunsch mit Liefer-service im Umkreis von 30 km.



Kolomanstraße 12, 5303 Thalgau
+43 699 12815778
j.f@gmx.net
www.salzburgerland-ei.at

Stranzenhof

Angelika und Ägidius Leitner-Eisl



Am Bio-Bauernhof halten Angelika und Ägidius seit 1993 rund 140 Milchsche und bewirtschaften Mähweiden, Feuchtwiesen, Wald und einen traditionellen Obst- und Gemüsegarten. Daraus entstehen Fruchtaufstriche, Chutneys, Apfelsaft, Schnaps sowie Lammfleisch, Schafwürste und Felle.



Waseneggstraße 7, 5303 Thalgaun
+43 699 11122036
stranzenhof@sbg.at
www.stranzenhof.at

Baierlgut

Matthias Brötzner

Die Familie Brötzner bewirtschaftet im Walser Gemüseland einen Gemüsebetrieb am Stadtrand von Salzburg. Bis zu 40 verschiedene Sorten werden, größtenteils aus Eigenanbau, angeboten. Im Hofladen gibt es mittwochs und samstags neben Gemüse und Kartoffeln auch Brot und Speck aus eigener Erzeugung.



Walserstraße 12, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 5448486
baierlgut@gmail.com

Berznauer

Kaspar Reischl



Am Berznauer Hof baut Familie Reischl verschiedene Erdäpfelsorten an – das Angebot reicht von Früherdäpfeln bis zu Lagererdäpfeln. Besonders beliebt sind die mehligke Agria und die festkochende Ditta. Die Erdäpfel werden überwiegend über die regionalen Lagerhäuser angeboten.

Hofweg 2, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 73419233
kasparreischl@gmail.com



Brötznerbauer

Johann Lindner

Der Brötznerbauer ist ein wichtiger Partner im Zierpflanzenbau und produziert Pelargonien und Stauden für den Gartenbau Tautermann in St. Johann. Als Teil der regionalen Wertschöpfungskette trägt der Betrieb das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat. Der Vertrieb erfolgt nur im Großhandel!

Himmelreich 3, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 3415913
gemueselindner@speed.at

Dandlhof

Georg und Monika Anna Reiter

Hier dreht sich alles ums Gemüse, das von vier Generationen gemeinsam und mit viel Sorgfalt und Respekt angebaut wird. So entsteht auch aus Überschüssen Wert- und Geschmackvolles wie etwa Säfte oder Eingelegtes im Glas. Besonders stolz ist man auf Gemüseraritäten und alte Sorten.



Bauernschmiedgasse 8, 5071 Wals-Siezenheim
+43 676 9314069
georgreiter@gmx.at
www.dandlhof.at

Dödererhof

Agnes und Kaspar Gerl

Am Dödererhof setzt Familie Gerl auf naturnahe Haltung ihrer Angusrinder. Ihr zartes, fein marmoriertes Fleisch wird per Payer Aging besonders schonend gereift. Ergänzend dazu gibt es Fleisch vom Strohschwein, von der Weidepute und vom Weidehenderl – alles frisch auf Vorbestellung.



Grünauerstraße 3, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 5264486
walser-angusrind@aon.at
www.walser-angusrind.com

Eisl Gastronomieservice

Johannes Eisl

Gemüse, Obst und Kräuter der Walser Gemüsebauern – teils mit dem Salzburger-Land Herkunfts-Zertifikat – können für die Gastronomie über Eisl bestellt werden. Beliefert wird der Großraum Salzburg bis Mittersill und Tamsweg. Geliefert wird täglich morgens feldfrisch und klimatisiert.

Grenzstraße 3, 5071 Wals-Siezenheim
+43 662 850746
office@frucht-eisl.at
www.frucht-eisl.at

Eismannhof

Georg Esterer

Der Eismannhof der Familie Esterer ist ein traditionsreicher Gemüsebaubetrieb. Saisonales Gemüse wird regional angebaut und wöchentlich als Gemüsekisterl angeboten – individuell nach Sortimentsliste oder als fertige saisonale Mischung. Frisch, knackig und naturbelassen.



Bauerngasse 20, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 75034061
georg.esterer@gmx.at

Feldinger's Hausgartl

Johann Feldinger



Der Biogemüsebaubetrieb bewirtschaftet seit 1990 rund 12 Hektar Ackerland sowie Gewächshäuser und Folientunnel. Etwa 40 Kulturen wachsen nach biologischen Prinzipien – ganz nach dem Motto „Qualität ist die Erde“. Dazu zählen unter anderem die beliebten Kresse- und Sprossenboxen.

Walserfeldstraße 11, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 5264937
j.feldinger@hausgartl.at



Fleischerei Santner

Paul Peter Santner



Paul Peter Santner führt den seit 1688 bestehenden Handwerksbetrieb bereits in 11. Generation. Moderne Innovationen und klassische Produkte wie die hausgemachte Salami prägen das Sortiment, Fachberatung ist dabei selbstverständlich. Das Dry Aged Beef gibt's auch in der eigenen Gastronomie.

Walser Straße 24, 5071 Wals-Siezenheim
+43 662 85038840
fleischerei.santner@wasi.tv
www.walserwirt.com

Fraidlgut

Johann Hasenöhl

Am Fraidlgut führt Johann Hasenöhl einen Gemüsebetrieb mit langer Tradition. Von März bis Oktober wachsen im Freiland und in Gewächshäusern Kräuter, Jungpflanzen und Gemüse. Verkauf im Hofladen am Mittwoch sowie auf der Salzburger Schranne und in St. Johann im Pongau!



Loigerstraße 61, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 1331408
fraidlgut@ngwave.net

Frießeneggergut

Georg Eisl

Am Frießeneggergut führen Regina und Georg Eisl einen Gemüsebetrieb mit langer Tradition. Als Mitglied der AMA Genussregion Walser Gemüseland werden Kräuter, Gemüsejungpflanzen und Raritäten im Freiland und im Gewächshaus gepflanzt. Verkauf nach Anmeldung im Hofladen und im regionalen Handel.



Bauerngasse 18, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 1978704
regina.eisl@yahoo.de

Gartenbau Winklhofer

Johann Winklhofer



Die zertifizierte Bio-Gärtnerei wird bereits in vierter Generation geführt. Auf der Freilandfläche baut Familie Winklhofer bis zu 60 Gemüsekulturen und in den großen Gewächshäusern rund 250 verschiedene Gewürz- und Heilkräuter sowie Gemüsejungpflanzen und Raritäten an.



Viehhauserstraße 28, 5071 Wals-Siezenheim
+43 662 853036
office@gartenbau-winklhofer.at
www.gartenbau-winklhofer.at

Gärtnerei Gastager

Stefan Gastager

Für das Unternehmen steht die Produktion von qualitativ hochwertigen Jungpflanzen im Vordergrund. Von der Kultivierung des gesamten Beet- und Balkonsortiments im Frühjahr bis hin zur Produktion von Poinsettien-Jungpflanzen für die Herbstsaison. Der Schaugarten ist Juni bis September geöffnet.

Oberaustraße 20, 5071 Wals-Siezenheim
+43 662 853442
office@gastager-gartenbau.at
www.gastager-gartenbau.at

Gärtnerei Lindner

Andreas Lindner

Der Familienbetrieb steht seit den 1940er-Jahren für Qualität, Kreativität und Vielfalt rund um die Pflanzen. In den Glashäusern werden das ganze Jahr über saisonale Topf- und Schnittblumen gezogen: ob Frühlingsblüher, Beet- und Balkonblumen oder Weihnachtsterne und vierblättriger Glücksklee.



Grenzstraße 27, 5071 Wals-Siezenheim
+43 662 8500 79
info@gaertnereilindner.at
gaertnereilindner.at

Gemüsebau Esterer

Margret und Alfred Esterer

Der Kleßhamer Bauer ist seit 1620 in Familienbesitz. Ab den 60ern verlagerte die Familie Esterer durch den Verkauf am Grünmarkt den Schwerpunkt vom Milchviehbetrieb zum Gemüsebau. Heute gibt es ganzjährig saisonales Gemüse und Kräuter für die Märkte der Region.



Kapellenweg 1, 5071 Wals-Siezenheim
+43 650 9150850
gemuesebau-esterer@gmx.at

Gerlbauer

Sabine und Alois Ramsauer

Der Gerlbauer-Hof wird seit 1677 als Erbhof geführt und heute in 16. Generation bewirtschaftet. Rund 35 Milchkühe liefern die Grundlage für Frischmilch, Joghurt, Butter, Topfen und Schnittkäse. Seit 1997 setzt die Familie auf Direktvermarktung, erhältlich am Selbstbedienungsautomaten am Hof.



Walserstr. 14, 5071 Wals-Siezenheim
+43 662 855702
ramsauer.milchprodukte@sbg.at

Hallerbauer

Andrea und Anton Langwallner

Am Hallerbauer führt Familie Langwallner seit vier Generationen ihren Hof mit Blumen- und Kürbisanbau, Freilandhühnern und Pinzgauer Ochsen. Angeboten werden Schnittblumen auf Vorbestellung, Rindfleisch ab Hof, frische Eier im SB-Kühlschrank sowie über 20 Kürbissorten ab August.



Viehhauserstraße 43, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 5353143
info@derkuerbis.at
derkuerbis.at

Hörmannbauer

Martin Punz

Den Hörmannbauernhof gibt es schon seit 1390. Aktuell bewirtschaften drei Generationen den Hof mit 18 Hektar Fläche u. a. mit Kartoffeln in allen Variationen (Tipp: Trüffelpotatoen!), Kohlgemüse und Salaten. Verkauf: Donnerstag auf der Schranne und Samstag auf dem Salzburger Grünmarkt.



Kirchenstraße 20, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 3943704
punz-gemuesebau@gmx.at

Jungpflanzen Gerl

Josef Gerl

Seit 1982 produziert der Familienbetrieb hochwertige Gemüse- und Kräuterjungpflanzen – vom Steckling bis zur fertigen Pflanze. Über 160 Gemüsejungpflanzenarten entstehen in eigener Produktion und werden an Lagerhäuser und Gärtnereien geliefert. Qualität, Regionalität und Beratung inklusive.



Loigerstraße 16, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 5569703
office@jungpflanzen-gerl.at
www.jungpflanzen-gerl.at

Kaindlbauer

Der Kaindlbauer ist ein typischer Walser Gemüsebaubetrieb. Als Mitglied der Genuss Region Walser Gemüse werden Karotten, Rüben, Kraut, Salate, Kräuter und Kartoffeln vorwiegend über den Großhandel Schwaighofer sowie an die Gastronomie in und rund um die Stadt Salzburg geliefert.

Untere Walserbergstraße 34,
5071 Wals-Siezenheim
+43 662 850544
gemuese-reiter@gmx.at

Königgut

Familie Reiter

Vom Königgut stammen viele Produkte aus eigener Landwirtschaft oder von ausgewählten Betrieben aus Österreich. Rund 500 Freilandhühner liefern Eier für Küche und Hofladen. Im Sommer kommen Gemüse, Kräuter und Obst aus dem eigenen Garten. Im 24/7-Hofladen gibt es Eier, Nudeln, Speck und Säfte.



Oberfeldstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim
+43 662 850393
hotel@koeniggut-salzburg.at
www.koeniggut-salzburg.at



GUTES ZUM MITNEHMEN

Frische Eier, eingelegte Tomaten, handgemachte (Dinkel-)Nudeln, verschiedenste Obstsäfte, Grammelschmalz oder feinstes Speck – im Hofladen des Königguts gibt es jede Menge feine Köstlichkeiten für daheim. Denn vieles, was von Familie Reiter und ihrem Team in liebevoller Handarbeit für das eigene Hotel-Restaurant hergestellt wird, gibt es auch via Selbstbedienung rund um die Uhr zu kaufen.

AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT

Die Auswahl ist dabei so vielfältig wie die angeschlossene Landwirtschaft, die von Johann senior und Johann junior mit viel Leidenschaft gemeinsam geführt wird. Sie bewirtschaften die Gemüsefelder und kümmern sich um die Beeren sowie rund 150 Obstbäume. Zudem genießen rund 400 Hennen das Leben in zwei Hühnermobilen. Im Sommer tummeln sich Schweine auf den Wiesen und die eigenen Bienen sorgen für verschiedenste Honigsorten.

Neben frischen Lebensmitteln finden sich auch genussvolle Fertigprodukte in den Regalen. So wird der Geschmack des Sommers in feinen Marmeladen aus Erdbeere, Marille und Stachelbeere festgehalten oder zu Apfel- und Apfelmischsäften sowie Holler- und Ribiselsirup verarbeitet. Weiters gibt es unterschiedliche Pestos, Zucchini-Salsa und die handgemachte Pasta von Seniorchefin Maria. So einfach geht regionaler Genuss zu Hause! www.koeniggut.at



Königgut!
24/7 geöffnet

Kracherbauer

Elisabeth und Martin Brötzner

Beim Kracherbauer gibt es Gemüse von A bis Z: ob Asia-Salat, Blaukraut, Chili, Eiertomaten, Feldgurke, Vogelsalat und Zucchini. Vieles wird für mehr Geschmacksvielfalt in unterschiedlichen Sorten angeboten. Zudem gibt's geschnittenes Gemüse, eigenes Sauerkraut oder gekochte Rote Rüben.



Himmelreichstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 4161421 oder
+43 664 9472178
gemuesebau-kracherbauer@gmx.at

Landesgut Kleßheim

LFS Klessheim



Das Landesgut Kleßheim ist der Bio-Landwirtschaftsbetrieb der Landwirtschaftlichen Fachschule und dient als Lehrwerkstatt. Alle erzeugten Produkte werden zur Selbstversorgung verwendet. Seit 1997 wird biologisch gewirtschaftet. Erzeugt werden Bio-Heumilch, Apfelsaft, Blütenhonig und Dinkel.

Kleßheimerstraße 5, 5071 Wals-Siezenheim
+43 5 7599 701
post@lfs-klessheim.at
www.lfs-klessheim.at

Mesnerbauer

Georg und Maria Huber

Georg und Maria Huber bauen in Wals-Siezenheim auf schottrigen Böden Gemüse und Erdäpfel an – im Freiland und unter Glas. Nützlinge und Gründüngung sichern die Qualität. Angebaut werden u. a. Petersilie, Karfiol, Brokkoli, Kraut, Kürbis und Salate. Erhältlich in Bauernläden der Region und im Handel.



Oberfeldstraße 21, 5071 Wals-Siezenheim
+43 650 8722375
maria.huber86@gmx.at

Schneiderbauer

Robert und Christina Reiter

Der Schneiderbauer ist ein typischer Walser Gemüsebaubetrieb. Als Mitglied der Genuss Region Walser Gemüse werden Karotten, Rüben, Kraut, Salate, Kräuter und Kartoffeln über den Großhandel Schwaighofer und an die Gastronomie vermarktet. Verkauf jeden Samstag beim Autohaus Wenger in Kuchl.



Bauerngasse 15, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 3964905
reiter-schneiderbauer@gmx.at

Stefflhans

Rupert Berger

Der Stefflhanshof wird in fünfter Generation von Familie Berger geführt. Milchvieh, Stiermast und Gemüsebau prägen den Betrieb. Auf den fruchtbaren Böden wachsen je nach Saison Radieschen, Kohlrabi, Salate, Zucchini, Brokkoli, Gurken, Kürbis und Lagergemüse. Erhältlich ab Hof an Samstagen.



Stefflhansweg 2, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 4824664
berger-rupert@gmx.at

Wirstengut

Andrea und Stefan Brötzner

Am Wirstengut führen Andrea und Stefan Brötzner einen Familienbetrieb mit Kartoffelanbau und rund 720 Freilandhühnern in mobilen Ställen. In der SB-Hütte gibt's täglich frische Eier, Kartoffeln und Suppenhühner – im Herbst frisch auf Vorbestellung oder ganzjährig tiefgekühlt verfügbar.



Kirchenwagnerweg 6, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 4152631
stefan.broetzner@gmx.at

Bioarche Rocherbauer

Josef Quehenberger



Neben Pinzgauer Kühen werden Braune Bergschafe und Puten im Einklang mit der Natur gehalten. Denn Tierwohl steht hier an oberster Stelle. Das spiegelt sich in der Qualität des Fleisches wider. Die Vermarktung erfolgt direkt ab Hof, wo man sich gerne von der artgerechten Haltung überzeugen kann..



Unterberg 7, 5441 Abtenau
+43 650 5702015
josef@biohof-rocherbauer.at
www.biohof-rocherbauer.at

Freilandhof Putzgrub

Matthias Eder



Was 2017 mit neun Legehennen begann, ist zu einem Bio-Freilandbetrieb mit 1.170 Hennen und 18 Hähnen gewachsen. Viel Auslauf gib's auf der Wiesen und im Wintergarten. Die Eier werden zudem zu Bandnudeln, Muscheln oder Fleckerln verarbeitet. So schmeckt Qualität aus dem Lammertal.



Kehlhof 3, 5441 Abtenau
+43 664 4522732
putzgrub@gmx.at
putzgrub.com

Hasenpoint

Familie Wallinger



Der Biohof Hasenpoint wird seit mehr als 20 Jahren biologisch geführt. 12 Pinzgauer Milchkühe und Hühner leben am Hof. Im eigenen Kräutergarten wächst eine Vielfalt an Kultur- und Wildkräutern. Daraus hergestellte Tees, Sirupe oder Räuchermischungen gibt's ab Hof, im „Bauernbogen“ und im „s' Platzl“.



Wallingwinkl 12, 5441 Abtenau
+43 664 1563352
eh.wallinger@gmail.com

Leierhof

Renée Schroeder, Constantin Scherer

Die wilden Kräuter, die auf 1.100 Metern auf den Wiesen rund um den Hof wachsen, werden von Hand gepflückt, schonend getrocknet und sorgfältig zu Produkten wie Tee und Oxymel verarbeitet. Ihr Wissen gibt Renée gerne in Kursen am Hofe. Tipp: die getrockneten Brennesselsamen!



Seydegg 3, 5441 Abtenau
+43 681 20687610
office@leierhof.at
www.leierhof.at

Obsthof Buchegger/Oberhaslach

Brigitte und Matthias Buchegger

Als ausgebildete Edelbrandsommeliers haben sich Brigitte und Matthias ganz dem Obstbau und der Obstverarbeitung verschrieben. Aus den rund 200 eigenen Obstbäumen wie Apfel, Birne, Zwetschke, Marille oder Kirsche werden u. a. hochwertige Schnäpse, feine Obstsäfte, Gärmost und Liköre hergestellt.



Hallseiten 9, 5441 Abtenau
+43 664 4017175
buchegger.obst@aon.at
www.buchegger-schnaps.at

Thalgerhof - SalzburgerLand Ei

Christine Windhofer

Familie Windhofer beschäftigt sich seit mehr als 50 Jahren mit Hühnerhaltung. Oberstes Gebot ist der liebevolle Umgang mit den Tieren, ein Stall zum Wohlfühlen sowie der freie Zugang zur Natur. Dank regionaler Produktion mit kurzen Transportwegen wird höchste Frische garantiert.



Rigaas 16, 5441 Abtenau
+43 664 1961000
peter.windhofer@sbg.at
www.salzburgerland-ei.at

Untergrub

Georg Buchegger



Georg ist mit Leib und Seele Bio-Bauer. Das Hauptaugenmerk liegt auf der Kalbinnenaufzucht seiner Partnerbetriebe, der eigenen Rindermast und der Direktvermarktung. Köstlichkeiten wie Hauswürstel, Krainer, Grillwürstel und Speck werden ab Hof nach telefonischer Vereinbarung angeboten.



Möselberg 12, 5441 Abtenau
+43 664 2042215
moselberg12@gmail.com

Untermoas - Abtenauer Wiesenei

Ulrike Fuschlberger

Bei Ulrike sind die rund 600 Hühner in mobilen Hühnerhotels mit frischem Gras, täglichen Auslauf und viel Platz untergebracht. Vor Verkauf wird jedes „Abtenauer Wiesenei“ in Handarbeit kontrolliert und abgestempelt. Das garantiert neben der artgerechten Haltung auch die hohe Qualität.



Au 41, 5441 Abtenau
+43 680 4067226
ulrikefuschlberger@gmail.com

Dorfkäserei Pötzelberger

Franz Pötzelberger



Das Geheimnis des besonderen Geschmacks liegt in der traditionellen Arbeitsweise und der Verbundenheit mit der Natur. Die köstlichen Variationen wie Magdalenenkäse, Bergkas, Emmentaler, Rauchkuchl-Kas, Kürbisperle oder Heublumenkas werden ausschließlich mit naturbelassener Heumilch hergestellt.



Waidach 27, 5421 Adnet
+43 6245 83228
info@biokas.at
www.biokas.at

Motzenhof

Sibylle Krispler

Die überzeugten Heumilchbauern haben den Hof 2008 von Tonis Eltern übernommen und seitdem laufend innovative Ideen umgesetzt. Das Wohl ihrer Kühe ist ihnen dabei besonders wichtig. Die Liebe zum Tun schmeckt man auch in der feinen Heumilch, die es im SB-Automaten gibt.



Adnet 59, 5421 Adnet
+43 664 3042345
info@motzenhof.at
www.motzenhof.at

Fischhof - Das Ziegenparadies

Familie Johanna Wallinger



Im Ziegenparadies produziert Familie Wallinger eine Vielzahl köstlicher Bio-Käse: von Frischkäse über Camembert bis zu Schnittkäse. Auch das Ziegenfleisch wird zu ausgezeichneten Produkten wie Käsekrainer, Bolognese oder Jausenwürstel verarbeitet. Das vielseitige Angebot gibt's im Hofladen!



Salfelden 13, 5524 Annaberg
+43 664 75067644
johanna.wallinger@sbg.at

MundOrt Metzgerei

Kathrin Schulz, Thomas Buchsteiner

Produkte aus regionaler Herkunft, die mit viel Liebe und meisterhaftem Können hergestellt werden, zeichnen die Metzgerei aus. Im eigenen Schlachtbetrieb wird Fleisch aus den Regionen Lammertal und Enns-Pongau sorgfältig und nachvollziehbar verarbeitet. Tipp: Original Annaberg Bauernspeck!



Hefenschner 88, 5524 Annaberg
+43 664 1202309 oder +43 664 1422101
buchsteinermetzgerei@gmail.com
www.mund-ort.at

Unterschlag - SalzburgerLand Ei

Roswitha und Josef Quehenberger

Auf dem Bauernhof ist die Hühnerhaltung bereits seit 1963 Tradition. Seit damals werden die Eier regional und direkt verkauft. In dem modernen Stall leben 4.400 Hühner in Bodenhaltung. Die Eier werden gemeinsam mit drei anderen regionalen Betrieben unter der Marke Bergland Ei vermarktet.



Salfelden 12, 5524 Annaberg
+43 664 3580537
info@salzburg-abtenau.at
www.salzburg-abtenau.at

Vorderweinau - SalzburgerLand Ei

Rupert Pölzleitner

Seit den 1960er Jahren wird auf dem Hof von Familie Pölzleitner Hühnerzucht und Eierproduktion betrieben. Insgesamt leben hier 3.600 Hühner und es gibt 10 Bienenstöcke. Mit den Familien Quehenberger, Loiperdinger und Prommegger wird zudem die Firma Bergland Ei in Annaberg geführt.



Braunötzhof 2, 5524 Annaberg
+43 6463 8362
vorderweinau@sbg.at
www.salzburgerland-ei.at

Hofkäserei Schmiedbauer

Gertraud und Josef Oberascher

Der Familienbetrieb mit Fleckmilchvieh und eigener Nachzucht verarbeitet ausschließlich hofeigene Heumilch zu Milchprodukten. Und das seit 2012 in der eigenen Hofkäserei. Im Hofladen gibt's die feinen Produkte wie Butter, Joghurt, diverse Käsesorten von weich bis hart und Speiseeis zu kaufen.



Kreuzangerweg 15, 5424 Bad Vigaun
+43 660 1227503
info@schmiedbauer-kas.at
www.schmiedbauer-kas.at

Honig Manufaktur Roider

Franz Roider

Im Imkereibetrieb werden rund 50 Bienenstöcke gehalten, die eine Vielzahl an köstlichen Honigsorten wie zum Beispiel Blüten-, Wald-, Wald-/Blütenhonig sowie Cremehonig produzieren. Die Spezialitätenhonige entstehen in Handwerkstradition und stehen für echten Genuss aus der Region.



Kleinstockerweg 18a, 5424 Bad Vigaun
+43 664 88357760
franz.roider@a1.net

Mayrhof

Irene und Georg Schlager



Bis zu 800 Hühner tummeln sich auf dem seit 1993 bio geführten Hof. Der Schwerpunkt liegt auf der Hühnerhaltung und dem Eierverkauf. In drei großen Hühnermobilen können die Legehennen ihr Leben genießen. Die Bio-Freiland Eier und allerhand andere bäuerliche Produkte gibt's im Hofladen!



Mayrhofweg 170, 5424 Bad Vigaun
+43 664 73877620
georgschlager@gmx.at
www.mayrhof-bio.at

Karnerhof

Christian Lanner



Christian hat den Hof nach der Übernahme auf eine Hochlandrindzucht umgestellt und bewirtschaftet diesen biologisch. Im Winter sorgt der helle moderne Stall für echtes Tierwohl, im Sommer sind die Rinder auf der Höllriedalm im Bluntatal. Das ganze Jahr gibt's nur Gras und Heu ohne Kraftfutter.



Moartalstraße 407, 5440 Golling
+43 664 88706590
christian.lanner@sbg.at
www.karnerhof.at

Lerchenmühle Wieser

Gerhard Wieser



In der Lerchenmühle vereinen sich Tradition und Moderne. Der innovative Neubau erlaubt es, alle Variationen von Weizen-, Roggen-, Dinkelmehlen und Grießen herzustellen. Im eigenen Mühlenladen gibt's das gesamte Mehlsortiment, Vollkorn- und Getreideprodukte, verschiedenste Nudeln, Müslis und Cerealien.



Taggerstraße 43, 5440 Golling
+43 6244 4249
info@lerchenmuehle.at
www.lerchenmuehle.at

Lisis Speis

Elisabeth Essl



Direkt im Gollinger Ortszentrum ist Lisis Speis ein beliebter Treffpunkt für hochwertige Lebensmittel aus der Region. Sorgfältig ausgewählt und nachhaltig gedacht finden sich hier saisonale Bioprodukte und Spezialitäten aus der Umgebung. Auch das SalzburgerLand Genuss-Kisterl gibt's hier zu kaufen.

Markt 52, 5440 Golling
+43 6244 20924
info@lisis-speis.at
lisis-speis.at

Seiwaldgut

Claudia und Peter Harlander



Der Biobauernhof wird seit mehr als 100 Jahren familiengeführt. 1996 stellte Familie Harlander auf Mutterkuhhaltung und folgend auf Bio um. In der eigenen Verschlussbrennerei entstehen zudem hochwertige Edelbrände. Erhältlich ab Hof, online, in Bioläden und am Tennengauer Wandermarkt.



Haarbergweg 336, 5440 Golling
+43 664 6355933
info@seiwaldgut.at
www.seiwaldgut.at

Stieglerbauer

Margret Bernhofer



Ein besonderes Anliegen des Biohofes ist die möglichst naturnahe Haltung der Tiere. Deshalb wird seit einigen Jahren eine muttergebundene Kälberaufzucht betrieben. So wachsen die Kälber zu Vollmilchkälbern heran. Kalbfleisch sowie die Milch, welche von den Kälbern nicht benötigt wird, gibt's ab Hof.



Moartalstraße 79, 5440 Golling
+43 664 6451670
stieglerbauer@gmx.at

Bauernbräugut

Magdalena Gumpold



Seit 25 Jahren wird das Bauernbräu biologisch bewirtschaftet. Im Laufstall und auf der Weide tummeln sich 10 Kühe, die täglich frische Milch liefern, die Eier kommen von rund 220 Hühnern. Tipp: in dem urigen Hofladen gibt's Regionales wie Milch, Eier, Brot, Speck sowie saisonales Obst und Gemüse.



Bauernbräuweg 1, 5400 Hallein
+43 664 1352018
bauernbraeugut@gmail.com

Gärtnerei Pleitner

Gerald Pleitner



Mit mehr als 150 Pflanzensorten, die über das Jahr gezogen werden, ist für alle das Richtige dabei - denn das Sortiment reicht von Frühjahrsblumen bis zu Weihnachtssternen. Insgesamt wachsen hier jährlich rund 320.000 Pflanzen. Standorte sind in Rif und Hallein, Beratung und regionale Qualität inklusive.

Rif/ Schloßallee 51, 5400 Hallein
+43 6245 80414
office-pleitner@gmx.at
www.gaertnerei-pleitner.at

Sonnenhuhn

Familie Höllbacher-Hüttmayr

Familie Höllbacher-Hüttmayr hat sich auf das Sonnenhuhn spezialisiert, das mit rund 240 Artgenossinnen auf den Wiesen des Bergerhofes wohnt. Viel Auslauf, täglich frisches Gras und rein regionales Futter sorgen für den besten Geschmack und sonnengelben Dotter. Rund um die Uhr im SB-Kühlschrank!



Wolfgrubweg 1, 5400 Hallein
+43 650 4170204
info@sonnenhuhn.at
www.sonnenhuhn.at

JOHANNES Bio-Bergbauernhof

Johannes Weissenbacher



Der Bauernhof erzeugt Produkte im Einklang mit der Natur. Hier grasen Mutterschafe mit ihren Lämmern und werden Sulmtaler Hühner gezüchtet. Zudem gibt's Honig von den eigenen Bienen und verschiedene selbst gemischte Bergkräutertees. Das zarte Bio-Fleisch ist ab Hof erhältlich!



Gaissau 3, 5425 Krispl
+43 650 8609650
johannes@jobio.at
www.jobio.at

Bio-Hofkäserei Fürstenhof

Nikolaus Rettenbacher



Der Biobetrieb mit eigener Hofkäserei verarbeitet frische Milch seiner Jersey-Rinder. Die nicht pasteurisierte Bio-Milch wird in Handarbeit zu mehr als 30 verschiedenen Rohmilchkäsesorten verarbeitet, von denen viele mehrfach prämiert wurden. Mit Schaukäserei und Käseverkostung nach Anmeldung!



Kellau 15, 5431 Kuchl
+43 6244 6475
info@fuerstenhof.co.at
www.fuerstenhof.co.at

Fleischerei Gumpold

Alexander Gumpold

Vor bereits drei Generationen eröffnete Familie Gumpold 1950 ihre Metzgerei. Seit 2021 führen nun Alexander und Julia mit ihren drei Kindern die Fleischerei in alter Familientradition. Ihre Philosophie: Leidenschaft und beste Qualität – vom Feld bis auf den Teller.



Markt 127, 5431 Kuchl
+43 6244 6239
info@gumpold-fleischerei.at
gumpold-fleischerei.at

Oberhofbauer - SalzburgerLand Ei

Maria und Josef Putz

Familie Putz bewirtschaftet ihren Betrieb mit Milchvieh und Legehennen, wobei der Fokus auf der artgerechten Hühnerhaltung liegt. So findet sich seit 2019 auch ein mobiler Hühnerstall am Gelände. Die Eier werden ab Hof, auf der Salzburger Schranne sowie als SalzburgerLand Ei vermarktet.



Georgenberg 19, 5431 Kuchl
+43 680 3039208
putz-oberhof@aon.at
www.salzburgerland-ei.at

Pillhof

Sandra Weiß



Das Wohlbefinden der Tiere steht am Pillhof an erster Stelle: ob viel Auslauf, eine altersdurchmischte Herdenhaltung oder Futter ausschließlich von den selbst bewirtschafteten Flächen. Die Ochsen wachsen hier langsamer, danken es aber mit zarterem Fleisch. Natürlich und ganz klar biologisch!



Moos 1, 5431 Kuchl
+43 664 3434622
sandra@stcw.at
www.pillhof.at

Handgeschöpft
aus natur-
belassener
Alpensole



SALZBURGER NATURSALZ PUR

Um für ihre Kundinnen und Kunden reines Natursalz mit regionalem Ursprung herstellen zu können, haben Eva und Helmuth Brudl die jahrhundertealte Tradition der Salzherstellung wiederaufleben lassen. „Das Beste aus dem Berg und sonst nichts“ ist dabei der Ansatz der Salzmanufaktur Salitri. Deshalb wird das Natursalz aus reiner Rohsole aus dem Bergwerk in Hallein hergestellt. Dieser Schatz des Urmeeres ist frei von Schadstoffen und Mikroplastik und wird durch klares Quellwasser im Berginneren gelöst.

REIN AUS DER NATUR

Das Natursalz aus Oberalm enthält eine Vielzahl wertvoller Mineralien und Spurenelemente. Durch seinen unverfälschten milden Geschmack und seine zarte Konsistenz ist es in der Küche vielseitig einsetzbar und veredelt Speisen auf besondere Weise. Zugleich ist es Symbol für Leben, Gesundheit, Erfolg und Glück. Die individuell gestalteten Salzgeschenke der Salzmanufaktur sind zudem eine geschmackvolle Aufmerksamkeit für jeden Anlass.

KRISTALL.KLAR.NATÜRLICH.
www.salzbuerger-natursalz.com



Salzmanufaktur Salitri

Salitri®
Salzbuerger  **Natursalz**

Handgeschöpftes Siedesalz aus Hallein
KRISTALL. KLAR. NATÜRLICH.

Fotos: Salzmanufaktur Salitri

Scharfetter

Christina und Markus Aschbacher



Am Bio-Bauernhof Scharfetter gibt die Natur den Ton an – bei den Tieren auf den Weiden und bei den verarbeiteten Produkten. Insgesamt leben neun Mutterkühe samt Nachwuchs auf dem Hof – für bestes Tierwohl und erkennbar besseren Geschmack, ganz im Sinne kompromissloser Regionalität.



Georgenberg 28, 5431 Kuchl
+43 650 7333758
hsa@sbg.at

Weissenbachmühle

Johann Struber



Johann Struber widmet sich in der Pension der Imkerei. Auf den bunten Blumenwiesen rund um den Hof und in seinem Lungauer Jagdgebiet finden die Bienen reichlich Nektar. Geschleudert wird selbst, abgefüllt ebenfalls. Je nach Jahr gibt es Blüten- oder Waldhonig – ab Hof nach telefonischer Vereinbarung.



Weissenbach 8a, 5431 Kuchl
+43 664 3587347
hansi@struber-entsorgung.com

Einäuglbauer

Anita und Rupert Quehenberger

Am Hof von Familie Quehenberger tummeln sich rund 120 Legehühner und 150 Masthühner. Neben frischen Eiern und Geflügelfleisch sind saisonal auch Rehwild, Rotwild und Gamsfleisch nach telefonischer Vereinbarung ab Hof erhältlich.



Neubach 15, 5523 Lungötz
+43 664 1619109
eva-maria.quehenberger@gmx.at

Jellgut

Familie Ebner



Am Jellgut legt die Familie Ebner großen Wert auf eine nachhaltige und schonende Bewirtschaftung. Mit viel Sorgfalt und Liebe entstehen hier regionale Lebensmittel direkt vom Bauernhof. Zum Angebot gehören frische Eier, Nudeln, Putenfleisch und Suppenhühner – alles direkt vom Hof.



Guglhaidenstraße 8, 5411 Oberalm
+43 664 3856552
jellgut@gmx.at

Landwirtschaftsbetrieb Winklhof

LFS Winklhof



Der Winklhof – LFS Winklhof ist ein Bio-Landwirtschaftsbetrieb und Lehrwerkstatt mit Rindern, Ziegen und Bienen. Die Fachschule vermittelt moderne Ausbildung in Landwirtschaft, Haushaltsmanagement, Pferdewirtschaft und Produktveredelung – praxisnah, naturverbunden, zukunftsorientiert.

Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm
+43 6245 80427
office@winklhof.at
www.winklhof.at

Salzmanufaktur Salitri

Eva und Helmut Brudl

Eva und Helmut stellen in ihrer Manufaktur seit 2011 Salz nach traditioneller Siedemethode her. Das handgeschöpfte Natursalz enthält eine Vielzahl von Mineralien und Spurenelementen sowie natürliches Jod. Auf die Zugabe von Rieselhilfen wird gänzlich verzichtet. Tipp: das feine Kräutersalz!



Kaserermühlweg 3, 5411 Oberalm
+43 680 1269789
team@salzburger-natursalz.com
www.saltzburger-natursalz.com

Biohof Moosbauer

Stefan Meißl



Der bäuerliche Betrieb setzt auf die Direktvermarktung der am Hof hergestellten Rohstoffe und vielseitigen Produkte. Dazu zählen Tauernroggenbrot mit Walnüssen und Kletzenbrot, Gansl und Rindfleisch ebenso wie Fruchtjoghurt oder Butter. All das und vieles mehr gibt's in höchster Bioqualität!



Leitnerstraße 10, 5412 Puch
+43 660 6228240
stefan.meissl7@yahoo.at

Höllhof

Eva Maria und Hubert Reschreiter



Auf dem Höllhof halten Eva Maria und Hubert zehn Hochlandrinder in biologischer Landwirtschaft. Die Kälber wachsen langsam und naturnah bei ihren Müttern auf. Das hochwertige Fleisch wird direkt ab Hof nach telefonischer Voranmeldung verkauft.



Schattau 22, 5442 Rußbach
+43 664 5224043
hoellhof@sbg.at
www.hoellhof.at

Schlangenhof

Rupert Neureiter



Auf den Bergweiden des Schlangenhofs wird schon seit vielen Jahren das Tennengauer Berglamm gehalten. Die natürliche Fütterung mit aromatischen Kräutern sowie kurze Transport und Verarbeitungszeiten in der hofeigenen Metzgerei sorgen für eine besondere Fleischqualität. Tipp: Verkaufsladen!



Scheffau 6, 5440 Scheffau
+43 664 3036939
schlangenhof@gmx.at



Bachrain

Manfred und Ulrike Siller



Familie Siller legt großen Wert auf bio und Nachhaltigkeit. So auch bei der Herstellung der hauseigenen Produkte wie Bio-Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein, Wild oder Kitz, verschiedene Würste, Aufstriche, Kaspress- oder Leberknödel. Die Köstlichkeiten sind auf Anfrage ab Hof erhältlich.



Moosegg 19, 5440 Scheffau
+43 664 2422969
info@bachrain.at
www.bachrain.at

Metzgerei Siller

Johannes Siller



Biofleisch von Rind, Kalb, Schwein, Wild oder Ziege, vorrangig vom elterlichen Bio-Bauerhof Bachrain, wird hier meisterlich zu Frischfleisch und feinen Produkten verarbeitet. Diese Verbindung aus Landwirtschaft und Metzgerhandwerk sorgt für kurze Wege, Transparenz und authentischen Geschmack.



Moosegg 19, 5440 Scheffau
+43 664 4583920
metzgerei.siller@gmail.com

AlmSinn

Martina Egger

AlmSinn vereint Wandern, Wildkräuter und alpine Kulinarik. So kreiert Martina mit Wildpflanzen, Flechten und Kräutern köstliche Wildkräuterprodukte wie den AlmSinn-Sauerhonig, pinkes WildfrauenSalz oder Teemischungen. Tipp: Onlineshop! Zudem gibt's buchbare Erlebnisse wie Kräuterwandern.



Am Dorfplatz 31, 5423 St. Koloman
+43 664 88973960
office@almsinn.at
almsinn.at

Da Waldhofer

Juliane und Augustin Rettenbacher



Der Waldhof ist ein kleiner aber feiner landwirtschaftlicher Betrieb. Bei der Aufzucht und Mast von Kalbinnen setzt Familie Rettenbacher auf eine biologische Bewirtschaftungsweise. Zudem tummeln sich hier Legehennen, Wachteln sowie saisonal Masthühner. Das Bio-Rindfleisch gibt's ab Hof!

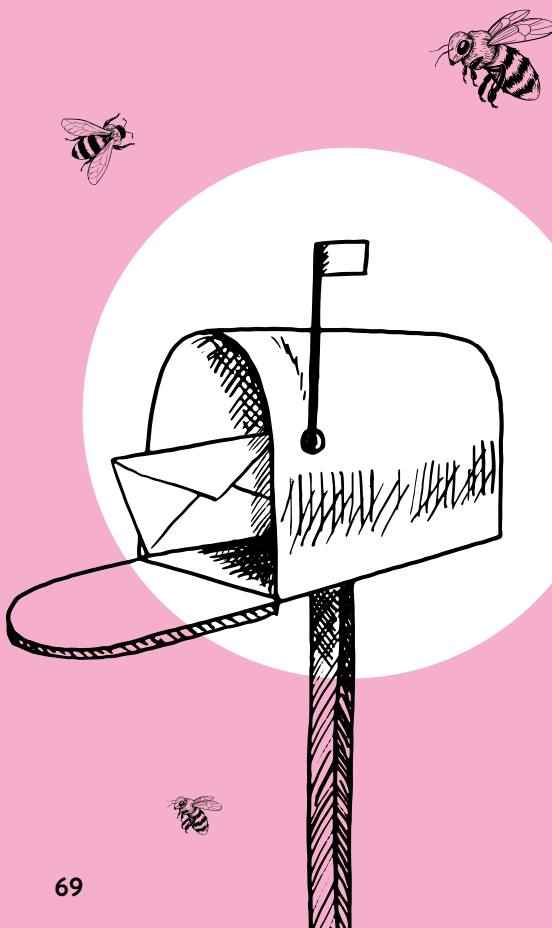


Waldhofweg 57, 5423 St. Koloman
+43 664 2111636
schnaps@dawaldhofer.at
www.dawaldhofer.at

Lust auf Neuigkeiten bekommen?

Dann einfach den „Salzburg schmeckt“-Newsletter abonnieren und regelmäßig Infos per Mail zum regionalen Genuss erhalten. Ob neue Produkte, saisonale Rezepte, Geschenkideen oder besondere Spezialitäten: Alle 14 Tage kommt der Newsletter automatisch ins Postfach!

Hier anmelden:





WO URLAUB NOCH ECHT IST



Morgens vom Muhen der Kühe geweckt werden, beim Frühstück wissen, wo Milch, Marmelade oder Eier herkommen – und draußen warten schon kleine Abenteuer. Bei einem Urlaub am Bauernhof können Gäste das Land Salzburg wirklich erleben und sind mittendrin im bäuerlichen Alltag. Kinder entdecken Tiere, helfen im Stall mit oder finden Lieblingsplätze rund um den Hof. Erwachsene genießen die Ruhe, die herzliche Gastfreundschaft und das gute Gefühl, für ein paar Tage näher an der Natur zu sein. Ob gemütliche Ferienwohnung, liebevoll eingerichtetes Zimmer oder urige Hütte: Jeder Hof erzählt seine eigene Geschichte. Was sie verbindet, sind Gastgeberinnen und Gastgeber, die ihre Heimat kennen, lieben und gerne mit ihren Gästen teilen.

GEMEINSAM FÜR BIO

Urlaub am Bauernhof und BIO AUSTRIA haben ein Ziel: Landwirtschaft, Natur und Regionalität zu vermitteln. Auf einem Biobauernhof erleben Gäste, was biologische Landwirtschaft bedeutet: ein verantwortungsvoller Umgang mit Tieren, der sorgsame Blick auf Böden und natürliche Ressourcen und eine Wirtschaftsweise, die auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche mineralische Dünger verzichtet.

*Urlaub am Biobauernhof heißt: natürlich erholen, bewusst genießen und Landwirtschaft mit allen Sinnen erleben. Hier wird Bio vom Begriff zum Erlebnis! Infos und Anfragen:
T +43 50 2595 3341, uab@lk-salzburg.at
www.urlaubambauernhof.at/salzburgerland*

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 **LAND
SALZBURG**


Kofinanziert von der
Europäischen Union



Fotos: Nadia Jabli

Biobauernhof Haslach

Franz Kaserer



Im Sommer weiden die Kühe auf der Baumgartenalm im Mühlbachtal. Die Kräuter und Gräser der Alm prägen den Geschmack der Milch, die direkt vor Ort zu Berg- und Pinzgauer Käse verarbeitet wird. Der Baumgartenalm-Käse ist am Bio-Bauernhof und in regionalen Geschäften erhältlich.



Sonnberg 85, 5733 Bramberg
+43 664 2537993
haslachhof@sbg.at
www.haslachhof.at

Obstpresse Bramberg

Christian Vötter

Der Obstbau hat in Bramberg lange Tradition. Alte Sorten wie Zwiebler, Borsdorfer oder Weinling prägen das Landschaftsbild. Der Obst- und Gartenbauverein Bramberg erhält diesen Bestand und betreibt beim Museum eine Obstpressanlage, die regionale Früchte zu naturtrübem Saft verarbeitet.



Wilhelmstall, Weichseldorf 27a, 5733 Bramberg
+43 664 5205203
office@tauriska.at
www.obstpresse.at

Gaferlgut

Johann Anton Hutter



Die Tiere wachsen zwischen Grashügeln und Hohen Tauern auf, verbringen den Sommer auf der Alm, Frühjahr und Herbst auf der Weide und den Winter im Laufstall. Geschlachtet wird stressfrei direkt am Hof – das sorgt für beste Fleischqualität. Zu den Produkten zählen Steaks und Grillwürstel.



Krössenbachstraße 23, 5671 Bruck
+43 680 3048128
urlaub@gaferlgut.at
www.gaferlgut.at

Hintergaferl

Jakob und Anja Schwab



Der Familienbetrieb hält 12 Mutterkühe und 500 Bio-Legehennen in zwei Wanderställen. Die Hühner leben in mobilen Freilandställen mit Scharrraum, viel Auslauf und biologischem Futter. Bio-Eier sowie Eierlikör, Nudeln, Kräutersalz und weitere regionale Produkte gibt's im Selbstbedienungs-Hofladen.



Krössenbachstraße 25, 5671 Bruck
+43 664 5946774
eier@hintergaferl.at
www.hintergaferl.at

Landwirtschaftsbetrieb Piffgut

LFS Bruck



Am Piffgut, dem Schulbetrieb der LFS Bruck, werden rund 30 Kühe im modernen Laufstall gehalten. Seit 2014 ist das Gut auch ein Zuchtbetrieb des Alpinen Steinschafs, einer hochgefährdeten Rasse. Neben Ziegen und Hühnern werden Masthühner aufgezogen und verarbeitet.



Bahnhofstraße 5, 5671 Bruck
+43 5 7599 703
post@lfs-bruck.at
www.lfs-bruck.at

Metzgerei Genossenschaft Bruck

Obmann Anton Embacher



Die Metzgerei bietet Lohnschlachtung und Lohnveredelung und produziert für Großabnehmer sowie den Regionalladen Bruck am Piffgut. Produkte gibt's auch 24/7 in der Regio-Box. Die Gastronomie erhält Frischfleisch nach Wunsch. Eine Belieferung erfolgt im Raum Zell am See auf Vorbestellung.



Bahnhofstraße 5, 5671 Bruck
+43 677 61807578
office@metzgerei-bruck.at

Bijo Farm

Birgit und Josef Schattbacher



Bijo FARM wird von Birgit und Josef Schattbacher geführt. Der Hof aus 1492 wird biologisch und nachhaltig bewirtschaftet – mit eigener Quelle, Pflanzenkläranlage und Photovoltaik. Lebensmittel stammen größtenteils vom eigenen Betrieb. Ein Schwerpunkt liegt auf handgefertigten Rosenprodukten.



Taxenbacher Fusch 31, 5672 Fusch
+43 664 1607784
hallo@bijo.farm
www.bijo.farm

Unterhausreit

Christine und Hanspeter Plaickner



Am Bergbauernhof werden Pinzgauer Rinder, Kärntner Brillenschafe, Huzulenpferde und Mangalitzaschweine gehalten. Die besondere Leidenschaft gilt den Kräutern: von Hand geerntet, schonend getrocknet und zu Tee, Gewürzen und Kräutersalz verarbeitet. Ergänzt wird das Sortiment durch Säfte und Liköre.



Niederhof 2, 5662 Gries
+43 664 1329260
heilkraeuter@aon.at
www.arche-hof.at

Woidwerk

Daniel Mair

Bei Woidwerk stehen Honig, Naturprodukte und Gin im Mittelpunkt. Der Honig stammt von Pinzgauer Bienen, die Naturprodukte werden aus regionalen Zutaten gefertigt. Der Gin entsteht aus ausgewählten Botanicals und spiegelt die alpine Herkunft wider. Erhältlich sind auch Propolisprodukte, Bärenfang und Oxydel.



Patschweg 7 b, 5662 Gries
+43 660 4500100
imkerei@woidwerk.at
www.woidwerk.at

Hollersbacher Kräutergarten

Andrea Rieder



Der Hollersbacher Kräutergarten bietet auf 8.000 m² über 500 alpine Pflanzenarten in liebevoll gestalteten Themengärten. Seit 2009 wird er von Andrea Rieder und einem großen Verein betreut. Kochkurse, Workshops und Führungen vermitteln Kräuterwissen, handgemachte Produkte können bestellt werden.



Jochberg 2, 5731 Hollersbach
+43 676 6616299
info@hollersbacher.at
www.hollersbacher.at

Scharlern

Bettina und Hans-Peter Astl



Der kleine, aber feine Familienbetrieb stellt mit viel Liebe und Freude vielseitige Produkte her. Angeboten werden verschiedenste Käsesorten, Rauchfleisch, Wurstspezialitäten, Liköre, Schnäpse und Marmeladen. Brötchen, Platten und Geschenkkörbe gibt's auf Vorbestellung.



Jochberg 9, 5731 Hollersbach
+43 660 5021183
info@hofladen-scharlern.at
www.hofladen-scharlern.at

NOWI Conditor Eis

Gerald Rauter

Der Auhof Kaprun verwöhnt nicht nur mit kulinarischen Schmankerl aus dem eignen Wirtshaus, sondern stellt auch sein eigenes NOWI Conditor Eis her. Auch hierbei gilt: Nur beste heimische Produkte mit dem AMA Gütesiegel werden mit viel Liebe und handwerklichem Können verarbeitet.

Augasse 4, 5710 Kaprun
+43 6547 8540
info@derrauhof.at
www.genussbetriebe.at

Bio-Imkerei Bründl

Alfred Bründl



Alfred Bründl ist Bio-Imker aus Überzeugung. Seit seiner Jugend widmet er sich den Bienen und arbeitet heute mit rund 200 Völkern. Neben Honig entstehen zahlreiche weitere Bienenprodukte. Ergänzt wird der Betrieb durch Kurse, Massivholz-Tischlerei und eigenem Obst- und Kräuteraanbau.



Sinning 36, 5771 Leogang
+43 664 4449673
alfred.biene@live.at

Ottinghof - Leoganger Safran

Familie Mayrhofer & Wölfler



Safran aus Leogang: Am Ottinghof bringen die Familien Mayrhofer und Wölfler den Bio-Safran zurück nach Österreich. Die Krokusse dafür werden auf 600 m² Fläche sorgfältig kultiviert und in kleiner Menge geerntet – ein rares regionales Produkt mit besonderem Wert.



Otting 3, 5771 Leogang
+43 660 6065840
info@safran-leogang.at
www.safran-leogang.at

Sinnlehen

Renate und Johann Scheiber



Der Sinnlehenhof aus dem Jahr 1648 wird heute als Bio-Bauernhof mit Alm und eigener Käseerei geführt. Hans Scheiber erlernte die Käsekunst Schritt für Schritt und nutzt seit 2017 die neue Hofkäseerei ganzjährig. Die Milch der 12 Kühe wird zu Käse und Butter verarbeitet – verkauft wird vor allem auf der Alm.



Hirnreit 8, 5771 Leogang
+43 676 6214909
kaeserei@sinnlehen.at
www.sinnlehen.at



Ziefer's Hofmolkerei

Familie Perwein



Der Zieferhof liegt zwischen Wiesen, Getreidefeldern und Kartoffelacker mit Blick auf das Steinberg-Panorama. Seit 2004 wird in der Rindergemeinschaft Leogang ein moderner Offenstall mit 38 Kühen geführt. Milch, Fleisch und weitere Produkte gibt's über Hofladen, Handel und Lieferservice.



Otting 7, 5771 Leogang
+43 664 4441172
info@ziefers.at
www.ziefers.at

Fleischhauerei Rass

Stefan Rass

Die Fleischhauerei bezieht ihr Fleisch von regionalen Landwirtschaften, schlachtet selbst und verarbeitet das Fleisch gleich weiter. Ob zu Frischwurst, Schinken- und Speckprodukten, Roh- oder Dauerwurst. Alle Produkte sind frei von Konservierungsstoffen oder Geschmacksverstärkern. Onlineshop!



Lofer 47, 5090 Lofer
+43 6588 8209
info@rass.at
www.rass.at

Stoaberg Smokehouse

Walter Leitinger

Das Stoaberger Smokehouse veredelt Fleisch für Gastronomiebetriebe. Betreiber Walter Leitinger arbeitet seit 15 Jahren mit BBQ und gibt sein Wissen in der Stoaberg Grillschule weiter. Gewürze aus eigenen Kräutern und verschiedene Hölzer sorgen für besondere Aromen und hohe Fleischqualität.

Scheffsnoth 119, 5090 Lofer
+43 664 1612350
info@stoaberg-smokehouse.at
www.stoaberg-grillschule.at



Bichlhof

Stefanie und Stefan Altacher



Der Bichlhof ist ein Bio-Betrieb mit langer Tradition, auf dem vier Generationen zusammenarbeiten. Eier, Fleisch und Milch stammen vom eigenen Hof, seit 2021 gibt es pasteurisierte Bio-Milchprodukte aus der Hofmolkerei. Im Hofladen gibt es alles direkt vom Betrieb, Geschenkskörbe auf Vorbestellung.



Bichlweg 4, 5751 Maishofen
+43 664 1510526
s.bichlhof@gmx.at

Bio-Imkerei Herzog

Angelika Schukraft



Die Bio-Imkerei Herzog liegt auf rund 800 m im Pinzgau. Angelika Schukraft und Matthias Herzog betreuen hier etwa 120 Völker, die Nektar auf extensiv bewirtschafteten Flächen sammeln. So entstehen aromatische, vielschichtige Bio-Honige. Produkte gibt's direkt ab Hof, am besten nach kurzer Voranmeldung.



Unterreit 31, 5751 Maishofen
+43 664 73750894
angelika.schukraft@biohonig-herzog.at
www.biohonig-herzog.at

Erzeugergemein. Salzburger Rind

Franz Zehentner

Der Rinderzuchtverband Salzburg ist seit über 120 Jahren Partner der Salzburger Landwirtschaft. Rund 2.400 Mitglieder und vier Fachabteilungen betreuen Zucht, Service und Vermarktung. Maishofen gilt als größter Milchkuhmarkt Österreichs und zentraler Standort für Bio-Vermarktung.



Mayerhoferstraße 12, 5751 Maishofen
+43 6542 68229
office@rinderzuchtverband.at
www.rinderzucht-salzburg.at

Pinzgau Milch



Die Pinzgau Milch verarbeitet in Maishofen hochwertige Milch aus der Nationalparkregion Hohe Tauern. Rund 1.000 Bergbauernfamilien aus Pinzgau, Pongau und dem Tiroler Kaiserwinkl liefern Milch, die dank artenreicher Almwiesen ihren typischen Geschmack erhält.



Saalfeldnerstraße 2, 5751 Maishofen
+43 6542 68266
office@pinzgaumilch.at
www.pinzgaumilch.at

Unterberger Brot

Andreas Unterberger

Unterberger setzt auf traditionellen Natursauerteig aus Eichenkübeln, gentechnikfreie Zutaten und Rezepte ohne künstliche Zusätze. Das Brot wird im Steinofen gebacken und erhält so seine kräftige Kruste. Erhältlich in den Filialen in Maishofen, Saalfelden und Saalbach sowie in den „Untes Cafés“ in Maria Alm und Schüttdorf.



Dorfstraße 6, 5751 Maishofen
+43 6542 68228
baeckerei@unterberger.at
www.unterberger.at

Hatzbauer

Katharina Schnaitl



Der Hatzbauer ist ein Familienbetrieb mit Mutterkuhhaltung. Die Mutterkühe verbringen den Sommer auf der Alm und die Jungrinder werden am Hof geschlachtet und verarbeitet – frei von jeglichem Stress und ohne Transportwege. Das Qualitätsfleisch wird in Paketen zu 5 oder 10 kg vermarktet.



Sonnberg 10, 5761 Maria Alm
+43 664 2104095
hatzbauer@sbg.at
www.bauernhofurlaub-mariaalm.net

Tischlerbauer

Alois Schnaitl



Der Hof liegt auf der Sonnenseite von Maria Alm und wird als Familienbetrieb geführt. Die Mutterkühe verbringen den Sommer auf der Alm, die Jungrinder werden stressfrei direkt am Hof geschlachtet und verarbeitet. Das Qualitätsfleisch gibt es in 5- oder 10-kg-Paketen ab Hof.



Aberg 6, 5761 Maria Alm
+43 664 4355961
hatzbauer@sbg.at

Imkerei Albert Wieser

Albert Wieser



Albert Wieser bewirtschaftet seine Bienenstöcke mit großer Leidenschaft. Der Honig entsteht als Hobby für Familie, Freunde und Bekannte. Was darüber hinaus geerntet wird, ist im Scharlern Hofladen in Hollersbach erhältlich – regional, naturbelassen und in kleiner Menge produziert.

Rettenbachstraße 136, 5730 Mittersill
+43 650 5730138
albert.biene@gmail.com

Wiesberghof

Familie Höllwerth



Am Wiesberghof arbeiten mehrere Generationen zusammen und setzen auf biologische Landwirtschaft und Direktvermarktung. Der Bergbauernhof hält Mutterkühe, Schafe, Ziegen, Hühner, Enten und im Sommer Gänse. Frischeier, Frischfleisch und Fleischprodukte gibt es nach Vereinbarung im Hofladen.



Gaisbichl 43, 5722 Niedernsill
+43 664 4711782
stefan.hoellwerth@gmx.net
www.wiesberghof.com

Altjudengut

Barbara und Josef Geisler



Das Altjudengut ist ein Milchviehbetrieb der Familie Geisler. Rund 40 Holstein-Kühe leben im Laufstall mit Weidegang und verbringen den Sommer auf der Alm. Tierwohl steht im Mittelpunkt. Käse, Wurst, Eier und Marmeladen gibt's im 24-h-Hofladen und am Piesendorfer Dorfmarkt. Kalb- und Rindfleisch auf Vorbestellung.



Schmiedstraße 30, 5721 Piesendorf
+43 676 5574931
geisler.judenbauer@sbg.at

Obstpresse Leitner

In der Obstpresse wird nur verarbeitet, was in der Region wächst. Erlesen im Geschmack und ausgezeichnet in der Qualität findet man im Sortiment naturtrüben Apfel- und Birnensaft sowie Essige aus Kirschen, Birnen, Brombeeren und Heidelbeeren. Erhältlich im SB-Laden in Piesendorf und am Bauernmarkt.



Grabenäckweg 37, 5721 Piesendorf
+43 676 9555202
karoline.leitner@sbg.at

Pinzga Kas Mobil

Wolfgang Dankl

Wolfgang Dankl ist seit über 35 Jahren Milchtechnologe und veredelt mit seinem „Pinzga Kas Mobil“ Rohmilch direkt auf den Höfen zu Hart- und Schnittkäse. Sein Anspruch: Erfahrung, Qualität und saubere Verarbeitung. In der Kashütte am Hof gibt es täglich Joghurt, Frischkäse, Käse, Speck und mehr.



Walchen 319, 5721 Piesendorf
+43 664 5760994
pinzgakasmobil@sbg.at
www.kaeserei-pinzgau.at

Frohngütl

Robin Pirchner



Auf ca. 1.100 m Seehöhe befindet sich der kleine Zuchtbetrieb für Hochlandrinder, der völlig im Einklang mit der Natur steht. Das Rindfleisch unter der geschützten Marke Highlandbeef® steht für allerhöchste Bioqualität. Die 10-kg-Fleischpakete sind nach Vereinbarung am Frohngütl abzuholen.



Alte Buchebenstraße 33, 5661 Rauris
+43 664 1512814
pirchner@atue.at
www.hochlandrinder.cc

Klaus Rathgeb

Klaus Rathgeb

Klaus ist Landwirt, selbstständiger Metzger und Viehhändler. Mit seinem eigenen Schlachthaus fungiert er dabei als Bindeglied zwischen regionalen Landwirtschaften und der Gastronomie. Hier gibt's feines Wild-, Rind-, Lamm- und Kalbfleisch mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

Weidachweg 104, 5661 Rauris
+43 664 3438518
aberg@sbg.at

Kumming

Hannah und Paul Schwaiger

Der Hof von Paul und Hannah Schwaiger liegt im Raurisertal und wird seit 2019 im Nebenerwerb bewirtschaftet. Grauvieh-Mutterkühe, Ziegen, Schafe, Pferde und ein Esel leben hier, im Sommer geht das Rindvieh auf die Alm. Ab Hof gibt es regionales Fleisch, auf Wunsch küchenfertig vakuumiert.



Sportstraße 14/10, 5661 Rauris
+43 650 9841008
paulkumming3@gmail.com

Obermoosen

Manuela Ellmayer



Seit 2002 wird am Hof eigene Milch zu Lebensmitteln verarbeitet – zunächst für den Eigenbedarf, bald aus Leidenschaft. Ein Käsekurs legte die Basis für den Verkauf am Schmankerlmarkt in Rauris. Eine Besonderheit sind die Produkte, die aus der regionalen Rauriser Zirbe kreiert werden.



Moosenweg 14, 5661 Rauris
+43 676 6705370
manuela.ellmayer@rauris.net

Marolden

Familie Hasenauer

Andrea und Michael liegt das Wohl ihrer Tiere sowie eine nachhaltige Wirtschaftsweise am Herzen – und das spiegelt sich auch an der Qualität der Produkte wider. Die Ochsen, Mast- und Legehühner werden alle mit viel Auslauf in der Natur und bestem Futter von den eigenen Flächen gehalten.

Maroldenweg 4, 5754 Saalbach-Hinterglemm
+43 676 5969320
urlaub@marolden.at
www.marolden.at

Fischzucht Kehlbach

Stefan Magg

Die Fischzuchtanlage in Saalfelden-Kehlbach wird seit 1988 bewirtschaftet. Auf 1,4 ha werden Äschen, Bachforellen, Bachsaiblinge, Regenbogen- und Seeforellen gezüchtet – vom Bruthaus bis zu mehreren Teichen. Neben Besatzfischen werden heute auch Speisefische und Krebse ab Hof vermarktet.

Kehlbach 63, 5760 Saalfelden
+43 664 75100077
magg@saalfelden.at
www.fischzucht.eu



Fischzucht Schwaiger

Mario Schwaiger

Seit 2017 betreibt Mario Schwaiger seine Fischzucht an der Leoganger Ache. In den 2018 neu errichteten Becken wachsen See-forellen, Regenbogen- und Bachforellen sowie Bachsaiblinge heran. Frischer Fisch und veredelte Produkte sind nach telefonischer Vereinbarung im Hofladen erhältlich.

Kohlengasse 41, 5760 Saalfelden
+43 664 9460330
m.schwaiger@sol.at



Fleischhauerei Fürstauer

Bernd Fürstauer

Die Metzgerei verarbeitet ausschließlich Fleisch aus der Region, viele Wurstspezialitäten entstehen im eigenen Betrieb, die in Saalfelden und Leogang erhältlich sind. Auch Wild aus dem Pinzgau sowie individuell zusammengestellte Platten und Geschenkkörbe gehören zum Angebot.

Ritzenseestraße 2, 5760 Saalfelden
+43 6582 72419
office@metzgerei-fuerstauer.at
www.metzgerei-fuerstauer.at



Hauserpeterhof

Familie Heugenhauser

Im umgebauten Pferdestall bieten Robert und Miranda Heugenhauser regionale Bio-Produkte aus eigener Erzeugung: Butter, Rohmilch, Käse, Aufstriche, Eier, Nudeln, Apfelsaft, Sirupe, Liköre, Kräuter, Wurstwaren und Eingemachtes. Geschenkkörbe und mehr – täglich in der HPH Schmankerl Hittn erhältlich.

Euring 5, 5760 Saalfelden
+43 699 12022002
hph-anno-1905@sbg.at
www.hph-anno-1905.at



Jagglhof „Die Schattberger“

Margret und Erik Lars Hörl-Pokriefke

Die Schattberger vereinen drei Bio-Höfe in Saalfelden. Am Jagglhof hält die Familie Deutinger 30 Mutterkühe, die den Sommer auf der Geralm verbringen. Es gibt Dinkel, Roggen und Eier aus dem Mobilstall. Bio-Weidejungrind auf Vorbestellung, Einzelstücke im SB-Hofladen und im Lagerhaus Saalfelden.

Almdorf 7, 5760 Saalfelden
+43 650 9123397
hoerljaggl@sbg.at
www.jagglhof.at



Missi AlpenEis

Ingrid Kriegl

Missi AlpenEis steht für handwerkliches Premium-Eis aus natürlichen Zutaten. Basis sind regionale Bio-Milch von behornten Kühen und Bio-Hafermilch aus Österreich. Ohne künstliche Zusätze, intensiv im Geschmack. Gründerin Ingrid Kriegl bietet Sorten und Desserts auch über das Eiswagel an.



Pfaffing 42, 5760 Saalfelden
+43 664 3912770
ingrid.kriegl@missi.at
www.missi.at

Oberdeutinghof „Die Schattberger“

Siegfried und Roswitha Deutinger



Am Oberdeutinghof hält Familie Deutinger rund 60 Mutterkühe in Bio-Haltung. Geschlachtet und verarbeitet wird direkt am Hof. Das Bio-Weidejungrind gibt es auf Vorbestellung, Einzelstücke jederzeit im SB-Hofladen am Jagglhof und im Lagerhaus Saalfelden.



Deuting 2, 5760 Saalfelden
+43 664 3162484
deutinghof@sbg.at
www.oberdeutinghof.at

Örgenbauer „Die Schattberger“

Alois Hörl



Der Örgenhof wird seit 2006 biologisch geführt. Rund 40 Mutterkühe mit Kälbern, zwei Stiere und Kalbinnen prägen den Grünlandbetrieb. Geschlachtet wird direkt am Hof, Verkauf nach Vereinbarung. Zur Bewirtschaftung gehören auch eine Forstwirtschaft, eine Alm mit Ausschank und eine renovierte Ferienwohnung.



Ruhgassing 3, 5760 Saalfelden
+43 676 9313887
oergenbauer@sbg.at
www.die-schattberger.at

Poltenhof

Edith und Johann Handl



Seit 1991 wird in dem Mutterkuhbetrieb ausschließlich biologisch gearbeitet. Derzeit leben 20 Mutterkühe mit ihren Kälbern, drei Kalbinnen, zwei Pferde und einige Hühner am Hof. Die Tiere werden gemeinsam im Laufstall mit bestem Futter von den hofeigenen Feldern und im Sommer auf der Alm gehalten.



Pfaffenhofen 3, 5760 Saalfelden
+43 664 2810870
johann.handl@unika.at
www.kochenundbackenmitedith.at

Thoman

Regina Imlauer



Regina und Siegfried Imlauer haben den Familienbetrieb neu ausgerichtet. Heute tummeln sich rund 2.100 Legehennen in artgerechter Haltung mit viel Auslauf sowie einige Milchkühe und Pferde am Hof. Die Bio-Eier werden direkt vermarktet – für kurze Wege, beste Qualität und echten Geschmack.



Schmieding 4, 5760 Saalfelden
+43 650 5707888
siegfriedimplauer@aon.at



Sunnseitimker

Franz Eder

Im Pinzgau entsteht Honig, der die Gebirgsflora der Region im Glas einfängt. Die Imker ernten ausschließlich, was ihre Bienen-völker natürlich liefern. Mit dem Kauf regionaler Bienenprodukte wird aktiver Naturschutz unterstützt. Marktverkauf rund um Brunn in Bruck, Juni bis September.



Steinbachstraße 16, 5662 St. Georgen / Pzg.
+43 664 1356375
eder@sunnseitimker.at
www.sunnseitimker.at

Plattner Blütenflair und Gartenlust

Stefan Plattner

Die Gärtnerei Plattner Blütenflair & Garten-lust wird seit drei Generationen geführt. Blumen und Pflanzen stammen aus eigener Produktion – ohne Importe, ohne lange Wege. Zwei Standorte in St. Martin bei Lofer und Fieberbrunn bieten regionale Qualität und fachkundige Beratung.



Grubhof 184, 5092 St. Martin / Lofer
+43 6588 8268
info@gaertnerei-plattner.at
www.gaertnerei-plattner.at

Donisbauer

Lorenz Schaupper



Die Milchprodukte werden im Sommer direkt auf der Hochkaseralm auf rund 1.700 Metern Seehöhe hergestellt und dort frisch ver-marktet. Ab Herbst sind die Spezialitäten – solange der Vorrat reicht – auch ab Hof erhältlich.



Eschenau 97, 5660 Taxenbach
+43 664 2606901
lorenz.schaupper@gmail.com

Tauernlamm

Matthias Zehentner



Die Tauernlammgenossenschaft vereint Bauern aus Pongau und Pinzgau, die auf öko-logische und artgerechte Tierhaltung setzen. Das Fleisch kleiner Bergbauernhöfe wird regional verarbeitet. Erhältlich in Taxenbach, online, am Wochenmarkt Zell am See und auf der Salzburger Schranne.



Eschenau 16, 5660 Taxenbach
+43 6416 7517
office@tauernlamm.at
www.tauernlamm.at

Unterbachrainerhof

Gerhard Harlander



Der Bergbauernhof auf 950 m wird als Familienbetrieb im Vollerwerb geführt. Aus bester Kuhmilch entstehen vielfältige Käse-spezialitäten, geschätzt von vielen Stamm-kunden. Im Hofladen gibt es Käse, Brot und Speck, Verkauf erfolgt nach telefonischer Vereinbarung.



Taxberg 3, 5660 Taxenbach
+43 650 4349976
harlander-bachrain@aon.at

Ennsmanngut

Thomas Willberger



Der Betrieb setzt auf frische Zutaten und sorgfältige Verarbeitung. Ziel ist es, gesunde, wertvolle und hochwertige Lebensmittel her-zustellen und weiterzugeben. Zu den viel-fältigen Produkten im Hofladen zählen frische Fische wie Lachsforelle und Saibling, feine Räucherfische, Schnittkäse sowie Wildfleisch.



Niederland 10, 5091 Unken
+43 676 3901930
info@ennsmanngut.at
www.ennsmanngut.at

Kreuzerbauer

Sandra Herbst



Der urige Bio-Betrieb hat sich auf Rinder, speziell auf die Haltung seltener Rassen, spezialisiert. Kreislaufwirtschaft, die natürliche Haltung und bestes Futter werden bei Familie Herbst großgeschrieben. Ab-Hof-Verkauf von Rindfleisch und Fleischprodukten nach telefonischer Vereinbarung.



Gföll 2, 5091 Unken
+43 664 3287719
herbst.sandra@gmx.net

Oberrain anderskompetent



Im Gartenbau werden auf rund 4 ha Kräuter, Blumen und Gemüse angebaut, ergänzt durch Folienblock und Außenflächen. Die Produkte gehen an das Campus-Garten-center sowie an die Gastronomie – je nach Verfügbarkeit. Kooperationen mit TEH und dem Land Salzburg erweitern das Arbeitsfeld.



Unken 8, 5091 Unken
+43 6589 42160
oberrain@anderskompetent.at
www.anderskompetent.at

Bamer

Christine Egger



Bestes Pinzgauer Bio-Jungrindfleisch gibt es auf telefonische Vorbestellung, im Umkreis von 20 km auch zugestellt. Die Jungrinder verbringen den Sommer auf der Alm über 1.000 m Seehöhe. Vor Ostern sowie von Oktober bis Dezember sind praktische 5-kg-Mischpakete für Kunden direkt erhältlich.



Uggel 6, 5723 Uttendorf
+43 664 88505030

Augut

Melanie Pichler

Die Landwirtschaft mit ihren Milchkühen, Schweinen, Hühnern und fleißigen Honigbienen ist das wahre Herzensprojekt der Familie Pichler. Mit viel Liebe und handwerklicher Sorgfalt werden die hofeigenen Erzeugnisse zu köstlichen Spezialitäten und regionalen Delikatessen veredelt.



Sonnbergweg 4, 5700 Zell am See
+43 664 4810803
hofladen@augut.at
www.augut.at

Imkerei Michael Egger

Die in bester Handwerkstradition hergestellten Spezialitäten sorgen für echten Genuss aus der Region! Der Waldblütenhonig ist dabei nur ein kleiner Teil der besonderen Erzeugnisse. Auch Pollen, Wachs und Propolis werden gesammelt und sorgsam weiterverarbeitet.



Seeuferstraße 1, 5700 Zell am See
+43 664 3163339
egger.michael24@gmail.com

Metzgerei Schultes

Alois Schultes

Seit über 75 Jahren beliefert der Betrieb in Schüttdorf Haushalte und Gastronomie mit eigenen Kühlfahrzeugen. Fleisch und Zutaten stammen, wo immer möglich, direkt aus der Region oder aus Österreich. Das volle Sortiment ist in der Filiale Kitzsteinhornstraße 47 in Schüttdorf erhältlich.



Kitzsteinhornstraße 47, 5700 Zell am See
+43 6542 20561
office@schultes-kg.at
www.metzgerei-schultes.at

Bäckerei Haberstatter

Der Familienbetrieb verbindet traditionelles Bäckerhandwerk mit hochwertigen Zutaten und echter Handwerkskunst: ob knuspriges Brot, feines Gebäck oder hausgemachte Mehlspeisen. Das gemütliche Café lädt zum Frühstück, zur Jause oder auf eine Kaffeepause ein. Tipp: das Tauernroggenbrot!



Müllergasse 11, 5541 Altenmarkt
+43 6452 5412
info@habersatter-brot.at
www.habersatter-brot.at

Habersattgut

Regina und Martin Steffner



Am Habersattgut können Gäste das Leben am Bauernhof hautnah erleben. Vom Kühe-melken und Ziegenfüttern bis zur Heuernte. Zu den vielfältigen selbst hergestellten Produkten zählen Wild-, Rind- und Lammfleisch ebenso wie Honig, Eier und Vogelbeerschnaps und Honigschnaps.



Schwemmburgweg 25, 5541 Altenmarkt
+43 664 4751656
info@ferienbauernhof.at
www.ferienbauernhof.at

Imkerei Steffner

Jakob Steffner

Die Bienenvölker von Jakob befinden sich an drei verschiedenen Standorten, in einer Seehöhe von 850 bis 1380 Metern. Denn das Imkern im Gebirge ist für ihn ein Garant für die gute Qualität, Gesundheit und Vitalität der Bienen. Sie sammeln Nektar und leisten zugleich die wichtige Bestäubung.



Habersattwiesenweg 14, 5541 Altenmarkt
+43 664 75148085
jakob.steffner@sbg.at

Konwald

Rosi Unteregger

Die Hofkäserei von Rosi Unteregger hat schon zahlreiche Preise gewonnen: Ihr „Zaucher Ziegenkäse in Öl“ gewann 2022 Gold und den Gesamtsieg der Käse-Theke, der Schnittkäse „Hauslaib“ wurde mit Silber ausgezeichnet. Verkauft werden die Produkte ab Hof und am Wochenmarkt in Altenmarkt.



Konwaldweg 3, 5541 Altenmarkt
+43 6452 4370
konwald-hofkaeserei@gmx.at

Tauerngarten

Katharina Maier

Im Tauerngarten gibt es saisonales Gemüse, vorrangig ursprüngliche Sorten und Raritäten, Wild-, Küchen- und Heilkräuter sowie Blumen für jeden Anlass und für jede Jahreszeit. Der Betrieb versteht sich als verlässlicher Partner der Region – mit klarem Fokus auf Nachhaltigkeit und regionale Produktion.



Zefferergasse 14, 5541 Altenmarkt
+43 6452 20635
info@tauerngarten.at
www.tauerngarten.at

Bio-Bauernhof Schmaranz

Martina Berghammer



Die Philosophie des Bio-Bauernhofes Schmaranzgut beruht auf Vertrauen in die Natur als oberstes Gebot. Die Belohnung nach der harten Arbeit ist für Familie Berghammer der tägliche Genuss frischer Milch, selbstgebackenem Brot, Käse, Butter, Eier, Speck und Fleisch – alles vom eigenen Hof.



Wieden 76, 5630 Bad Hofgastein
+43 676 9021400
office@schmaranz.at
www.biobauernhof-gastein.com

Fleischhauerei Hutegger

Hannes Hutegger

Der Betrieb übernimmt Vieheinkauf, Verarbeitung und Verpackung selbst – transparent und nachvollziehbar. Traditionelle Rezepturen treffen auf moderne Verfahren. Fleisch und Wurst stammen aus dem Pongau, wo beste Bauern und gute Tierhaltung die Qualität sichern. Auch für Gastronomie lieferbar.



Pyrkerstraße 76, 5630 Bad Hofgastein
+43 6432 6755
fleischhauerei@hutegger.at
www.hutegger.at

Riedlalm

Familie Hartl

Die Riedlalm liegt auf 1.395 m oberhalb von Bad Hofgastein. Seit 2021 bewirtschaften Roswitha und Toni Hartl die Alm und servieren Jausen aus eigenen Produkten. Almfrühstück auf Voranmeldung. Für Kinder gibt's einen Spielplatz und Tiere. Erreichbar zu Fuß oder per Rad über gut beschilderte Wege.



Breitenberg, 5630 Bad Hofgastein
+43 664 5453091
hartl-marchlschwaig@gmx.at
www.gasteinertal.com/riedlalm

Veitbauer

Doreen Schmidt



Die mit viel Liebe und in Bioqualität hergestellten Milchprodukte wie Joghurt-Topfen, Vollmilch, Vanillemilch und Kakaomilch sind rund um die Uhr in der hofeigenen Abholstation erhältlich. Auch die Gastronomie schätzt die feinen Milcherzeugnisse von Familie Schmidt.



Wieden 2, 5630 Bad Hofgastein
+43 660 1473269
veitbauer@gmx.net

Biohof Gschwendt

Familie Platzer-Kreuzberger



Der Biohof Gschwendt zählt zu den wenigen Betrieben im Pongau, die Speisegetreide anbauen. Am Fuß des Hochkönig wachsen alte regionale Sorten wie Pumpergerste oder Rinner Winterweizen in nachhaltiger Landwirtschaft. Emil veredelt sie in Handarbeit – etwa zu Rollgerste und Vollkorn-Dinkelmehl.



Gainfeld 14, 5500 Bischofshofen
+43 660 7087974
info@biohof-gschwendt.at
www.biohof-gschwendt.at

Echt kasig Hofkäserei Hubmühle

Elisabeth und Robert Hödlmoser

Seit 2015 züchtet Familie Hödlmoser Krainer Steinschafe. In der kleinen Hofkäserei entstehen feine Produkte wie Joghurt, Frisch-, Weich- und Schnittkäse, von Hand verarbeitet und im Naturkeller gereift. Im Sommer sind die Schafe auf der Alm. Verkauf: freitags am Maximiliansmarkt.



Erzstraße 29, 5500 Bischofshofen
+43 664 2114304
echtkasig@gmx.at
www.echtkasig.at

Echt Schreckbauer

Josef Mayer



Am Oberseidlgut züchten Sepp und Michaela Mayer Schafe, Puten und Schweine. Etwa 70 Mutterschafe weiden auf Bergwiesen bis über 2000 m. In der hofeigenen Metzgerei und im angeschlossenen Hofladen werden feinste Fleisch- sowie Wurst-Delikatessen handwerklich veredelt und direkt zum Kauf angeboten.



Gainfeld 7, 5500 Bischofshofen
+43 664 2114642
info@schreckbauer.at
www.schreckbauer.at

Imkerei Mayrhofer

Reinhard und Andrea Mayrhofer

Ein Familienbetrieb mit rund 200 Bienen-völkern, in dem Honig zu Met, Likören und Spezialmischungen veredelt wird. Auch Bienenwachstücher werden hergestellt. Führungen durch die Imkerei und Bienen-weide geben Einblick in die Arbeit und sind bei Schulen und Kindergärten beliebt.



Haidberg 37, 5500 Bischofshofen
+43 664 5058578
imkerei.mayrhofer@aon.at
www.imkerei-mayrhofer.at

Obersüßgut

Renate Zitz



Auf dem Bio-Bauernhof leben Mutterkühe mit ihren Kälbern auf den Wiesen und im Sommer auf der Alm. Die glücklichen Legehennen tummeln sich gerne im Obstgarten. Die frischen Bio-Eier sind im kleinen SB-Hofladen erhältlich. Weiters gibt's Sirupe und Apfelsaft, Rindfleisch sowie Fruchtaufstriche.



Gasthofberg 17, 5531 Eben
+43 650 7270007
r.zitz@sbg.at
www.oberuessgut.at

Ortnergut

Matthias Hölzl

Am Ortnergut lebt Familie Hölzl echte Bauernhofkultur. Zum Frühstück gibt es Säfte, Marmeladen, Honig, Milch, Joghurt, Speck und frisches Brot vom Hof. Milchkühe, Alpakas, Schweine, Geflügel und rund 40 Hühner prägen den Alltag – ein Ort zum Genießen und Erleben.

Hauptstraße 21, 5531 Eben
+43 6458 8140
ortnergut@netway.at
www.ortnergut.com

Sulzenalm Krahlehenhütte

Marianne Haitzmann



Auf der Krahlehenhütte auf 1.560 m stellen Marianne und Martina Haitzmann täglich Frisch- und Bergkäse her. Hausgemachte Produkte wie Krapfen, Speck und Wurst gehören ebenfalls dazu. Mit Blick zur Bischofsmütze genießen die Gäste eine herrliche Almatmosphäre.



Neuberg 30, 5532 Filzmoos
+43 664 5332146
marianne@haitzmann.info
www.bauernhof-krahlehen.at

Wexlerhof

Karin Vierthaler

Auf 1.020 m führt Karin Vierthaler einen rund 400 Jahre alten Betrieb weiter. Alles wird von Hand geerntet und verarbeitet: Marmeladen, eingelegtes Gemüse, Rotkraut, Tomatensauce, gefriergetrocknete Beeren, Liköre und Sirupe. Erhältlich direkt am Hof, ein Onlineshop folgt.



Wexlerweg 2, 5532 Filzmoos
+43 664 3828200
k_vierthaler@hotmail.com
www.wexlerhof.at

Hundsalzhof

Monika Weiß



Der Hundsalzhof liegt auf 1.100 m über Reiterdorf. Familie Weiß bewirtschaftet den Bio-Hof mit 19 Milchkühen sowie Bienen und Legehennen. Die gehaltvolle Bio-Milch wird direkt am Hof zu Topfen, Käse und Joghurt veredelt. Das Bio-Fruchtjoghurt ist in vielen Sorten im 500-g-Mehrwegglas erhältlich.



Aigenbergweg 39, 5542 Flachau
+43 664 8132662
hundsalz@hotmail.com
www.hundsalzhof.at

Zehenthof

Barbara und Johannes Lackner

Familie Lackner vom Zehenthof verbringt den Sommer auf der Hafeichtalm. Dort entstehen auf 1.600 Meter Höhe Butter und Sennkäse aus Milch der eigenen Almkühe. Käse, Butter, Eier und Speck gibt's ganzjährig im Hofautomaten „Käsomat“ und bei Partnerbetrieben in Flachau.



Zehenthofweg 22, 5542 Flachau
+43 664 5235855
zehenthof@gmail.com

Honigtraum Winkler

Christian Winkler



Die Imkerei Honigtraum Winkler führt Christian Winkler als Gebirgsimker. Auf 850 m in Goldegg-Weng sowie in St. Johann im Pongau und Wagrain stehen seine Bienenstöcke. Als Landesbeauftragter für die ACA-Königinnenzucht verbindet er Zuchtarbeit und Qualitätshonig aus Berglagen.



Weng 92, 5622 Goldegg
+43 664 8384104
bienen.winkler@gmail.com

Mitteruralsberg Biohofkäserei

Heidi Lercher



Am Mitteruralsberghof wird seit mittlerweile drei Generationen Bio-Kuhrohmlach zu verschiedenen Milchprodukten und Käsespezialitäten verarbeitet. Neben Butter, Topfen, Weich- und Hartkäse gibt's hier auch noch den traditionellen Schotten sowie Sauerkäse. Erhältlich u. a. im Hofladen.



Hasling 4a, 5622 Goldegg
+43 664 2850938
lercher@sbg.at

Aubauer

Richard Lainer



Die Aualm liegt auf 1.795 m und wurde aus heimischem Holz neu erbaut. Der Blick ins Großarlal begeistert ebenso wie die selbstgemachten Köstlichkeiten auf der Sonnenterrasse oder in der Zirbenstube. Für Kinder gibt es einen Erlebnisspielplatz. Almausschank ist Juni bis Oktober.



Aubauernweg 1, 5611 Großarl
+43 664 2145011
info@aubauernhof.at
www.aubauernhof.at

Bernberg

Margarita und Christoph Rohrmoser

Umgeben von den Bergen des Großarlals bewirtschaftet Familie Rohrmoser ihren Hof. Die frische Milch der Kühe wird zu Butter, Natur- und Fruchtjoghurt sowie zu Weich-, Schnitt- und Hartkäse verarbeitet. Auch die regionale Gastronomie setzt darauf. Ab Hof erhältlich nach telefonischer Vorbestellung.



Schiedweg 39, 5611 Großarl
+43 664 4653834
bernberg.tom@gmail.com

Filzmoosalm Prommegg

Bettina und Manfred Huber

Seit 2018 bewirtschaften Bettina und Manfred den Prommegghof und die Filzmoosalm. Aus Milch ihrer behornten Pinzgauer Kühe entstehen Sauerkäse, Butter, Schnittkäse, Joghurt und Alpenmozzarella. Produkte gibt's direkt auf der Alm – mit Spielplatz und Streichelzoo.



Ellmau 41, 5611 Großarl
+43 660 6716303
senner@filzmoosalm.at
www.filzmoosalm.at

Gerstreit

Elisabeth und Josef Laireiter

Die junge Familie bewirtschaftet gemeinsam mit den Seniorbauersleuten den Gerstreithof mit rund 55 Rindern, 60 Schafen, Freilandhühnern sowie Schweinen im Sommer. Auf der Alm wird die gesamte Milch zu Käse und Butter verarbeitet und die Tiere werden selbst am Hof geschlachtet und direkt vermarktet.



Sonnseitweg 34, 5611 Großarl
+43 664 9185118
info@almleben-grossarl.at
www.almleben-grossarl.at/gerstreitalm

Großarler Genuss

Thomas Ammerer

Im Großarler Genuss verbinden Metzgerei, Restaurant und Genussladen regionale Qualität. Im Restaurant sorgen die Terrasse und einfache Gerichte für ein Wohlgefühl. In der Metzgerei wird Fleisch über Buchenholz geräuchert, Speck lange gereift. Eier, Käse, Milch, Brot und Wild gibt's im Laden.



Sonneggweg 1, 5611 Großarl
+43 6414 20599
info@grossarler-genuss.at
www.grossarler-genuss.at

Großarler Troadkastn

Kathrin Prommegger

Im Großarler Troadkastn begrüßen Martina und Kathrin ihre Gäste. Der Laden präsentiert regionale Produkte, viele davon selbst hergestellt. Ein Ort, an dem Großarler Spezialitäten entdeckt und mit nach Hause genommen werden können.



Dorfstraße 2, 5611 Großarl
+43 664 75128535
info@grossarler-troadkastn.at
www.grossarler-troadkastn.at

Klausbauer

Johannes Rohrmoser

Gitti und Hans führen den Klausbauer seit 36 Jahren. Auf 178 ha betreiben sie einen Zucht- und Milchbetrieb mit Direktvermarktung für Großarlter Bergbauernkäse. Produkte gibt's am Hof oder auf der Loosbühelalm. Gäste wohnen in drei Appartements.



Ellmau 74, 5611 Großarl
+43 664 1525552
info@klausbauer.at

Maurachhof

Johann Gschwandtl

Im Hofladen am Maurachhof werden Butter, Buttermilch und verschiedene Käsesorten – nach traditioneller Art und mit sorgfältiger Handarbeit hergestellt – angeboten. Zur Auswahl stehen auch Produkte aus Alpakawolle, gewonnen von den rund 20 Alpakas, die seit 2014 am Hof leben.



Maurachweg 14, 5611 Großarl
+43 664 1648719
info@maurachhof.at
www.bauernhof-grossarl.com

Mitterhub

Anna und Josef Kreuzer

Der Biobergbauernhof Mitterhub im Großarlal wurde 2014 von Anna und Sepp Kreuzer auf Schafhaltung umgestellt. Aus den ersten 30 Milchschaflämmern entstanden später Schafmilchprodukte aus der Hofkäserei. Seit August 2024 ruht die Käserei; der Fokus liegt nun auf Lammfleisch, das ab Hof erhältlich ist.



Hubdorf 9, 5611 Großarl
+43 664 7868717
office@mitterhub.at
www.mitterhub.at

Oberharbach

Ambros Gschwandtl

Der Oberharbachhof ist ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb im Vollerwerb mit 15 Milchkühen, 30 Jungtieren, 10 Mutter-schafen mit Lämmern und einigen Schweinen. Lydia und Ambros stellen aus hofeigenen Zutaten „regionale und guate Fertiggerichte“ ohne Zusätze her. Im Sommer ist Almzeit!



Oberharbach 4, 5611 Großarl
+43 676 7576351
oberharbach@aon.at
www.regional-guat.at

Pointgrün

Josef Hettegger

Seit 2016 bewirtschaftet die Familie Hettegger den Pointgrünhof auf 1.300 m. Die Tiere haben kurze Wege und werden im Tal geschlachtet. Die Produkte tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat und entstehen in Handwerkstradition – für klar erkennbare regionale Qualität.



Rattersberg 20, 5611 Großarl
+43 664 9151474
anitahohenwarter@a1.net

Untergollegghof

Josef Taxer

Am Untergollegghof wird Obst seit Generationen zu Edelbränden verarbeitet. Sepp Taxer, seit 2018 Edelbrandsommelier, brennt Apfel, Birne, Zwetschke, Zirbe und einiges mehr. Die ausgezeichneten Brände können nach Voranmeldung am Hof verkostet und gekauft werden.



Eggriedl 2, 5611 Großarl
+43 664 1535974
info@bauernhofurlaub-grossarl.at
www.bauernhofurlaub-grossarl.at

Aigenreith

Katrin Steger, Max Mann

Katrin und Max züchten das Fritztaler Freiland-schwein – eine seltene, langsam wachsende Rasse. Gefüttert wird gentechnikfrei, gehalten werden die Tiere im Freiland. Die Rinder leben in Mutterkuhhaltung und im Sommer auf der Alm. Eine stressfreie Schlachtung vor Ort garantiert höchste Fleischqualität.



Sonnberg 5, 5511 Hütttau
+43 664 5015135
info@dorfmetzgerei-mann.at
www.dorfmetzgerei-mann.at

Bodenbauer

Andreas Steinberger

Der gelernte Metzger hat sich seinen Arbeitsplatz am Hof eingerichtet und füllt mit seinem Schlachthaus eine wichtige Lücke. Denn Regionalität bei den Produkten und die Vermarktung ab Hof gewinnen immer mehr an Bedeutung. Seine Überzeugung: gute Fleischqualität und eine klare Spezialisierung.



Bairau 1, 5511 Hütttau
+43 664 7832095
andi.steinberger@gmail.com

Dorfmetzgerei Max Mann

Max Mann

Die Dorfmetzgerei verbindet Landwirtschaft und Fleischerei: Fritztaler Freilandschwein und Pongauer Almrind wachsen langsam und artgerecht heran, im Sommer sind sie auf der Alm. Geschlachtet wird stressfrei im eigenen Betrieb. Angeboten werden Fleisch-, Wurst- und Speckspezialitäten.



Sonnberg 5, 5511 Hütttau
+43 6458 73950
info@dorfmetzgerei-mann.at
www.dorfmetzgerei-mann.at

Pallerbauer Familie Schnitzhofer	
Familie Schnitzhofer führt den Biobauernhof Paller mit Mutterkuhhaltung sowie vielen Kleintieren. Während das Vieh den Sommer auf der Alm verbringt, produziert Imker Martin regionalen Honig. Die SalzburgerLand Genuss-Kisterln gibt es bei der Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter zu kaufen.	 
Hütttau 10, 5511 Hütttau +43 660 6960022 oder +43 676 7863732 info@pehambauer.com www.pehambauer.com	

Gut Hüttschlag Alexander Draxler	
Bestes Rehwild, Rotwild und Gamswild aus nachhaltiger Hochgebirgsjagd, wird von lokalen Metzgern entsprechend den Kundenwünschen verarbeitet.	
Hüttschlag 8, 5612 Hüttschlag +43 6417 202420 office@guthuettschlag.at www.guthuettschlag.at	

Oberneuhof/Berg(er)wiesen Leonie Berger	
Zum Betrieb von Familie Berger gehören ein paar Mutterkühe samt Nachzucht, Schweine, eine kleine Schafherde und im mobilen Stall hausen einige Hühner. Der liebevolle Umgang und das Wohlbefinden der Tiere stehen an erster Stelle. Die Produkte gibt's im SB-Laden und Tiefkühl-Fleisch-Automaten.	
Karteis 3, 5612 Hüttschlag +43 676 4849044 Loony18@freenet.de	

Steinmannbauer Familie Huttegger	
Der Bergbauernhof wird seit 1992 biologisch bewirtschaftet. Die Familie Huttegger setzt auf Qualität, unterstützt durch Ausbildungen als Edelbrand- und Käsesommelier. Im Sommer gibt es Ausschank und eine Übernachtungsmöglichkeit auf der Alm, ein kleiner Hofladen ergänzt das Angebot.	   
Hüttschlag 57, 5612 Hüttschlag +43 664 5480927 info@steinmannbauer.at www.steinmannbauer.at	

Bio aus dem Tal Bio aus dem Tal GmbH	
Drei Bio-Betriebe in Kleinarl gründeten 2018 die Milchwerkstatt am Hirschleiten. Auf 1.200 m wird Bio-Milch nach alten Rezepten zu Käse und weiteren Produkten verarbeitet – ohne Zusätze, mit Fokus auf Herkunft und Handwerk. Erhältlich unter anderem im 24-h-Hofladen am Schwabhof.	   
Ployergasse 17, 5603 Kleinarl +43 660 7475133 info@bioausdental.com www.bioausdental.com	

Bäckerei Café Konditorei Bauer Familie Bauer	
Mit Liebe zum Handwerk erzeugt Familie Bauer seit 1908 traditionelles Backwerk mit ausschließlich biologischen Rohstoffen aus österreichischem Anbau. Der Bio-Natursauerteig ist dabei die Grundlage für die unterschiedlichen Brot-Bäckereien. Zudem gibt's Süßes, Feinbäckereien und Torten.	
Dorf 248, 5505 Mühlbach +43 6467 7220 info@baeckerei-bauer.at www.baeckerei-bauer.at	

Schlöglgut

Erika Neureiter

Als Seminarbäuerin vermittelt Erika ihr Wissen rund um regionale Lebensmittel und traditionelle Zubereitungsmethoden mit viel Begeisterung und schlägt damit die Brücke zwischen Landwirtschaft und Konsumenten. Ab Hof gibt's Eier, Rindfleisch, Sirupe und Marmelade aus eigener Erzeugung.



Schlöglberg 16, 5505 Mühlbach
+43 660 4442129
andexer1904@gmail.com

Tauernbrennerei

Nikolaus und Petra Kirchgasser

Niki und Petra Kirchgasser führen die Tauernbrennerei – Österreichs höchstgelegene Schaubrennerei. Aus ausgewähltem Obst entstehen Edelbrände, Geiste und Liköre nach eigenen Rezepturen. In Radstadt wird Obst aus der kleinen Landwirtschaft weiterverarbeitet.



Alpenstraße 5, 5562 Obertauern
+43 6456 7479
info@tauernbrennerei.at
www.tauernbrennerei.at

Salzburger Edelbrandsommeliers

Obmann Nikolaus Kirchgasser

Die Natur Salzburgs bietet eine einzigartige Vielfalt an Früchten. Erfahrene Edelbrandsommeliers destillieren daraus mit höchster Sorgfalt edle Brände. Die Premium-Destillate wie etwa der AMADEO Edelbrand spiegeln diese Regionalität wider - und sind auch bei auch Verkostungen erlebbar.



Alpenstraße 5, 5562 Obertauern
+43 664 3518599
info@edelbrandsommeliers.at
www.edelbrandsommeliers.at

Biohof Lehengut

Birgit und Thomas Laner

Birgit verarbeitet Bio-Schafmilch am Hof zu feinen Käsespezialitäten. Der SB-Hofladen „Genussaltestelle“ bietet rund um die Uhr Eier, Lammfleisch und Schafmilchprodukte. Im Genussladen Lehengut gibt es täglich frische Produkte aus Salzburger Bauernhöfen, freitags mit persönlichem Service.



Reitsam 11a, 5452 Pfarrwerfen
+43 664 2758341
info@biohof-lehengut.at
www.biohof-lehengut.at

Bergbauernlavendel Furtlegg-Gut

Michael Warter

Auf 1.200 m Höhe wächst am über 300 Jahre alten Hof eine Lavendelkultur, die 2016 mit 100 Pflanzen begann und heute rund 2.500 Stöcke umfasst. Die Hauptsorte ist der winterharte Lavandula angustifolia. Der Bio-Lavendel wird per Hand geerntet und die Produkte am Hof veredelt.



Roßbrandstraße 30, 5550 Radstadt
+43 664 2265715
michael@bergbauernlavendel.at
www.bergbauernlavendel.at

Metzgerei Ladinger

Ladinger GmbH & Co KG

Fleisch als Lebens- und Genussmittel in höchster Qualität anzubieten, ist die Passion von Metzgermeister Josef Ladinger. Die vielseitige Auswahl an Frischfleisch, Wurst und Speckspezialitäten kommt nahezu gänzlich aus eigener Erzeugung, das Fleisch dazu liefern die regionalen Landwirtschaften.



Stadtplatz 13, 5550 Radstadt
+43 6452 4234
info@ladinger.cc
www.ladinger.cc

Steinergut - Kocher's Biohof

Johanna Kocher



Seit ihrer Kindheit arbeitet Johanna Kocher mit Bienen sowie Wild- und Kulturkräutern. Aus eigener Aussaat entstehen in Handarbeit Teemischungen ganz ohne Chemie. Die Gebirgslage ermöglicht zudem Bioqualität. Gruppenbesichtigungen sind nach telefonischer Vereinbarung möglich.



Steinerweg 4, 5550 Radstadt
+43 664 9414082
info@biokocher.at
www.biokocher.at

Unterfarnwang

Rupert Kaswurm



Am 470 Jahre alten Hof Unterfarnwang führt Familie Kaswurm seit 1995 eine biologische Landwirtschaft mit Pinzgauer Rindern. Der Ertrag aus Feld und Tierhaltung fließt ins Wirtshaus, wo österreichische und saisonale Pongauer Gerichte aus hofnahen Zutaten entstehen.



Farnwangweg 5, 5550 Radstadt
+43 664 1511486
info@zum-kaswurm.at
www.zum-kaswurm.at

Genussregion Pongauer Wild

Die Genussregion Pongauer Wild steht für Hirsch-, Reh- und Gamsfleisch aus regionalen Revieren im Pongau und angrenzenden Pinzgau – frei lebend und klar gekennzeichnet. Erhältlich frisch von Mai bis Jänner u. a. in der Genuss-Greisslerei Schwarzach und am Grünmarkt Salzburg.



Baderstraße 7, 5620 Schwarzach
+43 660 1700716
genuss-greisslerei@pongauerwild.at
www.pongauerwild.at

Pongauer Bio-Bauernladen



Der Bio-Bauernladen Schwarzach bietet regionale Bio-Lebensmittel, viele mit SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat. Rund 30 Biohöfe liefern naturbelassene Produkte mit kurzen Wegen. Ergänzt durch eine Bistroecke, Geschenkkörbe und Einkaufsservice. SB täglich 8–20 Uhr, Bedienung Di/Do/Fr vormittags.



Salzburgerstraße 26, 5620 Schwarzach
+43 676 4827855
info@pongauer-bauernladen.at
pongauer-bauernladen.at

Brennerei Gauger

Konrad Gauger

Die Brennerei am Froschauweg in St. Johann im Pongau destilliert Obst ohne Zusätze – 100 % Frucht. Die Maische gärt unter konstanten Temperaturen, gebrannt wird im Doppelverfahren mit Rauh- und Feinbrand. So entstehen klare, harmonische Edelbrände, die vor Ort verkostet werden können.



Froschauweg 2, 5600 St. Johann
+43 664 5149375
konrad.gauger@sbg.at

Gartenbau Tautermann

Manfred Tautermann

Der Gartenbaubetrieb ist mittlerweile eine reine Produktionsgärtnerei ohne Detailverkauf. Als eingesessener Familienbetrieb werden bereits in dritter Generation vitale und kräftige Pflanzen produziert. Erhältlich sind die herkunftszertifizierten Blumen, Zier- und Jungpflanzen in ganz Salzburg.



Kastenhofweg 7, 5600 St. Johann
+43 6412 41420
gartenbau@tautermann.email
www.gartenbau-tautermann.at

Gartencenter Zachhalmel

Maria und Franz Zachhalmel

Maria und Franz setzen bewusst auf regionale Blumen und Pflanzen von ausgewählten Salzburger Betrieben. Ob Schnittblumen, Meisterfloristik, Balkon- und Gartenpflanzen, das Team berät mit viel Gespür für Saisonalität und Anlass. Neben dem Gartencenter gibt es zudem Filialen in Abtenau und Wagrain.



Industriestraße 5, 5600 St. Johann
+43 6412 5222
info@zachhalmel.at
www.zachhalmel.at

Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter

Robert und Simone Rettensteiner

Im Selbstbedienungsautomat vor der Metzgerei können ausgewählte Fleischprodukte rund um die Uhr gekauft werden. Die Produkte werden auch der Saison angepasst. Tipp: das SalzburgerLand Genuss-Kisterl, gefüllt mit hausgemachten regionalen Spezialitäten.



Hans-Kappacherstraße 9, 5600 St. Johann
+43 6412 20245
rettensteiner.office@sbg.at
www.metzgerei-rettensteiner-scharfetter.at

Metzgerei Urban

Bernhard Urban

Die Fleischerei Urban liefert seit über 40 Jahren Fleisch- und Wurstwaren an Betriebe in der Region. Seniorchef Fritz Urban wählt die Tiere im Salzburger Land selbst aus. Gereift wird im eigenen Betrieb. Im Urbiss-Bistro gibt es warme Gerichte und Speisen zum Mitnehmen.



Hauptstraße 32, 5600 St. Johann
+43 6412 4275
info@urbiss.at
www.urbiss.at

Pongauer Bio-Bauernladen



Der Pongauer Bio-Bauernladen ist ein Marktplatz für regionale Bio-Lebensmittel. Rund 30 Biohöfe liefern zertifizierte Produkte mit kurzer Strecke und klarer Herkunft. Neben frischen Waren, Geschenkkörben und Einkaufsservice rundet auch eine Bistroecke das vielfältige Angebot ab.



Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1, 5600 St. Johann
+43 6412 6868
info@pongauer-bauernladen.at
pongauer-bauernladen.at

Echt Guat Bauernladen

Kathrin Weiss

Der traditionelle Bauernladen bietet selbstgemachte Produkte aus der Region: Speck, Käse, Fleisch, Säfte und Schnäpse sowie täglich ein Mittagsmenü. Am Freitag gibt es frisches Bauernbrot von der Ortsbäuerin. All das kann auch ins „SalzburgerLand Genuss-Kisterl“ gepackt werden.



Dorfstraße 15, 5522 St. Martin / Tgb.
+43 6463 7410
kathrin.weiss@live.at

Edelhuat Biopilzzucht Neubach

Familie Lanner



Mit viel Sorgfalt und Handarbeit kultiviert der Familienbetrieb Bio-Edelpilze wie Austern- und Kräuterseitlinge und Shiitake. Die schonende Zucht und Ernte in kleinen Mengen sorgt für hervorragende Qualität. Zudem gibt's Pilzbutter, -pesto, -pulver sowie getrocknete Pilze in Bioqualität direkt ab Hof!



Oberbachstraße 5, 5522 St. Martin / Tgb.
+43 664 3518189
office@edelhuat.at

Oberedt

Sophia und Hans Peter Kronberger



Beim Oberedthof stehen das Tierwohl und Qualität an oberster Stelle. Die Rinder und Schafe sind im Sommer auf der Alm, die Hühner leben in artgerechter Haltung und genießen täglichen Auslauf. Eier und Honig gibt's ganzjährig in der Verkaufshütte, Fleisch nach Vorbestellung ab Hof.



Edtstraße 27, 5522 St. Martin / Tgb.
+43 650 3544155
kronberger@gmx.at

Spiesshof

Marianne Lanner-Aigner



In dem mehr als 300 Jahre alten Bauernhaus sind die Hofkäserei und der Hofladen untergebracht. Im Sommer wird Bio-Milch von Kühen der Spiessalm zu Käse, Butter und Topfen verarbeitet. Schweine leben im Freiland und werden regional geschlachtet. Tipp: der Lammertaler Speck, ein echter Genuss!



Lammertalweg 41, 5522 St. Martin / Tgb.
+43 664 9917857
spiesshof@sbg.at
www.spiessalm.at

Waisengut

Matthias Diegruber



Der Waisenhof von Familie Diegruber in St. Martin liegt auf 900 m Seehöhe. Neben Mutterkühen, die den Sommer auf der Langeggalm verbringen, wird Bio-Geflügel mit viel Auslauf gehalten. Die artgerechte Haltung spiegelt sich in der Qualität des Fleisches wider.



Nasenweg 41/2, 5522 St. Martin / Tgb.
+43 664 2214055
matthias.diegruber@icloud.com

Bauernhof Sonnenhuab

Familie Radacher/Noisternig

Am Hof gibt es täglich frische Eier, Sirupe, Marmeladen und Imkereiprodukte wie Honig oder Propolis-Balsam. Auf Vorbestellung: Eierlikör, saisonale Aufstriche, Junggrindfleisch, Schnäpse, Bauernbrot, Honig- und Bienenwachsprodukte sowie das Sonnenhuabkisterl mit Hofspezialitäten.



Niederuntersberg 10a, 5621 St. Veit
+43 676 6322761
sonnenhuab@sbg.at
www.huab.at

Die Summerin

Armin Kanins

Als Standimker bewirtschaftet Armin mehrere Bienenvölker an verschiedenen Standorten auf einer Höhe zwischen 500 bis ca. 1.100 Metern. So können die Bienen das vielfältige Angebot der Naturlandschaft voll nutzen. Neben verschiedenen Honigsorten gibt's u. a. Propolis und Bienenwachskerzen.



Pass Lueg Straße 3, 5451 Tenneck
+43 664 1538660
arminkanins@gmail.com

AlpakaAlm Wollmanufaktur

Bernhard Maurer

Auf 1.265 m entstehen in der Werkstatt von Familie Maurer Filzprodukte aus Alpaka- und Schafwolle in traditioneller Handarbeit. Die weichen Fasern der Alpakas und die robuste Schafwolle sind die Grundlage für die hochwertigen Produkte. Verkauf: Wagrainer Wollwelt, Marktplatz 8



Zollweg 21, 5602 Wagrain
+43 664 1111167
info@alpakaalm.at
www.alpakaalm.at

Bäckerei Konditorei Steinbauer



Das Familienunternehmen setzt auf Qualität. Hochwertige Rohstoffe, Handarbeit und viel Zeit sind die Zutaten für das mehrfach ausgezeichnete Brot und Gebäck. Diese Philosophie zeigt sich auch im Bio-Sortiment sowie in ausgewählten Produkten bei Allergien und speziellen Unverträglichkeiten.



Markt 93, 5602 Wagrain
+43 6413 8236
info@baeckerei-wagrain.at
www.baeckerei-wagrain.at

Beermooos

Elisabeth und Markus Palle



Auf dem familienfreundlichen Bauernhof in ruhiger, sonniger Hanglage genießen Gäste hofeigene Produkte beim reichhaltigen Frühstück. Das herkunftszertifizierte Rindfleisch ist direkt ab Hof erhältlich. Diese in Tradition hergestellten Spezialitäten stehen für echten Genuss aus der Region.



Öbristweg 65, 5602 Wagrain
+43 664 1265391
palle@outlook.at

Großwidmoos

Waltraud Kaml



Am Großwidmoos betreibt Familie Kaml einen Biohof mit vielen Tierarten. Über „Schule am Bauernhof“ geben Waltraud und Viktoria ihr Wissen weiter. Ab Hof gibt es Puten und Brathühner, dazu Honig, Schnaps und Kräuter – auch im Hofladen der Milchwerkstatt Hirschleiten.



Widmoosweg 12, 5602 Wagrain
+43 664 5294179
waltraud.kaml@sbg.at

Wagrainer Hühnerdorf Steinbachhof

Familie Weichselbraun



Im Wagrainer Hühnerdorf stehen Bio-Freilandhühner seit 2005 im Mittelpunkt. 2013 entstand ein moderner Stall mit Wintergarten. Bio-Eier, -Nudeln und Eierlikör gibt es täglich rund um die Uhr in Selbstbedienung. Beliefert werden auch viele Geschäfte im Pongau.



Weberlandl 15, 5602 Wagrain
+43 681 81801133
office@wagrainerhuehnerdorf.at
www.wagrainerhuehnerdorf.at

Hinterdechantshof

Anton und Michaela Lechner



Die Produkte tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat und stehen für klare regionale Herkunft und bäuerliche Wertschöpfung, hergestellt in Handwerkstradition. Neu am Hof: frisches Gemüse vom eigenen Feld, erhältlich freitagvormittags nach telefonischer Anmeldung.



Reitsam 70, 5450 Werfen
+43 664 4643503
mt.lechner@icloud.com

wengANGUSa

Alexandra Ganglberger



Familie Ganglberger hat sich auf reinrassige „Aberdeen Angus“-Rinder in biologischer Haltung spezialisiert. Durch die extensive Fütterung wachsen die Rinder langsam und entwickeln sich dadurch besonders gut. Neben klassischen Mischpaketen gibt's Tafelspitz, Gulasch und verschiedene Steakarten.



Weng 247, 5453 Werfenweng
+43 676 4205203
info@wengangusta.at
www.wengANGUSa.at

Bienenlehrpfad Göriach

Leonhard Gruber



Leonhard Gruber bewirtschaftet 28 Bienen-völker nach biologischen Prinzipien. Sie sammeln Nektar von Wiesen, Wäldern und Almrosen. Ein eigener Bienenlehrpfad vermittelt Wissenswertes über das Leben der Bienen und stärkt das Bewusstsein für ihren wertvollen Beitrag zur Landwirtschaft.



Vordergöriach 116, 5574 Göriach
+43 664 1511555
biene.at@aon.at

Hiasnhof

Klara Naynar



Am Hiasnhof wird seit Jahrzehnten nach Bio-Richtlinien gekäst. Die Milch von Kühen und Ziegen auf 1.250 m wird von Hand im Kupferkessel verarbeitet. Rund 20 Rohmilch-Käsesorten entstehen in traditioneller Handarbeit. Erhältlich am Tamsweger Markt, im Laden „Kemmts Eina“ und ab Hof.



Fern 31, 5574 Göriach
+43 660 4573557
hiasnhof@sbg.at
hiasnhof.at

Familie Schiefer OG

Familie Schiefer

Die Imkerei, der Obstbau und die Schnapsbrennerei stehen hier im Mittelpunkt. Als Hobbylandwirte arbeiten die Schiefers im Einklang mit der Natur und sammeln vielfältige Erfahrungen aus der Arbeit rund um den Obstbau. Qualität, Wissen und persönlicher Austausch stehen dabei im Fokus.



Bruckdorf 608, 5571 Mariapfarr
+43 664 75014817
office@familie-schiefer.com
www.familie-schiefer.com

Kinderbauernhof Standlhof

Anna Schreilechner



Der Hof wird biologisch und nachhaltig bewirtschaftet, der achtsame Umgang mit den Tieren steht im Mittelpunkt. Auf den artenreichen Wiesen wachsen Weißklee, Wiesenfuchschwanz, Rotklee und vieles mehr – die Basis für hochwertiges Heu und gesunde Heumilchprodukte mit mehr Omega-3-Fettsäuregehalt.



Seitling 77, 5571 Mariapfarr
+43 664 1947130
info-schreilechner@sbg.at
www.kinderbauernhof-lungau.at

Mühlhauser

Familie Bogensberger



Der Biobetrieb in Mariapfarr ist spezialisiert auf Lungauer Eachtling. Mit Leidenschaft für diese regionale Spezialität steht der Betrieb Mühlhauser für echte Regionalität, ehrliche Qualität und gelebte Tradition aus dem Lungau.



Althofen 43, 5571 Mariapfarr
+43 6473 8518
juliabogensperger14@gmail.com

Poinsitgut

Markus Schröcker



Das Poinsitgut auf 1.230 m wird von Familie Schröcker biologisch bewirtschaftet. Rund 18 Milchkühe und ihre Nachzucht weiden auf den Flächen. Ein Teil der Milch wird zu Joghurt, Frischkäse, Butter und Topfen verarbeitet. Zudem gibt es Bio-Lege- und Masthennen. Ab Hof erhältlich.



Fern 36, 5571 Mariapfarr
+43 664 88869543
mschroecker@gmx.at
www.poinsitgut.at

Prestlhof

Rupert Müllner

Der Betrieb setzt auf das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat und stärkt damit regionale Wertschöpfung. Als Direktvermarkter für Rind- und Schweinefleisch sowie hausgemachte Würste und Speck entstehen Spezialitäten in traditioneller Handarbeit – für echten Genuss aus der Region.



Fern 38, 5571 Mariapfarr
+43 664 4361874
prestlhof.mariapfarr@gmail.com

Pürstl

Johann Jäger



Der Pürstlhof in Mariapfarr wird auf 1200 m biologisch geführt und beherbergt rund 2000 Legehennen. Die Tiere leben in großen Freilandbereichen und werden mit hofeigenem und regionalem Getreide versorgt. Eier gibt es im Handel, ab Hof nach Vereinbarung und jeden Donnerstag auf der Schranne.



Pürstlmoos 24, 5571 Mariapfarr
+43 664 5309402
berndjaeger92@yahoo.de

Sauschneider

Michaela Wieland



Der Sauschneiderhof wird von Familie Wieland als kleiner Bio-Mischbetrieb mit Acker, Grünland und Forstwirtschaft geführt. Verkauf ab Hof von Rind-, Schaf-, Puten- und Hühnerfleisch sowie Speck, Kartoffeln und Brennholz auf Vorbestellung. Lieferungen finden zusätzlich im Umkreis von 10 km statt.



Fanning 106, 5571 Mariapfarr
+43 650 3144214
info@sauschnneider.at
www.sauschnneider.at

Ulnhof

Familie Bogensperger



Manuela und Manfred bewirtschaften ihren Betrieb mit Tauernroggen, Eachtling und Rindern. Der Roggen wird dabei nur für einen regionalen Partner angebaut. Eachtling und Rindfleischpakete (einmal im Frühjahr und einmal im Herbst) gibt's nach telefonischer Vorbestellung direkt ab Hof.



Althofen 46, 5571 Mariapfarr
++43 650 9933435
info@ulnhof.at
www.ulnhof.at

Weberhof

Andreas Bauer

Familie Bauer hat sich auf die Original Lungauer Saubohne spezialisiert und möchte diesen wichtigen Eiweißlieferanten in der Tradition des Urgroßvaters wieder vermehrt auf die Teller bringen. Die Bohnen werden auf 1.250 Metern Seehöhe am hofeigenen Acker angebaut und schmecken zart speckig.



Grabendorf 55, 5571 Mariapfarr
+43 650 9922797
bauer.weber@aon.at
www.ferienwohnung-lungau.at

Wielandhof

Johannes Perner



Am Wielandhof genießt man ganzjährig Urlaub am Bauernhof auf 1.350 m Seehöhe. Familie Perner hält Pinzgauer-Rinder, die im Sommer auf der Alm und im Winter im Laufstall leben. In der Hofkäserei entstehen Köstlichkeiten aus bester Weidemilch – erhältlich im SB-Kühlschrank und am Frühstücksbuffet.



Lignitz 47, 5571 Mariapfarr
+43 664 5983779
info@wielandhof.at
www.wielandhof.at

Zehnerhof

Gottfried Rothensteiner



Der Hof blickt auf eine über 600 Jahre Geschichte zurück und wird seit mehreren Jahrzehnten biologisch bewirtschaftet. Auf über 1.150 m wachsen Aroniabeeren im Biosphärenpark Lungau, die von Hand geerntet werden. Am Hof entstehen daraus Saft, getrocknete Beeren, Pulver und Tee.



Zankwarn 4, 5571 Mariapfarr
+43 664 9606087
info@zehnerhof.at
www.zehnerhof.at

Daslerhof

Christian Wirnsperger



Am Daslerhof werden rund 25 Jungtiere und 13 Mutterkühe von Familie Wirnsperger liebevoll umsorgt. Zudem produziert Christian mit drei weiteren Betrieben aus dem Ort gemeinsam Bio-Weißwürste für die Direktvermarktung. Diese und das feine Kalbfleisch gibt's nach Voranmeldung ab Hof.



Markt 99, 5570 Mauterndorf
+43 650 5055618
chris_wirns@gmx.at

Imkerei Kaiser

Siegfried und Theresia Kaiser

Der Fokus der Imkerei mit mehr als 20 Ertragsvölkern liegt auf der Carnica-Biene. Die Honigernten erfolgen dabei zwischen einer Höhe von 1.100 bis ca. 2.000 Metern. Ab Hof gibt's Blütenhonig, Cremehonig pur, mit Perga oder Haselnussmus sowie weitere Produkte wie Bienenwachskerzen, Oxydel und Wachstücher.



Markt 342, 5570 Mauterndorf
+43 664 2032323
siegf.kaiser@gmail.com

Metzger

Hermann Mauser



Die Familie Mauser bewirtschaftet ihren Metzgerhof in Mauterndorf seit 1992 biologisch. 15 Milchkühe mit Kälbern verbringen den Sommer auf der Metzgeralm in Tweng, wo es eine Almjause mit eigenen Produkten gibt. Ab Hof gibt es mehrmals im Jahr Kalbfleisch auf Vorbestellung.



Markt 22, 5570 Mauterndorf
+43 650 4320252
hermann_mauser@yahoo.de

Aignerhof

Familie Aigner



Das Aignergut, ein Erbhof im Murtal seit 1543, setzt heute konsequent auf biologische Mutterkuhhaltung. Angeboten werden neben Fleisch von Angus auch Wild und Schwein sowie Forellen aus eigener Teichanlage. Schlachtung und Verarbeitung erfolgen direkt am Hof, Verkauf ab Hof und im regionalen Handel.



Hemerach 15, 5583 Muhr
+43 6479 239
info@aignerhof.at
www.aignerhof.at

Schoberhof

Rupert Kocher



Der Hof zählt zu den Bio-Pionieren der Region und wird seit Generationen geführt. Vier Bereiche prägen den Betrieb: dazu zählen die Milchwirtschaft mit Kalbinnenanzucht, die Forstwirtschaft, der Bio-Saat- und Speisekartoffelanbau, speziell des Lungauer Eachtlings, sowie der Dinkel- u. Roggenanbau.



Lintsching 93, 5572 St. Andrä
+43 6473 8374
schoberhof@salzburg.at

Biohof Sauschneider

Matthias Löcker



Am Sauschneiderhof setzt Familie Löcker auf echte Kreislaufwirtschaft. Aus vielfältigem Speisegetreide – darunter der seltene Lungauer Tauernroggen – entsteht Natursauerteigbrot aus dem Steinofen. Neben der Direktvermarktung laden vier ruhige Ferienwohnungen zum Genießen und Entschleunigen ein.



Oberbayrdorf 21, 5581 St. Margarethen
+43 6476 2970
office@biourlaub.at
www.biourlaub.at

Sagmeister

Johannes Rotschopf



Am Sagmeisterhof werden Kühe, Pferde, Schweine, Ziegen und Hühner gehalten. Ein Schwerpunkt ist der Anbau alter Getreidesorten wie der Lungauer Tauernroggen, Oberkulmer Rotkorn, Nackthafer und Laufener Landweizen – die Basis für Brot und Gebäck. Natürlich gibt's auch den Lungauer Eachtling.



Staig 39, 5581 St. Margarethen
+43 676 7257248
rotschopf.sagmeister@aon.at

Biohof Brugger

Melanie und Andreas Brugger



Melanie und Andreas führen ihre Imkerei auf 1.111 m Seehöhe, seit 2021 wächst der Bestand von einst zwei Völkern stetig. Angeboten werden Honig, Creme- und Wabenhonig, Oxydel, Propolisprodukte, Bienenwachstücher und saisonale Bio-Spezialitäten. Auch im Online-Shop erhältlich.



Fell 52, 5582 St. Michael
+43 664 1673354
biobrugger@gmail.com
www.biobrugger.at

Örgenhias

Thomas Schiefer



Auf der Alm kann man die Köstlichkeiten der Sennerinnen aus eigener Herstellung genießen. Dazu gehört die einzigartige Käsejause mit vielen verschiedenen Käsesorten sowie die Bauernkrapfen und das Rahmkoch. Alle Produkte werden vor Ort bzw. am Heimbetrieb produziert.



Dasl 15, 5582 St. Michael
+43 664 4593392
thoma1@gmx.at
www.oergenhias-alm.at

Burggerhof

Iris und Andreas Zitz



Im Familienbetrieb entstehen hausgemachte Lungauer Schmankerl: Bio-Butter, Bauernkrapfen, Marmeladen, Sirupe und Edelbrände. Ergänzt wird das Sortiment durch Heilkräuterprodukte und diverse Räucher-mischungen, die von der Kräuterpädagogin Iris Zitz direkt am Hof hergestellt werden.



Refling 27, 5580 Tamsweg
+43 660 7424348
i.zitz@hotmail.com
www.burggerhof.at

Das Blumenhaus

Gärtnerei Doppler-Santner-Ambrosch



Das Blumenhaus der Gärtnerei Doppler-Santner-Ambrosch in Tamsweg ist auch Teilnehmer am SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat. Passend dazu wird je nach Saison und Verfügbarkeit eine Auswahl an garantiert regionalen Blumen- und Zierpflanzen und Jungpflanzen aus Salzburg angeboten.

Kuenburgstraße 13, 5580 Tamsweg
+43 6474 2246
info@das-blumenhaus.at
www.das-blumenhaus.at

Genussregion Lungauer Eachtling

Andreas Kaiser

Der Lungau gilt als Salzburgs Kartoffel-Hochburg. Die Genussregion „Lungauer Eachtling“ steht für Qualität und regionale Herkunft und ist seit 2021 zertifiziert. Das Hochplateau über 1.000 m bietet ideale Bedingungen für aromatische Speisekartoffeln aus humusreichen, sandigen Böden.



Amtsgasse 8, 5580 Tamsweg
+43 6474 2219
info@eachtling.at
www.eachtling.at

Greilhof

Corinna und Philip Wind



Der Greilhof ist ein Familienbetrieb auf 1.024 m Seehöhe, der seit über 20 Jahren mit großer Leidenschaft biologisch geführt wird. Vom Aufziehen bis zur Veredelung erfolgt alles am Hof – das garantiert höchste Qualität, die Kundinnen und Kunden jede Woche aufs Neue schätzen.



Mörtelsdorf 39, 5580 Tamsweg
+43 676 9631521
office@bio-greilhof.at
www.bio-greilhof.at

Landwirtschaftsbetrieb Standlhof

LFS Tamsweg



Der Standlhof der LFS Tamsweg verbindet moderne Landwirtschaft mit praxisnaher Ausbildung. Rund 17 Milchkühe und Nachzucht werden am Bio-Betrieb gehalten. Neben Milch und Lungauer Eachtling werden auch Ferkel aufgezogen und in der Schul-Metzgerei verarbeitet. Produkte gibt's in der „Lungauer Speis.“



Wölting 58, 5580 Tamsweg
+43 5 7599 704
post@lfs-tamsweg.at
www.lfs-tamsweg.at

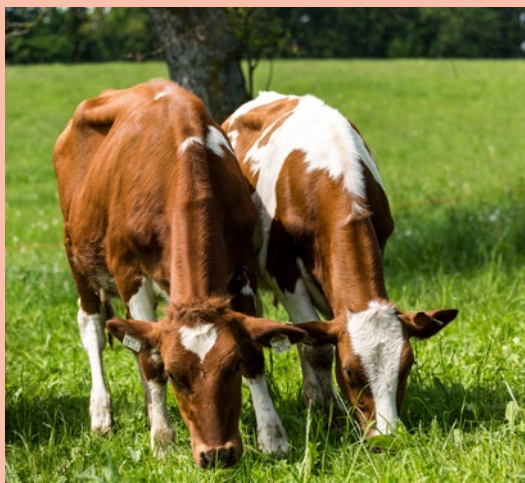
Lungauer Speis

Lungauer Landwirtschaftsgen.

Die „Lungauer Speis“ an der LFS Tamsweg bündelt Produkte von rund 85 Lungauer Bauern: Brot, Milchprodukte, saisonales Gemüse, Eachtling, Honig, Säfte, Tee sowie Fleisch und Wurst aus der schuleigenen Metzgerei. Bestellung im Webshop. Abholung immer freitags und samstags.



Preberstraße 7, 5580 Tamsweg
+43 664 8962193
info@lungauerspeis.at
www.lungauerspeis.at



Frois Pub

Michael Froihofer



Das einzigartige Lungauer Jerky wird sorgfältig in Handarbeit aus heimischem Rind- bzw. Wildfleisch hergestellt. Perfekt für den kleinen Snack zwischendurch, als Jause im Rucksack oder als besonderes Mitbringsel aus Salzburg. Erhältlich zum Mitnehmen direkt im Frois Pub und im Onlineshop.



Sauerfeld 28, 5580 Tamsweg
+43 676 9391463
office@frois.pub
www.frois.pub

Ottinggut

David Gruber



Am Ottinggut produzieren David und Birgit Gruber regionale Bio-Lebensmittel. Die Kühe verbringen den Sommer auf der Ottingalm, frische Milch gibt's im Automaten. Eachtling, Joghurt und Vollmilchtopfen aus Bio-Milch und die Eier von den freilaufenden Hühnern werden direkt ab Hof angeboten.



Ottingweg 69, 5580 Tamsweg
+43 664 1436788
davidgruber@aon.at
www.ottinggut.at



Tonibauer

Johann Schitter



Der Bio-Bauernhof umfasst eine Mutterkuhhaltung, Forstwirtschaft und die Direktvermarktung von Rind- und Lammfleisch sowie Eiern. Und das ganze Jahr gibt's hier Urlaub am Bauernhof! Familie Schitter zeigt zudem gerne ihren Betrieb her und freut sich über Exkursionen und interessierte Gäste.



Einöd 1, 5580 Tamsweg
+43 676 9271550
info@tonibauer.at
www.tonibauer.at

Trimming

Stefan Hötzer



Die vielfältige Wirtschaftsweise im Einklang mit der Natur ist Familie Hötzers Hauptanliegen. Durch die Höhenlage gedeihen aromatische Pflanzen wie Lungauer Tauernroggen und Dinkel. Ergänzend zu dem Angebot gibt es eine Schnapsbrennerei, Hofkäserei und Zirbenholz-Geschenkartikel.



Sauerfeld 40, 5580 Tamsweg
+43 660 4722999
trimming@gmail.com

Twengeralm

Familie Kocher



Familie Kocher bewirtschaftet ihre Twengeralm und den Rigele-Hof mit Pinzgauer Milchkühen und Tauernschecken-Ziegen. Dort gibt's auch die Produkte der eigenen Bio-Landwirtschaft wie Speck, Würste vom eigenen Wild, Käsesorten oder Zirben-Sirup. Tipp: Almfrühstück auf 1.900 Metern. Bitte um Vorbestellung!



Tauernstraße 5, 5563 Tweng
+43 664 3696696
twengeralm@salzburgurlaub.eu
twengeralm.salzburgurlaub.eu

Betriebsgemein. Graggaber-Urban

Joseph Graggaber



Bio made in Lungau: Das Vieh des Bio-betriebs verbringt den Sommer auf der eigenen Alm. Die hochwertige Biomilch gibt es direkt ab Hof, das Fleisch wird über den regionalen Lebensmittelhandel vermarktet. Die typischen Lungauer Eachtling sind ebenfalls ab Hof erhältlich.



Neggerndorf 55, 5585 Unternberg
+43 660 6694064
jgraggaber@gmx.at

Davidhof Martina und Manfred Gruber	
Die biologische Bewirtschaftung des Davidhofs ist vielseitig. Neben Mutterkühen hält die Familie Gruber Burenziegen und baut Lungauer Eachtling an. Die Tiere verbringen den Sommer auf der Alm in Schönfeld, was sich in der Fleischqualität zeigt. Jungrind- und Kitzfleisch sowie Kartoffeln gibt's ab Hof.	 
Dorfstraße 49, 5585 Unternberg +43 6474 8594 oder +43 650 9933604 davidhof@sbg.at www.davidhof.at	

Imkerei Aigner Markus und Karl Aigner	
In Unternberg erzeugt Familie Aigner Wald-, Blüten- und Creme-Honig – süße Qualität aus liebevoll gepflegten Bienenvölkern. Die Spezialitäten tragen das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat und stehen für klare regionale Herkunft. Die Honige sind nach telefonischer Vereinbarung ab Hof erhältlich.	 
Haltgasse 152, 5585 Unternberg +43 664 3797950 mariaaigner@outlook.com	

Kräutlhütte Paul Schreilechner	
Auf der Kräutlhütte entstehen Milchprodukte aus eigener Rohmilch von Kühen, die auf der Alm weiden. In Handarbeit werden Almbutter, Joghurt, Topfen, Käse, Aufstriche, Brot, Speck und Strudel hergestellt. Ein besonderes Highlight ist das Eis aus frischer Almmilch vor Ort.	 
Fanningberg 155, 5572 Weißpriach +43 664 3178677 paul@kraeuthuette.com kraeuthuette.com	

Moosalm Familie Schlick	
Die Moosalm im Riedingtal wird seit 2023 von Familie Schlick bewirtschaftet. Auf 1.641 m entstehen aus frischer Bio-Milch über zehn Käsesorten, Topfen, Butter und Joghurt. Dazu gibt's einfache Almgerichte und ein Almfrühstück auf Vorbestellung. Geöffnet von Juni bis Mitte September.	 
Lamm 39, 5584 Zederhaus +43 676 6213350 moosalm.riedingtal@gmail.com moosalmriedingtal.wixsite.com/moosalm	

Müllnerbauer - Edelbrände Moser Matthias Rene Moser	
Familie Moser setzt auf gelebte Regionalität und Nachhaltigkeit als wichtigste Zutaten. Handverlesenes österreichisches Obst, präzises Handwerk und nachhaltige Verbundenheit formen seit 1995 ihre charaktervollen Schnäpse – echte Lungauer Originale wie „Woodka“, „Troad“ und „Enzian“.	   
Zederhaus 49, 5584 Zederhaus +43 664 1542336 mosermatthias@gmx.net www.edelbraende-moser.at	

Waldhof Kösslergut Markus Prodingner	
Freiland Eier vom Lungauer Henadate stehen für regionale Herkunft und höchste Tierwohl-Standards. Die Hühner leben in kleinen Herden mit viel Auslauf und werden nachhaltig und ressourcenschonend gehalten. So entstehen schmackhafte Eier aus verantwortungsvoller Landwirtschaft.	 
Wald 15, 5584 Zederhaus +43 681 10742022 maxprodingner@icloud.com www.koesslergut.at	

UNSERE GASTGEBERINNEN

Die folgenden 162
Hotels, Gasthäuser,
Restaurants, Almhütten und
Pensionen legen Wert auf
Lebensmittel aus dem
SalzburgerLand.

Ausgewählte Zutaten in
Küche und Frühstück sind
mit dem SalzburgerLand
Herkunfts-Zertifikat
gekennzeichnet. So ist die
regionale Herkunft für Gäste
nachvollziehbar. Und in der
Speisekarte ist ersichtlich,
von welchen Betrieben die
verwendeten zertifizierten
Produkte stammen.

*Ausgezeichnet
aufgetischt!*



Jetzt mitmachen!

Gemeinsam mehr Regionalität
auf den Teller bringen und sichtbar
machen. Das Team des Salzburger
Agrar Marketing informiert und
begleitet Gemeinschaftsküchen
auf dem Weg zur Zertifizierung.
Weitere Infos:

T 06245 20407

office@salzburgschmeckt.at

www.salzburgschmeckt.at



Auch online abrufbar!



ZEICHENLEGENDE

Speisen mit Herkunfts-Zertifikat



Frühstück mit Herkunfts-Zertifikat



Bäckerei Pföss (Filiale Parsch)

Familie Pföss



Die Biobäckerei aus Überzeugung bietet in dieser Filiale ein vielseitiges Frühstück, täglich ein Mittagsmenü und kleine Speisen aus regionalen Zutaten. Immer Montag bis Freitag. Auch zum Mitnehmen!

Gaisbergstraße 9 b, 5020 Salzburg
+43 662 623471
backstube@pfoess.com
www.pfoess.com

Das grüne Hotel zur Post

Georg Maier



Das Stadthotel kombiniert herzliche Gastfreundschaft mit einer nachhaltigen und umweltfreundlichen Hotelführung. Und beim herrlichen Bio-Frühstück gibt's echten Genuss aus der Region!

Maxglaner Hauptstraße 45, 5020 Salzburg
+43 662 832339-0
info@hotelzurpost.info
www.hotelzurpost.info

Gasthof Hölle

Ernst Pühringer



Ein Aufenthalt, wie man ihn sich nur wünschen kann. Der Gasthof ist bekannt für selbstgemachte Pasteten, heimische Fische und Salzburger Spezialitäten. Tipp: Gemütlicher Gastgarten!

Dr.-Adolf-Altmann-Straße 2, 5020 Salzburg
+43 662 820760
info@hoelle.at
www.hoelle.at

Hotel Gasthof Brandstätter

Familie Brandstätter



Beliebter Salzburger Gasthof mit ausgezeichnete Küche: Regionale Topqualität trifft auf kreative Gerichte. Die Stuben und der Garten bieten den passenden Rahmen für Feiern und Geschäftsessen.

Münchner Bundesstraße 69, 5020 Salzburg
+43 662 434535
info@hotel-brandstaetter.com
www.hotel-brandstaetter.com

Doktorwirt

Carolin Schnöll



In dem großen Familienbetrieb in ruhiger Lage wird noch sehr viel selbst gemacht. Auch regionale Qualität für die Hotel- und Seminargäste ist der Wirtin ein persönliches Anliegen. Spannender Weinkeller!

Glaserstraße 9, 5026 Salzburg
+43 662 622973
schnoell@doktorwirt.at
www.doktorwirt.at

Heffterhof

Heffterhof - Seminarhotel



„Wissen wo's herkommt“ ist gelebte Philosophie in dem familiärgeführten Stadthotel. Ob beim Bio-Frühstücksbuffet, beim abwechslungsreichen Mittagstisch oder beim gemütlichen Abendessen.

Maria-Cebotari-Straße 5, 5020 Salzburg
+43 662 641996
office@heffterhof.at
www.heffterhof.at

Humboldt. Bio-Restaurant

MMMoon GmbH



Der feinsinnige Umgang mit naturbelassenen Lebensmitteln ist der Anspruch von Martin Sönmezay und Michael Kalhammer. Alle Produkte sind bio- oder Demeter-zertifiziert und stammen aus der Region!

Gstättengasse 4, 5020 Salzburg
+43 6766 710407
info@humboldtstubb.at
www.humboldtstubb.at



STADT SALZBURG

Restaurant Goldener Hirsch Goldener Hirsch GmbH



Das Gourmetrestaurant verbindet regionale Produkte mit moderner österreichischer Haubenküche. Hier genießen Gäste mitten in Salzburgs Altstadt feine Speisen auf höchstem Niveau.

Getreidegasse 37, 5020 Salzburg
+43 662 8084861
restaurant.goldenerhirsch@luxurycollection.com
www.restaurantgoldenerhirsch.at

Restaurant Herzl Goldener Hirsch GmbH



Das traditionsreiche Restaurant verbindet herzliche Gastfreundschaft mit einzigartigem Ambiente: Hier gibt's zeitgemäß interpretierte Klassiker aus regionalen Zutaten. Tipp: Der Herzgarten als kleine Stadtoase!

Getreidegasse 37, 5020 Salzburg
+43 662 8084889
herzl@luxurycollection.com
www.restaurantherzl.at

Villa Verde Iris und Alex Jäger



Nahe der Salzburger Altstadt gelegen, bietet die familiär geführte Frühstückspension 11 stilvolle Zimmer. Regionale Produkte am Frühstücksbuffet sorgen dabei für einen genussreichen Tagesbeginn.

Leopoldskronstraße 15, 5020 Salzburg
+43 699 12711933
info@villa-verde.at
villa-verde.at



FLACHGAU

Seehotel Huber Familie Huber



Nach dem Motto „Das Gute liegt so nah“ bietet der Familienbetrieb regionale Küche mit hochwertigen Produkten aus Salzburg. Zu genießen in der gemütlichen Stube oder im lauschigen Gastgarten.

Seestraße 105, 5342 Abersee
+43 6227 3652
info@seehotel-huber.at
www.seehotel-huber.at

Hotel Friesacher Michael Friesacher



Im Restaurant wird unter anderem mit Produkten aus der hauseigenen Landwirtschaft gekocht. Und gleich nebenan laden der Friesacher Heurige, die Einkehr und der Stadl zum weiteren Gustieren ein.

Hellbrunnerstraße 17, 5081 Anif
+43 6246 8977
office@friesacher.com
www.friesacher.com

Hotel Restaurant Kaiserhof Richard Absenger



Im Kaiserhof wird fast ausschließlich mit Zutaten aus Österreichs Genusregionen gekocht, verfeinert mit Beeren und Kräutern aus dem eigenen Garten. Das Frühstücksbuffet bietet zertifizierte Bioqualität.

Salzachtal Bundesstraße 135, 5081 Anif
+43 6246 8920
office@kaiserhof-anif.at
www.kaiserhof-anif.at

Hubertushof Anif Familie Leikermoser



Ob Fine Dining im Restaurant Maximilians oder gemütlicher Businesslunch im Gourmet-Bistro Deer's hier ist der perfekte Ort für alle Geschmäcker und Gelegenheiten. Tipp die hauseigene Vinothek!

Alpenstraße 110, 5081 Anif
+43 6246 8970
hotel@hubertushof-anif.at
www.hubertushof-anif.at

Hotel Ammerhauser

Maria Ammerhauser



Wenige Kilometer nördlich von Salzburg bietet das 4-Sterne-Hotelrestaurant regionale, saisonale Küche auf hohem Niveau. Ideal auch für besondere Anlässe und Feierlichkeiten im Winter- oder im Gastgarten.

Dorfstraße 1, 5102 Anthering
+43 6223 2204
info@ammerhauser.at
www.ammerhauser.at

Hotel Hammerschmiede

Ernestine Stadler



Mit regionalen Lebensmitteln zeigt das Küchenteam hier die Vielfalt der umliegenden Natur. Im urigen Gastraum werden Spezialitäten auch über offenem Feuer zubereitet. Ein Erlebnis für jeden Anlass!

Hammerschmiedstraße 9, 5102 Anthering
+43 6223 2503
info@hammerschmiede.at
www.hammerschmiede.at

Kernei's Mostheuriger

Familie Muckenhammer



Bauernhof, Mostheuriger und Hotel garni in einem - das gibt's nur beim Kernei im schönen Anthering: Eigene Landwirtschaft, hausgemachter Apfel-Birnen-Most und Hofmetzgerei sorgen für echten Genuss.

Bahnhofstraße 11, 5102 Anthering
+43 6223 3385
kontakt@kernei.at
www.kernei.at

Bistro 16

Christian Rescher



Spitzkoch Christian Rescher kocht mit viel Liebe, immer frisch und vielen regionalen Zutaten. Täglich wechselnde Menüs und Themenvariationen beim abendlichen Fine Dining bieten echten Genuss.

Handelszentrum 16/4, 5101 Bergheim
+43 664 2513185
chef@christianrescher.com
www.christianrescher.com

Genussdorf Gmachl

Hotel Gmachl GmbH



Das Genussdorf steht seit 1787 für Momente voller Genuss. Kurze Wege, regionale Erzeugung, bio und ehrliches Handwerk stehen dabei im Mittelpunkt. Mit hauseigener Metzgerei und Brauerei nebenan!

Dorfstraße 35, 5101 Bergheim
+43 662 4521 240
info@gmachl.at
www.gmachl.at

Romantik Spa Hotel Elixhauser Wirt

Michaela Gmachl



Das Romantik Spa Hotel Elixhauser Wirt ist der älteste Familienbetrieb Österreichs. Bei der Zubereitung der Speisen im Haubenlokal wird großer Wert auf Regionalität, Frische und Qualität der Zutaten gelegt.

Dorfstraße 14, 5161 Elixhausen
+43 662 4802120
romantikspahotel@elixhauserwirt.com
www.elixhauserwirt.at

Landgasthof Rechenwirt

Robert Röck



Ob beim abwechslungsreichen Mittagstisch oder abends - hier genießen die Gäste im gemütlichen Gastraum oder im netten Garten die Vielfalt heimischer Nahrungsmittel. Auch vegetarische/vegane Speisen!

Austraße 1, 5061 Elsbethen
+43 662 623449
office@rechenwirt.at
www.rechenwirt.at

Am Hochfuchs

Familie Oberreiter



Im Restaurant genießen Gäste eine traditionelle Küche mit modernen Einflüssen und ausgezeichneten Weinen beim grandiosen Fernblick über den Flachgau. Mit Feuerstelle zwischen Bar- und Sitzbereich!

Bergweg 2, 5301 Eugendorf
+43 6225 8289
willkommen@hochfuchs.at
www.hochfuchs.at

Gasthof Gastagwirt Fritz Maislinger



Die Tradition des seit 1380 bestehenden Gastag-
hofs in Eugendorf wird von Anneliese und Fritz
Maislinger liebevoll gepflegt. Grundlage für die
Küche ist die eigene Bio-Landwirtschaft.

Alte Wiener Straße 37, 5301 Eugendorf
+43 6225 8231
office@gastagwirt.at
www.gastagwirt.at

Lilycrêpes Elisabeth Eisl



Hier dreht sich alles um frische, handgemachte
Crêpes – süß oder salzig, ganz nach Geschmack.
Der hübsche Foodtruck steht im Sommer bei
Schönwetter immer montags in Fuschl am See.

Dorfstraße 20, 5330 Fuschl am See
+43 664 4809486
lilycrepes@eliluc.com
www.lilycrepes.com

Hotel & Gasthof Schorn Familie Ziegler



In der gemütlichen Stube gibt's gutbürgerliche
Küche und regionale Spezialitäten nach Saison.
Frisch gekocht mit hochwertigen Zutaten von aus-
gewählten Produzenten aus dem Salzburger Land.

St. Leonhard Straße 1, 5083 Grödig
+43 6246 72334
info@gasthofschorn.at
www.gasthofschorn.at

Latschenwirt

Latschenwirt Gastronomie GmbH 

Ein besonderer Ort zwischen Wiese, Wald und Berg,
geprägt von Tradition und Genuss. Im Mittelpunkt
stehen frische Lebensmittel, Wild- und Fleisch-
produkte, Käse und Destillate aus dem Land Salzburg.

Buchhöhstraße 122, 5081 Großgmain
+43 6247 84476
office@latschenwirt.at
www.latschenwirt.at

Gasthof Mitterhof Familie Gruber



Im Landgasthaus wird seit rund 300 Jahren mit viel
Liebe und Bedacht sowie regionalen Zutaten und selbst
gemachten Produkten gekocht. Tipp: Spielplatz/Spiel-
raum sowie Platz für bis zu 100 Personen.

Mitterhof 4, 5163 Mattsee
+43 6217 5570
gasthof@mitterhof.at
www.mitterhof.at

Seaside Hotel Seewirt Mattsee Familie Blüthl



Das Küchenteam um Chefkoch Helmut Blüthl ver-
arbeitet regionale und saisonale Produkte zu kreativen
Gerichten. Nur vier Tische schaffen eine exklusive,
romantische Atmosphäre mit traumhaftem Seeblick.

Seestraße 4, 5163 Mattsee
+43 6217 5271
hallo@seesidehotel.at
www.seesidehotel.at

Gasthaus Kienberg Martin Teufl



Ob in der urigen Wirtsstube oder auf der Terrasse –
hier lassen sich gemütliche Stunden verbringen. Für
die abwechslungsreiche Küche werden ausschließ-
lich frische Produkte aus der Region verwendet.

Neufahrn 39, 5202 Neumarkt
+43 6216 20568
office@kienberg.at
www.kienberg.at

Braugasthof Sigl Walter Maislinger



Im Braugasthof wird mit hochwertigen Lebensmitteln
aus dem eigenen Kräutergarten und der unmittelbaren
Umgebung gekocht. Ideal für Feiern jeder Art ist
zudem der Veranstaltungssaal für bis zu 250 Personen.

Dorfplatz 1, 5162 Obertrum
+43 6219 7700
office@braugasthof-sigl.at
www.braugasthof-sigl.at

Landgasthaus Hofwirt

Adolf und Anita Goinger



Im Gasthaus mit eigener Landwirtschaft kann man nicht nur richtig gut essen, sondern auch mit-erleben, wie die Tiere aufwachsen. Gekocht wird von Wirt Adolf fast ausschließlich mit eigenen Zutaten.

Dorf 5, 5205 Schleedorf
+43 6216 6572
agoinger@cablelink.at
hofwirt-schleedorf.at

Gasthof Fischtagging

Familie Weindl



Hier werden in der Küche hofeigene Produkte wie Fleisch von den eigenen Hochlandrindern, saisonales Gemüse und andere Bioprodukte verarbeitet. Schattiger Gastgarten mit Blick auf den Wallersee!

Fischtagging 8, 5201 Seekirchen
+43 664 5124096
johann.weindl@gasthof-fischtagging.at
www.gasthof-fischtagging.at

RisotTomas

Thomas Ensinger



In dem zu einem Foodtruck umgebauten Airstream Bj 1969 ist Thomas auf Salzburgs Straßen unterwegs und kocht on the Road köstlich-cremiges Risotto, verfeinert mit regionalen Zutaten ganz nach Saison.

Fischtagging 81, 5201 Seekirchen
+43 664 1125726
genuss@risottomas.at
www.risottomas.at

Rudi Pichler Catering

Rudi Pichler



Für Rudi ist die regionale und saisonale Küche Grundvoraussetzung seiner Gerichte und die Natur die Speisekarte dafür. Ob im kleinen Rahmen oder für Großveranstaltungen. Selbstgebackenes Brot!

St. Georgener Landesstraße 11, 5113 St. Georgen
+43 664 1412513
info@rudi-pichler.at
www.rudi-pichler.at

Hotel & Gasthof Fürberg

Familie Ebner



Familie Ebner achtet auf eine natürliche und einfache Zubereitung. Die Basis dafür sind wertvolle Lebensmittel aus der Region. Diese werden in herzlicher Gastfreundschaft direkt am See genossen!

Fürbergstraße 30, 5340 St. Gilgen
+43 6227 2385
gasthof@fuerberg.at
www.fuerberg.at

Gasthof Kirchenwirt

Familie Schmeisser



Im gutbürgerlichen Gasthof direkt an der See-promenade finden Gäste neben typisch regionalen Gerichten und Hausmannskost auch internationale Kreationen. Viele Zutaten kommen aus der Region!

Bürglstraße 2, 5350 Strobl
+43 6137 7207
info@kirchenwirt.eu
www.kirchenwirt.eu

Hotel Garni Weberhäusl

Christine und Franz Wolfgruber



Familie Wolfgruber verbindet Herzlichkeit und Gastfreundschaft mit der Gemütlichkeit eines familiär geführten Hotels. Zu genießen gibt es regionale Spezialitäten in bester Qualität. Catering ab 10 Pers.

Weissenbach 13, 5350 Strobl
+43 6137 7261
info@weberhaeusl.com
www.weberhaeusl.com

Landgasthof Santner

Familie Santner



Der Familienbetrieb mit hauseigener Fleischerei bietet laufend frische saisonale Gerichte aus der Region. Der Tag beginnt mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet u. a. mit Produkten aus eigener Erzeugung.

Marktplatz 2, 5303 Thalgau
+43 6235 7216
office@landgasthofsantner.at
www.landgasthofsantner.at

königgut



WIR KOCHEN
AUCH NUR MIT
WASSER.

Wahrscheinlich sind
es aber die Liebe und
der Respekt vor unseren
Lebensmitteln, die
unsere Menüs ganz
besonders
machen.



*Echter Genuss
aus unserer Heimat.*

T: +43 (0)662 850393 | hotel@koeniggut-salzburg.at
www.koeniggut-salzburg.at |  Hotel Königgut |  [hotel_koeniggut](https://www.instagram.com/hotel_koeniggut)

Bistro Ökohof Feldinger

Elisabeth Feldinger



100 % bio heißt es bei Frühstück oder Vollwert-Biolunch im gemütlichen Bistro. Die Zutaten dazu kommen zum größten Teil aus dem eigenen Bio-gemüsebau. Tipp: auch vegane Speisen!

Walserfeldstraße 13, 5071 Wals-Siezenheim
+43 662 850897
office@oekohof.at
www.oekohof.at

Fuchsbau

Stefan Fuchs



Restaurant und Wirtshaus? Das geht! Besonderen Wert legt der Familienbetrieb dabei auf saisonale Zutaten aus einem Umkreis von 30 km rund um Wals. Damit verwöhnt Stefan auch viele Stammgäste.

Käferheimerstraße 152, 5071 Wals-Siezenheim
+43 664 1779177
info@fuchsbau-wals.at
www.fuchsbau-wals.at

Hotel Königggut

Familie Reiter



Besonders köstliche Kreationen, liebevoll zusammengestellt, je nach aktueller Jahreszeit begeistern hier Leib und Seele. Viele Zutaten dazu kommen aus der eigenen Landwirtschaft!

Oberfeldstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim
+43 662 850393
hotel@koeniggut-salzburg.at
www.koeniggut-salzburg.at



TENNENGAU

Gasthaus Landhotel Traunstein

Familie Pendl



Wer Wert auf Qualität legt, ist bei Familie Pendl gut aufgehoben. Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse – nichts soll hier weite Wege hinter sich haben. Die traditionelle Küche wird deshalb groß geschrieben.

Au 66, 5441 Abtenau
+43 6243 2438
info@gasthaustraunstein.at
www.gasthaustraunstein.at

Gasthof Seefeldmühle

Familie Wallinger



Der Familienbetrieb ist ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Ausflugs Gäste. Ob im schattigen Gastgarten oder im Wintergarten der Gasthof bietet zu jeder Jahreszeit regionalen Genuss.

Adnet 68, 5421 Adnet
+43 6245 83224
office@seefeldmuehle.com
www.seefeldmuehle.com

Landhotel Salzburger Dolomitenhof

Daria und Jan Pasajan



Egal ob Sommer oder Winter – im Salzburger Dolomitenhof erwartet Sie ein erholsamer Urlaub in einer allergikerfreundlichen Umgebung mit einem atemberaubenden Bergpanorama.

Steuer 13, 5524 Annaberg
+43 6432 6739
wirt@dolomitenhof.at
www.dolomitenhof.at

Genussherberge Langwies

Familie Brunbauer



Moderne Salzburger Küche aus regionalen, saisonalen Produkten, teils aus eigener Landwirtschaft. Rupert Herzog vereint mit seinem Team Bodenständigkeit mit Innovation und schafft damit echte Genussmomente.

Langwies 22, 5424 Bad Vigaun
+43 6245 8956
hotel@langwies.at
www.langwies.at

Döllerer's Genusswelten

Andreas Döllerer



Vom Hotel bis zu Feinkost und Vinothek: Dieser gediegene Ort der Gastfreundschaft vor den Toren Gollings lässt keine Wünsche offen. Andreas Döllerer setzt dabei auf die kulinarische Vielfalt der Region.

Markt 56, 5440 Golling
+43 6244 4220
office@doellerer.at
www.doellerer.at

Aarons Genusskrämerei

Aaron Priewasser



Aarons Genusskrämerei ist eine wunderbare Mischung aus Restaurant, Wirtshaus und Weinbar. Unter dem Motto „Genuss mit Haltung“ liegt der Fokus klar auf Regionalität, Tierwohl und nachhaltigen Produkten.

Gollinger-Tor-Gasse 1, 5400 Hallein
+43 664 75032236
hello@genusskraemerei.at
www.genusskraemerei.at

Café PurPur



Im Café im Schloss Wespach verbinden sich Kunst und Genuss auf besondere Weise: Hausgemachte Snacks und regionale Frühstückvariationen gibt es hier ebenso wie stimmungsvolle Cocktailabende.

Wespachstraße 7, 5400 Hallein
+43 688 60008865
Purpur@schloss-Wespach.at
www.schloss-wespach.at

Gasthof Hohlwegwirt

Ernst Kronreif



Die Küche ist für regionale Schmankerl bekannt. Spezialisiert hat sich der Wirt auf selbst gemachte Pasteten und auf frische, heimische Fische. Gartenterrasse mit herrlichem Blick auf den Untersberg!

Salzburgerstraße 84, 5400 Hallein
+43 6245 824150
gasthof@hohlwegwirt.at
www.hohlwegwirt.at



Gasthaus Krisplwirt

Anton Rieger



Mitten in der schönen Tennengauer Bergwelt werden die Gäste mit authentischen Gaumenfreuden verwöhnt. Produkte aus der Umgebung gehören hier als Zutat zum Grundrezept dazu.

Krispl 17, 5425 Krispl
+43 664 4505210
office@krisplwirt.at
www.krisplwirt.at

Gasthütte Spielbergalm

Josef Ziller



Die Spielbergalm ist der perfekte Ausgangspunkt, um die Natur zu erkunden und klassische Salzburger Almhöhlen-Speisen zu genießen. Besonders schön: die Aussicht auf die umliegende Bergwelt!

Gaißau 185, 5421 Krispl
+43 6240 385
info@spielbergalm.com
www.spielbergalm.com

Latschenalm

Familie Viehhauser



Urige Hütte auf 1.380 m mit regionalen Spezialitäten, bodenständiger Hausmannskost und herzlicher Gastfreundschaft. Ganzjährig geöffnet bietet sich jederzeit eine traumhafte Aussicht auf den Schmittenstein.

Postadresse: Gaissau 49, 5425 Krispl
+43 664 1050371
Latschenalm1@gmx.at
www.latschenalm.at

Befo Burger

Thomas Seiwald



Die frischen Burger werden mit hochwertigen Zutaten aus der Umgebung und in bester Handwerkstradition zubereitet. Ob mit Rindfleisch, Huhn oder Veggie: einer echter Genuss für alle Burgerfans!

Markt 203, 5431 Kuchl
+43 664 3062681
thomas.seiwald@hotmail.com

Jadorferwirt

Familie Ramsauer



Familiär geführter Traditionsgasthof seit 1887. Regionale Spezialitäten, traditionell zubereitet und modern interpretiert, genießt man in der gemütlichen Gaststube oder im Sommer unter der großen Linde.

Jadorf 9, 5431 Kuchl
+43 6244 5244
info@jadorferwirt.at
www.jadorferwirt.at

Kirchenwirt Puch

Christian Rettenbacher



Der berühmte hausgemachte Speck der eigenen Hausschweine, Käse und liebevoll zubereitete, frische Produkte aus der Region stehen hier auf der Speisekarte. Ideal für Feiern bis zu 400 Personen.

Halleiner Landesstraße 116, 5412 Puch
+43 6245 83134
info@kirchenwirt.at
www.kirchenwirt.at

Bio-Berggasthof Bachrain

Ulrike und Manfred Siller



Qualität und Regionalität spielen am Berggasthof eine große Rolle. Wo möglich wird auf die Produkte aus eigener Landwirtschaft zurückgegriffen – und das alles in Bioqualität. Sonnige Terrasse mit Blick in die Berge.

Moosegg 19, 5440 Scheffau
+43 664 2422969
info@bachrain.at
www.bachrain.at

Pointwirt

Familie Wallinger



Die Küche des Hauses steht für eine abwechslungsreiche Vielfalt zwischen traditionellen und saisonal angepassten Gerichten mit regionalen Produkten. Tipp: Die Pointwirt-Platte mit vielen Spezialitäten.

Scheffau 53, 5440 Scheffau
+43 6244 8449
info@pointwirt.at
www.pointwirt.at

PINZGAU



Hotel Gasthof Lukashansl

Lukashansl GmbH



Mitten im Nationalpark Hohe Tauern genießen die Gäste traditionelle Speisen aus regionalen Zutaten. Der eigene Speck, Käse oder die Bergmilch können auf der zugehörigen Trauneralm verkostet werden.

Salzburger Straße 1, 5671 Bruck
+43 6545 7458
info@lukashansl.at
www.lukashansl.at

Die Bürglalm

Familie Bürgler



In der mit viel Liebe eingerichteten Hütte erlebt man ehrliche und gelebte Gastfreundschaft. Das Essen ist traditionell und regional. Ob Käse, Butter, Brot oder Kräutersirupe. Tipp: mit Schauküche!

Sonnberg 21, 5652 Dienten
+43 6461 426
info@buerglalm.at
www.buerglalm.at

Hotel Übergossene Alm

Familie Burgschwaiger



Nachhaltig essen, mit gutem Gewissen: Küchenchef Sebastian Meyer steht für eine saisonale Küche vorwiegend aus Salzburger Produkten. Diese regionale Vielfalt macht jeden Urlaub zum Genuss-Urlaub.

Sonnberg 23, 5652 Dienten
+43 6461 2300
urlaub@uebergossenealm.at
www.uebergossenealm.at

Hotel Römerhof

Familie Enn-Scherer



Das Landhotel am alten Römerweg beherbergt vier Generationen. Diese bieten ihren Gästen eine familiäre Atmosphäre sowie eine heimische und internationale Küche mit regionalen Zutaten.

Zeller Fusch 77, 5672 Fusch
+43 6546 2180
hotel@roemerhof-fusch.at
www.roemerhof-fusch.at

Alpine Superior Hotel Barbarahof

Hotel Barbarahof Mariacher



Die Welt der Kulinarik ist bunt – und im Hotelrestaurant ist sie vor allem auch frisch, knackig und regional. Die Küchenphilosophie? Kulinarischer Purismus, der Wert auf das Wesentliche legt.

Nikolaus-Gassner-Straße 11, 5710 Kaprun
+43 6547 7248
info@hotel-barbarahof.at
www.hotel-barbarahof.at

Hotel Auhof

Familie Rauter



Für den Küchenchef und seine kreativen Köpfe ist es eine Selbstverständlichkeit nur höchste Qualität für köstlichen Geschmack zu servieren. Wie Rindfleisch aus Kaprun oder zartes Tauernlamm aus Taxenbach.

Augasse 4, 5710 Kaprun
+43 6547 8540
info@derauhof.at
www.derauhof.at

Kennidi Cafe Restaurant

Familie Wuthe



Familie Wuthe kocht frisch mit heimischen Lebensmitteln. Ob Brötchen, Fingerfood, exklusives Buffet oder Galamenü. Ganz nach Wunsch für kleine Veranstaltungen bis zum Fest mit bis zu 900 Personen.

Wilhelm Fazokas Straße 15c, 5710 Kaprun
+43 660 5377446
kennidi@ampere.at
cafe-bistro-kennidi.at

Weitblick Kaprun

Sport Bründl GmbH



Ein Ort des kulinarischen Genusses und der Entspannung mit Blick auf das malerische Kitzsteinhorn. Das nachhaltige Gastronomiekonzept bietet biologische, saisonale und regionale Köstlichkeiten.

Nikolaus-Gassner-Straße 4, 5710 Kaprun
+43 6547 8388410
weitblick@bruendl.at
www.weitblick-bruendl.at

Gasthof Wachter

Irmgard Herzog-Rieder



Ruhe und Genuss inmitten der Natur: Der gemütliche Gasthof verwöhnt mit hausgemachten Spezialitäten aus dem Saalachtal und einem reichhaltigen Frühstücksbuffet.

Rosental 8, 5771 Leogang
+43 6583 8304
gasthof-wachter@aon.at
www.hotel-gasthof-leogang.at

Good Life Resort Riederalm

Familie Herbst



Küchenchef Andreas Herbst setzt auf Produkte höchster Qualität, möglichst aus der nahen Region. Denn: „Beste Küche gelingt nur mit besten Zutaten“, so das Credo im Restaurant „dahoam“.

Rain 100, 5771 Leogang
+43 6583 7342
info@riederalm.com
riederalm.com

Hotel Salzburger Hof Familie Hörll



Das Hotel bietet Komfort und kulinarische Köstlichkeiten aus dem Land Salzburg. Der Fokus liegt dabei auf der Regionalität der Speisen. Natürliche, heimische Zutaten tragen zum besonderen Genuss bei.

Sonnberg 170, 5771 Leogang
+43 6583 7310
office@salzburgerhof.eu
www.salzburgerhof.eu

Wirtshaus Bäckerwirt Barbara und Johann Frick



Hier werden alle Speisen hausgemacht. Zudem kommt das Fleisch von der eigenen Landwirtschaft, der Speck aus der hofeigenen Metzgerei und auch Butter und Brot werden selbst vor Ort hergestellt.

Leogang 1, 5771 Leogang
+43 6583 8204 0
info@baeckerwirt.at
www.baeckerwirt.at

Wirts'haus Zum Schweizer Johannes Kracher



Hannes verwöhnt seine Gäste mit typisch österreichischer Küche und saisonalen Köstlichkeiten aus hervorragenden heimischen Produkten. Tipp: bei Schönwetter mit Blick auf die Loferer Steinberge!

Markt 44, 5090 Lofer
+43 6588 8238
info@zum-schweizer.at
www.zum-schweizer.at

Der Sonnenhof Monika und Christian Herzog



Das ausgewogene Bio-Frühstück mit regionalem Schwerpunkt garantiert einen genussvollen Start in den Tag. Die Zusammenarbeit mit Betrieben aus der Umgebung liegt Familie Herzog dabei am Herzen.

Sonnberg 1, 5761 Maria Alm
+43 6584 7748
urlaub@der-sonnenhof.at
www.der-sonnenhof.at

moser-Hochkönig Familie Niederreiter



Das Restaurant serviert köstliche Speisen der österreichischen Küche, die mit den besten Zutaten aus der Region zubereitet werden. Von traditionellen Gerichten bis zu kreativen kulinarischen Kreationen.

Am Dorfplatz 2, 5761 Maria Alm
+43 6584 7721
info@mein-moser.at
www.mein-moser.at

Tom Almhütte edertom GmbH & Co KG



Auf der Speisekarte treffen Klassiker der Hüttenkülnarlk auf internationales Flair. Die meisten Produkte hierfür kommen aus der umliegenden Region. Unbedingt den Alm-Brunch ausprobieren!

Natrún 50, 5761 Maria Alm
+43 676 3535045
alm@edertom.com
www.edertom.com

Restaurant Sunnseit Anton Seber



Chef und Küchenmeister Toni Seber garantiert regionale und saisonale Küche, Bio-Grundprodukte heimischer Betriebe und hausgemachte Mehlspeisen. Tipp: Sonnenterrasse mit 3.000er-Blick!

Breitmoos 49, 5730 Mittersill
+43 676 7773996
info@sunnseit.at
www.sunnseit.at

Alpengasthof Stockenbaum Hannes Kaserer



Familie Kaserer steht für höchste Qualität und verwendet vorrangig bäuerliche Lebensmittel u. a. aus der eigenen Landwirtschaft sowie eigene Kräuter und Wildbret. Ganztägig warme Küche!

Sonnberg 53, 5741 Neukirchen
+43 6565 6452
info@stockenbaum.at
www.stockenbaum.at

Gasthof Siggen Andreas Brugger



Im familiär geführten Hotel und Restaurant finden Gäste eine feine Auswahl gutbürgerlicher und traditioneller Gerichte. Übernachtungsgäste genießen das vorrangig regionale Frühstücksbuffet!

Sulzau-Mittergasse 63, 5741 Neukirchen
+43 664 9957566
info@siggen.at
www.siggen.at

Jausenstation Einödthof Marlies Hotter



Ob köstliche Brettljause oder selbst gebrannte Schnäpse, hier gibt's hausgemachte Spezialitäten aus eigener Landwirtschaft. Familien-Tipp: Streichelzoo! Von April bis November täglich geöffnet.

Einöde 7, 5741 Neukirchen
+43 664 2488488
marlies.hotter@aon.at

Austrian Tapas Thomas Pichlmaier



Im Foodtruck von Thomas und seinem Team gibt's österreichische Speisen neu interpretiert. Saisonal und regional abgestimmt für den echten Salzburger Genuss. Tipp: Schweinsbraten im Knödel!

Salzachstraße 3, 5722 Niedernsill
+43 699 10063006
austrian-tapas@outlook.com
www.austrian-tapas.at

Hotel Gasthof Kröll Ralf Kröll



Als „Gastwirt Nationalpark Hohe Tauern“ hat sich Ralf Kröll ganz traditionellen Gustostückerln und „Pinzgauer Schmankerln“ verschrieben. Die Zutaten dazu stammen aus der heimischen Landwirtschaft.

Steindorf-Au 5, 5722 Niedernsill
+43 6548 8230
info@gasthof-kroell.at
www.gasthof-kroell.at

Gasthof Andrelwirt Familie Mayer



Der Gasthof im Rauriser Tal wird seit 1520 als Gaststätte geführt. Die Küche mit ihren kulinarischen Spezialitäten schätzen nicht nur die Hausgäste. Tipp: Roastbeef oder Filetsteak vom Rauriser Highlander!

Dorfstraße 19, 5661 Rauris
+43 6544 6411
info@andrelwirt.at
www.andrelwirt.at

gusto Restaurant im Wörtherhof Familie Langreiter



Die Wirtsleute Anita und Gregor Langreiter verbinden in ihrem Restaurant Tradition und Moderne, hohes Küchenniveau und gemütliche Atmosphäre. Die Grundlage: beste Rohstoffe aus der Region!

Dorfstraße 22, 5661 Rauris
+43 6544 6404
gusto@rauris.net
www.restaurant-gusto.at

Hotel Rauriserhof Familie Rießlegger-Mayr



Das familienfreundliche Hotel bietet die perfekte Mischung aus Entspannung, Aktivurlaub und Kulinarik. Aus regionalen Zutaten werden dabei feine Kreationen geschaffen. Tipp: die Genusswochen!

Marktstraße 6, 5661 Rauris
+43 6544 6213
info@rauriserhof.at
www.rauriserhof.at

Alpenoase Sonnhof Familien Dragosics & Weber



Genuss und Kulinarik werden hier groß geschrieben! Das beginnt bereits beim regionalen Einkauf. Die stets frische Zubereitung der Speisen sorgt für die kulinarische Abrundung des Genuss-Erlebnisses.

Martenweg 135, 5754 Saalbach-Hinterglemm
+43 6541 6295
info@alpenoase.at
www.alpenoase.at

Wirtshaus Liebe Heimat

Daniel Resch



Aus regionalen und hausgemachten Produkten werden mit viel Sorgfalt echte Gaumenfreuden gezaubert. Traditionelle Köstlichkeiten genießen die Gäste im Sommer im gemütlichen Biergarten!

Vorderglemm 778, 5753 Saalbach-Hinterglemm
+43 664 6570854
info@liebe-heimat.at
www.liebe-heimat.at

Familien- & Gartenhotel Theresia

Harald Brettermaier



Hier werden aus Überzeugung nachhaltige, gesunde und wertvolle Speisen zubereitet. Das Küchenteam sorgt dafür, dass diese nicht nur köstlich schmecken, sondern auch besonders schön aufgetischt werden.

Glemmtaler Landesstraße 208, 5753 Saalbach
+43 6541 74140
info@hotel-theresia.co.at
www.hotel-theresia.com

Hotel Eggerhof

Franz Fresacher



Im traditionsreichen und herzlich geführten Familienbetrieb erwartet Gäste das Beste aus der Küche. Ob reichhaltiges Frühstücksbuffet oder 4-gängiges Abendmenü. Tipp: eigenes Rindfleisch!

Schönleitenweg 81, 5753 Saalbach-Hinterglemm
+43 6541 7221
info@eggerhof.at
www.eggerhof.at

Hotel Thurnerhof

Familie Kröll



Ein genussvoller Start in den Tag – nichts geht über ein herrliches Frühstück! Und das finden die Gäste hier beim reichhaltigen Frühstücksbuffet. Auch zum Abendessen kommt viel Regionales auf den Tisch.

Bergerkreuzweg 56, 5753 Saalbach-Hinterglemm
+43 6541 6639
info@thurnerhof-saalbach.at
www.thurnerhof-saalbach.at

Hotel Tiroler Buam

Familie Mair



Die Restaurant-Küche „Südtiroler Echtes Wirtshaus & Pizza Amore“ steht im Mittelpunkt des Hauses und verwöhnt die Gäste mit zahlreichen regionalen Köstlichkeiten. Genuss mit echter, familiärer Gastlichkeit!

Vorderglemm 267, 5753 Saalbach-Hinterglemm
+43 6541 6513
info@tirolerbuam.at
www.tirolerbuam.at

Hotel Vorderronach

Familie Riedlsperger



Gastgeber Gabriel ist Landwirt mit Leib und Seele. Mit frischen, heimischen Produkten, die teilweise direkt vom Bauernhof kommen, zaubert er schmackhafte Gerichte und Pinzgauer Spezialitäten.

Ronachweg 47, 5753 Saalbach-Hinterglemm
+43 6541 6447
hotel@vorderronach.at
www.vorderronach.at

Jufa Alpenhotel Saalbach

Bernhard Mayr



Das Alpenhotel mitten in Saalbach setzt auf regionale Produkte: ob bei Obst und Gemüse, Milch, Käse und Wurst oder Honig. Und im Winter geht's direkt vor der Hoteltüre ins Skivergnügen!

Unterdorf 212, 5753 Saalbach-Hinterglemm
+43 5 7083 57010
h.saalbach@jufahotels.com
www.jufahotels.com/hotel/saalbach

Wiesergut

Familie Kröll



Hier kocht man mit besten Produkten, vorwiegend aus der Region oder erntefrisch aus der familiengeführten Landwirtschaft. Alte Familienrezepte neu interpretiert schaffen damit authentischen Genuss.

Wiesern 48, 5754 Saalbach-Hinterglemm
+43 6541 6308
info@wiesergut.com
www.wiesergut.com

Gasthaus Brandlwirt

Rosemarie Mehr



Bereits in vierter Generation führt Familie Mehr mit viel Freude das Traditionsgasthaus. Großer Wert wird auf die nachhaltige Verarbeitung saisonaler und regionaler Produkte in höchster Qualität gelegt.

Ritzenseestraße 1, 5760 Saalfelden
+43 650 5037215
info@hotel-saalfelden.com
www.brandlwirt.at

Saliter Hof

Erwin Kaindl



Das Lifestyle-Hotel legt besonderes Augenmerk auf hochwertige Naturmaterialien sowie eine entspannte Wohlfühl-Atmosphäre. Das Gourmetrestaurant bietet u. a. Köstlichkeiten aus der Region.

Uttenhofen 5, 5760 Saalfelden
+43 6582 73381
info@saliterhof.at
www.saliterhof.at

Taxenbacherhof

Familie Brugger



In dem gemütlichen Restaurant verwöhnt Chef Wolfgang selbst seine Gäste: ob Gourmetmenüs oder à la carte, traditionell oder innovativ. Hier ist sicher für jeden Geschmack das Richtige dabei.

Raiffeisenstraße 6, 5660 Taxenbach
+43 6543 5215
info@taxenbacherhof.at
www.taxenbacherhof.at

Fort Kniepass - Kulinarik

Hologranique GmbH



Eva Schevers und Thomas Hollaus servieren im Restaurant oder gemütlichen Gastgarten regionale Spezialitäten sowie fermentierte Lebensmittel, die Tradition mit moderner Ernährungskultur verbinden.

Unkenberg 169, 5091 Unken
+43 676 4404789
kulinarik@fort-kniepass.at
hologranique.com

Areit Alm

Peter Pfeffer



Moderne Gastlichkeit, gemütliches Ambiente und kulinarische Vielfalt zeichnen das Angebot der verschiedenen Lokale aus. Ob Restaurant, Alm oder SB-Bereich. Tipp: Sonnenterrasse mit Ausblick!

Postfach 8, 5700 Zell am See
+43 6542 57177
info@areit-alm.at
www.areit-alm.at

Berghotel Blaikner's Sonnmalm

Marie Blaikner



Hier genießen Gäste authentische Hausmannskost. Gekocht mit Handwerk und Hingabe. Hier ist die Küche so regional wie die Sonnmalm selbst – frisch, mit Liebe gekocht und unverfälscht serviert.

Schmitten 25, 5700 Zell am See
+43 6542 73262
info@sonnmalm.online
www.hotelsonnmalm.at

Der Schütthof

Gernot Auer



Das Frühstücksbuffet bietet viele regionale Spezialitäten: ob Schinken, Käse, Joghurts, Eiergerichte oder Brot. Auch darüber hinaus gibt's Regionales: ob bei der Jause, beim Abendessen oder Themenabenden.

Kitzsteinhornstraße 2, 5700 Zell am See
+43 6542 5422
schuetthof@latini.at
schuetthof.libertashotels.com

Hotel Latini

Gernot Auer



Hier beginnt der Tag mit einem vielseitigen Frühstücksbuffet. Viele Erzeugnisse kommen aus dem Salzburger Land und bieten damit regionale Genusserlebnisse. Tipp: Catering!

Kitzsteinhornstraße 4, 5700 Zell am See
+43 6542 5425
office@latini.at
latini.libertashotels.com

kraftWERK - restaurant & winebar

Daniel Stoffl, Victoria Breitfuß



Ausgewählte Gerichte nach alten Rezepten und hochwertige Zutaten u. a. vom zugehörigen Bio- Bauernhof machen jeden Bissen zum Erlebnis. Tipp: Nachspeisen wie die hausgemachte Milchschnitte mit Honigeis!

Schmittenstrasse 12A, 5700 Zell am See
+43 664 3888016

info@kraftwerk-restaurant.at

www.kraftwerk-restaurant.at

Panorama Restaurant Franzl

Schmittenhöhebahn AG



Das von der K.-u.-k.-Zeit inspirierte Restaurant bietet seinen Gästen regionale kulinarische Köstlichkeiten und begrüßt mit einer urig-urbanen Gemütlichkeit. All das mit einem herrlichen Panoramablick!

Bergstation trassXpress, 5700 Zell am See
+43 6542 789777

franzl@schmitten.at

www.schmitten.at/franzl

Restaurant Sonnkogel

Schmittenhöhebahn AG



Wer in die Pinzgauer Küche mit heimischen Zutaten schnuppern will, genießt hier unverwechselbare Kreationen aus heimischen Kräutern und bodenständige Klassiker. Ein Tipp für alle Wildkräuterfans!

Schmitten, 5700 Zell am See
+43 6542 789223

sonnkogel@schmitten.at

www.schmitten.at/sonnkogel-restaurant



PONGAU

Heissgut

Peter Höller e.U.



„Da Heiss“ kocht für Di! Ob Hoffest, Firmen- und Geburtstagsfeier oder Veranstaltungen jeglicher Art, hier gibt's das kulinarische Rundumpaket für jede Feier. Und das ganz nach Wunsch!

Schwemmbergweg 20, 5541 Altenmarkt
+43 664 9408992

info@heissgut.at

www.heissgut.at

Hotel Salzburger Hof



Ob mit Zutaten aus der familieneigenen Landwirtschaft in Radstadt oder von anderen regionalen Partnern – in der Verwöhnspension erleben Gäste echte Genussmomente.

Zauchensee 22, 5541 Altenmarkt
+43 6452 4015

info@salzburgerhof.net

www.salzburgerhof.net

Reitlehenalm

Urban und Johanna Schneider



Hier genießen die Gäste regionale Küche bei einer unvergleichlichen Aussicht ins Tal. Dazu gibt's echte Hüttenromantik, die sich in den vielen Spezialitäten zeigt. Tipp: die traumhafte Panoramalounge!

Reitlehenweg 8, 5541 Altenmarkt
+43 6458 8462

info@reitlehenalm.at

www.reitlehenalm.at

Schihütte Sonnalpm

Familie Unteregger



Ingrid und Martin stehen für Produktqualität mit schneller Bedienung. Ob Brettljause, Tagesgericht oder Mehlspeisen, ihr Ziel ist es, den Hüttengästen beste Produkte auf hohem Niveau zu servieren.

Kirchgassweg 1, 5541 Altenmarkt
+43 664 4421684

kirchgass@gmail.com

www.sonnalm-zauchensee.at



EIN ORT, DER SICH NACH FERNWEH ANFÜHLT UND NACH HEIMAT SCHMECKT.

Manchmal sind es die kleinen Auszeiten, die am längsten bleiben. In LUKE'S Wohnzimmer startet der Tag entspannt beim Frühstück, geht im Naturspa mit Thermalwasser, Alpinspa und Garten weiter und endet bei alpinen Tapas, österreichischen Weinen und Signature Drinks an der Feuerschale.

EIN TAG. DREI GUTE GRÜNDE ZU BLEIBEN.

1. FRÜHSTÜCK, DAS LÄNGER DAUERN DARF

FrISChe Waffeln, guter Kaffee und Zeit zum Genießen — Frühstück gibt's bis 11.30 Uhr.

2. ABTAUCHEN UND ABSCHALTEN

Thermalwasser, Pools, Saunen und ein weitläufiger Garten machen den Naturspa zur perfekten kleinen Auszeit.

3. DIE REGION AUF DEM TELLER

Am Abend warten alpine Tapas aus regionalen Produkten — kreativ, bewusst und am besten gemeinsam genossen. Viele Zutaten kommen aus der Umgebung, Fleisch wird nach dem Nose-to-Tail-Prinzip verarbeitet.

SO SCHMECKT REGIONALITÄT BEI LUKE'S:

REGIONAL, KREATIV UND AM BESTEN GEMEINSAM.



TIPP:
BUCH DEINEN
DAYSPA INKLUSIVE
FRÜHSTÜCK



SENDLHOFER'S

SENDLHOFER'S & LUKE'S Wohnzimmer | Bad Hofgastein

www.sendlhofers.com

www.lukes-wohnzimmer.com

Himmelwandhütte

Sabrina Heidrich



Auf 1.079 Metern im Bad Gasteiner Kötschachtal wählen die Gäste aus einer umfangreichen Speisekarte. Viele der Produkte stammen aus eigener Erzeugung. Tipp: Die köstlichen Strudel probieren!

Kötschachtal 50, 5640 Bad Gastein
+43 664 9109530
heidrich.schule@gmail.com
www.gasteinertal.com/himmelwandhuette

Das Goldberg

Familie Seer



Naturhotel, Skihotel, Wellnesshotel – Genusshotel! Aus ausgewählten Produkten und regionalen Zutaten werden hier Köstlichkeiten der österreichischen Küche zubereitet. Mit eigenem Kräutergarten!

Haltestellenweg 23, 5630 Bad Hofgastein
+43 6432 6444
info@dasgoldberg.at
www.dasgoldberg.at

Die Weitmoserin

Familie Scharfetter



Sommerzeit im Salzburger Land! Die selektierte Weinkarte, Cocktails und Summerdrinks sowie eine kleine, feine Auswahl an Speisen garantieren einen gemütlichen Abend auf der schönen Terrasse.

Schlossalmplatz 1d, 5630 Bad Hofgastein
+43 6432 26316
weitmoserin@weitmoser.at
www.weitmoser.at

Hotel Bad Hofgastein

Gewerkschaft PRO-GE



Die Kombination von moderner Ausstattung, ausgezeichnete Küche und hervorragendem Service sorgt für einen erholsamen Urlaub. Im Wintergarten-Café gibt's ganztägig warme Gerichte.

Rudolf-Bachbauer-Gasse 7, 5630 Bad Hofgastein
+43 664 6145826
hofgastein@proge.at
www.proge-urlaub.at

LUKE'S Wohnzimmer

Hotel Sendlhof's



Dank vieler kleiner Gerichte im Tapas-Style können Gäste bei Lukas Sendlhofer vielfältige Produkte aus dem Land Salzburg in kreativen Interpretationen probieren. Tipp: vielseitiges Frühstücksbuffet!

Pyrkerstraße 34, 5630 Bad Hofgastein
+43 6432 3838 0
lukas@sendlhofers.com
www.lukes-wohnzimmer.com

Weitmoser Schlossalm

Familie Scharfetter



Der Familienbetrieb vereint Land- und Gastwirtschaft, stets am Puls der Zeit und dennoch verwurzelt in traditionellen Werten. Das Ergebnis: erstklassige Skihütte für genussvolle Einkehrschwünge!

Anger 239, 5630 Bad Hofgastein
+43 6432 6739
schlossalm@weitmoser.at
www.weitmoser.at/de/schlossalm-gasteinertal.html

Weitmoser Schössl

Familie Scharfetter



Das Schössl ist ein Erlebnis für alle Sinne. Neben dem gekochten Tafelspitz vom eigenen Pinzgauer-Rind genießen Gäste zeitlose Gerichte der österreichischen Küche auf Spitzenniveau und beste heimische Weine.

Schlossgasse 14, 5630 Bad Hofgastein
+43 6432 6601
schloss@weitmoser.at
www.weitmoser.at/de/schloessl-gasteinertal.html

Beefman's Restaurant

Fatma und Enes Koza



Das Restaurant setzt auf ehrliches Handwerk und ausgewählte Zutaten. Ob Premium-Steaks, Burger, kreative Reis-Bowls oder Pasta – hier wird Qualität mit Charakter serviert.

Bahnhofstraße 21 c, 5500 Bischofshofen
+43 664 99535388
restaurant@beef-man.com

Gasthaus Bürglhöh Familie Ratgeb



Am Fuße des Hochkönigs spannt die Küche einen Spagat von Klassikern bis zu Neukreationen. Vom Frühstück bis zum Abendessen wird alles selbst zubereitet und viel Wert auf Regionalität gelegt.

Laideregg 51, 5500 Bischofshofen
+43 6462 2785
buerglhoeh@aon.at
www.buerglhoeh.at

Hotel Restaurant Römerhof Familie Hasenauer



Urkundlich bereits 1340 erwähnt, entwickelte sich aus der „Einkehrtaferne“ ein gemütliches Dorfwirtschaftshaus. Heute wird in der Stube regionale österreichische Küche aufgetischt. Mit altem Weinkeller!

Römerplatz 2, 5632 Dorfgastein
+43 6433 7777
info@roemerhof.com
www.roemerhof.com

Genussplatzl Eben Genussplatzl GmbH



Hier gibt's alles rund um Schwein, Rind, Wild, Lamm Geflügel sowie Schinken-, Wurst- und Speckprodukte in bester Qualität. Täglich frisches Frühstück und Mittagsmenüs u. a. mit Pongauer Spezialitäten!

Hauptstraße 344, 5531 Eben
+43 6458 20999
info@genussplatzl-eben.at
www.genussplatzl-eben.at

Landhotel Berger Familie Berger



Die einfallsreiche, bodenständige Küche legt den Fokus auf Regionalität und Saisonalität. Rind, Forelle und Federvieh kommen aus artgerechter Haltung aus der Umgebung oder vom eigenen Hof.

Hauptstraße 387, 5531 Eben
+43 6458 20470
info@landhotel-berger.com
www.landhotel-berger.com

Auszeit Filzmoos D. Lützkendorf, Kai-Uwe Wagner



Einfach eine Auszeit nehmen und mit einem reichhaltigen Frühstück mit besten regionalen Zutaten gestärkt in einen erlebnisreichen Tag starten. Zum Ausklang geht's auf die schöne Sonnenterrasse.

Filzmooser Straße 21, 5532 Filzmoos
+43 6453 8356
kontakt@auszeit-filzmoos.at
www.auszeit-filzmoos.at

Krahlehenhütte Sulzenalm Familie Haitzmann



Mit hausgemachten Produkten wie Krapfen, Käse, Speck, Wurst verwöhnen die Sennerinnen Marianne und Martina auf 1.560 Metern ihre Gäste gerne mit einem Stückerl mehr Qualität. Mit Panoramablick!

Neuberg 30, 5532 Filzmoos
+43 664 5332146
marianne@haitzmann.info
www.bauernhof-krahlehen.at

Neubergerhof Familie Reiter



Hier vereinen sich Gastfreundschaft und Küchenkunst auf höchstem Niveau. Küchenchef Martin hat dabei immer die Qualität der Produkte, viele aus der Region, im Blick. Tipp: Almochsen-Steak vom Grill!

Neuberger Straße 11, 5532 Filzmoos
+43 6453 8381
urlaub@neubergerhof.at
www.neubergerhof.at

Restaurant der Guster Roman Guster



Küchenchef Roman Guster setzt auf ganz frische, unverarbeitete Zutaten und regionale Produkte. Das Gemüse stammt von Biobauern, auch Fleisch, Milch- und Käseprodukte werden regional bezogen.

Filzmooser Straße 22 122, 5532 Filzmoos
+43 660 6621831
hallo@derguster.at
www.derguster.at

WWW.NEUBERGERHOF.AT

nicht *Neuburgerhof*

Jetzt anfragen/reservieren:

+43 6453 8381

urlaub@neuburgerhof.at

4*S HOTEL & RESTAURANT NEUBERGERHOF · FILZMOOS

Genuss wird *mit N geschrieben.*



Echt, regional und mit viel Liebe gekocht. Viele Produkte stammen aus eigener Landwirtschaft oder von Partnern aus der Region. Rinder und Schweine wachsen am Hof und auf der Alm auf und werden in der eigenen Metzgerei verarbeitet. Milch und Eier



Frühstück
À la carte Restaurant & Café
Dine & Wine-Events (auf Anfrage)
Feste & Feiern
Hochzeiten



DAS HOFEIGENE
QUALITÄTSSIEGEL

In Reiter's Veredelungsküche entstehen Chutneys, Eingemachtes und Salze der eigenen Produktlinie Reiter's Naturgut N4.



Die Seniorchefleute Maria und Martin Reiter mit Schwiegersohn und Chefkoch Lars Uhlig

kommen vom Nachbarn, Kräuter aus den Hochbeeten. Mit Können und Respekt vor Natur und Tier macht Familie Reiter daraus geschmackige Lieblingsgerichte für Groß und Klein. Regionalität schmeckt vom Frühstück über hausgemachte Mehlspeisen bis zum stilvollen Abendessen mit Weinbegleitung in der neuen Vinothek samt exklusivem Genießertisch. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Reiter

Hotel Reiter GmbH · Familie Reiter · FN 326363x · Neuburger Straße 11 · 5532 Filzmoos

Berggasthof Sattelbauer

Familie Oberreiter



Das Ziel von Familie Oberreiter ist es, die „Kunst der Einfachheit“ umzusetzen und Traditionelles und Altbewährtes liebevoll zuzubereiten. In Küche und Service. Tipp: Archehof für seltene Nutztierrassen!

Sattelweg 264, 5542 Flachau
+43 6457 2568
info@sattelbauer.at
www.sattelbauer.at

Dampfkessel

Familie Weitgasser



Hier starten die Gäste mit einem reichhaltigen Frühstück in den Tag und genießen das Mittagessen auf der Sonnenterrasse. Regionale Produkte verfeinern dabei den Geschmack vielseitiger Gerichte.

Flachauer Straße 233, 5542 Flachau
+43 664 1312226
info@dampfkessel.at
www.dampfkessel.at

Der Pongauerhof

Familie Oberreiter



Das Wanderhotel direkt in Flachau überzeugt mit hervorragender Küche und idealer Lage! Ihrem Bekenntnis zur Regionalität und Frische folgt Familie Oberreiter dabei mit ganzem Herzen.

Flachauer Straße 138, 5542 Flachau
+43 6457 2242
hotel@pongauerhof.at
www.pongauerhof.at

Dorfalm & Dorfladen Flachau

Simon Schiefer



Als leidenschaftlichem Landwirt ist Simon die Wertschätzung regionaler Lebensmittel sehr wichtig. Das merkt man auch bei der saisonalen und regionalen Speisekarte. Familien-Tipp: Erlebnisweg für Kinder!

Flachauer Straße 459, 5542 Flachau
+43 6457 33911
info@dorfalm-flachau.at
www.dorfalm-flachau.at

Hotel loj

Familie Oberreiter



Beim Frühstückgenießen Gäste Regionales wie Speck, Käse, Eier oder frisches Sauerteigbrot aus dem Holzofen. Tipp: Frühstück und das kreative 4-Gänge-Abendmenü auch für Tagesgäste!

Stahlhammergeasse 236, 5542 Flachau
+43 6457 2860
info@loj-hotel.com
www.loj-hotel.com

Hotel Winterbauer

Familie Eschbacher



Der Berggasthof bietet bäuerlichen Charme, Natürlichkeit und höchsten Genuss. Junior Johann Winterbauer kocht von klassisch bis innovativ, mit der Qualität regionaler und saisonaler Produkte.

Am Feuersang 28, 5542 Flachau
+43 6452 42480
info@winterbauer.at
www.winterbauer.at

Waldgasthof Flachau

Familie Tippelreither



Auf der Sonnenterrasse oder in den gemütlichen Stuben erwarten die Gäste heimische Köstlichkeiten und internationale Gerichte aus frischen, regionalen Zutaten. Tipp: der berühmte Kaiserschmarrn!

Grießenkarweg 134, 5542 Flachau
+43 6457 23280
info@waldgasthof.at
www.waldgasthof.at

Berggasthof Loosbühelalm

Familie Heigl



Als zertifizierte Genuss-Hütte ist die Loosbühelalm bekannt für ihre hofeigenen Produkte. Besonders beliebt sind die köstlichen Käsesorten, die Hausherr Hans selbst herstellt. Tipp: großer Spielplatz!

Ellmau 135, 5611 Großarl
+43 676 4409518
info@loosbuehelalm.at
www.loosbuehelalm.at



DIE NATUR VOR DER TÜR

Im GROSSARLER HOF, Mitglied der Small Luxury Hotels of the World™, erleben Gäste das ganze Jahr über alpinen Luxus, herzliche Gastfreundschaft und unvergessliche Urlaubsmomente. Ob im Sommer oder Winter, das

4-Sterne-Superior-Hotel ist Ausgangspunkt für vielfältige Naturerlebnisse. Nur wenige Schritte vom Hotel entfernt finden sich bestens präparierte Skipisten und Langlaufloipen, idyllische Wanderwege und abwechslungsreiche Bike-Strecken. Nach einem aktiven Tag bietet der großzügige Wellnessbereich den idealen Rückzugsort zum Entspannen und Krafttanken.

ECHTER GENUSS AUS DER REGION

Im mehrfach ausgezeichneten Hotel-Restaurant sowie im Fine-Dining-Restaurant Jagastub'n genießen Gäste eine kreative Alpenküche, die regionale Spitzenprodukte mit internationalen Einflüssen harmonisch verbindet. Frische, saisonale Zutaten aus der Region, höchste Handwerkskunst und eine erlesene Weinauswahl machen jedes Gericht zu einem besonderen Genuss-Erlebnis. www.grossarlerhof.at



Fotos: GROSSARLER HOF

Gasthof Alpentaverne

Familie Unterkofler



Ob Fleisch, Eier oder Milchprodukte – die Wahl fällt stets auf heimische Bauern direkt vor der Haustür. Das Wichtigste bleibt dabei die Leidenschaft und Wertschätzung für jedes Produkt, das hier veredelt wird.

Bergstraße 105, 5611 Großarl
+43 6414 500
info@alpentaverne.at
www.alpentaverne.at

Großarler Hof

Großarler Hof Betrieb GmbH



Das Restaurant mit Jagastub'n ist das Herzstück, in dem die Gäste das kulinarische Großarl kennenlernen und mit Genusskreationen überrascht werden. Reichhaltiges Luxus-Frühstücksbuffet.

Unterbergstraße 76, 5611 Großarl
+43 6414 8384
info@grossarlerhof.at
www.grossarlerhof.at

Hotel Johanneshof

Familie Laireiter



Die Küche verwöhnt die Gäste beim reichhaltigen Frühstücksbuffet mit heimischen Bio-Heumilch-Köstlichkeiten. Besonderer Wert liegt auf Wild- und Rindfleisch aus dem Großarlal. Mit Kindermenüs!

Unterbergstraße 17, 5611 Großarl
+43 6414 8204
info@hotel-johanneshof.com
www.hotel-johanneshof.com

Hotel Moar-Gut

Familie Kendlbacher



Im Familien-Natur-Resort werden die Zutaten der Gerichte mit äußerstem Bedacht ausgewählt. Zahlreiche Lebensmittel werden direkt aus dem Großarlal bezogen. Genuss-Vollpension!

Moargasse 22, 5611 Großarl
+43 6414 318
info@moargut.com
www.moargut.com

Hotel Nesslerhof

Familie Neudegger



Kulinarisch werden die Gäste im Hotel-Restaurant verwöhnt. Die eigenen hochwertigen Metzgereiprodukte stehen für Qualität, Handwerkskunst und Leidenschaft. Tipp: direkt an der Skipiste!

Unterbergstraße 50, 5611 Großarl
+43 6414 81200
info@nesslerhof.at
www.nesslerhof.at

Hotel Tauernhof

Familie Hettegger



Im Restaurant „Die Schatzarei“, mittendrin im Großarlal, bietet Familie Hettegger allerhand kulinarische Schätze. Hier lässt es sich ursprünglich und fein essen – mit vielen Zutaten aus Großarl.

Unterbergstraße 55, 5611 Großarl
+43 6414 264
info@tauernhof.com
www.tauernhof.com

Hotel Meine Bergheimat

Familie Kögl-Plenk



Bereits in vierter Generation ist das Hotel Wohlfühlort und Genuss-Treffpunkt für Groß und Klein. Unter anderem wird mit der Kräuterküche Augenmerk auf regionale Gewächse gelegt.

Mandlwandstraße 159, 5505 Mühlbach
+43 6467 7226
hotel@bergheimat.com
www.bergheimat.com

Alte Alm

Familie Kirchgasser



Die urige Skihütte bietet Charme und rustikales Ambiente. Dieser Flair und die Auswahl regionaler Produkte macht die traditionellen Gerichte zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis.

Alpenstraße 5, 5562 Obertauern
+43 6456 7479
info@altealm.at
www.altealm.at

Hotel Panorama

Familie Storch



Egal, ob Sommer oder Winter – nach einem Tag in den Bergen kann man sich im Hotelrestaurant „Panorama“ kulinarisch rundum verwöhnen lassen. Und das mit besten Salzburger Zutaten!

Brettsteinstraße 1, 5562 Obertauern
+43 6456 7432
info@panorama.at
www.panorama-obertauern.at

Hotel Schneider

Familie Schneider



Im Wellnesshotel zaubert das Küchenteam rund um Thomas Maurer jeden Tag wunderbare Kreationen aus hochwertigen und regionalen Produkten. Traumhafter Ausblick auf die Berge!

Brettsteinstraße 2, 5562 Obertauern
+43 6456 73140
hotel@schneider.at
www.schneider.at

Hotel Steiner

Familie Steiner



Gut essen, gut träumen, gut leben. Und jedenfalls von 7.30 Uhr morgens bis 20 Uhr abends frisch und regional genießen. Das Berg-Spa bietet zudem 1.700 m² pure Entspannung für die ganze Familie!

Römerstraße 45, 5562 Obertauern
+43 6456 7306
info@hotel-steiner.at
www.hotel-steiner.at

Forellencamp

Familie Kirchgasser



Gemütliches Restaurant mit regionaler, saisonaler Küche und familiärer Tradition. Ideal für Feiern mit individuellen Menüs, Grillen auf heißem Stein und entspannte Stunden auf der Sonnenterrasse.

Gaismairallee 51, 5550 Radstadt
+43 6452 7861
info@forellencamp.com
www.forellencamp.com

Zum Kaswurm

Familie Kaswurm



Traditionelle Pongauer Schmankerl, die schon fast in Vergessenheit geraten sind, stehen ebenso auf der Karte wie klassische Gerichte. Tipp: wunderschöner Gastgarten und gemütliche Terrasse!

Farnwangweg 5, 5550 Radstadt
+43 6452 4114
info@zum-kaswurm.at
www.zum-kaswurm.at

Bar-Restaurat Platzl

Christof Rohrmoser



Ob zum Essen, Trinken oder einfach, um nette Menschen zu treffen – das beliebte „Platzl“ ist dafür genau der richtige Platz. Tipp: preisgünstiges, täglich wechselndes Mittagsmenü!

Hauptstraße 20, 5600 St. Johann
+43 6412 41923
info@platzl-jo.at
www.platzl-jo.at

Der Venediger

Der Venediger OG



Modern, weltoffen und kulinarisch spannend präsentiert sich dieses Gasthaus. Regionalität prägt die Küche durch Fleisch und Eier von familiären Höfen in Radstadt, Bischofshofen und Großarl.

Venedigerstraße 7, 5600 St. Johann
+43 676 6513244
office@dervenediger.at
www.dervenediger.at

der.Genuss.Specht

Günther Felber



Mit Bistro, Catering & Kochwerkstatt im Herzen von St. Johann im Pongau haben Günther und Andrea Felber eine kulinarische Homebase geschaffen, wo gekocht, gefeiert und genossen wird.

Hauptstraße 15, 5600 St. Johann
+43 670 1835880
info@der-genuss-specht.at
www.der-genuss-specht.at

Hotel Berghof

Familie Rettenwender



Im Verwöhnhotel haben Regionalität und Qualität oberste Priorität. Die Speisekarte spiegelt die Vielfalt und Finesse der regionalen Produkte wider, von frischen Zutaten bis hin zu handverlesenen Gewürzen.

Alpendorf 1, 5600 St. Johann
+43 6412 6181
info@hotel-berghof.com
www.hotel-berghof.com

Sonnhof Alpendorf

Johann Höllwart



Die abwechslungsreiche Küche überrascht täglich mit kreativen Menüs – zubereitet mit viel Herzblut und ohne Schnickschnack. Ob Frühstücksbuffet, Mittags-Snack, Jause oder 5-Gänge-Dinner.

Alpendorf 16, 5600 St. Johann
+43 6412 7271
info@sonnhof-alpendorf.at
www.sonnhof-alpendorf.at



Gasthof Post

Julia Weitgasser



Ob mittags beim 3-gängigen Menü, nachmittags bei Kaffee und Kuchen oder abends à la carte: Frische, traditionelle und vielfältige Gerichte begeistern Einheimische ebenso wie Tagesgäste.

Martinerstraße 1, 5522 St. Martin/Tgb.
+43 6463 7218 0
info@meinpostwirt.at
www.meinpostwirt.at

Sonnhof by Vitus Winkler

Vitus Winkler



Vitus Winkler und sein Team verwöhnen ihre Gäste mit regionalen und kreativen Gerichten. Auch am Frühstücksbuffet gibt es allerlei regionale und saisonale Köstlichkeiten zu entdecken.

Kirchweg 2, 5621 St. Veit
+43 6415 4323
sonnhof@vituswinkler.at
www.sonnhof-vituswinkler.at

Hotel Sonne

Hansjörg Fischbacher



Das familiär geführtes 3-Sterne-Hotel liegt nur 200 Meter von den Liftstationen entfernt. Kulinarischen Genuss bieten das reichhaltigen Frühstücksbuffet und abends das 5-Gang-Wahlmenü.

Kirchboden 16, 5602 Wagrain
info@sonne-wagrain.at
www.sonne-wagrain.at

Vamoos Restaurant

Hofgut Touristik GmbH



Im Restaurant wird eine regionale Linie verfolgt: Mehr als 20 hiesige Betriebe liefern frisches Gemüse, Fleisch, Käse, Brot und vieles mehr. So wird das Salzburger Land geschmacklich erlebbar!

Wagrainerstraße 24, 5602 Wagrain
+43 6413 8644
dining@vamoos-restaurant.at
vamoos-restaurant.at

Gut Wenghof - Mountain Resort

WRB Hotelbetriebe



Im charmanten Familienhotel lebt man die Leidenschaft für authentische Küche. Mit Fokus auf regionale Zutaten präsentiert es seinen Gästen die einzigartigen Geschmacksnuancen der Umgebung.

Weng 17, 5453 Werfenweng
+43 6466 4500
hotel@gutwenghof.at
www.gutwenghof.at



LUNGAU

Gasthof Weitgasser Johann Wallner



Johann ist Wirt und leidenschaftlicher Koch. Das genießen Einheimische und Gäste bei traditionellen Klassikern ebenso wie bei originellen Menüs. Auf Anfrage gibt's einen köstlich zubereiteten Saurüssel!

Markt 106, 5570 Mauterndorf
+43 6472 7366
hotel@gasthof-weitgasser.at
www.gasthof-weitgasser.at

Wellness Hotel Eggerwirt Familie Moser



„Genuss ist ein Muss für einen erholsamen Urlaub“ ist hier das Credo. Die bewusst regionale Küche ist dem Zeitgeist angepasst und arbeitet möglichst mit Bio-Produkten. Tipp: das Lungauer Buffet!

Kaltbachstraße 5, 5582 St. Michael/Lg.
+43 6477 8224
office@eggerwirt.at
www.eggerwirt.at

Frois Pub Michael Froihofer



Der Treffpunkt für hausgemachte Burger, Pasta und Fischgerichte mit starkem regionalem Bezug: Alle Speisen auch zum Mitnehmen inklusive Lungauer Jerky aus Beef und Wild als besondere Spezialität.

Sauerfeld 28, 5580 Tamsweg
+43 676 9391463
office@frois.pub
www.frois.pub

Hotel Gasthof Häuserl im Wald Familie Miedl



Eingebettet in die unberührte Landschaft bietet der liebevoll geführte Hotel Gasthof einen Ort der Ruhe. Gäste genießen eine kulinarische hochwertige Vielfalt aus den besten Zutaten der Region.

Niederrain 140, 5571 Mariapfarr
+43 6473 8288
info@haeuserlimwald.com
www.haeuserlimwald.com

Löckerwirt Leonhard Löcker



Der gehobene Landgasthof mit Bio-Landwirtschaft erfüllt nahezu alle Wünsche. Aufgetischt werden von Familie Löcker vor allem eigene Erzeugnisse sowie hochwertige Produkte aus der nahen Umgebung.

Dorfstraße 25, 5581 St. Margarethen
+43 6476 212
info@loeckerwirt.at
www.loeckerwirt.at

Backen mit Christina Christina Bauer



Frühstücken bei Christina: Das heißt, echte Regionalität genießen! Beim reichhaltigen Frühstück gibt's Köstlichkeiten aus der Umgebung und Frischgebackenes wie den hausgemachten Brucheknopf!

Johann-Löcker-Straße 10, 5580 Tamsweg
+43 6474 28112
info@backenmitchristina.at
www.backenmitchristina.at

Gellnwirt Familie Gruber



Ob Wirtshausklassiker, kreative Weiterentwicklungen oder Spezialitäten aus der Region hier verbindet sich Vielfalt mit Haltung: gekocht wird, was überzeugt. In Bioqualität, regional und mit Liebe zu den Produkten.

Marktplatz 12, 5580 Tamsweg
+43 6474 6092
info@gellnwirt.at
www.gellnwirt.at



GUTES UNTER EINEM DACH

Im BAUERNBOGEN Abtenau geben leidenschaftliche Produzentinnen und Produzenten ihr Bestes – und das dann auch direkt an die Kundschaft weiter. Das macht die Entscheidung leicht, täglich etwas Besonderes auf dem Teller haben zu wollen. Zentral gelegen in Abtenau,

vereinen sich hier viele Dinge unter einem Dach: die Menschen, die Natur, Produkte von hoher Güte, Zeitqualität, das Erlebnis von Architektur und Atmosphäre, das ernsthafte Bemühen um Tierwohl und Biodiversität, Austausch und Weiterbildung sowie gelebte Regionalität.



Treffpunkt im und für den Ort

Im BAUERNBOGEN können Gäste sich treffen und auch einfach etwas verweilen: Man trinkt Kaffee, plaudert und isst dabei vielleicht einen Krapfen mehr als gedacht.

Öffnungszeiten:

Mi.–Do.: 11–18 Uhr

Fr.: 10–18 Uhr

Sa.: 9–12.30 Uhr

Mit SB-Automat und Webshop!

www.bauernbogen.at

Konservierungs- mittel? Nicht mit mir!

JETZT GEHT'S ANS EINGEMACHTE.

Wir sind die Plattform für alles Selbstgemachte zum Einrexen. Bei uns bekommst du nicht nur alle Einmach-Gläser und -Flaschen – ob modern mit Drehverschluss oder klassisch mit Gummi und Klammern – sondern auch wertvolle Tipps, köstliche Rezepte und Inspirationen, Etiketten und alles, was du sonst noch zum Einrexen brauchst.



REGIONALE GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG

Ob Betriebskantine,
Kindergarten und Schule,
Seniorenheim oder soziale
Einrichtung – immer mehr
Gemeinschaftsküchen
setzen auf regionale Zutaten.
Damit kochen sie frische,
saisonale Gerichte und stärken
die heimische Landwirtschaft
und das Lebensmittelhandwerk
im Land Salzburg.

Bereits 89 teilnehmende
Küchen weisen die Herkunft
von Fleisch, Milch und Eiern
aus und setzen auf regionale
Lebensmittel aus Salzburg und
Österreich. Erkennbar an der
Auszeichnung „Ausgezeichnet
aufgetischt“.

*Ausgezeichnet
aufgetischt!*



Jetzt mitmachen!

Gemeinsam mehr Regionalität
auf den Teller bringen und sichtbar
machen. Das Team des Salzburger
Agrar Marketing informiert und
begleitet Gemeinschaftsküchen
auf dem Weg zur Zertifizierung.
Weitere Infos:

T 06245 20407

office@salzburgschmeckt.at

www.salzburgschmeckt.at

Mehr Infos online!





STADT SALZBURG

Das Schmaus & Browse frauenanderskompetent

Hier genießen Gäste frisch zubereitete Mittagsgesichte und regionale Produkte. Andreas Auer und sein Team kochen täglich mehr als 625 Portionen für anderskompetent in Salzburg.

Bachstraße 70,
5020 Salzburg

Bildungscampus Gnigl Stadt Sbg., MA 3/04 Senioreneinrichtungen

Von Küchenleiter Helmut Söllinger und seinem Team werden in der Großküche von Montag bis Freitag für die Kindergärten der Stadt Salzburg rund 570 Mahlzeiten frisch und möglichst regional zubereitet

Minnesheimstraße 33,
5023 Salzburg

Der Bauchladen frauenanderskompetent

Im Bauchladen verbinden Andreas Auer und sein Team internationale Küche mit regionalen Zutaten. Täglich entstehen dabei mehr als 625 frische Portionen für anderskompetent in Salzburg.

Sterneckstraße 35-37,
5020 Salzburg

Geschützte Werkstätten Salzburg GWS Integrative Betriebe Salzburg

Im Gnigler Kochtopf, der Betriebsküche der GWS, werden täglich rund 300 Portionen frisch zubereitet. Gekocht wird für Klientinnen, Mitarbeitende sowie für Schulen und private Unternehmen im Umfeld.

Warwitzstraße 9,
5023 Salzburg

Hort Taxham Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Hort werden täglich rund 120 Mahlzeiten frisch zubereitet.

Otto-von-Lilienthal-Straße 1,
5024 Salzburg

Kindergarten Aigen Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten werden täglich rund 60 Mahlzeiten zubereitet.

Schwanthalerstraße 102,
5024 Salzburg

Kindergarten Alterbach Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Täglich erhalten rund 75 Kinder ein frisch zubereitetes Mittagessen.

Ernst-Mach-Straße 37,
5024 Salzburg

Kindergarten/Hort Baron-Schwarz-Park Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für Kindergarten und Hort werden täglich rund 78 Mahlzeiten zubereitet.

Meierhofweg 6,
5024 Salzburg

Kindergarten Kleingmain Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Rund 83 Mahlzeiten werden hier täglich für die Kinderbetreuung frisch zubereitet.

Morzger Straße 19,
5024 Salzburg

Kindergarten Lehen 2

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten werden täglich rund 295 Mahlzeiten zubereitet.

Scherzhäuserfeldstraße 3,
5024 Salzburg

Kindergarten Leopoldskron

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Täglich erhalten rund 78 Kinder ein frisch zubereitetes Mittagessen.

Schwarzgrabenweg 1A,
5024 Salzburg

Kindergarten Maxglan

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Täglich werden frische Mahlzeiten mit möglichst vielen regionalen Produkten aus Salzburg zubereitet. Rund 83 Kinder werden verköstigt.

Bindergasse 11,
5024 Salzburg

Kindergarten Schallmoos

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten werden durchschnittlich rund 78 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Weiserhofstraße 2,
5024 Salzburg

Kindergarten Taxham

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Regional, frisch und auf Kinder abgestimmt – so wird hier gekocht. Täglich erhalten rund 55 Kinder ein frisch zubereitetes Mittagessen.

Franz-Linher-Straße 2,
5024 Salzburg

Kindergarten und Hort Aighhof

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 30 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Böhm-Ermolli-Straße 7,
5020 Salzburg

Kindergarten und Hort Bolaring

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und den Hort werden durchschnittlich rund 40 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Peter-Pfenninger-Straße 35F,
5024 Salzburg

Kindergarten und Hort Froschheim

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Regional, frisch und auf Kinder abgestimmt – so wird hier gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 30 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Haunspurgstraße 102,
5024 Salzburg

Kindergarten und Hort Josefiaw

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Hier wird frisch und so oft wie möglich mit regionalen Produkten aus Salzburg gekocht. Für den Kindergarten und die Kinderbetreuung werden durchschnittlich rund 110 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.

Billrothstraße 2,
5024 Salzburg

Kindergarten und Hort Liefering

Stadt Sbg., MA 2/02 Bildung

Regional, frisch und auf Kinder abgestimmt – so wird hier jeden Tag gekocht. Rund 108 Kinder erhalten hier ein frisch zubereitetes Mittagessen.

Stauffeneggstraße 30,
5024 Salzburg

Kulinarium Salzburg Neue Mitte Lehen Diakonie gemeinnützige GmbH

Ob für Caterings, Buffets oder diverse Mittagstische – in der Küche wird auf Regionalität gesetzt. Durchschnittlich 150 Mahlzeiten werden täglich frisch gekocht und ausgeliefert.

Tulpenstraße 1,
5020 Salzburg

Kulinarium Sbg. Quartier Riedenburg Diakonie gemeinnützige GmbH

Das inklusive Kulinarium-Team verwöhnt seine Gäste mit Caterings, Buffets, Mittagstischen und saisonalen Angeboten. Täglich werden dabei durchschnittlich 150 Mahlzeiten zubereitet.

Moosstraße 1D,
5020 Salzburg

Landesberufsschule 2 Land Salzburg, Sbg. Jugendherbergswerk

Das Küchenteam kocht während der Schulzeit durchschnittlich bis zu 240 Essen pro Tag für die Lehrlinge und die Betriebskantine vor Ort. Die Regionalität rückt dabei stetig in den Mittelpunkt.

Makartkai 1,
5020 Salzburg

Landeskrankenhaus Salzburg SALK

Hier werden täglich rund 8.000 Mahlzeiten für Patient:innen, Mitarbeitende, Kindergärten und Landeskantinen zubereitet – mit Fokus auf regionale Lebensmittel und 100 % österreichischem Fleisch.

Müllner Hauptstraße 48,
5020 Salzburg

LZ für Hör- und Sehbildung Land Salzburg, Abteilung Gesundheit

Die Einrichtung begleitet junge Menschen mit Hör- und Sehbehinderung und setzt auf regionale Lebensmittel. Rund rund 170 Mahlzeiten werden hier frisch für Kinder und Jugendliche zubereitet.

Gailenbachweg 3,
5020 Salzburg

PG Herz-Jesu-Missionare Herz-Jesu-Missionare

In der Schulküche werden von der Crew rund um Peter Bernroider täglich rund 550 Mahlzeiten für Schüler:innen, Schüler und Lehrenden zubereitet. Dabei wird besonders auf Saisonalität und Regionalität geachtet!

Schönleitenstraße 1,
5020 Salzburg

Salzburg AG Salzburg AG

Küchenchef Gert Greier und sein Team bereiten in der Betriebsküche täglich bis zu 550 Mahlzeiten für die Belegschaft zu. Dabei wird bewusst auf die Verwendung heimischer Produkte gesetzt.

Bayerhamerstraße 6,
5020 Salzburg

Seniorenwohnhaus Hellbrunn Stadt Sbg., MA 3/04 Senioreneinrichtungen

Küchenleiter Richard Winkler und sein Team bereiten von Montag bis Freitag rund 720 Mahlzeiten frisch zu – für Bewohner, Betriebskantinen sowie Kindergärten der Stadt Salzburg.

Hellbrunner Straße 28,
5020 Salzburg

Seniorenwohnhaus Itzling Stadt Sbg., MA 3/04 Senioreneinrichtungen

Küchenleiter Harald Terler und Team bereiten von Montag bis Freitag rund 330 frische Mahlzeiten für Bewohnerinnen und Bewohner, Betriebskantinen sowie Kindergärten in der Stadt zu.

Schopperstraße 17,
5020 Salzburg

Seniorenwohnhaus Lehen Stadt Sbg., MA 3/04 Senioreneinrichtungen

Küchenleiter Andreas Eberl und sein Team kochen täglich rund 200 Mahlzeiten frisch – für das Seniorenheim, die Betriebskantinen der Stadt Salzburg sowie die Kindergärten der Stadt Salzburg.

Franz-Martin-Straße 26,
5020 Salzburg

Seniorenwohnhaus Liefering

Stadt Sbg., MA 3/04 Senioreneinrichtungen

Küchenleiter Sebastian Enghardt und sein Team bereiten täglich rund 290 Mahlzeiten frisch zu - für das Seniorenheim, die Betriebskantinen sowie die Kindergärten der Stadt Salzburg.

Laufenstraße 55,
5020 Salzburg

Seniorenwohnhaus Taxham

Stadt Sbg., MA 3/04 Senioreneinrichtungen

Unter der Leitung von Küchenchef Mirzet Music werden rund 370 Mahlzeiten frisch zubereitet - für das Seniorenheim sowie die Betriebskantinen und die Kindergärten der Stadt Salzburg.

Otto-von-Lilienthal-Straße 7,
5020 Salzburg

Sozial-Pädagogisches Zentrum des Landes Land Salzburg

Die Gemeinschaftsküche vor Ort bereitet täglich rund 150 frische Mahlzeiten für Mitarbeitende, Kinder und Jugendliche zu. Die Einrichtung begleitet Kinder mit besonderen Herausforderungen.

Kleßheimer Allee 81-83,
5020 Salzburg

WIBERG Salzburg

Nova Taste Austria GmbH

Das Betriebsrestaurant setzt bewusst auf auf Bio-qualität und Regionalität. Das Team rund um den neuen Küchenchef Alexander Weitlauer bereitet täglich rund 200 Essen für den Mittagstisch zu.

Adolf-Schemel-Straße 9,
5020 Salzburg



FLACHGAU

Seniorenwohnhaus Anif

Gemeinde Anif

Manuel Grubmüller und Team bereiten täglich rund 460 Mahlzeiten für Bewohnerinnen und Bewohner, Essen auf Rädern, Kindergarten und Schule zu. Dabei wird, wo möglich, auf regionale Lebensmittel geachtet.

Pfarrhofweg 3,
5081 Anif

Palfinger Bergheim

Palfinger AG

Im Betriebsrestaurant werden täglich rund 500 Mahlzeiten für die Belegschaft frisch zubereitet. Wo immer möglich, kommen dabei auch regionale Lebensmittel zum Einsatz.

Lamprechtshausener Bundesstraße 8,
5101 Bergheim

Werkschulheim Felbertal

Verein z. F. v. Werkschulheimen

In der Schulküche wird konsequent Wert auf Regionalität gelegt. Die täglich rund 860 Mahlzeiten werden für die interne Verpflegung, die Volksschule, den Kindergarten und Essen auf Rädern gekocht.

Werkschulheimstraße 11,
5323 Ebenau

HBLA Ursprung

Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft

Von Alexander Reischl und Team werden viele regionale Produkte verarbeitet, inkl. die der eigenen Hof-Metzgerei! Auch für den Kindergarten und Schule wird mitgekocht. In Summe 700 Gerichte täglich.

Ursprungstraße 4,
5161 Elixhausen

Seniorenwohnhaus Elisabeth

Gemeinde Elsbethen, Rotes Kreuz Sbg.

Für die Bewohnerinnen und Bewohner werden durchschnittlich 160 Mahlzeiten pro Tag zubereitet. Dabei wird auch darauf geachtet, möglichst Lebensmittel aus der Umgebung zu verwenden.

Schloßstraße 6,
5061 Elsbethen

Seniorenheim Haus St. Martin Marktgemeinde Eugendorf

Die Küche achtet beim Einkauf darauf, den Anteil an Regionalität stetig zu erhöhen. Jürgen Ziegerhofer und sein Team kochen täglich rund 210 Essen für die Seniorinnen und Senioren sowie Essen auf Rädern.

Sonnenweg 9,
5301 Eugendorf

Seniorenwohnheim Grödig Marktgemeinde Grödig

Die Küchencrew um Manfred Ellmer kocht täglich um die 600 Mahlzeiten für das Seniorenheim und acht öffentliche Einrichtungen (Kindergärten und Schulen) in Grödig, Fürstenbrunn und St. Leonhard.

Franz-Peyerl-Straße 11,
5082 Grödig

Seniorenwohnhaus Antonius Rotes Kreuz Salzburg

Hier werden für das Seniorenheim, Essen auf Rädern, Kindergarten, Kinderbetreuung und das Seniorentageszentrum Rauchgründe rund 870 Mahlzeiten pro Tag frisch gekocht.

Lindenweg 2a,
5300 Hallwang

Palfinger Europe Köstendorf Palfinger Europe GmbH

Die Frischküche des Betriebsrestaurants versorgt die Belegschaft mit rund 500 Essen pro Tag und setzt beim Einkauf unter anderem auf bewährte und vertraute Partnerbetriebe aus der nahen Region.

Moosmühlstraße 1,
5203 Köstendorf

Seniorenwohnhaus Weyerbucht Gemeinde Mattsee, Rotes Kreuz Sbg.

In der Küche werden bewusst regionale Bezugsquellen genutzt. Mitbekocht werden Essen auf Rädern, Kindergarten und Schule, Externe sowie das Gemeindeamt mit rund 110 Mahlzeiten pro Tag.

Bajuwarenweg 2,
5163 Mattsee

Dalinger Catering Andreas Fellner

Das Cateringunternehmen kocht täglich um die 150 Mahlzeiten für neun öffentliche Einrichtungen (Kindergärten und Schulen) in Köstendorf, Schleedorf und Sighartstein.

Siedlungsstraße 13,
5202 Neumarkt

HLW Neumarkt Höhere Lehranstalt für wirt. Berufe

Die HLW legt Wert auf Regionalität und Transparenz bei der Herkunft der Zutaten. Täglich werden hier durchschnittlich 80 frische Mahlzeiten für die Schülerinnen und Schüler zubereitet.

Siedlungsstraße 11,
5202 Neumarkt

Seniorenwohnhaus Neumarkt Gemeinde Neumarkt

Das Küchenteam kocht rund 300 Mahlzeiten pro Tag für die Bewohnerschaft, Essen auf Rädern und das örtliche Betreuungsangebot in Schule und Kindergarten. Dabei wird bewußt auf Regionalität geachtet.

Sparkassenstraße 11,
5202 Neumarkt

Oberndorfer Catering Oberndorfer Catering Betriebs-GmbH

Von André Vogt und seiner Crew werden täglich rund 1.500 Gerichte zubereitet. Versorgt wird das KH, die Reha-Klinik sowie Schulen, Kindergärten, Lebenshilfeeinrichtungen und Essen auf Rädern vor Ort.

Paracelsusstraße 37,
5110 Oberndorf

Landesberufsschulheim Obertrum Land Salzburg, Sbg. Jugendherbergswerk

Das Küchenteam kocht während der Schulzeit durchschnittlich bis zu 240 Essen pro Tag für die Lehrlinge vor Ort. Mit Fokus auf Regionalität und transparente Herkunft.

Mattigtalstraße 8,
5162 Obertrum

Seniorenwohnheim Jakobushaus Gemeinde Obertrum, Rotes Kreuz Sbg.

Andreas Winkler und seine Küchencrew bereiten hier täglich rund 140 Mahlzeiten für die Bewohnerschaft und Essen auf Rädern frisch zu. Regionale Lebensmittel werden dabei nach Möglichkeit berücksichtigt.

Hauptstraße 2a,
5162 Obertrum

Seniorenwohnhaus St. Rupert Marktgemeinde Straßwalchen

Hans Peter Hattinger und sein Team setzen auf Regionalität. Rund 360 Essen werden pro Tag für Wohnhaus, Tageszentrum, Betreutes Wohnen, Essen auf Rädern, Kindergarten und Schule zubereitet.

Mondseerstraße 16,
5204 Straßwalchen

Seniorenwohnhaus Thalgau Gemeinde Thalgau, Rotes Kreuz Sbg.

Erich Schmidlechner und sein Team bereiten täglich rund 130 Mahlzeiten möglichst mit regionalen Lebensmitteln zu. Zusätzlich werden Essen auf Räder, Kindergarten und Schule versorgt.

Ferdinand-Zuckerstätter-Straße 19,
5303 Thalgau

LFS Kleßheim Landwirt. Fachschule Kleßheim

Das Küchenteam versorgt die Schülerinnen und Schüler täglich mit rund 570 Mahlzeiten. Zwei Lehrküchen verbinden Ausbildung und praxisnahen Umgang mit regionalen Lebensmitteln.

Kleßheim 16,
5071 Wals-Siezenheim

Landesberufsschulheim Walserfeld Land Salzburg, Sbg. Jugendherbergswerk

Direkt vor Ort bereitet die Küche täglich rund 240 frische Mahlzeiten für Schulbuffet und Internat zu. Dabei wird auch auf regionale Lebensmittel geachtet.

Schulstraße 7,
5071 Wals-Siezenheim



SALZBURGER
**Genuss-Vielfalt
schenken ...**

Salzburg  schmeckt

Erhältlich in rund 20 Regionalläden im
Land Salzburg. Einer ist sicher auch in deiner Nähe.
Infos unter www.salzburgschmeckt.at

Seniorenheim Wals-Siezenheim Gemeinde Wals-Siezenheim

In der Küche werden täglich rund 300 Mahlzeiten frisch zubereitet. Regionale Lebensmittel und Produkte ergänzen das Speisenangebot.

Jakob-Lechner-Weg 16,
5071 Wals-Siezenheim

TENNENGAU



Seniorenwohnheim und Krankenhaus Marktgemeinde Abtenau

Küchenchef Andreas Lechner und Team bereiten täglich rund 600 Mahlzeiten für Seniorenwohnheim, Essen auf Rädern und Krankenhaus zu. Regionale Lebensmittel sind dabei ein besonderes Anliegen.

Markt 25,
5441 Abtenau

Voglauer Voglauer Gschwandtner & Zwilling GmbH

In der Kantine werden täglich bis zu 250 Mahlzeiten frisch gekocht – dabei stehen immer zwei Gerichte zur Wahl. Viele Zutaten stammen aus dem Land Salzburg. Die Qualität und Regionalität kommen dabei gut an!

Pichl 55,
5441 Abtenau

Medizinisches Zentrum Bad Vigaun MZ Bad Vigaun GmbH & Co. KG

1.800 Essen pro Tag werden von der Gemeinschaftsküche ausgegeben. Sie versorgt damit die Betriebskantine, das Medizinische Zentrum, die Privatklinik, die Kuranstalt, das Hotel und die Heiltherme.

Karl-Rödlhammer-Weg 91,
5424 Bad Vigaun

Landesberufsschülerheim Hallein Land Salzburg

Das Küchenteam vor Ort kocht während der Schulzeit rund 320 Essen pro Tag für die Lehrlinge vor Ort und legt dabei Wert auf Transparenz bei der Verpflegung der Auszubildenden. Top: Regionalanteil!

Weisslhofweg 7,
5400 Hallein

Landeskrankenhaus Hallein SALK

In der Großküche werden täglich rund 500 Mahlzeiten frisch zubereitet. Zusätzlich werden Schulen und Kindergärten in Hallein versorgt. Regionale Lebensmittel werden dabei möglichst berücksichtigt.

Bürgermeisterstraße 34,
5400 Hallein

Seniorenwohnhaus Hallein Stadt Hallein, Rotes Kreuz

Josef Winter kocht mit seinem Team täglich 120 Mahlzeiten für das Seniorenheim, Essen auf Rädern und den Kindergarten sowie für externe Gäste und Gemeindebedienstete.

Pernerweg 2,
5400 Hallein

Haus der Senioren Marktgemeinde Kuchl

Die Küche bereitet durchschnittlich 360 Mahlzeiten pro Tag für Betriebskantine, Seniorenheim, Betreutes Wohnen, Essen auf Rädern, Kindergarten und -betreuung sowie Schule zu.

Markt 355,
5431 Kuchl

Holztechnikum Holztechnikum Kuchl BetriebsgmbH

An Schultagen werden für das Holztechnikum und die Landesberufsschule Kuchl rund 1.050 Portionen frisch gekocht. Dabei wird auch Wert auf heimische Zutaten gelegt.

Markt 136,
5431 Kuchl

LFS Winklhof LW Fachschule Winklhof

Thomas Huber und Team bereiten täglich rund 750 Essen zu. Produkte vom Bio-Lehrbetrieb Winklhof ergänzen den Speiseplan. Mitversorgt werden Kindergarten, Schule und das Salzburg schmeckt Team.

Winklhofstraße 10,
5411 Oberalm

Seniorenwohnhaus Puch Gemeinde Puch, Rotes Kreuz Sbg.

Hier werden täglich rund 265 Mahlzeiten frisch zubereitet. Versorgt werden Seniorenwohnhaus, Essen auf Rädern, Kindergarten, Schulen, Tagesbetreuung sowie weitere Einrichtungen in Puch.

Generationenweg 1,
5412 Puch

PINZGAU



Seniorenheim Bruck Gemeinde Bruck

Das Team der Gemeinschaftsküche versorgt Betriebskantine, Seniorenheim und Betreutes Wohnen, Essen auf Rädern, Kindergarten sowie Schule mit rund 230 Mahlzeiten pro Tag.

Krössenbachstraße 14a,
5671 Bruck

LFS Bruck Landwirt. Fachschule Bruck

Das Küchenteam kocht täglich mehr als 1.000 Mahlzeiten. Im Sinne der „Gesunden Schule“ liegt der Fokus auf Regionalität, Saisonalität und Bioqualität. Tipp: ganztägig geöffneter Regionalladen!

Bahnhofstraße 5,
5671 Bruck

Haus der Senioren Lend GV Lend, Dienten, Taxenbach

Täglich werden hier rund 140 Portionen ausgegeben. Nicht nur die Bewohnerschaft aus Lend, Dienten und Taxenbach wird gepflegt, auch für Kindergarten und Essen auf Rädern wird mitgekocht.

Lend 48,
5651 Lend

Wohnhaus Prielgut Gemeinde Leogang

Christa Hörhager und ihr Team bereiten täglich etwa 80 Mahlzeiten für das Wohnhaus, Essen auf Rädern, die Einrichtungen Betreutes Wohnen und Tageshospiz sowie den Kindergarten und die Schule zu.

Sonnrain 2,
5771 Leogang

Tauernklinikum Mittersill Tauernkliniken GmbH

Die Klinikküche bereitet täglich rund 450 frische Mahlzeiten für Krankenhaus, Kindergarten, Volksschule und Essen auf Rädern zu und legt dabei besonderen Wert auf Lebensmittel aus Salzburg.

Felberstraße 1,
5730 Mittersill

Seniorenansitz Neukirchen Marktgemeinde Neukirchen

Das Team um Küchenleiter Stefan Sörensen kocht für Seniorenheim, Kinderbetreuungseinrichtungen und Essen auf Rädern. An die 140 Essen werden täglich frisch und möglichst regional zubereitet.

Oberes Baumgartlehen 390,
5741 Neukirchen

Seniorenwohnheim Piesendorf Gemeinde Piesendorf

In der Küche des Seniorenwohnheims achten Wolfgang Ertl und sein Team darauf, vor allem regionale Bezugsquellen zu nutzen. Täglich versorgen 190 Mahlzeiten auch Essen auf Rädern, Kindergarten und Schule.

Windbachgasse 107,
5721 Piesendorf

Privatklinik Ritzensee Gesundheit Innergebirg GmbH

Die Klinikküche bereitet täglich etwa 100 frische Mahlzeiten für Patientinnen und Patienten, die Belegschaft sowie Essen auf Rädern zu. Wo möglich werden Lebensmittel aus Salzburg eingesetzt.

Schmalenbergham 4,
5760 Saalfelden

Seniorenhaus Farmach Stadtgemeinde Saalfelden

Die Gemeinschaftsküche kocht täglich durchschnittlich 540 Mahlzeiten für Seniorenheim und Betreutes Wohnen. Dabei wird der Einsatz von regionalen Lebensmitteln laufend ausgebaut.

Farmachstraße 12,
5760 Saalfelden

oberrainanderskompetent anderskompetent GmbH

Mit frischen Zutaten bereitet das Küchenteam täglich 150 Portionen für Betriebskantine, Betreutes Wohnen sowie Schule zu. Dabei wird darauf geachtet, den Anteil an Regionalität stetig zu erhöhen.

Unken 8,
5091 Unken

Tauernklinikum Zell am See Tauernkliniken GmbH

Die Großküche des Klinikums setzt für die täglich rund 450 frisch zubereiteten Mahlzeiten für Patientinnen und Patienten sowie alle Mitarbeitenden vermehrt auf regionale Lebensmittel.

Paracelsusstraße 8,
5700 Zell am See



PONGAU

Tourismusschule Bad Hofgastein Tourismusschulen Salzburg GmbH

In der Küche werden täglich rund 400 Essen für Schüler, Schülerinnen und Lehrende sowie für die Volksschule und das Sonderpädagogische Zentrum zubereitet. Und auch mit regionalen Zutaten.

Doktor-Zimmermann-Straße 16,
5630 Bad Hofgastein

Seniorenheim Bad Hofgastein Marktgemeinde Bad Hofgastein

Hier werden für die Seniorinnen und Senioren täglich rund 380 Mahlzeiten frisch gekocht. Wochentags werden 40 Portionen für den Mittagstisch in den Kindergarten Lafen geliefert. Regionalanteil: top!

Am Griespark 1,
5630 Bad Hofgastein

Seniorenpflegeheim Mühlbach GV SWH Mühlbach/Bischofshofen

Täglich werden rund 170 Mahlzeiten frisch und möglichst mit regionalen Lebensmitteln für das Seniorenheim, für Essen auf Rädern, den Kindergarten mit Betreuung sowie die Schule zubereitet.

Mühlbach 234,
5505 Mühlbach

Seniorenzentrum Schwarzach Marktgemeinde Schwarzach

Die Gemeinschaftsküche bereitet täglich etwa 170 Mahlzeiten für die Seniorinnen und Senioren im Haus zu. Der Anteil an regionalen Lebensmitteln soll dabei stetig steigen.

Neue Heimat 13,
5620 Schwarzach

Berufsschulheim St. Johann Land Salzburg, Sbg. Jugendherbergswerk

Mit der Teilnahme am SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wird Transparenz bei der Verpflegung der Auszubildenden geschaffen. Während der Schulzeit werden rund 240 Mahlzeiten täglich gekocht.

Sparkassenstraße 24,
5600 St. Johann

HLW Elisabethinum St. Johann Ver. d. Ordensschulen Österr.

Die Gemeinschaftsküche kocht während des Schuljahres etwa 100 Essen pro Tag für Schülerinnen und Lehrpersonal. Dabei liegt der Fokus auf der Verwendung und Förderung regionaler Lebensmittel.

Alte Bundesstraße 12,
5600 St. Johann

Landesklinik St. Veit SALK

Täglich werden rund 1.180 Mahlzeiten für Krankenhaus, Kantine, Seniorenheim, Kindergarten und Reha-Einrichtungen zubereitet. Die Herkunft aus Österreich, Salzburg und Bio spielen eine große Rolle.

St. Veiter-Straße 46,
5621 St. Veit

Gasthaus Eisenwerk Adem Aktürk

Adem und sein Team bereiten täglich rund 70 Mahlzeiten für die Belegschaft des Eisenwerks Sulzau-Werfen zu. Dabei kommen auch regionale Lebensmittel zum Einsatz.

Kohlplatzstraße 4,
5451 Tenneck

Zentralküche Werfen Marktgemeinde Werfen

Gekocht wird in der Gemeindeküche für Seniorenheim, Essen auf Rädern, Kindergarten sowie die Schulen in Werfen, Tenneck, Pfarrwerfen und Pöham. Insgesamt sind es um die 170 Mahlzeiten pro Tag.

Markt 24,
5450 Werfen



LUNGAU

multiaugustinum HLB multiaugustinum

Das Küchenteam bereitet täglich rund 240 Mahlzeiten für Schülerinnen, Schüler und den Kindergarten St. Margarethen zu. Verwendet werden auch Lungauer Fleisch, Milchprodukte und Kartoffeln.

Schulgasse 60,
5581 St. Margarethen

Berufsschulheim Tamsweg Land Salzburg, Sbg. Jugendherbergswerk

Das Küchenteam kocht während der Schulzeit durchschnittlich 240 Essen pro Tag für die Lehrlinge vor Ort. Das erklärte Ziel dabei: Vermehrt regionale Lebensmittel einzusetzen.

Sauerfelder Straße 18,
5580 Tamsweg

Landesklinik Tamsweg SALK

Das Küchenteam um Franz Rohn bereitet täglich rund 710 frische Mahlzeiten für Klinik, Seniorenheim, Essen auf Räder, Kindergarten, Schule und Lebenshilfe zu – mit hohem Anteil regionaler Zutaten.

Bahnhofstraße 7,
5580 Tamsweg

LFS Tamsweg Landwirt. Fachschule Tamsweg

Das Küchenteam kocht während des Schuljahres täglich rund 600 Mahlzeiten für die Schülerinnen und Schüler. Viele Lebensmittel stammen aus der schuleigenen Landwirtschaft und aus der Region.

Preberstraße 7,
5580 Tamsweg

— AMA —
**GENUSS
REGION**

REGIONALE QUALITÄT

Das hat einen Wert.

Entdecken Sie kulinarische Spezialitäten von
Direktvermarktern und Manufakturen oder lassen Sie
sich von einem Gasthaus in Ihrer Nähe verwöhnen.
Alle qualitätsgeprüften Betriebe finden Sie unter:

genussregionen.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

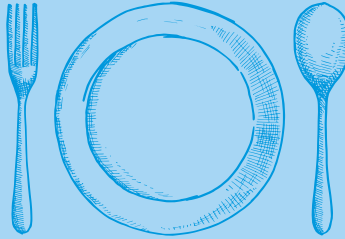
 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union



Mehr Infos



MIT REGIONALEN ZUTATEN

Ob Wirtshaus, Restaurant, Hotel oder Kantine: Hier wird mit Lebensmitteln aus Salzburg gekocht. Klar erkennbar an „Ausgezeichnet aufgetischt“ und dem Hinweis auf das runde Herkunfts-Zertifikat.

163 GASTRONOMIEBETRIEBE IN GANZ SALZBURG

STADT SALZBURG

- Bäckerei Pföss Filiale Parsch
- Das grüne Hotel zur Post
- Doktorwirt
- Gasthof Hölle
- Heffterhof
- Hotel Gasthof Brandstätter
- Humboldt. Bio-Restaurant & Bar
- Restaurant Goldener Hirsch
- Restaurant Herzl
- Villa Verde

Abersee

- Seehotel Huber

Anif

- Hotel Friesacher
- Hotel Restaurant Kaiserhof
- Hubertushof Anif

Anthering

- Hotel Ammerhauser
- Hotel Hammerschmiede
- Kernei's Mostheuriger

Bergheim

- Bistro16by Christian Reschner
- Genussdorf Gmachl

Elixhausen

- Romantik Spa Hotel Elixhauser Wirt

Elsbethen

- Landgasthof Rechenwirt

FLACHGAU

Eugendorf

- Gasthof Gastwirt
- Am Hochfuchs

Fuschl

- Lilycrêpes

Grödig

- Hotel & Gasthof Schorn

Großgmain

- Latschenwirt

Mattsee

- Gasthof Mitterhof
- Seeside Hotel Seewirt Mattsee

Neumarkt

- Gasthaus Kienberg

Obertrum

- Braugasthof Sigl

Schleedorf

- Landgasthaus Hofwirt

Seekirchen

- Gasthof Fischtagging
- RisotTomas

St. Georgen

- Rudi Pichler Catering

St. Gilgen

- Hotel & Gasthof Fürberg

FLACHGAU

Straßwalchen

- Gasthaus zur Post

Strobl

- Gasthof Kirchenwirt
- Hotel Garni Weberhäusl

Thalgau

- Landgasthof Santner

Wals-Siezenheim

- Bistro Ökohof Feldinger
- Fuchsbau
- Hotel Königgut

Abtenau

- Gasthaus Landhotel Traunstein

Adnet

- Gasthof Seefeldmühle

Annaberg

- Landhotel Salzburger Dolomitenhof

Bad Vigaun

- Genussherberge Langwies

Golling

- Döllner's Genusswelten

Hallein

- Aarons Genusskrämerei
- Café PurPur
- Gasthof Hohlwegwirt

TENNENGAU

TENNENGAU

Krispl

- Gasthaus Krisplwirt
- Gasthütte Spielbergalm
- Latschenalm

Kuchl

- Befo Burger
- Jadorferwirt

Puch

- Kirchenwirt Puch

Scheffau

- Bio-Berggasthof Bachrain
- Pointwirt

Bruck

- Hotel Gasthof Lukashansl

Dienten

- Die Bürglalm
- Hotel Übergossene Alm

Fusch

- Hotel Römerhof

Kaprun

- Alpine Superior Hotel Barbarahof
- Hotel Auhof
- Kennidi Cafe Restaurant
- Weitblick Kaprun

Leogang

- Gasthof Wachter
- Good Life Resort Riederalp
- Hotel Salzburger Hof
- Wirtshaus Bäckerwirt

Lofer

- Wirts'haus Zum Schweizer

Maria Alm

- Der Sonnenhof
- moser-Hochkönig
- Tom Almhütte

Mittersill

- Restaurant Sunnseit

Neukirchen

- Alpengasthof Stockenbaum
- Gasthof Siggen
- Jausenstation Einödthof

Niedersill

- Austrian Tapas
- Hotel Gasthof Kröll

Rauris

- Gasthof Andrelwirt
- gusto Restaurant im Wörtherhof
- Hotel Rauriserhof

Saalbach-Hinterglemm

- Alpenoase Sonnhof
- Familien- & Gartenhotel Theresia

PINZGAU

- Hotel Eggerhof
- Hotel Thurnerhof
- Hotel Tiroler Buam
- Hotel Vorderronach
- Jufa Alpenhotel Saalbach
- Wiesergut
- Wirtshaus Liebe Heimat

Saalfelden

- Gasthaus Brandlwirt
- Saliter Hof

Taxenbach

- Taxenbacherhof

Unken

- Fort Kniepass - Kulinarik

Zell am See

- Areit Alm
- Berghotel Blaikner's Sonnalp
- Der Schütthof
- Hotel Latini
- kraftWERK - restaurant & winebar
- Panorama Restaurant Franzl
- Restaurant Sonnkogel

Altenmarkt

- Heissgut
- Hotel Salzburger Hof
- Reitlehenalm
- Schihütte Sonnalp

Bad Gastein

- Himmelwandhütte

Bad Hofgastein

- Das Goldberg
- Die Weitmoserin
- Hotel Bad Hofgastein
- Luke's Wohnzimmer
- Weitmoser Schlossalm
- Weitmoser Schlössl

Bischofshofen

- Beefman's Restaurant
- Gasthaus Bürglhöh

Dorfgastein

- Hotel Restaurant Römerhof

Eben

- Genussplatzl Eben
- Landhotel Berger

Filzmoos

- Auszeit Filzmoos
- Krahlehenhütte Sulzenalm
- Neuburgerhof
- Restaurant der Guster

Flachau

- Berggasthof Sattelbauer

PONGAU

- Dampfkessel
- Der Pongauerhof
- Dorfalm & Dorfladen Flachau
- Hotel Ioj
- Hotel Winterbauer
- Waldgasthof Flachau

Großarl

- Berggasthof Loosbühelalm
- Gasthof Alpentaverne
- Großarler Hof
- Hotel Johanneshof
- Hotel Moar-Gut
- Hotel Nesslerhof
- Hotel Tauernhof

Mühlbach

- Hotel Meine Bergheimat

Obertauern

- Alte Alm
- Hotel Panorama
- Hotel Schneider
- Hotel Steiner

Radstadt

- Forellencamp
- Zum Kaswurm

St. Johann

- Bar-Restaurant Platzl
- der.Genuss.Specht
- Der Venediger
- Hotel Berghof
- Sonnhof Alpendorf

St. Martin/Tgb.

- Gasthof Post

St. Veit

- Sonnhof by Vitus Winkler

Wagrain

- Hotel Sonne
- Vamoos Restaurant

Werfenweng

- Gut Wenghof - Mountain Resort

LUNGAU

Mariapfarr

- Hotel Gasthof Häuserl im Wald

Mauterndorf

- Gasthof Weitgasser

St. Margarethen

- Löckerwirt

St. Michael/Lg.

- Wellness Hotel Eggerwirt

Tamsweg

- Backen mit Christina
- Frois Pub
- Gellnwirt

89 GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNGEN MIT ZERTIFIZIERTEN KÜCHEN



Mehr Infos

STADT SALZBURG

Bildungscampus Gnigl
Das Schmaus & Browse
Der Bauchladen
Geschützte Werkstätten Salzburg
Hort Taxham
Kindergarten Aigen
Kindergarten Alterbach
Kindergarten Kleingmain
Kindergarten Lehen 2
Kindergarten Leopoldskron
Kindergarten Maxglan
Kindergarten Schallmoos
Kindergarten Taxham
Kindergarten und Hort Aiglhof
Kindergarten und Hort Baron Schwarzpark
Kindergarten und Hort Bolaring
Kindergarten und Hort Froschheim
Kindergarten und Hort Josefhau
Kindergarten und Hort Lieferung
Kulinarium Salzburg Neue Mitte Lehen
Kulinarium Salzburg Quartier Riedenburg
Landesberufsschule 2 Salzburg
Landeskrankenhaus Salzburg
Landeszentrum für Hör- und Sehbildung
Privatgymnasium der Herz-Jesu-Missionare
Salzburg AG
Seniorenwohnhaus Hellbrunn
Seniorenwohnhaus Itzling
Seniorenwohnhaus Lehen
Seniorenwohnhaus Lieferung
Seniorenwohnhaus Taxham
Sozial-Pädagogisches Zentrum des Landes
WIBERG Salzburg

FLACHGAU

Seniorenwohnhaus Anif	Anif
Palfinger AG Bergheim	Bergheim
Werkschulheim Felbertal	Ebenau
HBLA Ursprung	Elixhausen
Seniorenwohnhaus Elisabeth	Elsbethen
Seniorenheim Haus St. Martin	Eugendorf
Seniorenwohnheim Grödig	Grödig
Seniorenwohnhaus Antonius	Hallwang
Palfinger Europe Köstendorf	Köstendorf
Seniorenwohnhaus Weyerbucht	Mattsee
Dalinger Catering	Neumarkt
HLW Neumarkt	Neumarkt
Seniorenwohnhaus Neumarkt	Neumarkt

FLACHGAU

Oberndorfer Catering	Oberndorf
Landesberufsschulheim Obertrum	Obertrum
Seniorenwohnheim Jakobushaus	Obertrum
Seniorenwohnhaus St. Rupert	Straßwalchen
Seniorenwohnhaus Thalgau	Thalgau
Landesberufsschulheim Walsfeld	Wals-Siezenheim
Landwirtschaftliche Fachschule Kleßheim	Wals-Siezenheim
Seniorenheim Wals-Siezenheim	Wals-Siezenheim

TENNENGAU

Seniorenwohnheim und Krankenhaus	Abtenau
Voglauer	Abtenau
Medizinisches Zentrum Bad Vigaun	Bad Vigaun
Landesberufsschülerheim Hallein	Hallein
Landeskrankenhaus Hallein	Hallein
Seniorenwohnhaus Hallein	Hallein
Haus der Senioren	Kuchl
Holztechnikum	Kuchl
Landwirtschaftliche Fachschule Winklhof	Oberalm
Seniorenwohnhaus Puch	Puch

PINZGAU

Seniorenheim Bruck	Bruck
Landwirtschaftliche Fachschule Bruck	Bruck
Haus der Senioren	Lend
Wohnhaus Prielgut	Leogang
Tauernklinikum Mittersill	Mittersill
Seniorenansitz Neukirchen	Neukirchen
Seniorenwohnheim Piesendorf	Piesendorf
Privatklinik Ritzensee	Saalfelden
Seniorenhaus Farmach	Saalfelden
oberrainanderskompetent	Unken
Tauernklinikum Zell am See	Zell am See

PONGAU

Tourismusschule Bad Hofgastein	Bad Hofgastein
Seniorenheim & Kindergarten Lafen	Bad Hofgastein
Seniorenpflegeheim Mühlbach	Mühlbach
Seniorenzentrum Schwarzach	Schwarzach
Berufsschulheim St. Johann	St. Johann
HLW Elisabethinum	St. Johann
Landesklinik St. Veit	St. Veit
Gasthaus Eisenwerk	Tenneck
Zentralküche Werfen	Werfen

LUNGAU

Seniorenheim Marienheim	Mariapfarr
multiaugustinum	St. Margarethen
Berufsschulheim Tamsweg	Tamsweg
Landesklinik Tamsweg	Tamsweg
Landwirtschaftliche Fachschule Tamsweg	Tamsweg





*Bewusst einkaufen,
schau aufs Siegel!*



Garantiert regional

Handwerkskunst, Leidenschaft und unverfälschte Zutaten – das machen unsere hochwertigen Lebensmittel und Produkte besonders. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat garantiert Regionalität, Nachhaltigkeit und Transparenz. Alle teilnehmenden Betriebe sind nachfolgend aufgelistet. Weitere Informationen und geltende Herkunftskriterien gibt's auf www.salzburgschmeckt.at

STADT SALZBURG (15)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Babingerbauer	Frischgemüse, Salat, Kräuter, Spinat, Erdäpfel		Kirchengasse 11	5020	Salzburg
Der Bienenschwarm	div. Honigsorten, Bienenwachskerzen		Kreuzbrückweg 9/8	5020	Salzburg
Dorfmetzgerei Helmut Karl	Rind, Wild, Spanferkel, Speck, Wurst, Sulze u. a.		Lieferinger Hauptstraße 102	5020	Salzburg
Fanny Fresh Salzburg	div. herkunftszertifizierte Produkte in Fresh-, Snack- oder Obstbox		Lastenrad Zustellung	5020	in Salzburg
Feinkostmetzgerei Wimmer	Kalb- und Rindfleisch, Wildfleisch		Maxglaner Hauptstraße 14	5020	Salzburg
Gabelmacher	Gemüse, Salate, Fruchtgemüse, Melonen u. a.		Törringstraße 14	5020	Salzburg
Gärtnerei Zmugg	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter		Kobergerweg 1	5020	Salzburg
Geisbichlgut	Eier, Joghurt, Käse, Rind, Kalb, Lamm u. a.	✓	Geisbichlweg 10	5023	Salzburg
Genuss.Fleischerei Walter	Rindfleisch, Schweinefleisch		Langmoosweg 1	5023	Salzburg
Metzgerei Lettner	Sbg. Grillwurst, Ruperti-, Rauchschinken u. a.	✓	Wolfgangseestraße 19	5023	Salzburg
Salzburger Blumenhof	herkunftszertifizierte Produkte für Gärtnereien		Mehrlgutweg 29	5020	Salzburg
SalzburgerLand Ei	Eier		Schwarzstraße 19	5020	Salzburg
SalzburgMilch	Milch, Buttermilch, Schlagobers, Joghurt, Käse	✓	Milchstraße 1	5020	Salzburg
Stadtimkerei Greimel	Salzburger Stadthonig, Bienenweiden u. a.	✓	Glangasse 9	5020	Salzburg
Stoibergut	Milch, Käse, Rind, Kalb, Eier, Weizen, Obst u. a.		Hinterfeldstraße 22	5020	Salzburg

FLACHGAU (127)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Adambauer	Eier		Adamgasse 3	5342	Abersee
Eisl Bio-Schafmilch-Spezialitäten	alles vom Schaf: Milch, Joghurt, Topfen, Käse	✓	Farchen 24	5342	Abersee
Frutteria - Obst und Gemüse	Gemüse-, Obst- und Kräuter-Sortiment		Sonystraße 8	5081	Anif
Kastnerbauer - HofgreisslerEi	Eier, SalzburgerLand Genuss-Kisterl	✓	Römerstraße 8	5081	Anif
Goisbauer - SalzburgerLand Ei	Eier		Wurmassing 3	5102	Anthering
Hof der alten Sorten - Biogut Oberwald	Getreide, Obst, Säfte, Most, Essig, Bäume	✓	Wald 2	5102	Anthering
Kernbauer & Kerne's Most-heuriger	Fleisch, Wurst, Fisch, Brände, SalzburgerLand Genuss-Kisterl		Bahnhofstraße 11	5102	Anthering
Seppengut	Pute, Gans	✓	Berg 12	5102	Anthering
Sperlbauer	Schweinefleisch, Eierl	✓	Wurmassing 4	5102	Anthering
Verein Flachgauer Troadkultur	Haunsberger Getreide	✓	Wald 1 & 2	5102	Anthering
Bauer z'Feichten	Eier		Feichten 4	5165	Berndorf
Brot.Wert	Sauerteigbrot	✓	Am Bäckerweg 3	5165	Berndorf
Hausl Wall	Kalbfleisch	✓	Wall 3	5165	Berndorf
Imkerei Martin Hinterhauser	Wald-, Blüten-, Akazie-, Lindenblütenhonig		Dorfbeuern 112	5152	Dorfbeuern
Dorfmetzgerei Baischer	Leberkäse, Würstel, Wurst (div. Sorten)		Dorfstraße 11	5161	Elixhausen
Gut Mühllehen	Rindfleisch, Forelle, Saibling, Räucherfisch	✓	Mattseer Landesstraße 11	5161	Elixhausen
Bio-Bäckerei Pföß	Tauernroggenbrot, Sbg. Bio-Dinkellaiberl	✓	Christophorus Straße 62	5061	Elsbethen
Hofkäserei Haslauer - Oberhöhenwald	Alles vom Schaf: Joghurt, Käse, Frischkäse	✓	Höhenwald 2	5061	Elsbethen
Lehner's Beerenstadl	Heidelbeere, Himbeere, Erdbeere		Aignerstraße 134	5061	Elsbethen
Bio-Imkerei Wildblume	Wald-, Creme-, Blüten- und Wiesenhonig	✓	Stettnerstraße 32	5301	Eugendorf
Biohof Pertiller Oberwimpoint	div. Frischgemüse, Salat, Kohl, Kräuter, Honig	✓	Wimpointweg 1	5301	Eugendorf
Ederbauer - wild gewachsen	Eier, Obstbrand, Wald-, Blütenhonig, Blumen	✓	Ederweg 3	5301	Eugendorf
Gasbachbauer	Rind-, Schweinefleisch, Wurst (div. Sorten)	✓	Wiesnerstraße 15	5301	Eugendorf
Imkerei Freundlinger	Blüten-, Wald-, Cremehonig		Reitbergstraße 8	5301	Eugendorf
Watzing	Eier, Hafer, Weizen, Erdäpfel, Pilze	✓	Watzingstraße 12	5301	Eugendorf
Biofarm Teufl/Butcher and Farmer Teufl	Galloway-Rindfleisch, div. Wurst, Honig	✓	Schönaustraße 47	5324	Faistenau
Ederbrot	Tauernroggenbrot, Biertreberbrot	✓	Dorfstraße 5	5324	Faistenau
Grögenbauer	Rindfleisch, Schweinefleisch	✓	Grögernweg 5	5324	Faistenau
Eiswerk	div. Eissorten & Sorbet	✓	Mittergöming 12	5114	Göming
Fuchserie Buchbichlgut	Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Kitz		St. Leonhard/Gartenauerstr. 9	5083	Grödig

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Lenzenbauer	Eier, Walnüsse, Obst, Essig, Säfte, Cider	✓	Döbringstraße 17	5300	Hallwang
Neubauer	Naturjoghurt, Topfen, Frisch-, Schnittkäse		Kirchenstraße 12/4	5300	Hallwang
Gärtnerei Kral	Gemüsejungpflanzen, Blumen, Christbäume u. a.		Hof 47	5302	Henndorf
Grablergut	Crenehonig, Wabenhonig	✓	Wankham 1	5302	Henndorf
Hözlbauer	Freilandeier, Weidegänse, Mast-, Suppenhühner	✓	Hof 25	5302	Henndorf
Krapfbauer	Rindfleisch, Schweinefleisch, Eier, Birne		Hintersee 5	5324	Hintersee
Erlebnishof Kehlbauer	alles vom Schaf: Milch, Topfen, Käse, Fleisch	✓	Hinterschroffenaustraße 5	5322	Hof
Hofkäserei Karlgut	Friskäse, Camembert, Topfenbällchen		Schroffenaustraße 5	5322	Hof
Fleischhauerei Fuchs	Kalb, Rind, Schwein, Lamm, SalzburgerLand Genuss-Kisterl		Dorfstraße 3	5321	Koppl
Gärtnerei Deisl	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter		Dorfstraße 15	5321	Koppl
Gruber - Gefügelhof Eigenherr	Rindfleisch, Hühnerfleisch, Putenfleisch, Eier		Mettigweg 5	5321	Koppl
Imkerhof Salzburg	Honig, Oxymel, Blütenpollen, SalzburgerLand Genuss-Kisterl		Wolfgangsee Straße 108	5321	Koppl
Gärtnerei Frahammer	Frischgemüse, Kräuter, Blumen, Stauden		Tannham 11/2	5203	Köstendorf
Hasi's Schmankerlkasten	Eier, Erdäpfel		Kleinköstendorf 7	5203	Köstendorf
Karlbauer	Freilandeier		Gramling 1	5203	Köstendorf
Knotzinger - SalzburgerLand Ei	Eier		Knotzing 1	5112	Lamprechtshausen
Riederbauer	Schaf-Vollmilch, Schafwolle, Honig, Eier u. a.	✓	Franz-Xaver-Gruber-Str. 33	5112	Lamprechtshausen
Schnapsbrennerei Bruckmoser	Brand und Likör (div. Sorten), Waldhonig		Stockham 7	5112	Lamprechtshausen
Buachberger's Mili	Milch, Süßrahmbutter, Joghurt, Sauerrahm u. a.		Buchberg 1/2	5163	Mattsee
Mitterhof	div. Fleisch- und Wurstprodukte		Mitterhof 3a	5163	Mattsee
Bioimkerei Hinterhauser	Blütenhonig, Waldhonig	✓	Dorfbeuern 4	5152	Michaelbeuern
TRAPP Die Blumen- & Gartenwelt	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter u. a.		Wertheim 50	5202	Neumarkt
Biohof Oedt Gut	Hühner-, Putenfleisch, Wald- und Blütenhonig	✓	Reinharting 6	5165	Nussdorf
Derndlbauer	Naturjoghurt, Topfen, Käse, Schweinefleisch		Rottstätt 2	5151	Nußdorf
Bauer am Bichl - SalzburgerLand Ei	Eier, Wachteleier, Blütenhonig, Waldhonig		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bergland-Ei	Eier		Bauernweg 3	5110	Oberndorf
Bindergütl - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Doppl 6	5162	Obertrum
Flachgauer Biopilze	Pilze: Austernpilze, Kräuterseitlinge, Shiitake, Nameko, Reishi u. a.	✓	Dorfleiten 8	5162	Obertrum

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Imker Kastenauer	Blüten-, Wald-, Creme-, Blüten- mit Waldhonig		Pötzelsbergstraße 26	5162	Obertrum
Imkerei Strasser	Waldhonig, Cremehonig, Blütenhonig		Weierweg 7	5162	Obertrum
Imkerei Übertsberger	Blüten-, Creme-, Waldhonig, Blüten-Waldhonig		Seestraße 23	5162	Obertrum
Joglbauer	Weidemilch, Eier, Roggen, Dinkel, Essig u. a.	✓	Hohengarten 3	5162	Obertrum
Müllnerhansl - Trumer Schmankerlhof	div. Fleisch, Wurst, Innereien		Mühlstraße 18	5162	Obertrum
Tischlerbauer	Blüten-, Wald-, Creme-, Wald- und Blütenhonig	✓	Dorfleiten 11	5162	Obertrum
Trumer Privatbrauerei	Salzburger Landbier		Brauhausgasse 2	5162	Obertrum
Hochmühle Frauenlob	Korn/Mehl: Laufener Landweizen, Tauernroggen, Snack Knusperfreude	✓	Dorf 15	5325	Plainfeld
Huberbauer - SalzburgerLand Ei	Eier		Mölkham 6	5205	Schleedorf
Stoffn Bio-Edelpilze	Austernpilze, Zitronenseitlinge, Shiitake u. a.	✓	Edt 4	5205	Schleedorf
Aicherbauer	Holzstöckerl-Spiel	✓	Talacker 3	5164	Seeham
Käserei Walkner	Emmentaler, Bergkäse	✓	Asperting 8	5164	Seeham
Kramerei Seeham	div. herkunftszertifizierte Produkte		Hauptstraße 64	5164	Seeham
Thurerhof	Rindfleisch, Honig, Oxymel, Räucherwerk u. a.	✓	Tur 1	5164	Seeham
Bio Land Imkerei & HOAMATROAD	Blüten-, Wald-, Cremehonig, Haunsberger Roggen, Rotweizen	✓	Mayerlehen 91	5201	Seekirchen
Bioimkerei Doppler	Blüten-, Creme, Wald-, Wald- und Blütenhonig	✓	Mühlbachstraße 57	5201	Seekirchen
Blumen Harasek	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter		Moosstraße 36	5201	Seekirchen
Frankgut - SalzburgerLand Ei	Eier		Mayerlehen 4	5201	Seekirchen
Gärtnerei Monger	Topfkräuter, Jungpflanzen, Blumen, Bäume		Wallerseestraße 89	5201	Seekirchen
Glückswachtelei Unterholzof	Wachteleier	✓	Halberstätten 16	5201	Seekirchen
Graßmann	Rindfleisch, Putenfleisch, Hühnerfleisch		Bayerham 7	5201	Seekirchen
Hoamat Honig	Honig, Met, Oxymel, Zwetschkemarmelade, Wachteleier		Hauptstraße 78	5201	Seekirchen
Imkerei Janser	Wald-, Creme-, Blütenhonig, Met		Ried 17	5201	Seekirchen
Imkerei Roider	Blüten- u. Waldhonig, Cremehonig, Waldhonig		Waldmoosgasse 13	5201	Seekirchen
Mattigtaler Käse GmbH	Vollmilch, Butter, Joghurt, Topfen, div. Käse	✓	Kraiham 9	5201	Seekirchen
Mosterei Loaster	Apfelsaft, Bio-Apfelsaft		Zaisberg 4	5201	Seekirchen
Ungerbauer	Rohmilch, Eier		Kothgumprechtling 1	5201	Seekirchen
Unterkapellen	Rohmilch, Naturjoghurt, Eier		Schöngumprechtling 18	5201	Seekirchen
Biohof Stöcklbauer	Dinkel, Dinkelreis, Dinkelvollkornnudeln, Hafer, Haferflocken	✓	Bauernstraße 16	5113	St. Georgen
Grabnergut	Schweinefleisch, Speck		Holzhauser Straße 82	5113	St. Georgen
Schmetterlingshof	Fleisch (Lamm, Huhn, Gansl), Eier, Essig u. a.	✓	Helmberger Straße 21	5113	St. Georgen

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bäckerei Obauer	Landweizenbrot, Tauernroggenbrot	✓	Steinklüftstraße 3	5340	St. Gilgen
Wallnerhof	Putenfleisch		Segewald 2	5340	St. Gilgen
Fleischhauerei Gerbl	Rindfleisch		Marktplatz 9	5204	Straßwalchen
Bäckerei Necker	Tauernroggen-Landweizenbrot	✓	Bahnstraße 5	5350	Strobl
d'Krämerin - Online-Shop	div. herkunftszertifizierte Produkte			5303	Thalgau
Kasbach	Rindfleisch	✓	Wasenmoosweg 7	5303	Thalgau
Landgasthof & Fleischhauerei Santner	Kalbfleisch		Marktplatz 2	5303	Thalgau
Lechnergut - SalzburgerLand Ei	Eier		Kolomanstraße 12	5303	Thalgau
Oberbrandstatt	Eier, Sirupe, Marmeladen		Brandstattsiedlung 9	5303	Thalgau
Stranzenhof	Schafrohmlisch, Käse, Wurst, Saft, Dörrobst u. a.	✓	Waseneggstraße 7	5303	Thalgau
Baierlgut	Erdbeeren, Erdäpfel, div. Frischgemüse		Walserstraße 12	5071	Wals-Siezenheim
Berznauer	Erdäpfel		Hofweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Brötznerbauer	Blumen und Zierpflanzen		Himmelreich 3	5071	Wals-Siezenheim
Dandlhof	Frischgemüse, Salat, Erdäpfel, Oca, Topinambur		Bauernschmiedgasse 8	5071	Wals-Siezenheim
Dödererhof	Rind, Schwein, Weidehender, Pute, Wurst u. a.		Grünauerstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eisl Gastronomieservice	herkunftszertifiziertes Gemüse-, Obst-, Kräuter-Sortiment für Gastronomie		Grenzstraße 3	5071	Wals-Siezenheim
Eismannhof	div. Frischgemüse, Salat, Kräuter, Lauch u. a.		Bauerngasse 20	5071	Wals-Siezenheim
Feldinger's Hausgartl	Kresse Keimspossen	✓	Walserfeldstraße 11	5071	Wals-Siezenheim
Fleischerei Santner	Rindfleisch	✓	Walser Straße 24	5071	Wals-Siezenheim
Fraidlgut	Gemüsejungpflanzen, Blattsalate, Erdäpfel, div. Gemüse		Loigerstraße, Himmelreich 61	5071	Wals-Siezenheim
Frießeneggergut	div. Frischgemüse, Erdäpfel, Blattsalat, Kraut, Rote Rüben, Brokkoli u. a.		Bauerngasse 18	5071	Wals-Siezenheim
Gartenbau Winklhofer	div. Frischgemüse, Kürbis, Erdäpfel, Salat, Bienenwiese Setzpflanzen u. a.	✓	Viehhauserstraße 28	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Gastager	Weihnachtsstern		Oberaustraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Gärtnerei Lindner	Blumen und Zierpflanzen		Grenzstraße 27	5071	Wals-Siezenheim
Gemüsebau Esterer	div. Frischgemüse, Salate, Kräuter		Kapellenweg 1	5071	Wals-Siezenheim
Gerlbauer	Rohmilch, Frischmilch, Butter, Joghurt u. a.		Walser Straße 14	5071	Wals-Siezenheim
Hallerbauer	Rindfleisch, Leberknödel, Eier, Kürbis, Schnittblumen		Viehhauserstraße 43	5071	Wals-Siezenheim
Hörmannbauer	Kohl-, Zwiebel-, Wurzel-, Fruchtgemüse, Kräuter		Kirchenstraße 20	5071	Wals-Siezenheim
Jungpflanzen Gerl	Topfkräuter, Gemüsejungpflanzen, Kräuter, Erdbeeren div. Sorten		Loigerstraße 16	5071	Wals-Siezenheim
Kaindlbauer	Wurzel-, Zwiebel-, Kohlgemüse, Erdäpfel u. a.		Untere Walserbergstraße 34	5071	Wals-Siezenheim
Königgut	Eier, Honig, Gemüse, Sirup, Suppenhühner, Schwein, Speck, Kräuter		Oberfeldstraße 1	5071	Wals-Siezenheim

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Kracherbauer	Gemüse-Jungpflanzen, Salat, Frisch-gemüse		Himmelreichstraße 1	5071	Wals-Siezenheim
Landesgut Klessheim	Frischmilch, Dinkel, Apfelsaft, Blütenhonig	✓	Klessheimerstraße 5	5071	Wals-Siezenheim
Mesnerbauer	Frischgemüse, Salat, Kürbis, Erd-äpfel, Kräuter		Oberfeldstraße 21	5071	Wals-Siezenheim
Schneiderbauer	Frischgemüse, Blattsalat, Kürbis, Zucchini u. a.		Wals-Siezenheim 15	5071	Wals-Siezenheim
Stefflhans	Erdäpfel, Karotten, Kraut		Stefflhansenweg 2	5071	Wals-Siezenheim
Wirstengut	Eier, Erdäpfel		Kirchenwagnerweg 6	5071	Wals-Siezenheim

TENNENGAU (43)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bioarche Rocherbauer	Kalb, Rind, Lamm, Pute, Heufutter-mittel u. a.	✓	Unterberg 7	5441	Abtenau
Freilandhof Putzgrub	Bergbauern-Freilandeier	✓	Kehlhof 3	5441	Abtenau
Hasenpoint	div. Sirupe, Kräutersalz, Kräutertee	✓	Wallingwinkl 12	5441	Abtenau
Leierhof	Oxymel, Tees, Brennesselsamen		Seydegg 3	5441	Abtenau
Thalgerhof - SalzburgerLand Ei	Eier		Rigaus 16	5441	Abtenau
Untergrub	Rindfleisch, Schweinefleisch, Puten-fleisch, Grillwürstel, Wurst, Speck	✓	Möselberg 12	5441	Abtenau
Untermoas Abtenauer Wiesenei	Eier		Au 41	5441	Abtenau
Obsthof Buchegger/Oberhaslach	Apfelsaft, Phillipsbirnenbrand		Hallseiten 9	5441	Abtenau
Dorfkäserei Pötzelsberger	div. Käsesorten, Schweinefleisch	✓	Waidach 27	5421	Adnet
Motzenhof	Rohmilch-Heumilch		Adnet 59	5421	Adnet
Fischhof - Das Ziegenparadies	alles von der Ziege: Topfen, div. Käse, Kitzfleisch, Ziegen-Schinken, Honig	✓	Salfelden 13	5524	Annaberg
MundOrt Metzgerei	Kalb- u. Rindfleisch, geselchtes Rind-fleisch u. a.		Hefenschner 88	5524	Annaberg
Unterschlag - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Salfelden 12	5524	Annaberg
Vorderweinau - SalzburgerLand Ei, Bergland Ei	Eier		Braunötzhof 2	5524	Annaberg
Hofkäserei Schmiedbauer	div. Käsesorten, Butter, Eis, Joghurt, Wurst, Eier		Kreuzangerweg 15	5424	Bad Vigaun
Honig Manufaktur Roider	div. Honigsorten		Kleinstockerweg 18a	5424	Bad Vigaun
Mayrhof	Eier, Wachteleier, Obstler	✓	Mayrhofweg 170	5424	Bad Vigaun
Karnerhof	Highlandbeef, Hauswürstel, Käse-krainer u. a.	✓	Moartalstraße 407	5440	Golling
Lerchenmühle Wieser	Lung, Tauernroggen, Laufener Land-weizenmehl (Biokorn, Mehl)	✓	Taggerstraße 43	5440	Golling
Lisis Speis	div. herkunftszertifizierte Produkte		Markt 52	5440	Golling
Seiwaldgut	Rindfleisch, Fruchtaufstrich, Edel-brände u. a.	✓	Haarbergweg 336	5440	Golling
Stieglerbauer	Rohmilch, Kalbfleisch, Eier	✓	Moartalstraße 79	5440	Golling

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bauernbräugut	Rohmilch, Kalbfleisch, Eier	✓	Bauernbräuweg 1	5400	Hallein
Gärtnerei Pleitner	Gemüsejungpflanzen, Blumen, Topfkräuter u. a.		Rif/ Schloßallee 51	5400	Hallein
Sonnenhuhn	Eier		Wolfgrubweg 1	5400	Hallein
Johannes Bio-Bergbauernhof Krispl	Lamm-, Hühnerfleisch, Bergkräutertee, Honig	✓	Gaissau 3	5425	Krispl
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Dinkel (Korn, Mehl, Nudeln, Reis), Käse u. a.	✓	Kellau 15	5431	Kuchl
Fleischerei Gumpold	Rindfleisch		Markt 127	5431	Kuchl
Oberhofbauer - SalzburgerLand Ei	Eier		Georgenberg 19	5431	Kuchl
Pillhof	Rindfleisch	✓	Moos 1	5431	Kuchl
Scharfetter	Salzburger Bio-Naturbeef, Eier, Honig	✓	Georgenberg 28	5431	Kuchl
Weissenbachmühle	Blütenhonig, Waldhonig	✓	Weissenbach 8a	5431	Kuchl
Einäuglbauer	Eier, Hühnerfleisch, Rehwild, Rotwild, Gams		Neubach 15	5523	Lungötz
Jellgut	Eier	✓	Guglhaidenstraße 8	5411	Oberalm
Landwirtschaftsbetrieb Winklhof	Honig, Milch, Butter, Joghurt, Essig, Fleisch u. a.	✓	Winklhofstraße 10	5411	Oberalm
Salzmanufaktur Salitri	handgeschöpftes Siedesalz (pur, Kräuter), Sbg. Natursalz-Sole		Kaserermühlweg 3	5411	Oberalm
Biohof Moosbauer	Tauernroggenbrot, Gansl, Rind, Rohmilch u. a.	✓	Leitnerstraße 10	5412	Puch
Höllhof	Hochlandrind	✓	Schattau 22	5442	Rußbach
Bachrain	Kalb, Rind, Schwein, Kitz, Wild, Gams, Innereien	✓	Moosegg 19	5440	Scheffau
Metzgerei Siller	Fleisch und Würste	✓	Moosegg 19	5440	Scheffau
Schleggenhof	Lammfleisch, Lammshinken	✓	Scheffau 6	5440	Scheffau
AlmSinn	Kräutertee, Sauerhonig, Suppenwürze mit Wildkräutern		Am Dorfplatz 31	5423	St. Koloman
Da Waldhofer	Rindfleisch, Huhn, Eier, Brände u. a.	✓	Waldhofweg 57	5423	St. Koloman

PINZGAU (57)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Biobauernhof Haslach	Rohmilch, Pinzgauerkäse, Eier, Obstler	✓	Sonnberg 85	5733	Bramberg
Obstpresse Bramberg	Apfelsaft, Apfeltresterpulver		Wilhelmstall, Weichseldorf 27a	5733	Bramberg
Gaferlgut	Rindfleisch, Grillwürstel, Burger-Patties	✓	Krössenbachstraße 23	5671	Bruck
Hintergaferl	Suppenhühner, Jungrind, Eier	✓	Krössenbachstraße 25	5671	Bruck
Landwirtschaftsbetrieb Piffgut	Rohmilch, Butter, Joghurt, Molke, div. Käse	✓	Bahnhofstraße 5	5671	Bruck

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Metzgerei Genossenschaft Bruck	div. Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Kitz, Ziege, Pferd, Wild, Wurst	✓	Bahnhofstraße 5	5671	Bruck
Bijo Farm	Cebufleisch, -Wurst (div. Sorten), aus Rosen: Chutney, Müsli, Tee, Sirup	✓	Taxenbacher Fusch 31	5672	Fusch
Unterhausreit	Apfelessig, Kräutertee	✓	Niederhof 2	5662	Gries
Woidwerk	Blütenhonig, Waldhonig, Oxymel		Patschweg 7b	5662	Gries
Hollersbacher Kräutergarten	div. Tees: Hollersbacher Balance, Blütenzauber, Juchizza, Kräutersalz	✓	Jochberg 2	5731	Hollersbach
Scharlern	div. Käsesorten, Wurst, Fruchtaufstrich, Brand	✓	Jochberg 9	5731	Hollersbach
NOW! Conditor Eis	div. Speiseeissorten		Augasse 4	5710	Kaprun
Bio-Imkerei Bründl	Blüten-, Alnrosen-, Wald-, Creme-honig	✓	Sinning 36	5771	Leogang
Ottinghof - Leoganger Safran	Safran	✓	Otting 3	5771	Leogang
Sinnlehen	Butter, div. Käse (Schneerose, Bärlauchkäse, Bergkäse)	✓	Hirnreit 8	5771	Leogang
Ziefer's Hofmolkerei	Milch, Käse, Rind, Roggen, Dinkel (Grieß, Mehl), Dinkelreis, -nudeln u. a.	✓	Otting 7	5771	Leogang
Fleischhauerei Rass	Huhn, Pute, Gans, Ente		Lofer 47	5090	Lofer
Stoaberg Smokehouse	Pulled Beef		Scheffsnoth 119	5090	Lofer
Bichlhof	Milch & Käse, Butter, Sauerrahm, Hühnerfleisch, Eier, Cremelikör	✓	Bichlweg 4	5751	Maishofen
Bio-Imkerei Herzog	Blüten-, Wald-, Creme-, Wald- und Blütenhonig	✓	Unterreit 31	5751	Maishofen
Erzeugergemeinschaft Salzburger Rind	Salzburger Almrind, Salzburger Jungstier		Mayerhoferstraße 12	5751	Maishofen
Pinzgau Milch	Milch, Buttermilch, Joghurt, Butter, Schlagobers, div. Käsesorten	✓	Saalfeldnerstraße 2	5751	Maishofen
Unterberger Brot	Tauernroggenbrot		Dorfstraße 6	5751	Maishofen
Hatzbauer	Rindfleisch, Rinderrohschinken	✓	Sonnberg 10	5761	Maria Alm
Tischlerbauer	Rindfleisch, Rinderrohschinken	✓	Aberg 6	5761	Maria Alm
Imkerei Albert Wieser	Wald-, Creme-, Blüten-, Wald- u. Blütenhonig		Rettenbachstraße 136	5730	Mittersill
Wiesberghof	Rindfleisch, Lammfleisch, Gansfleisch, Eier	✓	Gaisbichl 43	5722	Niedernsill
Altjudengut	div. Käse, Kalb, Wurst, geselchtes Rindfleisch		Schmiedstraße 30	5721	Piesendorf
Obstpresse Leitner	Säfte, Sirup & Essig (div. Sorten), Apfelchips		Grabenäckweg 37	5721	Piesendorf
Pinzga Kas Mobil	Naturjoghurt, Frischkäse, Käse (div. Sorten)		Walchen 319	5721	Piesendorf
Frohngüt	Hochlandrindfleisch	✓	Alte Buchebenstraße 33	5661	Rauris
Klaus Rathgeb	Wildfleisch, Kalb- und Rindfleisch, Lammfleisch		Weidachweg 104	5661	Rauris
Kumming	Fleisch: Kalb, Rind, Lamm, Kitz, Reh, Rotwild		Sportstraße 14/10	5661	Rauris
Obermoosen	Frisch- & Weichkäse, Zirbengelee, Zirbensirup, Brände	✓	Moosenweg 14	5661	Rauris

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Marolden	Eier, Masthühner, Ochsenfleisch		Maroldenweg 4	5754	Saalbach-Hinterglemm
Fischzucht Kehlbach	Forelle, Saibling, Saiblings-Kaviar, Flusskrebse, Besatzfische		Kehlbach 63	5760	Saalfelden
Fischzucht Schwaiger	Saibling, Forelle, Saiblings-Kaviar, Besatzfische		Kohlengasse 41	5760	Saalfelden
Fleischhauerei Fürstauer	Kalb, Rindfleisch, Lammfleisch, Reh-wild, Rotwild, Gamsfleisch		Ritzenseestraße 2	5760	Saalfelden
Hauserpeterhof	Milch, Käse, Wurst, Hühner-, Wachteleier u. a.	✓	Euring 5	5760	Saalfelden
Jagglhof „Die Schattberger“	Junggrindfleisch, Leber, Herz, Roggen, Dinkel	✓	Almdorf 7	5760	Saalfelden
Missi AlpenEis	div. Speiseeissorten		Pfaffing 42	5760	Saalfelden
Oberdeutinghof „Die Schattberger“	Junggrindfleisch, Obstler	✓	Deuting 2	5760	Saalfelden
Örgenbauer „Die Schattberger“	Rindfleisch, Obstler	✓	Ruhgassing 3	5760	Saalfelden
Poltenhof	Rindfleisch	✓	Pfaffenhofen 3	5760	Saalfelden
Thoman	Eier	✓	Schmieding 4	5760	Saalfelden
Sunnseitimker	Blütenhonig, Waldhonig, Creme-honig, Met		Steinbachstraße 16	5662	St. Georgen/Pzg.
Plattner Blütenflair und Garten-lust	Schnittblumen, Blumen und Zier-pflanzen		Grubhof 184	5092	St. Martin/Lofer
Donisbauer	Butter, Weichkäse, Schnittkäse, Bergkäse	✓	Eschenau 97	5660	Taxenbach
Tauernlamm	Fleisch von Rind, Kalb, Lamm, Reh-, Rotwild	✓	Eschenau 16	5660	Taxenbach
Unterbachrainerhof	Topfen, div. Käse, Taxbocher Woachkas	✓	Taxberg 3	5660	Taxenbach
Ennsmanngut	Schnittkäse, Wild, Forelle, Saibling, Räucherfisch	✓	Niederland 10	5091	Unken
Kreuzerbauer	Rindfleisch	✓	Gföll 2	5091	Unken
Oberrain anderskompetent	Frischgemüse, Salat, Kräuter, Kohl-sprossen	✓	Unken 8	5091	Unken
Bamer	Rindfleisch	✓	Uggel 6	5723	Uttendorf
Augut	Milch & Käse, Kalb, Schwein, Wild, Wurst		Sonnbergweg 4	5700	Zell am See
Imkerei Michael Egger	Wald-Blütenhonig		Seeuferstraße 1	5700	Zell am See
Metzgerei Schultes	Kalb- und Rindfleisch, Lammfleisch, Rehwild, Rotwild, Wurst, Grillwürstl		Kitzsteinhornstraße 47 / Schütttdorf	5700	Zell am See

PONGAU (72)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Habersatter Brot	Tauernroggenbrot		Müllergasse 11	5541	Altenmarkt
Habersattgut	Rohmilch, Eier, Honig, Brände, Forelle, Rind, Schwein, Schaf, Wild	✓	Schwemmburgweg 25	5541	Altenmarkt
Imkerei Steffner	Blütenhonig, Cremehonig		Habersattwiesenweg 14	5541	Altenmarkt
Konwald	Frischkäsezubereitungen in Öl, Kitzfleisch		Konwaldweg 3	5541	Altenmarkt
Tauerngarten	Wurzel-, Zwiebel- & Kohlgemüse, Saft u. a.		Zefferergasse 14	5541	Altenmarkt
Bio-Bauernhof Schmaranz	Eier	✓	Wieden 76	5630	Bad Hofgastein
Fleischhauerei Hutegger	Fleisch: Schwein, Kalb, Rind, Lamm, Kitz, Wild, Tauern Friauli		Pykerstraße 76	5630	Bad Hofgastein
Riedlalm	div. Käse (u. a. Hartkäse, Apfelweinkäse)		Breitenberg	5630	Bad Hofgastein
Veitbauer	Joghurt, Topfen, Naturjoghurt, Frischmilch	✓	Wieden 2	5630	Bad Hofgastein
Biohof Gschwendt	Rollgerste, Dinkel, Hafer, Weizen, Roggen u. a.	✓	Gainfeld 14	5500	Bischofshofen
Echt kasig Hofkäserei Hubmühle	alles vom Schaf: Joghurt, Topfen, Käse		Erzstraße 29	5500	Bischofshofen
Echt Schreckbauer	Lamm, Kalb, Rind, Schwein, Pute, Wurst	✓	Gainfeld 7	5500	Bischofshofen
Imkerei Mayrhofer	Honig, Honigessig, Bienenwaxkerzen, Oxydel, Perga, Walnusshonig		Haidberg 37	5500	Bischofshofen
Obersüßgut	Rindfleisch, Eier, Fruchtaufstrich, Apfelsaft	✓	Gasthofberg 17	5531	Eben
Ortnergut	Forelle, Eier, Rohmilch, Gansl, Pute, Huhn, Schweinefleisch		Hauptstraße 21	5531	Eben
Sulzenalm Krahlehenhütte	Rohmilch, div. Käse, Rind	✓	Neuberg 30	5532	Filzmoos
Wexlerhof	Frischgemüse, Kräuter, Beeren, Spargel u. a.		Wexlerweg 2	5532	Filzmoos
Hundsalzhof	Joghurt, Topfen, Frisch-, Schnittkäse, Honig	✓	Aigenbergweg 39	5542	Flachau
Zehenthof	Eier, Almbutter, Sennkäse, Bergkäse, Speck		Zehenthofweg 22	5542	Flachau
Honigtraum Winkler	Blüten-, Wald-, Cremehonig, Met	✓	Weng 92	5622	Goldegg
Mitterlursberg Biohofkäserei	Rohmilch, Butter, Butterschmalz, Schotten u. a.	✓	Hasling 4a	5622	Goldegg
Aubauer	Milch & Käse, Rind, Almschwein, Wurst, Eier, Fruchtaufstrich, Sirup, Pesto	✓	Aubauernweg 1	5611	Großarl
Bernberg	Butter, Joghurt, div. Käse, Rind, Pute		Schiedweg 39	5611	Großarl
Filzmoosalm Prommegg	Milch, Butter, Joghurt, Käse, Wurst, Brot, Rind		Ellmau 41	5611	Großarl
Gerstreit	Rindfleisch, Lammfleisch, Vogelbeerbrand		Sonnseitweg 34	5611	Großarl
Großarler Genuss	Großarler Rindfleisch & Wurst, Special Cuts		Sonneggweg 1	5611	Großarl

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Großarler Troadkastn	div. herkunftszertifizierte Produkte		Dorfstraße 2	5611	Großarl
Klausbauer	Butter, Käse, Kitzfleisch, Wurst, Speck, Saibling		Ellmau 74	5611	Großarl
Maurachhof	Butter, Käse, Rind, Wurst, Eier, Obst, Likör u. a.		Maurachweg 14	5611	Großarl
Mitterhub	Lammfleisch	✓	Hubdorf 9	5611	Großarl
Oberharbach	Milch, Käse, Rind, Schwein, Lamm, Sirup u. a.		Oberharbach 4	5611	Großarl
Pointgrün	Sirup, vorgefertigte Gerichte u. a.		Rattersberg 20	5611	Großarl
Untergollegghof	Brand, Zirbenlikör, Ziegenkitzfleisch		Eggriedl 2	5611	Großarl
Aigenreith	Fritztaler Freilandschwein		Sonnberg 5	5511	Hütttau
Bodenbauer	Rindfleisch, Rotwild, Hühnerfleisch, Putenfleisch	✓	Bairau 1	5511	Hütttau
Dorfmetzgerei Max Mann	Fleisch, Speck und Wurst vom Fritztaler Freilandschwein		Sonnberg 5	5511	Hütttau
Pallerbauer	Blütenhonig, Waldhonig	✓	Hütttau 10	5511	Hütttau
Gut Hüttschlag	Rehwild, Rotwild, Gams, Salami, Hauswürstel roh		Hüttschlag 8	5612	Hüttschlag
Oberneuhof/Berg(er)wiesen	Fleisch von Rind, Schwein, Lamm, Suppenhuhn		Karteis 3	5612	Hüttschlag
Steinmannbauer	Milch, Butter, Joghurt, Käse, Rind, Brand u. a.	✓	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag
Bio aus dem Tal	div. Käsesorten (Dorfkönig, Kräuterprinz u. a.)	✓	Ployergasse 17	5603	Kleinarl
Bäckerei Café Konditorei Bauer	Bio-Dinkeleckerl, Dinkelhandsemmel		Dorf 248	5505	Mühlbach
Schlöglgut	Eier, Rindfleisch, Sirupe, Marmelade		Schlöglberg 16	5505	Mühlbach
Tauernbrennerei	Liköre, Schnaps, Fruchtaufstriche u. a.		Alpenstraße 5	5562	Obertauern
Verein der Salzburger Edelbrandsommeliers	Amadeo Salzburg		Alpenstraße 5	5562	Obertauern
Biohof Lehengut	Alles vom Schaf: Milch, Butter, Joghurt u. a.	✓	Reitsam 11a	5452	Pfarrwerfen
Bergbauernlavendel Furtlegg-Gut	Blütenaufstrich, Sirup, Öl, Duftsäckchen u. a.	✓	Roßbrandstraße 30	5550	Radstadt
Metzgerei Ladinger	Rindfleisch		Stadtplatz 13	5550	Radstadt
Steinergut - Kocher's Biohof	Rind-, Wildhendfleisch, Honig, Kräutertee	✓	Steinerweg 4	5550	Radstadt
Unterfarnwang	Rind, Kalb, Wurst, Schmalz, Saft, Tee	✓	Farnwangweg 5	5550	Radstadt
Genussregion Pongauer Wild	Reh, Hirschkalb, Hirsch, Gams		Baderstraße 7	5620	Schwarzach
Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	div. herkunftszertifizierte Produkte	✓	Salzburgerstraße 26	5620	Schwarzach
Brennerei Gauger	Vogelbeerbrand, Birnenbrand, Obstler		Froschauweg 2	5600	St. Johann
Gartenbau Tautermann	Blumen, Zierpflanzen, Jungpflanzen, Erdbeeren		Kastenhofweg 7	5600	St. Johann
Gartencenter Zachhalmel	Blumen und Zierpflanzen, Topfkräuter		Industrießstraße 5	5600	St. Johann
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter	Rotwild, Rehwild, Gams, Kalb, Rind, Lamm		Hans-Kappacherstraße 9	5600	St. Johann
Metzgerei Urban	Kalb, Rind, Lamm, Kitz, Reh, Rotwild, Wurst		Hauptstraße 32	5600	St. Johann

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	div. herkunftszertifizierte Produkte	✓	Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann
Echt Guat Bauernladen	div. herkunftszertifizierte Produkte		Dorfstraße 15	5522	St. Martin/Tgb.
Edelhaut - Biopilzzucht Neubach	Austernseitlinge, Kräuterseitlinge, Shiitake-Pilze, Pilzprodukte, Trockenpilze		Oberbachstraße 6	5522	St. Martin/Tgb.
Oberedt	Eier, Rindfleisch, Lammfleisch, Honig	✓	Edtstraße 27	5522	St. Martin/Tgb.
Spießhof	Roh-, Buttermilch, Topfen, Käse, Wurst u. a.	✓	Lammertalweg 41	5522	St. Martin/Tgb.
Waisengut	Hühnerfleisch, Putenfleisch	✓	Nasenweg 41/2	5522	St. Martin/Tgb.
Bauernhof Sonnenhuab	Brände, Honig, Rindfleisch		Niederuntersberg 10a	5621	St. Veit
Die Summerin	Blüten-, Wald-, Cremehonig		Pass Lueg Straße 3	5451	Tenneck
AlpakaAlm Wollmanufaktur	Pflanzsack, Business-Sohle		Zollweg 21	5602	Wagrain
Bäckerei Konditorei Steinbauer	Tauernroggenlaib, Weizenbrot aus Laufener Landweizen	✓	Markt 93	5602	Wagrain
Beermoos	Rindfleisch	✓	Öbristweg 65	5602	Wagrain
Großwidmoos	Huhn, Pute, Kräutersirup, Obstler, Tees u. a.	✓	Widmoosweg 12	5602	Wagrain
Wagrainer Hühnerdorf Steinbachhof	Lamm-, Hühnerfleisch, Suppenhühner, Eier	✓	Weberlandl 15	5602	Wagrain
Hinterdechantshof	div. Frischgemüse, Eier & Honig	✓	Reitsam 70	5450	Werfen
wengANGUSa	Rindfleisch	✓	Weng 247	5453	Werfenweng

LUNGAU (40)

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Bienenlehrpfad Göriach	Blüten-, Wald-, Creme-, Löwenzahnhonig	✓	Vordergöriach 116	5574	Göriach
Hiasnhof	Erdäpfel, Butter, Käse, Apfelsaft, Kräutertee, Kitzfleisch	✓	Fern 31	5574	Göriach
Familie Schiefer OG	Honig, Oxydel, Teigwaren, Vollkornmehl u. a.		Bruckdorf 608	5571	Mariapfarr
Kinderbauernhof Standlhof	Rohmilch, Rindfleisch, Eier, Erdäpfel	✓	Seitling 77	5571	Mariapfarr
Mühlhauser	Erdäpfel, Getreide		Althofen 43	5571	Mariapfarr
Poinsitgut	Hühnerfleisch	✓	Fern 36	5571	Mariapfarr
Prestlhof	Rind-, Schweinefleisch, div. Wurst, Speck, Eier		Fern 38	5571	Mariapfarr
Pürstl	Eier	✓	Pürstlmoos 24	5571	Mariapfarr
Sauschneider	Rind, Lamm, Hühner, Puten, Blütenhonig	✓	Fanning 106	5571	Mariapfarr
Ulhof	Erdäpfel, Rindfleisch, Tauernroggen		Althofen 46	5571	Mariapfarr
Weberhof	Lungauer Saubohne, Erdäpfel		Grabendorf 55	5571	Mariapfarr
Wielandhof	Frischkäse in Öl, Schnitt-, Bergkäse, Rindfleisch	✓	Lignitz 47	5571	Mariapfarr
Zehnerhof	Aronia, Getreide, Hanf, Buchweizen	✓	Zankwarn 4	5571	Mariapfarr

Betrieb	Produkte	Bio	Adresse	PLZ	Ort
Daslerhof	Kalbfleisch	✓	Markt 99	5570	Mauterndorf
Imkerei Kaiser	div. Honig, Honig mit Pollen, Bienenwachs		Markt 342	5570	Mauterndorf
Metzger	Kalbfleisch	✓	Markt 22	5570	Mauterndorf
Aignerhof	Rind-, Schweine-, Wildfleisch, Wurst, Speck	✓	Hemerach 15	5583	Muhr
Schoberhof	Rind, Roggen, Dinkel, Eachtling „Dita“	✓	Lintsching 93	5572	St. Andrä
Biohof Sauschneider	Schwein, Wurst, Tauernroggen, Nudeln u. a.	✓	Oberbayrdorf 21	5581	St. Margarethen
Sagmeister	Tauernroggen, Indigoweizen, Dinkel, Eachtling	✓	Staig 39	5581	St. Margarethen
Biohof Brugger	div. Honig, Bienenwachs, Oxymel, Weidegans	✓	Fell 52	5582	St. Michael
Örgenhias	Butter, Topfen, Frischkäse, Rindfleisch	✓	Dasl 15	5582	St. Michael
Burggerhof	Butter, Buttermilch, Topfen, Sauer- milchkäse	✓	Refling 27	5580	Tamsweg
Das Blumenhaus	Blumen- und Zierpflanzen, Jung- pflanzen		Kuenburgstraße 13	5580	Tamsweg
Genussregion Lungauer Eachtling	Husar, Anuschka, Ditta, Ostara, Evita u. a.		Amtsgasse 8	5580	Tamsweg
Greilhof	Jungrind, Schwein, Wild, Lamm, Wurst, Sulze	✓	Mörtelsdorf 39	5580	Tamsweg
Landwirtschaftsbetrieb Standlhof	div. Fleisch, Wurst, Erdäpfel, Milch, Käse	✓	Wölting 58	5580	Tamsweg
Lungauer Speis	Rind, Schwein, Lamm, Wurst, Burger-Patties		Preberstraße 7	5580	Tamsweg
Frois Pub	Lungauer Jerky - vom Beef und Wild		Sauerfeld 28	5580	Tamsweg
Ottinggut	Milch, Butter, Molke, Joghurt, Buttermilch	✓	Ottingweg 69	5580	Tamsweg
Tonibauer	Rind-, Lammfleisch, Wurst & Speck, Saibling	✓	Einöd 1	5580	Tamsweg
Trimminger	Joghurt, Käse, Produkte vom Schaf	✓	Sauerfeld 40	5580	Tamsweg
Twengeralm - Rigele	Rohmilch, Butter, Buttermilch, Topfen, Schnittkäse, Rind, Kitz, Wild	✓	Tauernstraße 5	5563	Tweng
Betriebsgemeinschaft Graggaber-Urban	Rohmilch, Rindfleisch, Erdäpfel	✓	Neggerndorf 55	5585	Unternberg
Davidhof	Jungrind, Ziegenkitzfleisch, Erdäpfel	✓	Dorfstraße 49	5585	Unternberg
Imkerei Aigner	Blüten- m. Waldhonig, Alm- rosen(creme)honig		Haltgasse 152	5585	Unternberg
Kräuthütte	Rohmilch, Butter, Milchkisch- getränke u. a.		Fanningberg 155	5572	Weißpriach
Moosalm	Rohmilch, Butter, Käse, Joghurt, Eier u. a.	✓	Lamm 39	5584	Zederhaus
Müllnerbauer - Edelbrände Moser	Woodka, Troad, Enzian	✓	Zederhaus 49	5584	Zederhaus
Waldhof Kösslergut	Freilandeier, Honig, Suppenhühner		Wald 15	5584	Zederhaus

GENUSS-KISTERL (23)

Betrieb	Adresse	PLZ	Ort	Website
Kastnerbauer - HofgreisslerEi	Römerstraße 8	5081	Anif	www.kastnersbioeier.at
Kernbauer & Kernei's Most- heuriger	Bahnhofstraße 11	5102	Anthering	www.kernei.at
Lisis Speis	Markt 52	5440	Golling	lisis-speis.at
Steinmannbauer	Hüttschlag 57	5612	Hüttschlag	www.steinmannbauer.at
Hotel Auhof	Augasse 4	5710	Kaprun	www.derauhof.at
Fleischhauerei Fuchs	Dorfstraße 3	5321	Koppl	
Imkerhof Salzburg	Wolfgangsee Straße 108	5321	Koppl	www.imkerhof-salzburg.at
Bio-Hofkäserei Fürstenhof	Kellau 15	5431	Kuchl	www.fuerstenhof.co.at
Familie Schiefer OG	Bruckdorf 608	5571	Mariapfarr	www.familie-schiefer.com
Tauern Genussladen	Alpenstraße 5	5562	Obertauern	www.tauerngenussladen.at
Joglbauer	Hohengarten 3	5162	Obertrum	www.hofladen-joglbauer.at
Unterfarnwang	Farnwangweg 5	5550	Radstadt	www.zum-kaswurm.at
Bachrain	Moosegg 19	5440	Scheffau	www.bachrain.at
Pongauer Bio-Bauernladen Schwarzach	Salzburgerstraße 26	5620	Schwarzach	pongauer-bauernladen.at
Kramerei Seeham	Hauptstraße 64	5164	Seeham	kramerei.co.at
Mattigtaler Käse	Kraiham 9	5201	Seekirchen	www.mattigtaler.at
Metzgerei Rettensteiner- Scharfetter	Hans-Kappacherstraße 9	5600	St. Johann	www.metzgerei-rekkensteiner-scharfetter.at
Pongauer Bio-Bauernladen St. Johann	Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1	5600	St. Johann	pongauer-bauernladen.at
Echt Guat Bauernladen	Dorfstraße 15	5522	St. Martin/Tgb.	
Burggerhof	Refling 27	5580	Tamsweg	www.burggerhof.at
d'Krämerin		5303	Thalgau	www.kramerin.at
Genussladen Lehengut – Birgit Laner	Markt 22a	5450	Werfen	www.genussladen-lehengut.at
Augut	Sonnbergweg 4	5700	Zell am See	www.augut.at



Salzburg  schmeckt