

Genießen mit Geschichte

Die ältesten Genusssorte im SalzburgerLand

Hobby-Historiker und Gourmets aufgepasst: Mit dem Stiftskulinarium St. Peter in der Mozartstadt Salzburg liegt nicht nur Europas älteste Gaststätte im SalzburgerLand. In weiteren zahlreichen Gaststätten steckt jede Menge Historie in der Gastronomie. In den ältesten Restaurants und Wirtshäusern im SalzburgerLand genießt man in beeindruckenden altherwürdigen Gemäuern klassische Gerichte. Die kredenzten Speisen sind aber alles andere als „oldschool“ – dafür sind Hochgenüsse der Alpinen Küche mit Geschichte garantiert!

St. Peter Stiftskulinarium | Stadt Salzburg

Dieses Restaurant ist eine wahre Legende – und das seit über 1200 Jahren! Da wundert es nicht, dass es nicht nur das älteste Restaurant Salzburgs, sondern sogar Europas ist und zu den ältesten noch existierenden Restaurantbetrieben der Welt zählt. Mitten in der Salzburger Altstadt gelegen, begeistert das erstmals 803 nach Christus erwähnte Restaurant mit einer exzellenten Haubenküche, die sowohl Küchenklassiker als auch Neuinterpretiertes und -entdecktes auf höchstem Niveau kredenzt. Tipp: Die Outdoor-Lounge des Stiftskulinarium St. Peter, die sich in den historischen Willibald-Arkaden befindet, ist sowohl im Sommer als auch im Winter ein Highlight und lädt zum Genießen und Verweilen ein. Im historischen Barocksaal werden Gäste bei den Mozart Dinner Concerten in die Zeit von Wolfgang Amadeus Mozart entführt und mit einem historischen Menü verwöhnt. www.stpeter.at

Blaue Gans | Stadt Salzburg

Wer schon einmal einen Schaufensterbummel durch die berühmte Salzburger Getreidegasse gemacht hat, dem ist sicher auch das Salzburger Traditionsrestaurant und Arthotel Blaue Gans nicht entgangen. Bereits seit 1350 trifft man sich in den altherwürdigen historischen Gemäuern zum gemeinsamen Genießen. Hier wird die Alpine Küche auf einem hervorragenden Level zelebriert. Das A und O liegt für den Küchenchef auf typisch österreichischer Küche mit innovativem südlichem Einschlag, ohne dabei Kompromisse bei der Erstklassigkeit der veredelten Produkte zu machen: Die handverlesenen Lebensmittel stammen nämlich allesamt aus dem Alpenraum und der näheren Umgebung. Vom Zander und Saibling über Rind, Kalb und Wild bis hin zum Hendl. www.blauegans.at

Hauswirt | Golling, Tennengau

Wer durch die Straßen von Golling flaniert, fühlt sich nicht zuletzt wegen der Burg Golling ins Mittelalter zurückversetzt. Und auch der Hauswirt mitten im Ort lässt sich auf mittelalterliche Zeiten zurückführen, genau genommen beginnt die Genussgeschichte im Jahre 1350. Das älteste Wirtshaus Gollings verwöhnt seine Gäste heute mit Salzburger Schmankerl samt historischem Flair und kredenzt Klassiker wie Kasnocken ebenso wie gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat oder traditionelles Rindersaftgulasch. Wer nur eine Brotzeit einlegen möchte, dem sei die Speck- und Käseplatte mit Spezialitäten von Salzburger Produzenten nahegelegt. Ein süßes Highlight ist der Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster, der das Herz von Dessert-Liebhabern höherschlagen lässt. www.hauswirt.at

**SalzburgerLand
Tourismus GmbH**
Wiener Bundesstraße 23
Postfach 1
5300 Hallwang | Salzburg
AUSTRIA

T +43 662 6688 0
F +43 662 6688 66

info@salzburgerland.com
www.salzburgerland.com

PRESSEKONTAKT

Gernot Hörwertner
Unternehmenssprecher
Leitung Unternehmens-
kommunikation, PR &
Medienmanagement
DACH

g.hoerwertner@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 75
M +43 664 8066 8875

Michaela Obernosterer
Chefredaktion PR und
Medienmanagement
DACH

m.obernosterer@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 77
M +43 664 8066 8877

Andrea Bodner, BA
PR und Medien-
management DACH

a.bodner@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 35
M +43 664 8066 8835

Markterwirt | Altenmarkt, Pongau

Wer einmal hier gegessen und die Spezialitäten des Hauses verkostet hat, der weiß, wieso die Gaststube des Markterwirts im Pongauer Altenmarkt das Schmuckstück und der zentrale Ort des Gasthofes ist. Holzvertäfelte Wände, eine traditionelle Einrichtung und nicht zuletzt ein großer offener Kamin sorgen für eine ganz besondere Atmosphäre. Es ist die älteste Stube der Region – und die wiederum befindet sich im ältesten Gasthaus von Altenmarkt: Bereits seit 1528 kann man im Markterwirt fein speisen. Heute hat man dort die Wahl zwischen einem Besuch im À la Carte Restaurant, im Alpenbierwirt oder im historischen Weinkeller – oder man kombiniert sie je nach Gusto. www.markterwirt.at

Gasthof Mitteregger | Kaprun, Pinzgau

Im Salzburger Pinzgau befindet sich der gemütliche Gasthof Mitteregger, der sich als das älteste Wirtshaus in Kaprun bezeichnen darf – schließlich stehen die Grundmauern des Gebäudes bereits seit dem Jahr 1411, in dem die Örtlichkeit noch „Taferne zu Kaprun“ genannt wurde. Heute überzeugt der Gasthof Mitteregger mit seiner köstlichen Speisekarte voll österreichischer Traditionsgerichte, deren Schwerpunkt stets auf Saisonalität und Regionalität liegt. So ist es selbstverständlich, dass die verwendeten Lebensmittel aus dem Pinzgau kommen, wie etwa das Kapruner Milchkalb oder das Rindfleisch aus der Region Nationalpark Hohe Tauern. Und in den Genuss der vielen Köstlichkeiten aus dem Gasthof kommen neben den Freunden des Hauses auch die Gäste des Hotels Mitteregger. www.mitteregger.at

Weyerhof | Bramberg, Pinzgau

Der Weyerhof zählt zu den kulinarischen Traditions-Orten im SalzburgerLand. Urkundlich zum ersten Mal im Jahr 1130 erwähnt, ist das Restaurant und Boutiquehotel auch heute noch ein überaus beliebter Treffpunkt in der Region. Früher übernachteten die Bischöfe von Chiemsee in den altherwürdigen Gemächern, heute sind es Genussliebhaber, die hier Station machen und die Zeit in der herrlichen Umgebung genießen. Familie Meilinger ist mit ihrem Gasthof Teil der Via Culinaria und lebt die Regionalität. Durch enge Zusammenarbeit mit den regionalen Genuss-Handwerkern entstehen im Weyerhof – mit drei Gault&Millau-Hauben ausgezeichnet – traditionelle Pinzgauer Gerichte mit dem gewissen Etwas. Egal ob Hirschragout, hausgemachte Rindersulze oder das Bauernschöpserne mit Kümmelkartoffeln: Es schmeckt nach Heimat – heute wie damals. www.weyerhof.at

Kirchenwirt | Leogang, Pinzgau

K1326 – das „K“ steht für „Kirchenwirt“, 1326 für die erste urkundliche Erwähnung von Salzburgs ältestem Dorfwirtshaus, das sich, wie der Name schon sagt, in Leogang direkt neben der Kirche befindet. Und selbstverständlich steht K1326 heute für das Vier-Hauben-Restaurant, das mit seiner herausragenden Küche in atemberaubend historischem Ambiente überzeugt. Kostproben gefällig? Nun, man könnte in den 700 Jahren alten Gemäuern mit Marmorboden und uriger Holzdecke und -vertäfelung zum Beispiel das „Alpen gestalten“-Menü mit Ente und Goldhirse, Bergseeforelle, Wildkräutern und Pinzgauer Schottkas-Schaum genießen. Oder das „back to the roots“-Menü, das – komplett vegetarisch – mit regionalen Schmankerln lockt. Und nicht zu vergessen die individuell gestalteten Hotelzimmer, der denkmalgeschützte, gotische Samerstall sowie ein Jahrhunderte alter Weinkeller, dessen Schätze im Restaurant fast täglich wachgeküsst werden. Mit viel Gefühl und einem bemerkenswerten Gespür wurde dieser über die Jahre von Hausherr Hans-Jörg Unterrainer aufgebaut und nun vom „The Wine Spectator“ mit zwei Gläsern bedacht. Die Passion, mit der Hans-Jörg Unterrainer seinem Sommelier-Beruf nachgeht, wurde zudem im September 2022 mit dem begehrten JRE Sommelier Award gewürdigt – einem der gefragtesten Awards der internationalen Sommeliers-Szene. Und 2024 zeichnete Gault&Millau den Kirchenwirt mit der „Österr. Weinkarte des Jahres 2024“ aus. www.hotelkirchenwirt.at

Mesnerhaus | Mauterndorf, Lungau

Vier Gault&Millau-Hauben, ein historisches Gebäude unter Denkmalschutz, eine herausragende Küche – und das alles mitten in Mauterndorf im Salzburger Lungau. Da kommt einem etwas bekannt vor? Kein Wunder, schließlich ist die Rede vom Mesnerhaus, das sich mit seiner außergewöhnlichen Haubenküche einen ausgezeichneten Ruf erarbeitet hat – weit über die Grenzen des SalzburgerLandes hinaus. Die Geschichte des Hauses reicht zurück bis ins Jahr 1420, und sogar Paracelsus höchstselbst residierte für einige Wochen in den geschichtsträchtigen Gemäuern. Die tiefe Verbundenheit mit der Region ist auch ausschlaggebend für die Verwendung regionaler Zutaten, die vom Küchenchef Josef Steffner kreativ in Szene gesetzt werden – von Kräutern, Beeren und Käse übers Hendl und Wild bis hin zum Rind und zur Lachsforelle. In wenigen Schritten geht es vom Tisch im Restaurant in die neuen sechs Genießer-Zimmer zum Schlafen. www.mesnerhaus.at

Weitere Informationen: www.salzburgerland.com