

Kulinarik-Guide

DACHSTEIN



www.dachstein-salzkammergut.at



Bad Goisern - Gosau - Hallstatt - Obertraun

INHALT



<i>Geschichten zu Gerichten.....</i>	<i>04</i>
<i>Wochenmärkte.....</i>	<i>10</i>
<i>Kulinarik Betriebe & Produkte.....</i>	<i>12</i>
<i>Rezepte zum Nachkochen.....</i>	<i>24</i>
<i>Gastronomie Betriebe.....</i>	<i>34</i>
<i>VON HERZEN handgemacht.....</i>	<i>54</i>
<i>Anreise in die Ferienregion.....</i>	<i>55</i>

Herausgeber: Tourismusverband Inneres Salzkammergut, Kirchengasse 4, 4822 Bad Goisern am Hallstättersee, Tel.: +43 5 95095, info@dachstein-salzkammergut.at, www.dachstein-salzkammergut.at
Grafik: Ferienregion Dachstein Salzkammergut - Stefanie Wallner

Fotos: ORF, RudiKainPhotografie, Hotel Goiserermühle, Hotel Sommerhof, Konditorei und Bäckerei Maislinger, Hrovat's röstet, Cook and Grill, Ze-Café, Hotel-Restaurant Gosauerhof, Oberösterreich Tourismus GmbH / David Lugmayr, Oberösterreich Tourismus / Erber, Oberösterreich Tourismus GmbH / Andreas Roehl, Oberösterreich Tourismus GmbH / Paul Scheutz, Viorel Munteanu, Edwin Husic, sky-blue Salzburg, Fleischerei Zauner, Salzkontor, Genusswerk Schrempf, Welterbetaler - Wirtschaftsverein Inneres Salzkammergut, Landhotel Agathawirt, Sven Posch - www.viewnect.com, Mario Kain, Nikki Nehls, Dachsteinsport Janu GmbH

Alle Informationen in dieser Broschüre wurden mit größter Sorgfalt gesammelt und überprüft. Dennoch sind inhaltliche und sachliche Fehler nicht ausgeschlossen. Alle Angaben ohne Gewähr, für eventuelle Fehler übernimmt der Herausgeber keine Haftung. Satz- und Druckfehler sowie Irrtümer vorbehalten. Die Informationen der Gastronomie- und Kulinarikbetriebe stammen aus TOURDATA.

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Im Naturraum der Ferienregion Dachstein Salzkammergut herrscht der Dachsteingletscher über ein Schmankerl-Paradies, das bei näherer Betrachtung einen ungeahnten Reichtum entfaltet. Exquisit, individuell und verführerisch sind die Delikatessen, die das Dachstein Salzkammergut für jeden Gusto zu bieten hat.

Blättern Sie durch unsere Broschüre und tauchen Sie in die kulinarische Welt des Inneren Salzkammergutes ein! Erfahren Sie mehr über Traditionen und Geschichten zu Gerichten und holen Sie sich Rezepttipps von Einheimischen aus den vier Orten.

Schauen Sie auch auf unserer Website vorbei! Neben unseren kulinarischen Highlights finden Sie hier weitere Informationen zu Aktivitäten und Ausflugszielen der Region!



WWW.DACHSTEIN-SALZKAMMERGUT.AT

GESCHICHTEN ZU GERICHTEN

Traditionen, die unsere Region prägen
Generationen über Generationen



POFESEN

Traditionell werden die Pofesen im Salzkammergut am Karfreitag gegessen. Die einen meinten, der Karfreitag sei der höchste Feiertag und all jene, die brav zur Beichte gehen, dürfen sich Mittags bei einem Schnitzel laben, alle anderen nur bei der „Armenspeise“ - den Pofesen. Andererseits geht das Gerücht um, dass die Pofese aufgrund des weißen Weckens eher eine Festtagsspeise war.

Um originale Pofesen zu genießen, empfehlen wir eine Wanderung zu den Schleifsteinbrüchen in Gosau und eine Einkehr bei der Badstumhütte. Hüttenwirtin Linde bereitet die Pofesen nach altem Familienrezept zu!

KAISERSCHMARRN

Der Kaiser begab sich im Dachstein Salzkammergut auf die Jagd. Dabei wurde er vom Schlechtwetter überrascht und er suchte bei einer Bauernfamilie Schutz. Der Kaiser hatte Hunger und fragte die Bäuerin, ob sie nicht etwas für ihn zaubern könnte. Sie hatte nur Eier, Milch, Mehl und Früchte und machte daraus einen Schmarrn. Der Kaiser lobte das Gericht in den höchsten Tönen. Die Bäuerin erwiderte darauf, dass dies doch nur ein Schmarrn sei. Darauf meinte der Kaiser: „Ja! Aber ein Kaiserschmarrn!“ ...und so entstand die Süßspeise aus Österreich.



SCHNEEBALLEN

Die Sennerinnen haben im Herbst alles verwertet was auf den Almen noch übrig geblieben ist wie zum Beispiel Rahm und Mehl. Daraus haben sie unter anderem Schneeballen gebacken. Diese wurden dann beim Almabtrieb an die Zuschauer verteilt. Heute werden Sie noch traditionell zum Beispiel auf der Raschberghütte zubereitet.

BEUGERL

Das Beugerl oder auch Beigerl ist das Sinnbild der Fastenzeit. Die runde Form der Backware soll die Sonne und somit das Licht der Welt symbolisieren. Aber ein Beugerl isst man nicht einfach nur so.. Vorher wird noch das beliebte „Beugerl reissen“ vollzogen! Zwei Personen nehmen jeweils ein Beugerl und reissen es durch ziehen auseinander. Derjenige dem die größere Hälfte bleibt, hat gewonnen.





HOLZKNECHTNOCKEN

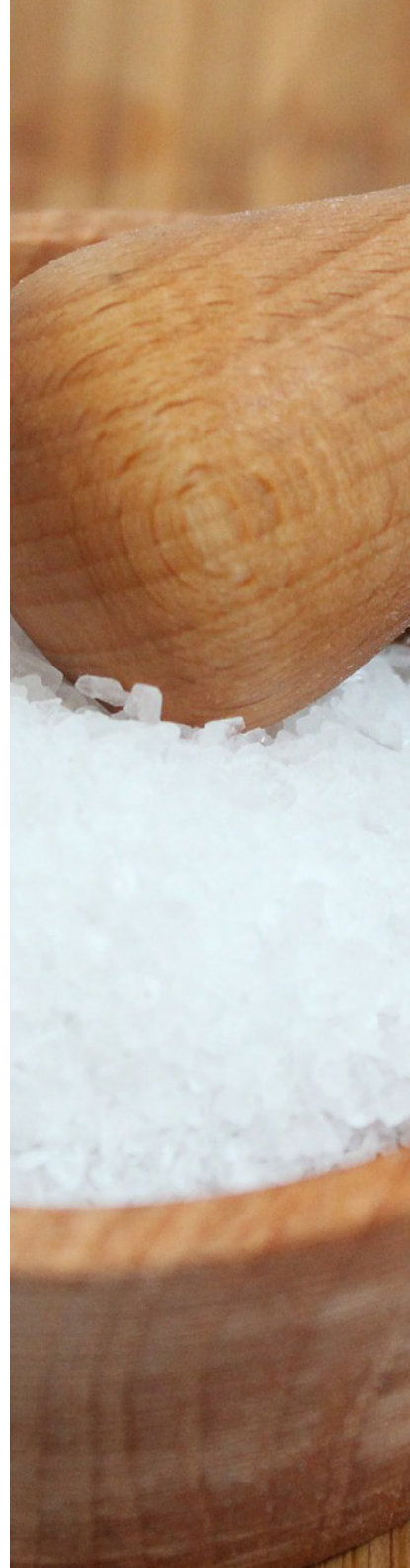
Zubereitet wurden damals die Holzknechtnocken von den Holzknechten, Arbeitern und Bergleuten sowie Sennerinnen auf der Alm. Nach getaner Arbeit wurden die Nocken aufgetischt. Auch heute noch wird das Gericht zu besonderen Anlässen gerne gekocht und serviert. Ob mit Sauerkraut oder Apfelmus...

Zu den Goiserer Gamsjagatagen, welche im August in Bad Goisern stattfinden, werden die beliebten Nocken von den Damen der Goldhauben im Holzknechtmuseum zubereitet. Auch bei Adventmärkten und Krampusläufen wird die Speise angeboten.

TRINK MA A STAMPERL?

Die Hohe Kunst des Schnapsbrennens ist im Dachstein Salzkammergut noch weit verbreitet. Den besten Tropfen zu produzieren ist allerdings nicht einfach, sondern erfordert Erfahrung und Geschick und vorallem eine feine Nase! Das Schnapsbrennen ist staatlicher Weise streng reglementiert und genauso streng nehmen die heimischen Bauern das Schnapsbrennen auch. Schließlich hat jeder das beste Obst und muss dem Jahr für Jahr gerecht werden.

Jeder hat in seinem Brennstüberl seine eigene fast geheimnisvolle Prozedur und sein eigenes Rezept für seinen eigenen einzigartigen Tropfen Schnaps. So ist von den vielfachen Winterbeschäftigungen des Bauern die „edelste“ erhalten geblieben!



DAS WEISSE GOLD

Das Salzkammergut ist mit seiner 7.000-jährigen Geschichte des Salzabbaus die älteste Kulturregion der Welt. Um das Salz von Hallstatt nach Ebensee transportieren zu können, wurde vor über 400 Jahren die 40 Kilometer lange Soleleitung errichtet, die heute die älteste Pipeline der Welt ist.

Noch heute hat das Salz einen großen Stellenwert in der Region, so kann in den Salzwelten in Hallstatt, dem ältesten Schaubergwerk der Welt, die Geschichte des Salzabbaus hautnah erlebt werden. Das Speisesalz hat sich in den letzten Jahren von einer reinen Kochzutat zu einem Lifestyle-Produkt entwickelt und auch Salz-Gewürzmischungen mit Kräutern sind heutzutage sehr gefragt. Das Natursalz wird traditionell bergmännisch gewonnen und erfüllt so das Bedürfnis nach einem regionalen Produkt. Sowohl beim Salzkontor in Hallstatt, als auch im Salzwelten-Shop an der Talstation erhält man hochwertige Produkte für Körper und Seele. Ob ein schönes Souvenir als Andenken, Salz-Zusätze für ein gesundes Vollbad oder Produkte aus der hochwertigen Natursalzweltlinie der Salinen Austria AG zum Kochen, hier ist gewiss für Jede und Jeden etwas Passendes dabei!

SALZWELTEN HALLSTATT & SALZWELTEN SHOP

Die Salzwelten Hallstatt sind ein Bergwerk der Superlative.

Reisen Sie 7000 Jahre durch die Zeit und erfahren Sie alles über die Geschichte des Salzabbaus im Salzkammergut.

Das hochwertige Salz können Sie zum Beispiel im Besucherzentrum Hallstatt im beliebten Salzwelten-Shop erwerben!

**Salzwelten GmbH
Salzbergstraße 21
4830 Hallstatt**

+43 6132 200 24 96 oder +43 6132 200 24 00

**shop@salzwelten.at
www.salzwelten.at**

WÖCHENTLICHE MÄRKTE

Treffpunkt für Jung und Alt
Frische, regionale Produkte





HALLSTÄTTER WOCHENMARKT

Wann: jeden Dienstag von 08:00 bis 11:00 Uhr

Wo: Badeinsel Hallstatt

Beim Hallstätter Wochenmarkt erhalten Sie frische Produkte wie Brot, Fisch, Gemüse, Honig und vieles mehr.

GEMÜSEMARKT

Wann: jeden Dienstag von 07:00 bis 12:00 Uhr

Wo: Baumhaus Bad Goisern am Hallstättersee

Ein kleiner, feiner Gemüse- und Obststand versorgt Sie mit frischen Gemüse- und Obstsorten sowie Goiserer Schafmilchprodukten.

GOISERER WOCHENMARKT

Wann: Donnerstags von 07:00 bis 12:00 Uhr

Wo: Marktplatz Bad Goisern am Hallstättersee

Der Goiserer Wochenmarkt ist ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt und bietet frische Produkte wie Fisch, Brot, Gemüse, Honig, Eier und vieles mehr.

UNSERE KULINARIK BETRIEBE UND PRODUKTE

Von Herzen handgemacht
Regionale Produkte von unseren Einheimischen für Sie



DIE SPEISEKAMMER

Wohlfühlhotel Goiserer Mühle
Kurparkstraße 9
4822 Bad Goisern
+43 6135 8206
office@hotel-goiserermuehle.at
www.hotel-goiserermuehle.at



Viele Köstlichkeiten, Natürlichkeiten und Außergewöhnlichkeiten gibt es für Sie im Eingangsbereich des Wohlfühlhotels Goiserer Mühle!
Alles natürlich, regional, oft sogar lokal und unaufgeregt ehrlich.

Auch kleine Souvenirs und Besonderheiten aus der Gegend, die als perfektes Mitbringsel und Urlaubserinnerungen die Augen zum Strahlen bringen, finden Sie in der Goiserer Mühle.

GOSAUER SPEISEREI

Gosauer Speiserei
Gosauseestraße 2
4824 Gosau am Dachstein
+43 6136 2009911
office@gosauer-speiserei.at
www.gosauer-speiserei.at



Wir produzieren als eine der letzten kleinen regionalen Fleischhauereien und Feinkostmanufakturen in Gosau am Dachstein ausschließlich mit Rind aus der Umgebung und Strohschwein aus dem Voralpenland. Wertschätzung von Mensch und Tier bestimmt unsere Arbeit, mit der wir qualitativ hochwertige und vertrauenswürdige Produkte kreieren. Freuen Sie sich in unserem Laden auf feine Fleisch- und Wurstprodukte aus hauseigener Meister-Manufaktur, tägliches Mittagessen, frisch gekocht mit regionalen Zutaten und immer mit einer Prise Liebe zum Leben und Freude am Genuss, heimische Käse-, Milch-, Bäckerei- und Gemüsewaren, allerlei Gutes für die Speis ´ und liebevolles für Gastfreundschaft und Tischkultur.



SENFEREI ANNAMAX

Senferei AnnaMax
St. Agatha 38
4822 Bad Goisern
+43 6135 50723
info@senferei.at



Ob Senf Handwerk ist? Allerdings! Rainer H. Baumgartner ist ein Handwerker wie aus dem Bilderbuch! In der Senferei ANNAMAX kredenzt er Senf in mehr als 20 verschiedenen Geschmackssorten! Hier steckt Handarbeit in jedem einzelnen Glas!

Dass sein Senf so aromatisch schmeckt, liegt definitiv an der Verarbeitung, denn der Senf wird nicht über 30 Grad erhitzt so wie es die meisten Hersteller machen.

BÄCKEREI & KONDITOREI MAISLINGER

Bäckerei & Konditorei Maislinger
Bad Goisern, Steeg,
Hallstatt und Obertraun
+43 6135 8216
maislinger@keltenbrot.at
www.maislinger-baecker.at



Liebe zum Handwerk ist die Voraussetzung für die hervorragende Qualität unseres Back- und Guazalwerks. Da wir unserem Teig die nötige Zeit zum Reifen geben ist der Begriff Brotzeit in unserem Tun stark verwurzelt und garantiert einen unverwechselbaren Brotgenuss!

Guazal ist der heimische Überbegriff für alles Süße, und GUAZALWERK, das ist die Bäckerei Maislinger mit all Ihren süßen Geheimnissen.



JANU SCHNAPS & HOLZ

Janu Schnaps & Holz
Badergraben
4830 Hallstatt
+43 6134 8298
dachsteinsport.janu@sport2000.at
www.dachsteinsport.at



Im Badergraben in Hallstatt befindet sich die Drechslerei von Drechslmeister Johannes Janu!

Hier werden neben dem Verkauf von Handelswaren aus Holz auch hochwertige Kunstartikel gefertigt.

Schnäpse von den Obstbauern stehen ebenfalls zum Verkauf.

HROVAT'S RÖSTET

Hrovat's - Mag. Barbara Hrovat-Forstinger
Kreuzplatz 19
4820 Bad Ischl
+43 6132 27120
kaffee@hrovatsroestet.at
www.hrovatsroestet.at



Bohnen von den besten Kaffeebauern der Welt, fair gehandelt, von Hrovat's auf dem Holzfeuer geröstet: In einem alten Renaissancegewölbe am Fuße des Pötschenpasses in Bad Goisern entstehen die Aromen der verschiedensten Kaffeesorten die die Rösterei anbietet.

Kaufen können Sie den Kaffee in der Ferienregion in der Apotheke im Baumhaus oder im Geschäft im Hand.Werk.Haus Bad Goisern!



DORFLADEN

Dorfladen
Vordertalstraße 1
4824 Gosau
+43 6136 8240
info@dachstein-salzkammergut.at
www.dachstein-salzkammergut.at



Jeden Freitag ist Markttag mit der Fleischhauerei Zauner im Gosauer Dorfladen, wo Sie immer in familiärer Umgebung Ihre Einkäufe tätigen können. Außerdem gibt es hier den Postpartner, eine Lotto-Annahmestelle und eine Trafik.

Als erweitertes Angebot werden Blumen in allen Variationen und auch kleine Erinnerungsstücke angeboten.

HALLSTATT SHOP

Hallstatt Shop
Badergraben 188
4830 Hallstatt
+43 6134 20031
hallstatt@cp.zebau.at
www.hallstattshop.at



Nehmen auch Sie ein Stück Salzkammergut mit nach Hause!

Neben Gin vom Wolfgangsee gibt es bei uns viele Souvenirs. Stöbern Sie einfach in unserem Geschäft, es ist auch für Sie das richtige Mitbringsel dabei.

Hier gibt's: Keramikwaren, Schnäpse und Liköre, kühle Softdrinks, Kosmetikartikel (Seifen, Badekugeln, Badesalz, Duschgeld, Cremes, ...), Duftwachs, Ischler Salzspezialitäten und vieles mehr.



FLEISCHEREI ZAUNER

Fleischhauerei Zauner
Untere Marktstraße 24
4822 Bad Goisern
+43 6135 8215
office@fleischhauereizauner.at
www.fleischhauereizauner.at



Unsere Welterberegion hat nicht nur für den Mensch optimale Landschaftsbedingungen, sondern durch die zahlreichen Almen und Bergbauern fühlt sich auch unser Almvieh sichtlich wohl.

Diese Weidetiere werden von einer der letzten Metzgereien im Inneren Salzkammergut mit eigener Schlachtung, persönlich und mit eigenem Lebetiertransporter vom Bauern abgeholt, um für einen schonenden und strapazenfreien Transport für das Tier zu sorgen.

DAS GESCHÄFT IM HAND.WERK.HAUS

Schloss Neuwildenstein
Rudolf-von-Alt Weg 6
4822 Bad Goisern
+43 6135 50815
office@handwerkhaus.at
www.handwerkhaus.at



Im Geschäft im Hand.Werk.Haus Salzkammergut findet echte Qualität ihren Platz. Von Kopf bis Fuß, für (fast) alle Lebenslagen findet man hier Angebote aus handwerklicher Produktion. Geschenke für sich selbst und für andere.

Das Geschäft ist aber auch Anlaufstelle für alle, die Informationen rund um das regionale Handwerk brauchen.



METZGERWIRT VIEH HELI

Metzgerwirt Vieh Heli
Au 17
4822 Bad Goisern
+43 664 1129718
office@viehheli.at
www.viehheli.com



Restaurant - Imbiss - Catering - Metzgerei

Unsere Wurst- und Fleischspezialitäten erhalten Sie nicht nur in unserer Metzgerei vor Ort sondern auch über unseren Online-Shop! Bestellen Sie bequem von zu Hause aus unsere Produkte wie: Hamburger Speck, Bauernspeck, Schinkenspeck auch verschiedenste Würste wie Kaminwürsten, Wiener Wurst oder unsere feurig scharfe Jalapena Wurst - alles made in Austria.

SALZKONTOR

Salzkontor und Benediktiner Seifenmanufaktur
Seestraße 116
4830 Hallstatt
+43 6138 3027
office@salzkontor.at
www.salzkontor.at



„Würze des Lebens“

Natursalz aus dem Salzkammergut aus dem Hause SALZKONTOR

Die Familie Tucek hat sich vor über 20 Jahren diesem edlen Produkt gewidmet. Aus der anfänglichen Idee, ein authentisches und regionales Produkt aus dem Salzkammergut anzubieten, wurde eine Passion, die bis heute mit viel Liebe und Herzblut ausgelebt wird. Viel Handarbeit, Sorgfalt und eine ausgewogene Portion an Kreativität machen das Sortiment an Bio-Kräuter- und Gewürzsalzen einzigartig und interessant.



SALZHAUS HALLSTATT

Salzhaus Hallstatt
Oberer Marktplatz 54
4830 Hallstatt
+43 6138 3027
office@salzkontor.at
www.salzkontor.at



„Würze des Lebens“

Natursalz aus dem Salzkammergut aus dem Hause SALZKONTOR

Die Familie Tucek hat sich vor über 20 Jahren diesem edlen Produkt gewidmet. Aus der anfänglichen Idee, ein authentisches und regionales Produkt aus dem Salzkammergut anzubieten, wurde eine Passion, die bis heute mit viel Liebe und Herzblut ausgelebt wird. Viel Handarbeit, Sorgfalt und eine ausgewogene Portion an Kreativität machen das Sortiment an Bio-Kräuter- und Gewürzsalzen einzigartig und interessant.

GENUSSWERK SCHREMPF

Genusswerk Schrempf
Bahnhofstraße 14
4822 Bad Goisern
+43 664 3643479
office@genusswerk-schrempf.at
www.genusswerk-schrempf.at



Die Firma Schrempf- GeNUSSwerk befindet sich in Bad Goisern am Hallstättersee, im Herzen des Salzkammergutes und bietet ein reichhaltiges Angebot an Müsli's, Nüssen und getrockneten Früchten. Das Sortiment ist für Sportler gleichermaßen geeignet, wie auch für Schokolieliebhaber und den Gastronomiebereich. Der Firmenzusatz „GeNUSSwerk“ ist unser Credo, wonach wir das Sortiment für unsere Kunden auswählen! Unser Shop hat von Montag bis Freitag von 08:00 bis 12:00 Uhr geöffnet. Hier finden Sie auch Geschenkartikel die mit Liebe hergestellt wurden.



COOK AND GRILL

Cook and Grill - Gewürzmanufaktur
Bundesstraße 74b
4822 Bad Goisern
office@cookandgrill.at
www.cookandgrill.at



Regionalität ist unser großes Anliegen, daher sind die Rohstoffe unserer Gewürze größtenteils regional, die handverlesenen Kräuter zu 100% von unserer Plantage geerntet. Unsere Produkte sind 100 % aus der Natur - keine Konservierungsstoffe, keine Trennmittel, keine Aromen, keine Mikroplastiken - von Hand produziert und abgefüllt in wiederverwendbare Aroma-Gläser. Wir machen keine Kompromisse bei der Qualität und das macht uns so einzigartig. Jahrzehntelange Erfahrung sind in unsere Gewürzmischung eingeflossen - und das schmeckt man. Kaufen können Sie unsere Produkte in unserem Online Shop!

BÄCKEREI LEITNER

Bäckerei Leitner
Untere Marktstraße 34
4830 Hallstatt
+43 6135 8332
office@kurtiscafe.at
www.kurtiscafe.at



Die kleine, feine Bäckerei von Kurt Leitner jun. im Zentrum von Bad Goisern bietet Ihnen täglich frisches Brot und Gebäck sowie hausgemachte Mehlspeisen.

Sehr beliebt sind unter anderem Kurti's Piroshka (gefüllte Wurstweckerl) und nur in der Fastenzeit die traditionellen Beigerl.



KURTI'S CAFE IM BAUMHAUS

Kurti's Cafe im Baumhaus
Bundesstraße 112
4822 Bad Goisern
+43 6135 20038
office@kurtiscafe.at
www.kurtiscafe.at



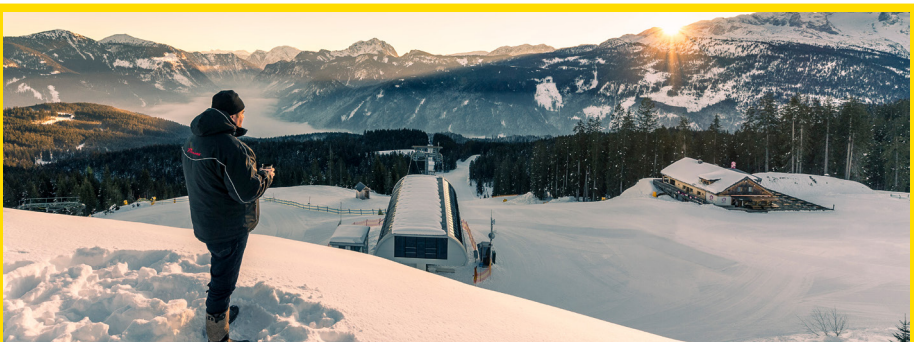
Das gemütliche Café mit herrlichem Brot und wunderbaren Mehlspeisen aus der eigenen Backstube! In Kurti's Café können Sie ein herrliches Frühstück in verschiedenen Variationen mit hausgemachten Gebäck, Schinken-Käse-Platten und sonstigen Leckereien genießen. Zu Mittag erwarten Sie frisch zubereitete Snacks. Die mit Liebe zubereiteten Mehlspeisen, Kuchen und Torten laden zum gemütlichen Kaffeekränzchen ein.

ZE-CAFÉ

Ze-Café
Gosauseestraße 57
4824 Gosau
+43 6136 20610
office@zekaffee.at
www.zekaffee.at



Wir verwöhnen Sie gerne mit Frühstücksvariationen, kleinen Imbissen und Suppen sowie Kaffee- und Teespezialitäten mit köstlichen Torten und Mehlspeisen aus der Goiserer Backstube!



Weitere Informationen zu unseren Kulinarik-Betrieben
finden Sie auf unserer Website: www.dachstein-salzkammergut.at

WELTERBETALER 2.0

Der Welterbetaler ist ein beliebtes regionales Zahlungsmittel, das in den Welterbegemeinden **Bad Goisern am Hallstättersee, Gosau am Dachstein, Hallstatt und Obertraun** gültig ist.

Um aktuellen Entwicklungen Rechnung zu tragen, wird unser Welterbetaler unter dem Titel Welterbetaler 2.0 gerade auf digitale Beine gestellt. Die bisher genutzten Taler sind natürlich nach wie vor gültig.



Der neue, quadratische Welterbetaler ist natürlich wieder aus Holz und wird direkt in Bad Goisern produziert.

Die neuen Taler werden ab Mitte Dezember 2020 in den Büros des Tourismusverbandes Inneres Salzkammergut und im Fall größerer Mengen direkt beim Wirtschaftsverein erhältlich sein.

www.welterbetaler.at

REGIONAL EINKAUFEN

und damit heimische Betriebe unterstützen!



5 Gerichte die Sie im Dachstein Salzkammergut unbedingt probieren sollten:



TRADITIONELLE
HOLZKNECHTNOCKEN



FRISCHER FISCH
AUS HEIMISCHEN
GEWÄSSERN



TRADITIONELLE
POFESEN



BRATL
IN DER REIN



TRADITIONELLE
SCHNEEBALLEN

ZUM NACHKOCHEN

Unsere Lieblingsrezepte!
Für Sie gesammelt und niedergeschrieben



HOLZKNECHTNOCKEN

Ein Rezept aus dem Kochbuch: *Goiserer Bauernkochbuch*

Zutaten:

Mehl glatt
Salz
Wasser
Butterschmalz

TRADITIONSREZEPT

Zubereitung:

8 Schöpfer glattes Mehl salzen und mit 7 bis 8 Schöpfern kochendem Wasser abbrühen. Sofort zu einem Teig verarbeiten. Nocka formen und in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben. Solange kochen bis die Nocka an die Oberfläche aufsteigen. Abseihen und nebeneinander in heißes Butterschmalz legen, sodass sich ein Kranz bildet. Wenn die Nocka auf einer Seite schön braun sind, den ganzen Kranz wenden und die zweite Seite ebenfalls schön Goldbraun werden lassen.

Dazu wird Sauerkraut oder Apfelmus gegessen.

Im Sommer Schwarzbeeren oder andere Beerenvariationen.



ZARTE BRUST VOM BIO-HAHN

*serviert im Speckmantel, auf Ginsauce und Kürbisrisotto
Ein Rezept vom Landhotel Agathawirt*

Zutaten für 4 Personen:

16 Stk. Bio-Hahn-Brüste (Das Landhotel verwendet Bio-Hahn aus Kremsmünster)

16 Stk. Speck geschnitten

Salz, Pfeffer

400 g Kürbis – gewürfelt in ca. 1 cm große Stücke

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

2 EL Butter

300 g Risottoreis

100 ml Weißwein

1 l Gemüsebrühe

50 g Parmesan gerieben

10 g Wacholderbeeren

200 ml Bratensaft

20 Stk Cherrytomaten mit Rispe



Zubereitung:

Für den HAHN im Speckmantel jeweils 2 Brüste mit 2 Scheiben Speck umwickeln – so dass sich insgesamt 8 Stk. Hahn im Speckmantel ergeben – mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten kross anbraten.

Für das Kürbisrisotto das Öl erhitzen, die Butter darin zerlassen, Zwiebel und Kürbis zugeben, dünsten, den Reis einstreuen und auch kurz mitdünsten. Mit dem Weißwein aufgießen und aufkochen. Nach und nach die Brühe eingießen und den Reis ca. 20 min köcheln lassen. Den Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Cherrytomaten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

GUTEN APPETIT WÜNSCHT KÜCHENCHEF KLAUS DEMMEL!

ZUM HAUPTGANG

HALLSTÄTTER FISCHSUPPE

Ein Rezept vom Seehotel Grüner Baum in Hallstatt

Zutaten:

1,5 kg Fisch gemischt im Ganzen (Saibling, Reinanke, Forelle)

1 kleine Stange Lauch

1 Zwiebel

1 gelbe Rübe

1 Packung Suppengemüse

3 mittlere festkochende Erdäpfel

4 Fenchelsamen, 8 weiße Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 8 Korianderkörner und 4 Wacholderbeeren

1 Knoblauchzehe fein gehackt und 1 Zweig Thymian

1 EL Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

Die Fische filetieren und die Karkassen (Grätengerippe mit Kopf) in einem Topf mit einem Liter Wasser langsam mit den Gewürzen und dem Suppengemüse aufwallen lassen, abschäumen und 20 Minuten ziehen lassen. Durchein feines Sieb passieren. Die Kartoffeln, Zwiebel, gelbe Rübe und den Lauch in ganz feine Würfel schneiden und mit Öl anbraten. Mit dem Fischfond auffüllen und dabei langsam reduzieren bis es gar ist. Die filetierten Fischseiten in Stücke schneiden und ebenfalls im Sud gar ziehen. Das Ganze mit ein paar Fäden Safran und einem Dillzweig verfeinern.



MOHN- ODER NUSSBEUGEL

Ein Rezept vom Ze-Café Gosau

Zutaten für den Teig:

300g Milch
60g Hefe
1000g Weizenmehl
120g Zucker
2 Eidotter
10g Salz
400g Butter (kalt)
Vanille, Zitrone
Streiche: 2 Dotter, 1 Ei

Zutaten für die Fülle:

250ml Milch
200g Zucker
100g Butter
500g Nüsse oder Mohn gerieben
200g Biskuitbrösel
40g Rum
Schale einer halben Zitrone
(gerieben), Zimt, Vanille

Zubereitung Beugel:

Festen Teig nach dem Kneten in Stücke teilen (40g). Zu Kugeln formen und kurz rasten lassen. Stücke oval ausrollen und ca. 50g Nuss- oder Mohnfülle aufdressieren. Den Teig straff darüber ziehen, andrücken und zigarrenförmig rollen. Beugel formen und auf ein mit Trennpapier belegtes Blech mit dem Schluss nach unten wegsetzen. Mit Dotter bestreichen. Abtrocknen lassen und mit ganzen Eiern bestreichen. Wieder abtrocknen lassen. Ohne Dampf für 15-20 Minuten auf 200°C Ober- und Unterhitze backen.

Zubereitung Fülle:

Milch mit Zucker aufkochen. Die übrigen Zutaten dazugeben und einrühren. Abschmecken! Fertig



GOSAUKAMMNOCKERL

Ein Rezept von Gudrun Laserer, Gosauerhof

Zutaten:

6 Eier
4 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Mehl
eine Hand voll Schwarzbeeren
2 Esslöffel Preiselbeeren
1 Esslöffel Butter / Margarine

Für die Form:

Formboden mit Milch bedeckt am Ofen erhitzen, 1 Esslöffel Butter dazu und jeweils 1 Esslöffel Preiselbeeren an jedes Ende der Form hineingeben.

Zubereitung:

Die 6 Eier sorgfältig trennen, das Eiklar in die Rührschüssel geben und auf höchster Stufe zu einem Eischnee schlagen, nach und nach vorsichtig den Zucker untermengen bis sich der Schnee festigt. In der Zwischenzeit den Eidotter verquirlen. Ist der Schnee fest geschlagen, kommen drei Esslöffel vom Dotter, zwei Esslöffel Mehl und die Handvoll Schwarzbeeren dazu. Die luftige Masse mit den Zutaten vorsichtig unterheben und in die vorbereitete, erhitzte Form geben. Im Ofen bei 180° Grad ohne Umluft für 12 Minuten backen.

ZUM NACHTISCH



KURZGEBRATENES VOM LAMM

mit Steinpilzrisotto und Salat

Ein Rezept von Anja Kressl, Junior Chefin Zeishofalm

Zutaten:

Steinpilze (frisch oder getrocknet)

1 Zwiebel

1/8l Weißwein

1/2l Gemüsesuppe

1 Tasse Risottoreis

Etwas Käse

Salz, Pfeffer

Butter

Frische Kräuter

ZUM HAUPTGANG

Zubereitung:

Für das Risotto den Zwiebel fein hacken und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und kurz mit anrösten. Mit Weißwein ablöschen und die Gemüsesuppe nach und nach dazugeben. In der Zwischenzeit das Lamm in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Die Steinpilze in Scheiben schneiden und kurz bevor das Risotto fertig ist dazugeben.

Eine Pfanne mit Bratcreme auf mittlere Stufe erhitzen und dann das Lamm auf beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten. Das Risotto am Teller noch mit geriebenen Käse und frischen Kräutern verfeinern und das Lamm dazu anrichten. Gemeinsam mit Salat nach Wahl servieren und genießen.



GRIESSFLAMMERIE MIT KÜRBISMARMELADE

Ein Rezept vom Kulturcafé und Restaurant Maislinger

Zutaten Flammerie:

250 ml Milch
50 gr Griess
Salz
Vanille
Geriebene Zitronenschale
2 Dotter
50 gr Staubzucker
2 Bl Gelatine
125 ml Schlagobers

Zutaten Marmelade:

250 gr klein würfelig geschnittener Hokkaido Kürbis
60 ml Wasser
60 ml Weinessig
300 gr Zucker
2 Nelken
1 kleines Stück Zimt
1 Quitte klein würfelig geschnitten

Zubereitung:

Gelatine einweichen im kaltem Wasser. Griess mit Milch und Salz verkochen und eingeweichte Gelatine einrühren, überkühlen. Dotter mit Zucker, Vanille und Zitronenschale warm-kalt schlagen und mit geschlagenem Obers unterheben. In Förmchen füllen und über Nacht kaltstellen.

Für die Marmelade: Kürbis über Nacht in Wasser und Essig einlegen. Mit den restlichen Zutaten weichkochen und abseihen. Saft zur gewünschten Konsistenz einkochen. Kürbis und Quitten begeben eventuell noch etwas reduzieren. Kalt stellen und weiter verwenden.



ZUM NACHTISCH

OMAS VANILLEKIPFERL

Ein Rezept einer Einheimischen aus Bad Gaisern

Zutaten:

300g glattes Mehl

250g Butter

100g Staubzucker

100g geschälte, fein geriebene Mandeln

Vanilleschote und Staubzucker zum Überzuckern

KEKSERLREZEPT

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Staubzucker und Mandeln einen Mürbteig zubereiten. Die Zubereitung kann per Hand oder mit der Küchenmaschine erfolgen. Danach 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen!

Längliche, ca. 1cm dicke Rollen formen und in ca. 5cm lange Stücke schneiden. Daraus Kipferl formen, auf ein Backpapier belegtes Blech legen und im auf 170° Grad vorgeheiztem Backrohr ungefähr 20 Minuten lang backen. Die Backzeit und Temperatur kann je nach Backrohr variieren.

Die Vanilleschote entlang der Mitte aufschneiden und das Innere mit dem Staubzucker mischen. Die noch heißen Kipferl mit der Vanille-Staubzuckermischung bestreuen.



SCHNEEBALLEN

Ein Rezept einer Einheimischen aus der Region

Zutaten:

1kg glattes Mehl
Salz
1/4kg Butter
6 Dotter
eine handvoll Zucker
1/4l Sauerrahm
1Pkg. Backpulver
1Pkg. Vanillezucker

TRADITIONSREZEPT

Zubereitung:

Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, rasten lassen, teilen und messerrückendick auswalken.

Man braucht Rechtecke von ca. 6×8 cm Seitenlänge. In die Rechtecke fingerbreite Einschnitte radeln, sodass die Ränder ganz bleiben. Einen Kochlöffelstiel zwischen die Teigstreifen schieben, dass immer ein Streifen auf und der nächste unter dem Stiel liegt. Die Streifen zusammenschieben, dass sie einander nicht berühren und den ersten Streifen vorsichtig über den letzten ziehen.



UNSERE GASTRONOMIE

gmätlisch, guad, authentisch
Einkehren und Wohlfühlen



AUFLISTUNG DER BETRIEBE NACH ORT

<i>Bad Goisern am Hallstättersee.....</i>	<i>36</i>
<i>Gosau am Dachstein.....</i>	<i>42</i>
<i>Hallstatt.....</i>	<i>47</i>
<i>Obertraun.....</i>	<i>51</i>



Zeichenerklärung

ⓑ **Barrierefrei**

ⓕa **Familienfreundlich**

ⓕr **Frühstücksangebot**

ⓖ **Für Gruppen geeignet**

ⓓ **Haustiere erlaubt**

ⓏF **Nur zu Fuß erreichbar**

Restaurants & Wirtshäuser

Restaurant im Landhotel Agathawirt (Fa) (Fr) (H) Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

St. Agatha 10
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 8341
www.agathawirt.at

Das gibt's: Fische aus dem Hallstättersee, Bio-Hahn und Bio-Ente

Ruhetage: Montags und Dienstags

Bahnhofstüberl (B) (G) Barzahlung

Bahnhofstraße 20
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 8440

Das gibt's: Hausmannskost

Spezialität: Kasspatzen

Besonderheiten: Besuchen Sie uns im Strandbad Untersee

Chinarestaurant Gen Ley (Fa) Barzahlung / Kreditkarte

Bundesstraße 76
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 8181

Das gibt's: Ausgesuchte chinesische Spezialitäten

Spezialitäten: Ente

Ruhetage: Montags (außer Feiertags)

Hotel-Restaurant im Hotel Goisererhof (B) (Fa) (G) Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Bahnhofstraße 8
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 8311
www.hotel-goisererhof.at

Das gibt's: Leichte, regionale, saisonale und vollwertige Küche, die heimische Produkte einbezieht

Ruhetage: Montags und Dienstags

Wohlfühlhotel Goiserer Mühle (B) (Fa) (G) (H) Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Kurparkstraße 9
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 8206
www.hotel-goiserermuehle.at

Das gibt's: Gerichte aus natürlichen Produkten von Bauern und Produzenten aus der Umgebung

Ruhetage: variabel

Kulturcafe & Restaurant Maislinger (Fa) (Fr) (G) (H) Barzahlung / Bankomatkarte

Untere Marktstraße 4
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 20562
www.keltenbrot.at

Das gibt's: variantenreiches Frühstück, Kaffeespezialitäten, hausgemachte Mehlspeisen, warme Vitalküche, take away & bake away: Jause und Speisen warm und kalt

Ruhetage: Sonntags

Bad Goisern am Hallstättersee

Gasthof Hotel Moserwirt Fr G H Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Kirchengasse 6
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 8231
www.moserwirt.at

Das gibt's: Frisches vom Grill, Schmankerl aus dem Salzkammergut mit vielen heimischen Zutaten

Besonderheiten: Wochenspecials wie Kisten-Brat'l und Volksmusik, Abhol- und Lieferservice

Ruhetage: Mittwochs

Pizzeria Peppone G H Barzahlung

Obere Marktstraße 12
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 211 118 0
www.pizzeria-peppone.at

Das gibt's: Pizzaspezialitäten, Nudelgerichte, Salatbuffet

Ruhetage: Dienstags

Pizzeria Romana H Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Kirchengasse 8
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 8252

Das gibt's: Pizza, Nudelgerichte, Salate, Bruschettas

Ruhetage: Montags

Ruperti Stüberl im Alpenhotel Dachstein Fa G H Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Unterjoch 38
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 728 50

Das gibt's: gutbürgerliche Küche

Ruhetage: keine

Uferwirt Seeraunzn Fa G H Barzahlung

Obersee 41
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 676 433 12 63
www.seeraunzn.at

Das gibt's: Salzkammergut-Küche mit fangfrischen Fischen und Produkten aus der Region

Spezialitäten: selbstgebackenes Brot

Ruhetage: Mittwochs und bei Regenwetter (Saison von Mai bis Oktober)



Bad Goisern am Hallstättersee

Welterbe-Wirtshaus Steegwirt Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Au 12

4822 Bad Goisern am Hallstättersee

Tel. +43 6135 8302

www.steegwirt.at

Das gibt's: Traditionelle Kochkunst modern und weltoffen interpretiert

Spezialitäten: Gamsschinken

Besonderheiten: Mittwochs Fischtag, Freitags Steak-Abend

Ruhetage: Mittwochs

Metzgerwirt Vieh Heli Barzahlung

Au 17

4822 Bad Goisern am Hallstättersee

Tel. +43 664 112 97 18

www.viehheli.com

Das gibt's: Regionale Gerichte aus der hauseigenen Fleischerei, Mittagsmenü

Ruhetage: Sonntags

Weissenbachwirt Barzahlung

Weissenbach 17

4822 Bad Goisern am Hallstättersee

Tel. +43 664 1523312

www.weissenbachwirt.at

Das gibt's: Hausmannskost, täglich wechselnde Speisen

Ruhetage: Montags, Dienstags

Landgasthof „Zur Post“ Barzahlung / Bankomatkarte

Au 30

4822 Bad Goisern am Hallstättersee

Tel. +43 6135 8483

www.gh-post.at

Das gibt's: Regionale Spezialitäten, selbstgemachte Pizza, internationale Küche

Ruhetage: Mittwochs

Cafés, Eissalons, Bars & Imbisse

Boutique del Gelato Barzahlung

Untere Marktstraße 1

4822 Bad Goisern am Hallstättersee

Tel. +43 699 17063525

Das gibt's: Hausgemachte Eissorten seit 1995

Ruhetage: Keine, in den Sommermonaten geöffnet, ab September je nach Witterung

Café-Weinbar „Bon Josi“ Barzahlung

Untere Marktstraße 1

4822 Bad Goisern am Hallstättersee

Tel. +43 664 5203237

Das gibt's: Leckeres Frühstück und Kaffeespezialitäten, ab Mittags hausgemachte Köstlichkeiten

Ruhetage: Montags

Bad Goisern am Hallstättersee

CafeLaden (B) (Fa) (Fr) (G) (H) Barzahlung

Untere Marktstraße 12

4822 Bad Goisern am Hallstättersee

Tel. +43 660 5633030

Das gibt's: Schlaraffenland-Frühstück, Jause, Snacks, Kuchen

Spezialitäten: Selbstgemachte Focaccia, Karottenkuchen, Latschenkracherl, Wacholderspritzer

Ruhetage: Dienstags

Dischgu (Bar) (B) (Fa) (Fr) (G) (H) Barzahlung

Untere Marktstraße 17

4822 Bad Goisern am Hallstättersee

Tel. +43 699 19990111

Das gibt's: kleine Snacks von 20:00 Uhr bis 02:00 Uhr

Ruhetage: Sonntag bis Donnerstag

Eis Cafe „Dolce Freddo“ (B) (Fa) (H) Barzahlung

Obere Marktstraße 8

4822 Bad Goisern am Hallstättersee

Tel. +43 660 5999638

Das gibt's: Italienische Eis-Spezialitäten

Hades - Bar - Lounge (B) (Fa) (Fr) (G) (H) Barzahlung

Gottlieb Oberhauser Straße 1

4822 Bad Goisern am Hallstättersee

Tel. +43 699 19990111

Das gibt's: Snacks

Ruhetage: Montag bis Mittwoch

Café Kurpark (Fr) (G) Barzahlung

Kurparkstraße 9

4822 Bad Goisern am Hallstättersee

Tel. +43 6135 8206

www.hotel-goiserermuehle.at

Das gibt's: Hausgemachte Mehlspeisen und Eis sowie kleine Gerichte

Ruhetage: variabel

Kurti's Cafe im Baumhaus (B) (Fr) (H) Barzahlung / Bankomatkarte

Bundesstraße 112

4822 Bad Goisern am Hallstättersee

Tel. +43 6135 20038

www.kurtiscafe.at

Das gibt's: täglich frisches Brot, Gebäck und Mehlspeisen

Ruhetage: Donnerstags und Feiertags



Kulturcafe & Restaurant Maislinger Barzahlung / Bankomatkarte

Untere Marktstraße 4
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 20562
www.keltenbrot.at

Das gibt's: variantenreiches Frühstück, Kaffeespezialitäten, hausgemachte Mehlspeisen, warme Vitalküche, take away & bake away: Jause und Speisen warm und kalt

Ruhetage: Sonntags

Handwerks & Festtagsbäckerei Maislinger Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Au 55
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 8216
www.keltenbrot.at

Das gibt's: feinstes Back & Guazalwerk, honigsüße Lebkuchen, handgeschöpfte Schokolade

Ruhetage: Sonntags, Feiertags

Kostbar Syrjana Barzahlung

Kirchengasse 12
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 677 61426933

Das gibt's: Spezialitäten aus Syrien: Hummus, Falafel, Kabab, Fladenbrot, Kibbah und Burger

Ruhetage: Montags, Dienstags

Werkstattbeisl Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Rudolf von Alt-Weg 6
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43
www.werkstattbeisl.at

Das gibt's: Aufstriche unserer Goiserer Bäuerinnen, Wurstiges vom Goiserer Fleischhauer

Besonderheiten: Wochenteilen

Ruhetage: Sonntags und Montags

Imbiss Restaurant Kredenz Barzahlung

Rudolf von Alt-Weg 6
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 664 5190856
www.kredenz.business.site

Das gibt's: Gekocht wird, was dem Koch einfällt

Besonderheiten: Dienstags ist Pizzatag

MUSTI's Pizza-Kebab-Schnellimbiss Barzahlung

Wartburggasse 5
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 650 2047468

Das gibt's: Pizza, Kebab, Dürüm

Ruhetage: Samstags

Hütten, Almen & Bergrestaurants

Goiserer Hütte des ÖAV (Fa) (Fr) (G) (H) (Z) Barzahlung

Ramsau 51
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 21450
www.goisererhuette.at

Das gibt's: Abwechslungsreiches Angebot je nach Saison, Mehlspeisen wie Strudl und Torten

Halleralm (Fa) (G) (H) Barzahlung

Pichlern 18
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 8122

Das gibt's: Hausmannskost und gutbürgerliche Küche

Spezialitäten: Traditionelle Holzkechnocken

Ruhetage: Montags und Dienstags

Alpengasthaus Hütteneck (Fa) (G) (H) (Z) Barzahlung

Almgebiet Hütteneck
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 21456
www.huetteneckalm.at

Das gibt's: Heimische Schmankerl vom Holzofen, hausgemachte Mehlspeisen

Ruhetage: Montags und Dienstags, im Winter nur am Samstag und Sonntag geöffnet

Raschberghütte (Fa) (H) Barzahlung

Pichlern 36
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 664 4330971

Spezialitäten: „Schneeballen“, Holzkastenbrat'l auf Vorbestellung, kalte Jause

Ruhetage: Montags bis Freitags, nur in den Sommermonaten geöffnet

Rathlucken Hütte (Fa) (G) (H) Barzahlung

Wurmstein 2
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 6135 6293

Das gibt's: bodenständige Küche mit regionalen Produkten, selbstgemachte Mehlspeisen

Spezialitäten: Gosinger Saibling

Ruhetage: Montags und Dienstags

Rodelhütte (Fa) (G) (H) (Z) Barzahlung

Trockentann Rodelbahn
4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 676 6062870

Das gibt's: kleine Jausen, Imbisse und selbstgemachte Mehlspeisen

Ruhetage: Geöffnet Samstags, Sonntags, Feiertags von 24. Mai bis 25. Oktober

Restaurants & Wirtshäuser

Gasthaus Echo Barzahlung / Kreditkarte

Echoweg 9
4824 Gosau
Tel. +43 6136 8560
www.gasthaus-echo.at

Das gibt's: österreichische Küche mit Produkten aus der Region

Spezialitäten: saisonelle Gerichte von Bärlauch, Spargel, Lamm, Wild, etc.

Ruhetage: Im März, April, Mai, Juni und September immer Dienstags

Hotel Restaurant Gosauerhof Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Gosauseestraße 39
4824 Gosau
Tel. +43 6136 8229
www.gosauerhof.at

Das gibt's: regional, österreichische Küche

Besonderheiten: Panoramablick, Veranstaltungsort für Festlichkeiten wie Taufen und Geburtstage

Spezialitäten: Unsere Gosaukammnockerl, Einheimisches Mostbrat'l vom Gosauer Almrind, Gosauer Forellen / Saiblinge

Gasthof Gosausee Barzahlung

Gosauseestraße 152
4824 Gosau
Tel. +43 6136 8514
www.gasthof-gosausee.at

Das gibt's: internationale und österreichische Küche ergänzt durch Spezialitäten der Region

Gasthof Gosauschmied Barzahlung

Gosauseestraße 131
4824 Gosau
Tel. +43 6136 8513
www.gosauschmied.at

Das gibt's: österreichische Hausmannskost, internationale Gerichte, hausgemachte Pizzen, hausgemachtes Eis

Spezialitäten: saisonale Fischgerichte

Gasthof Kirchenwirt Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Wirtsweg 18
4824 Gosau
Tel. +43 6136 8196
www.kirchenwirt-peham.at

Das gibt's: regionale und internationale Küche

Pizzeria Siena Barzahlung

Schulstraße 18
4824 Gosau
Tel. +43 6136 20079
www.siena-pizzeria.at

Das gibt's: täglich frisch gemachte Pizzen & Nudeln und knackige Salate

Ruhetage: Montags und Dienstags

Gasthaus Sumara Barzahlung

Gosauseestraße 50

4824 Gosau

Tel. +43 664 4283444

www.gasthaussumara.elisting.at

Das gibt's: gute Hausmannskost

Vitalhotel Gosau Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Steinermühlenweg 18

4824 Gosau

Tel. +43 6136 8811

www.vitalhotelgosau.at

Das gibt's: typisch österreichische Küche

Cafés, Eissalons, Bars und Imbisse

Le Bistro Barzahlung

Gosauseestraße 57

4824 Gosau

Tel. +43 676 5088924

Das gibt's: kleine Snacks und Pizza

Besonderheiten: Konzerte an einzelnen Wochenenden

Ruhetage: Montags, Dienstags, Mittwochs

Schmiedbar Barzahlung

Gosauseestraße 131

4824 Gosau

Tel. +43 6136 8513

www.gosauschmied.at

Das gibt's: kleine Snacks

Ruhetage: Im Sommer nur für Veranstaltungen geöffnet, Im Winter Sonntags und Montags

Ze-Café Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Gosauseestraße 57

4824 Gosau

Tel. +43 6136 20610

www.zekaffee.at

Das gibt's: Hauseigene Konditorei und Bäckerei, Original Ischler Lebkuchen, Große Frühstückskarte

Zeitlos Schirmbar Barzahlung

Talstation Zwieselalm

4824 Gosau

Tel. +43 664 1326373

www.cafezeitlos.at

Ruhetage: nur in den Wintermonaten geöffnet

Hütten, Almen & Bergrestaurants

Adamekhütte Barzahlung

am Gosaugletscher
4824 Gosau
Tel. +43 664 5473481
www.adamek.at

Das gibt's: täglich wechselnde Speisen, frisch gebackene Mehlspeisen

Ruhetage: nur im Sommer geöffnet

Ausblick 1580m Barzahlung

Zwieselalm
4824 Gosau
Tel. +43 664 4428675
www.ausblick.me

Das gibt's: hausgemachte Speisen und Köstlichkeiten

Spezialitäten: selbstgemachter Apfel- und Topfenstrudel

Badstumhütte Barzahlung

Löckenmoos / Schleifsteinbrüche
4824 Gosau
Tel. +43 664 3547722

Das gibt's: typisch österreichische Spezialitäten

Spezialitäten: hausgemachte Pofesen

Ruhetage: nur im Sommer geöffnet

Blinkender Hirsch Barzahlung

Vordentalstraße 118
4824 Gosau
Tel. +43 664 1145113

Das gibt's: deftige Speisen und kleine Jause

Ruhetage: im Sommer geschlossen, im Winter immer Mittwochs

Breininghütte Barzahlung

Nr. 48
4824 Gosau
Tel. +43 6136 8506

Das gibt's: täglich selbstgemachte Köstlichkeiten und Hüttenjause für den kleinen Hunger

Ebenalm Barzahlung

4824 Gosau
Tel. +43 676 7233717
www.ebenalm-gosau.at

Das gibt's: herzhaft regionale Spezialitäten und hausgemachte Mehlspeisen

Besonderheiten: Wochenspecial Almfrühstück

Ruhetage: nur im Sommer geöffnet

Gablonzerhütte Barzahlung

Gosau 445
4824 Gosau
Tel. +43 6136 8465
www.gablonzerhuetten.at

Das gibt's: traditionelle, österreichische Gerichte und frische, saisonale Ideen

Besonderheiten: Wochenspecial Almfrühstück

Gosau am Dachstein

Gosaustubn Barzahlung

4824 Gosau

Tel. +43 6136 20617

Das gibt's: Vom Schnitzel über zünftige Kasspotzn bis zur Süßen Nachspeise

Ruhetage: nur im Winter geöffnet

go-gosau ALM Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Skihütte am Hornspitz (mit dem Skilift oder zu Fuß erreichbar)

4824 Gosau

Tel. +43 699 11496538

www.gogosau.at

Das gibt's: österreichisch, traditionell, Burger & Steaks, Pizza & Salate, Wein- & Champagnerkarte

Besonderheiten: kontaktlose Bestellung durch QR-Code am Tisch

und Bezahlung online per Kreditkarte

Ruhetage: geöffnet von Dezember bis April, jeweilige Skisaison

Hohe Holzmeisteralm Barzahlung

4824 Gosau

Tel. +43 664 1145113

Das gibt's: regionale Spezialitäten und kleine Jause

Ruhetage: Mittwochs, im Sommer, bei Schönwetter geöffnet

Iglmoosalm Barzahlung

Obergäuweg 17

4824 Gosau

Tel. +43 664 73215188

Das gibt's: Kleine Jause und selbstgemachte Mehlspeisen

Ruhetage: Dienstags, im Sommer, bei Schönwetter geöffnet

Leutgebhütte - Plankensteinalm Barzahlung

Plankenstein

4824 Gosau

Tel. +43 6136 8773

Das gibt's: regionale Köstlichkeiten und selbstgemachte Schmankerln

Besonderheiten: selbstgemachter Butter und Käse

Ruhetage: nur im Sommer geöffnet

Moosalm Barzahlung

Gosauseestraße 56

4824 Gosau

Tel. +43 6136 20657

Das gibt's: regionale Spezialitäten und Snacks

Ruhetage: Dienstags



Gosau am Dachstein

Rossalm Gosau (Fa) (G) (H) (ZF) Barzahlung

4824 Gosau

Tel. +43 6136 8781

Das gibt's: selbstgemachte Schmankerl aus eigener Landwirtschaft

Ruhetage: Donnerstags, nur im Sommer geöffnet

Seeklausalm (Fa) (G) (H) Barzahlung

Vorderer Gosausee

4824 Gosau

Tel. +43 6136 8407

Das gibt's: frische Almprodukte und Almschmankerl

Ruhetage: nur im Sommer geöffnet

Sonnenalm (Fa) (Fr) (G) (H) (ZF) Barzahlung / Bankomat / Kreditkarte

4824 Gosau

Tel. +43 664 5445697

www.sonnenalm-gosau.at

Das gibt's: hausgemachte Knödel, Salate, Süßspeisen wie Kaiserschmarrn und vieles mehr

Besonderheiten: Alle Speisen werden mit Eiern vom eigenen Hof zubereitet

Ruhetage: Montags in den Sommermonaten

Triamer Hütte - Grubalm (Fa) (H) (ZF) Barzahlung

4824 Gosau

Tel. +43 6136 8291

Das gibt's: traditionelle Gerichte sowie hausgemachte Mehlspeisen, Wuchteln

Besonderheiten: Kistenbrat für 15 Personen auf Vorbestellung

Ruhetage: von Ende Juni bis Ende September ohne Ruhetage geöffnet

Zeishofalm (Fa) (Fr) (G) (H) Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Hornspitz

4824 Gosau

Tel. +43 6136 20505

Das gibt's: regionale und saisonale Schmankerl

Besonderheiten: Hofeigene Produkte

Zwieselalm Hütte (Fa) (G) (H) (ZF) Barzahlung

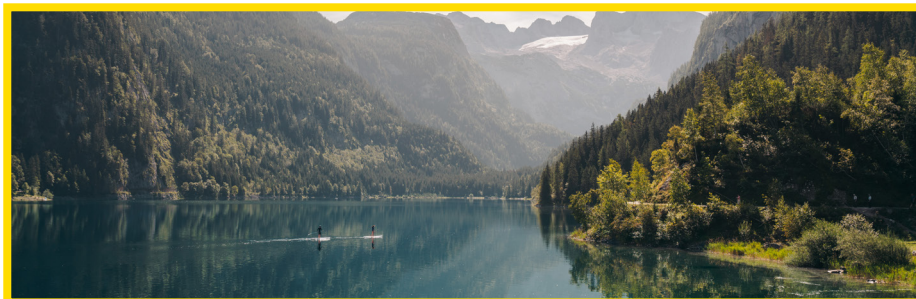
4824 Gosau

Tel. +43 6136 8389

Das gibt's: österreichische Gerichte, auf dem Holzofen zubereitet

Besonderheiten: Almfrühstück

Ruhetage: nur im Sommer geöffnet



Restaurants & Wirtshäuser

Bräugasthof (Fa) (H) (ZF) Barzahlung

Seestraße 120
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 20673
www.brauhaus-lobisser.com

Das gibt's: gut bürgerliche Küche, Fische aus dem See

Pizzeria Bella Milano (G) Barzahlung

Lahn 1
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 20037
www.bella-milano.at

Das gibt's: kulinarische Genüsse der südländischen italienischen Küche

Café Derbl (Fa) (H) (ZF) Barzahlung

Marktplatz 61
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 8240
www.derbl.at

Das gibt's: regionale und gut bürgerliche Schmankerl der Region

Spezialitäten: Hallstatt Bier

Ruhetage: Donnerstags und Freitags

Seehotel Grüner Baum (B) (Fa) (Fr) (G) (H) (ZF) Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Marktplatz 104
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 8263
www.gruenerbaum.cc

Das gibt's: Internationale, regionale und saisonale Gerichte wie zum Beispiel Martinigansl etc

Spezialitäten: regionale Küche mit Schwerpunkt Fisch

Restaurant „Im Kainz“ im Heritage.Hotel (B) (Fa) (Fr) (G) (H) (ZF)

Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Landungsplatz 101
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 20036
www.hotel-hallstatt.com

Das gibt's: klassische österreichische Köstlichkeiten und regionale Spezialitäten

Gasthaus Mühle (Fa) (G) (ZF) Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Kirchenweg 36
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 8318
www.hallstatturlaub.at

Das gibt's: Bodenständige Hausmannskost, italienische Spezialitäten und hausgemachte Pizza

Ruhetage: Dienstags und Sonntags

Restaurant Rudolfsturm Barzahlung / Bankomat / Kreditkarte

Salzberg 1
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 8811-0
www.rudolfsturmhallstatt.at

Das gibt's: traditionelle österreichische Küche

Ruhetage: Geöffnet im Sommer und Winter während der Öffnungszeiten der Standseilbahn

Gasthof Simony Barzahlung

Wolfengasse 105
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 8231
www.gasthof-simony.at

Das gibt's: köstliche Gerichte aus der Region

Gasthof Weisses Lamm und Kongress Stüberl

Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Dr.-F.-Mortonweg 166
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 8311
www.weisses-lamm.at

Das gibt's: regionale Hausmannskost und Fische aus der Region

Seewirt Zauner Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Marktplatz 51
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 8246
www.seewirt-zauner.at

Das gibt's: regionale Köstlichkeiten aus dem Salzkammergut

Spezialitäten: „das“ Fischrestaurant im Inneren Salzkammergut

Ruhetage: Mittwochs



Cafés, Eissalons, Bars und Imbisse

Café zum Mühlbach Barzahlung

Oberer Marktplatz 53
4830 Hallstatt
Tel. +43 676 5348519

Das gibt's: ganztägig warme Küche und Mehlspeisen

Ruhetage: Montags und Dienstags

Café Derbl Barzahlung

Marktplatz 61
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 8240
www.derbl.at

Das gibt's: regionale und gut bürgerliche Schmankerl der Region

Spezialitäten: Hallstatt Bier

Ruhetage: Donnerstags und Freitags

Eissalon Giovanni Barzahlung

Wolfengasse 105
4830 Hallstatt
Tel. +43 699 12026050
www.eis-giovanni.at

Das gibt's: hausgemachtes Eis

Ruhetage: nur im Sommer geöffnet

Jausenstadl Barzahlung

Kernmagazinplatz 23
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 8226
Das gibt's: Snacks

Camping Klausner-Höll KG Barzahlung

Lahn 201
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 8322
www.camping-hallstatt.at

Das gibt's: Österreichische und amerikanische Küche, Imbisse, Fast Food, Pizzeria, Snacks, Buffet

Maik's heiße Hütte Barzahlung

Seestraße 155
4830 Hallstatt
Tel. +43 660 5078131

Das gibt's: köstliche Burger und Snacks

Bäckerei und Café Maislinger Barzahlung / Bankomatkarte

Seestraße 156
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 20004
www.keltenbrot.at

Das gibt's: Brot und Gebäck, Mehlspeisen und Kaffees

Ruhetage: Sonntags, Feiertags

Marktbeisl Zur Ruth

Marktplatz 59
4830 Hallstatt
Tel. +43 6134 20017

Das gibt's: hausgemachte warme und kalte Snacks

Ruhetage: in den Wintermonaten Mittwochs

Muk's Schmankerl

Seestraße 139
4830 Hallstatt
Tel. +43 664 1225530

Das gibt's: köstliche Speisen, im Sommer Eis

Ruhetage: Montags und Dienstags

Ofenfrische Schaumrollen

Seestraße 179
4830 Hallstatt
Tel. +43 664 1445203

Das gibt's: frisch gebackene Schaumrollen, Croissants, Brezeln, Apfeltaschen, Habsburger

Simple 169

Seestraße 169
4830 Hallstatt
Tel. +43 664 4311749

Das gibt's: hausgemachte Flammkuchen und täglich frische hausgemachte Suppen, Pulled Pork Burger, täglich frische hausgemachte Mehlspeisen, gute Auswahl an Weinen und Bieren

Schirmbar an der Seestraße

Seestraße 145
4830 Hallstatt
Tel. +43 660 6318773

Das gibt's: warme Küche

Hütten, Almen & Bergrestaurants

Simonyhütte

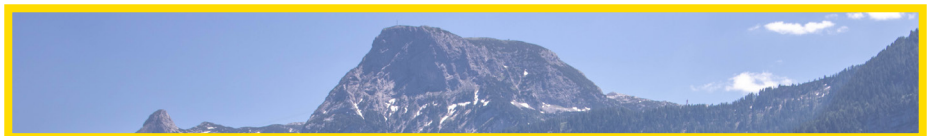
Hallstätter Gletscher
4830 Hallstatt
Tel. +43 3622 52322

Das gibt's: Bodenständige Verpflegung

Naturfreundehaus Wiesberghaus

4830 Hallstatt
Tel. +43 664 1211370
www.wiesberghaus.at

Das gibt's: heimische Schmankerl aus der Region



Restaurants & Wirtshäuser

Dormio Restaurant Obertraun (Fa) (G) (H) Barzahlung

Obertraun 302

4831 Obertraun

Tel. +43 6131 222333

www.resortobertraun.eu

Das gibt's: europäische Küche, Hausmannskost

Ruhetage: Dienstags

Erlebnisrestaurant Schönbergalm (B) (Fa) (G) (ZF) Barzahlung

Dachstein Höhlenwelt, Winkl 34

4831 Obertraun

Tel. +43 6131 53112601

www.schoenbergalm.at

Das gibt's: hausgemachte Nudeln, zünftige Pfannengerichte, wertvolle Bioprodukte aus der Region

Gasthof Höllwirt (Fa) (G) (H) Barzahlung / Bankomatkarte

Obertraun 329

4831 Obertraun

Tel. +43 6131 394

www.hoellwirt.at

Das gibt's: Hausmannskost mit Produkten aus der Region

Spezialitäten: Wild, Fisch, Pfandl'n & Steaks, sowie vegetarische Gerichte

Pizzeria Kegelbahn (Fa) (G) (H) Barzahlung / Bankomatkarte

Obertraun 178

4831 Obertraun

Tel. +43 6131 335

Das gibt's: Pizzaspezialitäten, vielfältige Nudelgerichte, frische Salate sowie Hausmannskost

Gasthaus Koppenrast (Fa) Barzahlung / Bankomatkarte / Kreditkarte

Nr. 123

4831 Obertraun

Tel. +43 6131 231

www.koppenrast.at

Das gibt's: saisonell kreative Küche, heimische und mediterrane Spezialitäten

Ruhetage: Montags und Dienstags

Cafés, Eissalons, Bars und Imbisse

Kurt's Mammot Express (Fa) Barzahlung

Bahnhofstraße 88

4831 Obertraun

Tel. +43 660 4231888

Das gibt's: Imbisse und Snacks

Ruhetage: Montags

Bäckerei Maislinger Barzahlung / Bankomatkarte

Obertraun 175
4831 Obertraun
Tel. +43 6134 20004
www.keltenbrot.at

Das gibt's: Gebäck, Mehlspeisen, Milchprodukte, Kaffee

Ruhetage: Sonntags

Seecafe Obertraun (B) (Fa) (Fr) (G) (H) Barzahlung

Obertraun 301
4831 Obertraun
Tel. +43 650 6177165
www.navia.at

Das gibt's: warme Speisen, Salate, Giovanni Eis, hausgemachte Mehlspeisen

Sportcafé im Bundessport und Freizeitzentrum (B) (Fa) (G) Barzahlung

Winkl 49
4831 Obertraun
Tel. +43 6131 239

Das gibt's: leckeres Mittags- bzw. Abendbuffet sowie Kaffee und Kuchen

Talbuffet Dachsteinseilbahn (G) Barzahlung

Winkl 34
4831 Obertraun
Tel. +43 50140 12700

Das gibt's: Snacks und Imbisse

Hütten, Almen & Bergrestaurants

Bergrestaurant Dachstein Krippenstein (B) (Fa) (G) (H) (ZF) Barzahlung

Winkl 51
4831 Obertraun
Tel. +43 6131 53112611
www.bergrestaurantkrippenstein.at

Das gibt's: regionale und italienische Schmankerl

Lodge am Krippenstein (Fa) (H) (ZF) Barzahlung

Krippenstein
4831 Obertraun
Tel. +43 6131 21801
www.lodge.at

Das gibt's: Hausmannskost, hauseigene Kuchen und Marmeladen

Seethalerhütte (G) (ZF) Barzahlung

Winkl 18
4831 Obertraun
Tel. +43 3687 81209
www.alpenverein.at/seethalerhuette

Das gibt's: regionale Küche

Weitere Informationen zu unseren Betrieben wie zum Beispiel die genauen Öffnungszeiten finden Sie hier:

Restaurants & Wirtshäuser



Hütten, Almen, & Bergrestaurants



Cafés, Eissalons, Bäckereien & Konditoreien



VON HERZEN handgemacht

DIE GENUSSBOX DER FERIEENREGION DACHSTEIN SALZKAMMERGUT

Gönnen Sie sich eine Portion Herzlichkeit für Ihr Zuhause: Die Genussbox der Ferienregion Dachstein Salzkammergut macht's möglich - das ideale Geschenk oder Mitbringsel für alle, die das Salzkammergut lieben. Genießen Sie regionale Produkte, schmecken Sie die Würze der Natur und verwöhnen Sie sich mit dem heilsamen Salz, das der ganzen Region den Namen gegeben hat. Von unseren Einheimischen mit Liebe handgemacht sind die sorgfältig ausgesuchten Produkte dieser Genussbox. Sie vereinen Tradition und Handwerk mit neuen kreativen Ideen und sind authentisch und echt wie die Menschen selbst!



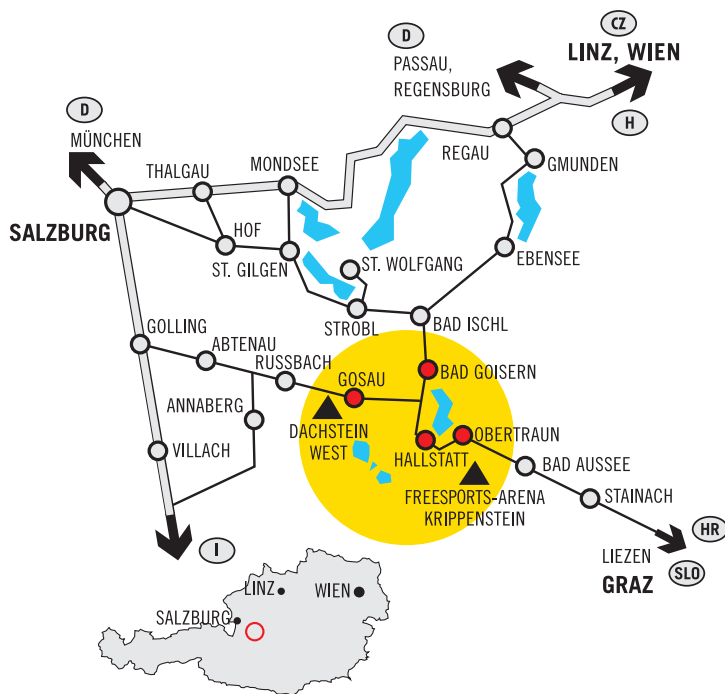
ERHÄLTICH IN DEN TOURISMUSBÜROS
DER FERIEENREGION DACHSTEIN SALZKAMMERGUT
AB 39,90€

Die Produkte können je nach Saison und Verfügbarkeit variieren!
Welche Produkte momentan in den Boxen enthalten sind,
können Sie auf unserer Website nachlesen!

WWW.DACHSTEIN-SALZKAMMERGUT.AT/HANDGEMACHT

IHRE ANREISE IN DIE FERIEENREGION

Egal ob mit Auto, Bus, Bahn oder dem Flugzeug – Sie erreichen uns auf vielen Wegen. Um Ihnen die Anreise in die Welterregion Hallstatt-Dachstein/Salzammergut zu erleichtern, haben wir auf unserer Website die Anreisemöglichkeiten zusammengefasst. So kommen Sie nach Bad Goisern am Hallstättersee, Gosau am Dachstein, Hallstatt und Obertraun.



ANREISE HIER PLANEN:





dachstein-salzkammergut.at