

**F**einschmecker dürfen sich im Restaurant Stadtkrug in der Salzburger Linzer Gasse über bestes Bio-Hochlandrind aus der eigenen bio-zertifizierten Landwirtschaft freuen. Ganz gleich, ob in Kombination mit frühlingshaftem Spargel oder für echte Fleischliebhaber als Ein-Kilo-Tomahawk-Steak.

**DIE GENUSSADRESSE FÜR SALZBURGER**

Besonders für Einheimische zählt das Restaurant Stadtkrug zu den Top-Adressen der Stadt, wenn es um den puren Genuss von Rindfleisch geht. Und das verwundert kaum, wird das Restaurant doch seit mehr als zehn Jahren von der bio-zertifizierten Ju-hu-Ranch in Obertrum beliefert, wo Tag für Tag rund 40 Hochlandrinder auf 20 Hektar weiden. Ob in Form von hausgemachtem Mangalitza-Speck, eigens gewursteten Hart- und Bratwürsten, Filetsteaks, Pastrami oder luftgetrocknetem Rindfleisch: Die Top-Qualität schmecken Fleischliebhaber bei jedem einzelnen Bissen. Der Genuss beginnt bereits früh morgens am Frühstückstisch: Wer auf der Suche nach einer Location für ein gemütliches Frühstück ist, wird im Restaurant Stadtkrug fündig. Täglich bis 11 Uhr frühstücken Sie – auch als Nicht-Hotelgast – in der traditionellen Atmosphäre des Restaurants und starten entspannt in den neuen Tag.

**TRAUMHAFT AUSSICHTEN**

In den warmen Monaten des Jahres werden die traumhaft schmeckenden Gerichte im Garten des Restaurants serviert. Dieser könnte einzigartig kaum sein, zählt er doch zum Naturschutzgebiet Kapuzinerberg und bietet einen herrlichen Ausblick auf die wunderschönen Kuppeln der Salzburger Kirchen. Bei solch einem Ausblick ist es ein Leichtes, den Feierabend oder das Wochenende entspannt inmitten der Stadt Salzburg zu verbringen.

Zugänglich ist die Terrasse übrigens über gleich zwei Wege: Einmal über das Hotel mit seinem Haupteingang in der Linzer Gasse. Wer noch mehr von Salzburgs Schönheit sehen möchte, wählt den Weg über die Kapuzinerstiegen, die von der Linzer Gasse in Richtung Kapuzinerberg führen. Der kurze Anstieg wird mit purem Genuss belohnt – von der Vorspeise über die harmonisierende Weinauswahl bis zum Dessert. Rund 50 Personen finden im naturbelassenen Gastgarten Platz, um Reservierung wird gebeten.

- ADVERTORIAL -



# Rindfleischgenuss im Naturschutzgebiet

**Restaurant Stadtkrug.** Bestes Rindfleisch von der eigenen Ranch, überwiegend regionale Zutaten und ein Traumblick auf die Stadt Salzburg: Wer dem Restaurant Stadtkrug in der Linzer Gasse einmal einen Besuch abstattet, wird immer wieder in den Salzburger Traditionsbetrieb zurückkehren. Aus gutem Grund.



**Inhaber-Familie:** Hugo und seine Frau Eva Lucian besitzen den Stadtkrug seit 1987.



**Günther Spießberger,** Hoteldirektor Stadtkrug



**FLEISCHLOSER GENUSS VOM FEINSTEN**  
Neben Fleisch Tigern kommen auch Fleischliebhaber und Vegetarier im Stadtkrug voll und ganz auf ihre Kosten. Denn neben Rindfleisch-Gerichten finden sich ebenso fleischlose Spezialitäten auf der Speisekarte – „aus Omas Kochbuch“ oder selbst kreiert von Küchenchef Andreas Wurm. Darunter etwa Schlutzkrapfen, Gerichte mit Waldviertler Graumohn, selbstgeräucherte Lachsforellen, Zander, Waller oder Saibling aus den Gewässern des Salzburger Landes.

**WISSEN, WO'S HERKOMMT!**  
Wissen, woher die Produkte stammen, die in die Töpfe und Pfannen des Restaurants wandern. Dieses Motto verfolgt das

gesamte Team rund um Stadtkrug-Direktor Günther Spießberger, Küchenchef Andreas Wurm und die Inhabersfamilie Lucian. Vom Frühstücksei bis zum Glas Rotwein als Steak-Begleitung von Schuhmanns Weinhof aus Gols oder vom Weingut Artner aus Höflein in Niederösterreich. Bier wird ausschließlich von Salzburger Brauereien bezogen, darunter die Trumer Privatbrauerei in Obertrum. So bleibt die Wertschöpfung in der Region und es entstehen Genusskreationen, die die schönen Seiten des Lebens gekonnt vereinen.

Susanne ESTERBAUER



ALTSTADTHOTEL  
Weinlounge - Bistro - Dachgarten  
**Stadtkrug**  
S A L Z B U R G

**kontakt & info**

• **Restaurant Stadtkrug**  
Linzer Gasse 20  
5020 Salzburg

**T** +43 662 873545 0  
**E** welcome@stadtkrug.at  
**W** www.stadtkrug.at  
www.restaurant.stadtkrug.at

**Öffnungszeiten:**  
Frühstück von Mo – So bis 11:00 Uhr  
Abendkarte Mi – So ab 17:00 Uhr