



Vielfältig, regional, österreichisch

Restaurant Stadtkrug. Was wäre Salzburg ohne sein beliebtestes Rindfleischlokal, das regelmäßig zu purem Fleischgenuss einlädt? Wohl nur halb so schön! Besonders, seitdem Haubenkoch Andreas Wurm den Kochlöffel schwingt.

Ausgebildet von Starkoch Reinhard Gerer, in der liebevoll genannten „Gerer-Schule“, sorgt Andreas Wurm tagtäglich dafür, dass nur die besten Speisen auf den Tellern der zahlreichen Gäste im Restaurant Stadtkrug landen. So erwartet Feinschmecker vom Frühstück bis zum Abendessen nur das Beste vom Besten.

DAS BESTE RINDFLEISCHLOKAL DER STADT SALZBURG

Seit mehr als zehn Jahren wird das Restaurant Stadtkrug mit Rindfleisch von der – ebenfalls im Besitz der Familie Lucian befindlichen – Ju-hu-Ranch aus

Obertrum beliefert. Aktuell weiden auf den knapp 20 Hektar der Landwirtschaft etwa 40 Hochlandrinder. Nach der Schlachtung, die stressfrei innerhalb weniger Minuten geschieht, hängt das Fleisch noch weitere acht Wochen ab bevor es in die Küchen der Familienbetriebe geliefert wird. Denn neben dem Restaurant Stadtkrug serviert nur ein weiteres Restaurant das Bio-Fleisch: die Griggeler Stuba in Oberlech in Lech am Arlberg. Zuletzt wurde deren Chefkoch Thorsten Probst übrigens mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet. All jene Gourmets, die das Restaurant Stadtkrug in der Salzburger Linzer

Gasse besuchen, dürfen sich so über bestes Bio-Hochlandrind aus der eigenen bio-zertifizierten Landwirtschaft freuen. Ganz gleich, ob die hausgemachte Bouillon vom Juhu-Rind mit klassischer Einlage, feingehacktes Beef Tatar oder das ein Kilogramm schwere Tomahawk, das es nur auf Vorbestellung gibt: Die hohe Qualität des Fleisches schmeckt man.

GANSLWOCHE IM RESTAURANT STADTKRUG

Von 8. bis 19. November findet wieder die beliebte Ganslwoche im Restaurant Stadtkrug statt. Von Mittwoch bis Sonntag verwöhnt Chefkoch Andreas Wurm

seine Gäste mit klassischen Weidegänsen – natürlich aus der Region.

ÖKOLOGISCH NACHHALTIG GENIESSEN

Für die Inhaberbefamilie wie auch für Hoteldirektor Günther Spießberger ist der ökologische Fußabdruck eine Herzensangelegenheit. Deshalb stammen die Gänse, wie auch beinahe alle anderen Speisen, aus der Region und legen so nur kurze Transportwege zurück. Das exklusiv für den Stadtkrug gebackene Brot, darunter Spezialitäten wie Nuss- oder Kartoffelteigbrot, etwa stammt aus der Bäckerei Funder. Und die Limonaden von der oberösterreichischen Getränke-Marke Schartner Bombe.

EIN BLICK IN DIE VERGANGENHEIT

Blickt man auf die Geschichte des Altstadthotels zurück, findet man die erste urkundliche Erwähnung des Hauses als: „kleine Behausung am Imbergfelsen in der Ruprechtsgasse“ im Jahr 1353. Über die nächsten 600 Jahre wechselte das Hotel mehrmals seine Eigentümer bis es im Jahr 1987 in den Besitz der

heutigen Inhaberbefamilie Lucian ging. Nur kurze Zeit später wurde das Hotel, das seit knapp fünf Jahren von Hoteldirektor Günther Spießberger geleitet wird, um das heutige Rindfleisch-Restaurant erweitert.

Seit nunmehr 30 Jahren führt Familie Lucian das Hotel mit viel Leidenschaft zum täglichen Tun. Das entgeht selbstverständlich auch den zahlreichen Gästen aus aller Herren Ländern nicht, die die Hingabe des Stadtkrug-Teams während ihres Aufenthalts ebenso spüren wie die zahlreichen einheimischen Feinschmecker: Sei es für einen mehrtägigen Urlaub oder für ein Abendessen mit den liebsten Freunden oder der Familie. An den Öffnungstagen ist das Restaurant Stadtkrug sehr beliebt – eine Reservierung wird daher dringend empfohlen.

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 (0) 662 873 545 0
E welcome@stadtkrug.at
W www.stadtkrug.at

Öffnungszeiten:
Mi-So ab 17 Uhr