

Stadtkrug

WOHL DIE BESTEN STEAKS DER STADT VOM HOCHLANDRIND IM RESTAURANT STADTKRUG

In den Gewölben des Restaurants und auch auf der herrlichen Dachterrasse wird das wohl beste Rindfleisch der Stadt serviert. Denn es ist nicht irgendein Rindfleisch, das Küchenchef Andreas Wurm – er hat seine Kochkunst beim hochdekorierten Reinhard Gerer erlernt – in all seinen Varianten zubereitet, sondern das des Hochlandrindes. Einer Rasse, deren Geschichte bis weit vor Christi Geburt zurückreicht. Natürlich nicht ganz so lange hat es nunmehr Zeit zu reifen, aber lange genug, um schließlich zart und mürbe auf der Zunge zu zergehen.

Die Tiere fühlen sich auf der Ju-hu-Ranch nahe Obertrum rundum wohl, ab der Schneeschmelze genießen sie die Freiheit. Die Hochlandrinder können sich ihrem ursprünglichen Verhalten nach frei auf der Weide und im angrenzenden Wald bewegen. Frisches Futter liegt ihnen dort quasi zu Füßen, oder aber sie bedienen sich an der Futterstelle mit Heu von den eigenen Wiesen. Das Wasser kommt direkt von der hauseigenen Eva-Quelle und versorgt sowohl die Rinder als auch das Bauernhaus. Tierische Gesellschaft leisten den circa 40 Bio-Hochlandrindern auf der Ranch noch drei Pferde (ein Araber und zwei Warmblüter) sowie zwei Hunde.

Nach einem glücklichen und schönen Leben, erfolgt die Schlachtung vor Ort absolut stressfrei, was sowohl für das Rind als auch für das Fleisch gut ist, welches danach in der hauseigenen Metzgerei verarbeitet wird. Qualität, die man schmeckt, egal ob man in ein saftiges Tomahawk-Steak (gibt es auf Vorbestellung) oder ein würziges Beef Tatar beißt. Im Stadtkrug wird übrigens alles serviert, was das Rind dankenswerter Weise gegeben hat. Andreas Wurm: „Bei uns kommen nicht nur die klassischen Steaks auf den Teller, sondern wir verwerten das Rind von der Nase bis zum Schwanz. Auf die Karte kommt, was gerade verfügbar ist.“ Und das exklusiv – nur im Stadtkrug kann das Bio-Fleisch der Hochlandrinder genossen werden.

Aber nicht nur die Rinder, sondern alles was in den Töpfen und Pfannen der gleichwohl bodenständigen wie kreativen Stadtkrug-Küche landet, hat keine langen Wege hinter sich und kommt von lokalen Lieferanten. Hoteldirektor Günther Spießberger, der seit nunmehr neun Jahren die Geschicke des Hauses leitet: „Gerade in Zeiten wie diesen wäre es doch ein absoluter Wahnsinn, Fleisch oder Gemüse unzählige Kilometer transpor-

tieren oder gar einfliegen zu lassen. Auch deshalb, weil wir ja gesegnet sind, die beste Qualität an Produkten direkt im Umland, in der Region zu haben.“ So kommt etwa das Gemüse vom Haager aus Wals, der Käse vom Eisl am Wolfgangsee und das Brot aus dem Hause Funder.

Neben den Fleischspezialitäten stehen natürlich auch noch andere Klassiker der Österreichischen Küche wie etwa Backhendel oder Kaspressknödel auf der Speisekarte. Jedes Jahr warten mit dem Martinigansl-Essen, dem festlichen Weihnachtsmenü sowie dem spektakulären Silvestermenü übrigens drei kulinarische Pflichttermine auf die Gäste.

Der Koch Andreas Wurm:

Geb.: 1972 in Salzburg, aufgewachsen in Lienz/Osttirol; Kochlehre im K+K Hotel/Restaurant Salzburg
Nach erfolgreichem Abschluss der Lehre war seine erste Station Zürs am Arlberg, bevor er den Militärdienst an der Gulaschkanonone antrat. Danach startete er seine kulinarische Tour durch Europa, die ihn nach Zürs, München, Wien, Meran, Toblach Südtirol, Lienz, Cayman Island, Hochgurgl, Kroatien, und zuletzt zurück nach Salzburg führte.

Mit 26 Jahren erhielt Andreas Wurm bereits seine erste Gault Millau Haube. Mit Eckart Witzigmann und Alfons Schuhbeck kochte er im Rahmen diverser Veranstaltungen und arbeitete bei Reinhard Gerer (Restaurant Korso, Hotel Bristol). Nach einigen Stationen in Salzburg: Red Bull Stadion (VIP), Blaue Gans und Gabler Bräu kocht er seit 2016 für unser Restaurant/Altstadthotel Stadtkrug in Salzburg.

Die regionalen Lieferanten, ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel:

Hochlandrind: Ju-Hu Ranch, Obertrum

Schwein: Fleischerei Wimmer, Salzburg Maxglan

Milch und Milchprodukte: Salzburg Milch GmbH, Salzburg

Schafskäse, Schafsmilchjoghurt, Eis: Familie Eis, Abersee

Erdäpfel und Gemüse: Gemüsebau Alois Haager, Wals

Saibling: aus heimischen Gewässern

Steirisches Kürbiskernöl: Josef Kowald, Allerheiligen bei Wildon

Stadtkrug Salzburg

Linzer Gasse 20 • 5020 Salzburg

+43 662 873 545 0 • direktion@stadtkrug.at

www.stadtkrug.at