

#visitsalzburg

DE | EN



www.salzburg.info

Zeit für Genuss

Time for culinary delights

Restaurant Guide
Salzburg


SALZBURG[®]
Die Bühne der Welt



DIE KUNST DES GUTEN GESCHMACKS



SEIT 1350 – SALZBURGS ÄLTESTES GASTHAUS

www.blauegans.at

www.salzburg.info

Salzburgs kulinarische Seiten

Kulinarische Vielfalt und ausgezeichnete Getränke findet man in Salzburg an jeder Ecke. Ein herzliches „Guten Appetit“ oder ein einfaches „Prost“ hört man in sämtlichen gastronomischen Stätten der Stadt. Egal ob ein Menü im Haubenrestaurant, eine Kaffeepause in einem der zahlreichen Kaffeehäuser oder das Mittagessen in einem traditionellen Wirtshaus – die Einheimischen sind stolz auf ihre kulinarische Tradition. Entdecken Sie neben den kulturellen auch die kulinarischen Seiten Salzburgs – der vorliegende Genuss-Guide wird Ihnen dabei helfen!

A Culinary Guide to Salzburg

There is a wide variety of fine cuisine and excellent drinks on every corner in Salzburg. You will hear a hearty “Guten Appetit” or a simple “Prost” in many eateries around town. Whether it’s a menu in a gourmet restaurant, a coffee break in one of the many coffee houses or lunch at a traditional inn - the locals are proud of their culinary tradition. Explore not only the cultural but also the culinary side of Salzburg - this gourmet guide will help you.

SALZBURGER
LAND

VIA CULINARIA
GUIDE KOSTENLOS
BESTELLEN



Inhalt Content

Restaurants

Restaurants

6 - 13

Bierlokale und Wirtshäuser

Beer pubs and traditional taverns

14 - 19

Kaffeehäuser

Coffee houses

20 - 23

Plan mit allen Genuss-Lokalen

Map with all culinary establishments

24 - 25

Salzburger Spezialitäten

Culinary specialities of Salzburg

26 - 27

Österreichische Küche

Austrian Cuisine

28 - 29

GENUSSWEGE IM SALZBURGERLAND

Entdecken Sie mit dem Via Culinaria Guide rund 350 ausgewählte Genussadressen – von regionalen Hof- & Dorfläden über traditionsreiche Wirtshäuser bis hin zu den besten Köchinnen & Köchen.

WWW.VIA-CULINARIA.COM | #SALZBURGERLAND

Restaurants Restaurants

Alle Restaurants Salzburgs
finden Sie hier:



*All restaurants of Salzburg
can be found here:*



Sowohl die österreichische als auch die internationale Küche sind in der Stadt vertreten. Von gemütlichen Gasthäusern bis hin zu eleganten Gourmetrestaurants – die kulinarische Vielfalt der Stadt verspricht für jeden Geschmack etwas Besonderes.

There is a wide variety of Austrian as well as international cuisines. From traditional taverns to elegant gourmet restaurants – Salzburg's culinary diversity promises something special for every taste.



Ristorante Beccofino

Der Flair Italiens auf den Teller gebracht
Italian flair on a plate
Rupertgasse 7, 5020 Salzburg
T. +43 662 879878
info@ristorante-beccofino.at
www.ristorante-beccofino.at

Große Auswahl an veganen, glutenfreien und laktosefreien Speisen sowie Pizzen, Pasta, Fleisch- und Fischvariationen nach italienischer Art. Desserts, Eis, erlesene Weine – für die perfekte Gaumenfreude!

Wide selection of vegan, gluten-free and lactose-free dishes, as well as pizza, pasta, Italian meat and fish dishes. Desserts, ice cream, exquisite wines – a perfect treat for the palate!



Restaurant Blaue Gans

Österreichische Küche, vegetarische Speisen, mediterraner Einfluss
Austrian cuisine, vegetarian dishes, mediterranean influence
Getreidegasse 41–43, 5020 Salzburg
T. +43 662 842491-54
restaurant@blaugans.at, www.blauegans.at

Die Blaue Gans ist das älteste Gasthaus der Stadt und verbindet erstklassige Produkte des Alpenraums mit der Leichtigkeit des Südens.
The Blaue Gans is the oldest inn in the city and combines first-class products from the Alps with the lightness of the south.





Restaurant Brunnauer

Richard Brunnauers österreichische Küche mit internationalem Einfluss | *Austrian cuisine with international touch by Richard Brunnauer*
Fürstenallee 5, 5020 Salzburg
T. +43 662 251010
office@restaurant-brunnauer.at
www.restaurant-brunnauer.at

Klar, geradlinig, schnörkellos, naturbelassen – das ist das Rezept für puren Geschmack von 3-Hauben Koch Richard Brunnauer.

Enjoy culinary highlights with traditional and regional dishes, presented by Richard Brunnauer, one of Austria's leading chefs.



Die Gersberg Alm

Romantik Hotel & Restaurant – Ein Paradies für Feinschmecker und Naturliebhaber
A paradise for gourmets and nature lovers
Gersberg 37, 5020 Salzburg
T. +43 662 641257
office@gersbergalm.at, www.gersbergalm.at

Mitten im Grünen und hoch über der Stadt lassen typisch österreichische Schmankerl auf Hauben-Niveau sowie ein gut sortierter Weinkeller jedes Genießerherz höherschlagen.

In the middle of the countryside and high above the city, typical Austrian delicacies at haute cuisine level as well as a well-stocked wine cellar make every connoisseur's heart beat faster.



Restaurant Esszimmer

Seit 20 Jahren 1 Michelin Stern
1 Michelin star rating for 20 years
Müllner Hauptstrasse 33, 5020 Salzburg
www.esszimmer.com

Im Jahr 2004 haben Andreas und Andrea Kaiblinger dieses Lokal eröffnet, um ihren Gästen einen Platz zu bieten, um sich wohl zu fühlen. Dies beinhaltet eine liebevolle Zuwendung genauso wie wundervolles Essen nach höchster handwerklicher Präzision.

Andreas and Andrea Kaiblinger opened this restaurant in 2004 to offer their guests a place to relax. This includes loving attention as well as delicious food prepared to the highest standards.



Gasthof Goldgasse

Genießen Sie feinste Salzburger Küche in gemütlichem Ambiente
Enjoy the finest Salzburg cuisine in a convivial ambience
Goldgasse 10, 5020 Salzburg
T. +43 662 848200
info@gasthofgoldgasse.at, hotelgoldgasse.at

Die Salzburger Adresse für erstklassige heimische Spezialitäten, Klassiker der österreichischen Küche und die legendären Salzburger Nockerl. *The place to go in Salzburg for exquisite local specialities, Austrian classics and the legendary Salzburger Nockerl [sweet egg white soufflé].*



Fuchsbau

Gourmetküche und Wirtshausküche
Gourmet and pub cuisine
Käferheimerstraße 152, 5071 Wals
T. +43 664 1779177
info@fuchsbau-wals.at, www.fuchsbau-wals.at

Familienbetrieb in dritter Generation mit einer Mischung aus familiärer Atmosphäre und Haubenküche. Unsere Zutaten stammen aus einem Umkreis von nur 25 km. Wir legen großen Wert auf eine ausgewogene Weinkarte und sehr gute Biere, die die Speisen perfekt ergänzen.

Third generation family business with a blend of homely atmosphere and toque cuisine. Our ingredients are sourced within a radius of only 25 km. We take great pride in our well-rounded wine list and exquisite beers, complementing the food perfectly.

Feine Salzburger Küche
GASTHOF
GOLDGASSE



Genießen in stillvollem Ambiente

gasthofgoldgasse.at



Ortner's im Strasserwirt

Traditionelle Wirtshauskultur mit frischem Wind
Traditional pub culture with fresh ideas
Leopoldskronstraße 39, 5020 Salzburg
T.+43 664 3980852
hallo@strasserwirt.net, www.strasserwirt.net

Neben Klassikern wie Schweinsbraten und Co. kommt auch Kreatives aus regionalen Produkten auf die Teller und ins Glas. Freundlicher Service in gemütlichem und stilvollem Ambiente und der große Gastgarten laden zum Verweilen ein. *Alongside classics such as roast pork and the like, the restaurant also serves creative dishes made from regional produce. Friendly service in a cosy and stylish ambience and a large idyllic guest garden - an inviting place to unwind.*


Ortner's im
STRASSERWIRT



Gasthaus zu Schloss Hellbrunn

Gemütlich genießen direkt im Schlosshof Hellbrunn
Leisurely dining in the courtyard of Hellbrunn Palace
Fürstenweg 37, 5020 Salzburg, T. +43 662 825608
hellbrunn@gassner-gastronomie.at, www.gasthaus-hellbrunn.at

Das Gasthaus zu Schloss Hellbrunn zeichnet sich durch Vielfalt aus: nicht nur kulinarisch, sondern auch als Veranstaltungsort. Vom ausgedehnten Brunch bis zum rauschenden Hochzeitsfest bietet das Gasthaus vielerlei Möglichkeiten des Genusses.

The Gasthaus zu Schloss Hellbrunn stands out for its variety: not only in its cuisine, but also as a venue. From extended brunches to lavish wedding celebrations, the restaurant offers a wide range of enjoyable experiences.



St. Peter Stiftskulinarium

Unkonventionell, modern, historisch,
aber vor allem: good vibes only!

*Unconventional, modern, historic,
but above all: good vibes only!*

St. Peter Bezirk 1/4, 5020 Salzburg
T. +43 662 8412680

reservierung@stpeter.at, www.stpeter.at

Als ältestes Restaurant Europas interpretiert das St. Peter Stiftskulinarium österreichische Geschichte mit der mediterranen Leichtigkeit des Südens - mitten in der Altstadt.

As the oldest restaurant in Europe, the St. Peter Stiftskulinarium combines Austrian culinary tradition with the lightness of Mediterranean cuisine - in the heart of the old town.



StPeter

STIFTSKULINARIUM

OH YOU
IT'S A LOVE STORY

www.stpeter.at ♥ us on f i g

Bierlokale und Wirtshäuser Beer pubs and traditional taverns

Alle Bierlokale und Wirtshäuser Salzburgs finden Sie hier:



*All beer pubs of Salzburg
can be found here:*



Die gemütlichen Gaststätten bieten eine einladende Atmosphäre, regionale Braukunst und herzliche Gasfreundschaft – eine wahre Oase für Bierliebhaber und Genießerinnen.

The jovial taverns offer a welcoming atmosphere, local craft beer and genuine hospitality – a true oasis for beer lovers and connoisseurs.



Bierheuriger im Eder

Original Österreichische Wirtshauskultur
Salzburgs größte Fassbier- und Ripperauswahl
*Original Austrian tavern culture - Salzburg's
largest selection of draft beer and ribs*
Gaisbergstraße 20, 5020 Salzburg
T. +43 662 641315
kontakt@bierheuriger.at, www.bierheuriger.at

Kurzurlaub mit Messer und Gabel, einfach unkompliziert im wunderbaren Gastgarten oder in gemütlichen Stuben – seit 1995 ein Fixpunkt in Salzburg.

Short holidays with knife and fork, simply uncomplicated in the wonderful garden or in cozy rooms – a fixture in Salzburg since 1995.



Largest draft beer selection in town
Spare ribs in different flavors
Austrian specialties, Kitchen continuously until at least 10 p.m

Comfortable & simple straightforward!

Special features:
wheelchair is possible, child-friendly

Rooms: 4; smoking outside
Inside seats: 40/60/80/80, garden: 220

Phone: +43 662 64 13 15
5020 Salzburg, Gaisbergstrasse 20
kontakt@bierheuriger.at
www.bierheuriger.at
www.facebook.com/bierheuriger
GPS B: 47.801830 L: 13.067669

Havana

Cocktailbar
Cocktail bar
Priesterhausgasse 14, 5020 Salzburg
T +43.662.870092
reservierung@havana.at, www.havana.at

Riesige Auswahl an Cocktails, viele davon vegan. Geeignet für größere Gruppen. Lounge-Atmosphäre und schöner Gastgarten.

Enormous selection of cocktails, many of them vegan. Suitable for larger groups. Lounge atmosphere and beautiful outdoor seating area.



Steinlechner WIRTshaus

Bierig. Gesellig. Gemütlich. Wirtshauskultur
seit 1844 | *Welcoming. Convivial. Relaxing.*
Pub culture since 1844
Aignerstraße 4, 5020 Salzburg
T. +43 662 63363
prost@stein-lechner.at, www.stein-lechner.at

Echte Wirtshauslegende, bierige Hausmannskost, Salzburger Bierspezialitäten, wunderbare Stuben, beliebte Bar, schattiger Gastgarten.
Genuine pub legend, beer-based home cooking, Salzburg beer specialities, wonderful traditional dining rooms, popular bar, shady beer garden.

STERNBRÄU

Tradition seit 1542, köstliches Sternbier und anspruchsvolle österreichische Küche
Tradition since 1542, delicious Stern beer and sophisticated Austrian cuisine
Griesgasse 23, 5020 Salzburg
T. +43 662 842140, www.sternbrau.com



Erleben Sie traditionelle Schmankerl wie Krenfleisch und Fiakergulasch neben Hausspezialitäten wie der STERNBRÄU-Bratwurst und Salzburger Nockerl. Gehobene Küche mit modernem Touch.
Experience traditional culinary highlights such as Krenfleisch [meat with horse-radish] and Fiakergulasch [goulash] alongside house specialities such as STERNBRÄU bratwurst and Salzburger Nockerl. Fine cuisine with a modern touch.



Stiegl-Brauwelt

Biererlebniswelt inkl. Gastronomie, Museum und Brauereiführungen | *Beer experience world incl. restaurants, museum and brewery tours*
Bräuhausstraße 9, 5020 Salzburg
T. +43 50 1492 1492
brauwelt@stiegl.at, www.brauwelt.at

Typisch österreichische Küche und große Stiegl-Biervielfalt. Ob uraltes Bräustüberl, exklusives Restaurant oder coole Bierbar – die Stiegl-Brauwelt bietet für jeden Geschmack das passende Genusserlebnis.

Typical Austrian cuisine and an extensive selection of Stiegl beers. Choose between the rustic Bräustüberl, the exclusive restaurant or the trendy beer bar – Stiegl-Brauwelt offers something for every taste.



Stiegl-Keller

Bierkultur und österreichische Wirtshausküche über den Dächern Salzburgs | *Beer culture and Austrian pub cuisine with a view of Salzburg's Old Town*
Festungsgasse 10, 5020 Salzburg
T. +43 662 842681, www.stieglkeller.at
stieglkeller@gassner-gastronomie.at

Im Stiegl-Keller genießt man neben feinsten Stiegl-Bierspezialitäten und traditionellen Wirtshausklassikern wie den Salzburger Nockerln den wohl schönsten Blick über die Salzburger Altstadt. Auch vegi und vegan!

The Stiegl-Keller offers Stiegl beer specialities and traditional pub classics such as Salzburger Nockerl, accompanied by one of the nicest views over Salzburg's Old Town. There are also vegetarian and vegan options.



Hier erlebt man Stiegl-Bier.

Tauchen Sie ein in Salzburgs Biererlebniswelt: Die Stiegl-Brauwelt. Hier gibt es einiges zu entdecken. Wie wäre es mit einem Blick hinter die Kulissen während unserer Produktionsführung, einem frisch gezapften Stiegl-Bier in unserem Bräustüberl oder einem Abstecher in unseren Braushop? Wir freuen uns auf Sie!



Stiegl-Brauwelt

SALZBURG



Kaffeehäuser Coffee houses

Alle Kaffeehäuser
Salzburgs finden Sie hier:



*All coffee houses of
Salzburg can be found here:*



Tauchen Sie ein in die Geschichte der Kaffeehauskultur und erleben Sie die einzigartige Atmosphäre, während Sie köstlich gerösteten Kaffee und traditionelle österreichische Süßspeisen genießen.

Delve into the rich history of coffee house culture and take in the unique atmosphere while enjoying delicious coffee and traditional Austrian pastries.



Café Getreidegasse

Ihr traditionsreiches Kaffeehaus in Salzburg
Your traditional coffee house in Salzburg
Getreidegasse 27, 5020 Salzburg
T. +43 662 841150
www.cafe-getreidegasse.at

Zweitältestes Kaffeehaus in Salzburg. Ausschließlich hausgemachte Mehlspeisspezialitäten. Saure Strudel und diverse Quiches je nach Jahreszeit!

Second oldest coffee house in Salzburg. Exclusively home-made pastry specialities. Savoury strudels and various quiches to match the season!



Café Konditorei Restaurant Leimüller

Hausgemachte Mehlspeisen sowie traditionelle österreichische und italienische Küche
Homemade pastries and traditional Austrian and Italian cuisine
Linzer Gasse 55, 5020 Salzburg
T. +43 662 871452
office@leimueller-linzer-gasse.at
www.leimueller-linzer-gasse.at

Vom Gourmet-Frühstück über köstliche Mehlspeisen und Kaffeevariationen bis zu pikantem Genuss bieten wir eine große Auswahl. Strudel, Torten, Kuchen, Pizza und vieles mehr! *From gourmet breakfasts to delicious pastries and coffee specialities to savoury delights, we offer a wide selection. Strudel, cakes, pies, pizza and much more!*



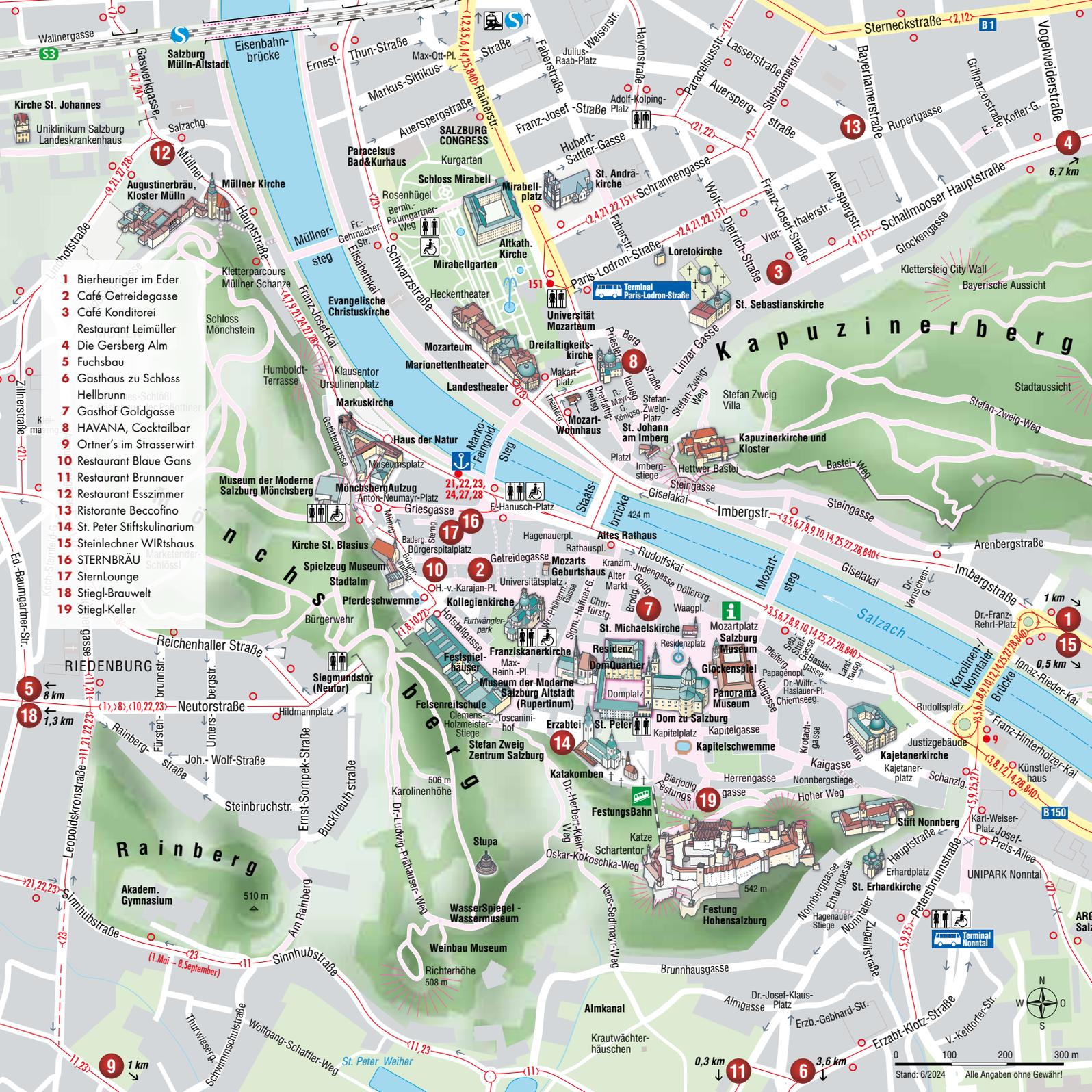
SternLounge

Frühstücksgenuss und Salzburger Tapas:
Tradition mit modernem Touch in der Altstadt
Hearty breakfast and Salzburg tapas: tradition with a modern touch in the Old Town
Griesgasse 23, 5020 Salzburg
T. +43 662 842140
www.sternbrau.com

Erleben Sie exzellentes Frühstück und Salzburger Tapas in der Altstadt. Vielfältige Auswahl, täglich geöffnet, für unvergessliche Geschmackserlebnisse.

Experience an excellent breakfast and Salzburg tapas in Salzburg's Old Town. Great variety, open daily - for a memorable taste experience.





- 1 Bierheurer im Eder
- 2 Café Getreidegasse
- 3 Café Konditorei
- 4 Die Gersberg Alm
- 5 Fuchsbau
- 6 Gasthaus zu Schloss Hellbrunn
- 7 Gasthof Goldgasse
- 8 HAVANA, Cocktailbar
- 9 Orner's im Strasserwirt
- 10 Restaurant Blaue Gans
- 11 Restaurant Brunnauer
- 12 Restaurant Esszimmer
- 13 Ristorante Beccofino
- 14 St. Peter Stiftskulinarium
- 15 Steinlechner WIRISHAUS
- 16 STERNBRÄU
- 17 SternLounge
- 18 Stiegl-Brauwelt
- 19 Stiegl-Keller

Salzburger Spezialitäten Culinary specialities of Salzburg



SALZBURGER NOCKERL

Salzburger Nockerl sind eine Salzburger Dessertspezialität – luftige Soufflés aus Eischnee, Zucker und Vanille, mit Puderzucker bestäubt. Sie stellen die drei Stadtberge Salzburgs dar: Mönchsberg, Kapuzinerberg und Rainberg. Mehr erfahren Sie unter: www.salzburg.info/nockerl

“Salzburger Nockerl” are a heavenly dessert from Salzburg – fluffy soufflés made from egg whites, sugar and vanilla, dusted with powdered sugar. They represent the three city mountains of Salzburg: Mönchsberg, Kapuzinerberg, and Rainberg. Read more: www.salzburg.info/nockerl-en



ORIGINAL SALZBURGER MOZARTKUGEL

Die Original Salzburger Mozartkugel wurde 1890 von Paul Fürst, einem Konditor aus Salzburg, erfunden. Sie besteht aus Marzipan, Pistazien und Nougat, und wird auch heute noch per Hand in der Konditorei Fürst hergestellt. Ein süßer Genuss! Mehr erfahren Sie unter: www.salzburg.info/mozartkugel

The “Original Salzburger Mozartkugel” was invented in 1890 by Paul Fürst, a confectioner from Salzburg. It consists of marzipan, pistachios, and nougat, and is still handmade in the Fürst confectionery to this day. A sweet delight! Read more: www.salzburg.info/mozartkugel-en

Österreichische Küche

Austrian Cuisine

Die österreichische Küche ist berühmt für ihre Vielfalt und Qualität. Von Wiener Schnitzel über Apfelstrudel bis zu Sachertorte bietet sie kulinarische Genüsse für jeden Geschmack.

Austrian cuisine is famous for its rich variety and excellent quality. From Wiener Schnitzel and apple strudel to Sachertorte, it offers delicious flavours for every palate.

SUPPEN

Fleischstrudelsuppe
Frittatensuppe
Grießnockerlsuppe
Leberknödelsuppe
Markknödelsuppe
Nudelsuppe
Salzburger Knoblauchsuppe

SOUPS

Soup with minced meat strudel
Soup with sliced pancake
Soup with semolina dumplings
Soup with liver dumplings
Soup with bone marrow dumplings
Soup with noodles
Garlic soup

RINDFLEISCH

Beinflisch
Rindsbraten
Rindsgulasch
Rindsroulade
Tafelspitz
Zwiebelrostbraten

BEEF

Boiled ribs of beef
Braised beef
Beef goulash
Rolled beef steaks
Boiled rump
Cutlet of beef with onions

KALBFLEISCH

Gefüllte Kalbsbrust
Geröstete Leber
Kalbsbeuschel
Kalbsgulasch
Kalbsleber gebacken
Natarschnitzel

VEAL

Stuffed breast of veal
Sautéed calf's liver
Chopped calf's lights
Veal goulash
Calf's liver (fried in bread crumbs)
Sautéed veal

SCHWEINEFLEISCH

Bauernschmaus
Krautfleisch
Krenfleisch
Schweinschnitzel

PORK

Various types of pork
Breast of pork with sauerkraut
Boiled pork with horseradish
Pork escalope

GEFLÜGEL

Backhuhn
Brathuhn
Gebratene Ente

POULTRY

Fried chicken
Roast chicken
Roast duck

WILD

Hasenrücken
Hirschrücken
Hirschragout
Hirschschulter
Rehragout
Rehrücken gebraten

GAME

Saddle of hare
Saddle of deer
Deer stew
Shoulder of deer
Venison stew
Saddle of venison, roasted

FISCH

Forelle
Karpfen
Hecht
Saibling

FISH

Trout
Carp
Pike
Char

MEHLSPEISEN

Apfelstrudel
Buchteln
Germknödel
Kaiserschmarrn
Marmeladepalatschinken
Marillenknödel
Mohnnudeln
Mohr im Hemd

DESSERTS

Apple strudel
Brioche with vanilla custard
Yeast dumplings
Sugared pancake
Pancakes with jam
Apricot dumplings
Poppy-seed noodles
Chocolate pudding with whipped cream
Stuffed roll fritters
Soufflé Salzburg style
Quark dumplings
Quark strudel
Plum dumplings



SALZBURG CARD



www.salzburg.info



Die **SalzburgCard** ist Ihr Schlüssel für Ihr ganz persönliches Kulturerlebnis. Mit der All-Inclusive-Karte und allen Vorteilen können Gäste die Mozartstadt ganz einfach und bequem kennenlernen.

- ! Bequem, preiswert, umweltfreundlich
- ! **Gratis-Eintritte** in Sehenswürdigkeiten und Museen
- ! **Freie Fahrt** mit den öffentl. Verkehrsmitteln (ausgen. S-Bahn)
- ! Ermäßigungen bei kulturellen Veranstaltungen
- ! Vergünstigungen bei vielen Ausflugszielen

Die **SalzburgCard** gibt es in vielen Verkaufsstellen in der Stadt sowie digital unter www.salzburg.info/salzburgcard

The **SalzburgCard** is your key to your very own personalised cultural experience. With the all-inclusive card and all its advantages, visitors can explore the Mozart Town comfortably and at their own pace.

- ! Convenient, inexpensive, environmentally friendly
- ! **Free admission** to sights and museums
- ! **Free travel** on public transport (except S-Bahn)
- ! Discounts at cultural events
- ! Discounts at many excursion destinations

The **SalzburgCard** is available at many points of sale in the city as well as digitally at www.salzburg.info/salzburg-card

#visitsalzburg



www.salzburg.info



www.salzburg.info



www.facebook.com/salzburg



www.instagram.com/visitsalzburg

TSG Tourismus Salzburg GmbH

Auerspergstraße 6, 5020 Salzburg

T +43 662 88987 0, tourist@salzburg.info

www.salzburg.info

IMPRESSUM/IMPRINT: Herausgeber/Publisher: TSG Tourismus Salzburg GmbH, Auerspergstraße 6, 5020 Salzburg, T +43 662 88987 0, tourist@salzburg.info, www.salzburg.info; Grafik/Graphics: Nindl Grafik, www.nindlgrafik.at; Fotos/Photos: TSG Tourismus Salzburg GmbH - Markus Kohlmayr, Günter Breitegger; Beccofino, Blaue Gans - Ingo Pertramer, Brunnauer - Michael Preschl, Esszimmer - momentbild, Fuchsbau - Dutzler Design, Gersberg Alm, Goldgasse - Michael Größinger, Ortner, St. Peter - Anja Koppitsch, Bierheuriger, Steinlechner - Hannes Schneider, STERNBRÄU - Andreas Kolarik, Stiegl-Brauwelt - bazzoka, Café Konditorei Fürst, Café Getreidegasse - Neumayr, Leimüller, SalzburgerLand Tourismus, Österreich Werbung - Wolfgang Schardt, AdobeStock, ingimage; Druck/Print: Colordruck La Linea GmbH, 5400 Hallein/Gamp; Stand/last updated: 06/2024; Kein Anspruch auf Vollständigkeit. Alle Angaben ohne Gewähr. Trotz sorgfältiger Bearbeitung Druckfehler vorbehalten. No claim is made that this information is complete. No responsibility is taken for the accuracy of the information provided. Printing errors may occur, despite careful checking.