

56

GOLDENER HIRSCH 🍷, Salzburg
LUXUSHOTEL UND BRATWURSTHERZL

Nur ein Steinwurf ist es von den Festspielhäusern zu diesem Traditionshaus, wo sich zur Festspielzeit viel Prominenz ein Stelldichein gibt. Schon im Jahre 1407 wurde der Goldene Hirsch als Gasthof erwähnt. Gemütlich und unkompliziert speist man zum Beispiel im beliebten Herzl bzw. Bratwurstherzl, das seine Hausspezialität schon im Kosenamen trägt.

Goldener Hirsch, Getreidegasse 37, A-5020 Salzburg, T +43/(0)662/8084-0,
 goldener.hirsch@luxury-collection.com >> LUXURYSOURCE.COM/GOLDENERHIRSCH

57

KÖBL, Salzburg
FIXSTERN FÜR FEINSCHMECKER

In Mozarts Wohnhaus an der Theatergasse duftet es heutzutage nach vielen Köstlichkeiten. Bei Kölbl hängt der Himmel auch voller Schinken, z. B. Vulcano-Schinken aus der Steiermark. Und rundherum österreichische Destillate und Weine so weit das Auge reicht sowie feinste Confitserie aus Österreich, allerlei Schokoladen und Pralinen.

Dieser Feinkostladen atmet eine besondere Atmosphäre und ist beliebter Treffpunkt für einen Zwischengang. Antipasti, Imbisse von der Vitrine und hausgemachte Mittagsgerichte werden an kleinen Stehtischen serviert.

Feinkost Kölbl, Theatergasse 2, A-5020 Salzburg, T +43/(0)662/872423,
 info@feinkost-koelbl.at >> FEINKOST-KOELBL.AT

58

SCIO'S SPECEREYEN, Salzburg
KOST-BARE SPECEREYEN

In seinem Ambiente ist diese Lokalität einem französischen Bistro vergleichbar. Vom Buffet und aus der Mini-Küche kommen österreichische und mediterrane Happen. Schließlich reichte die Monarchie einst bis an das Mittelmeer. Obligatorisch natürlich: Altösterreichisches Gulasch, Gerichte aus Mozarts Zeiten, Innereien, Blätterteigpasteten und Vegetarisches. Auf die Zeit Mozarts gehen auch die verführerischen Venusbrüstchen zurück: ein handgemachtes Konfekt und beliebtes Mitbringsel. Nicht versäumen sollte man eine Kostprobe des Uhdler-Frizzante, ein prickelndes Vergnügen aus der Urrebe Uhdler.

Scio's Specereyen, Sigmund-Haffner-Gasse 16, A-5020 Salzburg, T +43/(0)662/841638,
 info@venusbruestchen.at >> STRANZUNDSICIO.COM

59

ROCHUSHOF, Salzburg
FEINE KOST

An das Areal der Stiegl-Brauerei schmiegt sich der historische Rochushof, der auf rein Biologisches setzt. Dafür garantieren Bio-Lieferanten wie der Ökohof Feldinger, berühmt u. a. für seine Vielzahl an Kräutern und Gemüse, die Bio-Hofmetzgerei Hainz, die Bio-Bäckerei Itzlinger und die Bio-Käserei Mangelberger. Und dazu natürlich das „Bio-Paracelsus Naturtrüb“, eine unfiltrierte Spezialität aus dem Hause Stiegl, gebraut mit Rohstoffen aus rein biologischem Anbau.

Rochushof, Rochusgasse 6, A-5020 Salzburg, T +43/(0)662/832798, office@rochushof.at
 >> ROCHUSHOF.AT

ESSZIMMER 🍷🍷🍷🍷, Salzburg
FEINES ESSZIMMER MIT TOP-SERVICE

Zu den besten und kreativsten Köchen der Stadt gehört Andreas Kaiblinger. Als Patron und Küchenchef des Restaurants Esszimmer zaubert er ganz eigenständige Kreationen auf den Tisch. Elaborierte und subtile Kombinationen, die immer harmonisieren und den Gaumen entzücken. Zur Auswahl stehen vier Menüs: „Menü Fisch“, „Menü Andreas Kaiblinger“, „Menü Grün“ und „Menü Esszimmer“. Betreut vom aufmerksamen Serviceteam speist man in einem modern-urbanen Ambiente.

Esszimmer, Müllner Hauptstraße 33, A-5020 Salzburg, T + 43/(0)662/870899,
 office@esszimmer.com >> ESSZIMMER.COM

5

SPICEWORLD, Salzburg
SALZ DES LEBENS

Was wäre Salzburg ohne Salz? Salz in unglaublicher Vielfalt serviert in Salzburg ein Gewürzladen namens „SpiceWorld“ am Graf-Zeppelin-Platz. 400 Gewürze, Salze, Pfeffer usw. füllen die Regale. Salz ganz natur oder in kreativen Mischungen von TV-Koch Alfons Schuhbeck wie Tomatensalz, Safransalz, Grünes Meerrettich-Salz und Knoblauch-Vanille-Salz. Oder ein Speziälsalz für Fischgerichte (etwa mit Salzkammergut Reinanken) und ein ganz spezielles Salz für Lammgerichte (Tennengauer Lamm).

Spiceworld, Graf-Zeppelin-Platz 19, A-5020 Salzburg, T +43/(0)662/890919,
 info@spiceworld.at >> SPICEWORLD.AT

60

STEINTERRASSE, Salzburg
IN-TREFF MIT AUSSICHT

Sehen und gesehen werden – und natürlich genießen. Zum Beispiel einen schnellen Lunch, einen erfrischenden Drink, einen Kaffee zwischendurch oder ein ausgiebiges Dinner mit umwerfendem Blick auf die vielen Kirchtürme der Weltkulturerbestadt Salzburg. Die Steinterrasse mit Café-Bar-Lounge ist an 365 Tagen im Jahr geöffnet.

Steinterrasse, Giselakai 3–5, A-5020 Salzburg, T +43/(0)662/8743460, info@hotelstein.at
 >> HOTELSTEIN.AT

61

STIEGLKELLER, Salzburg
TREFFPUNKT STIEGL

Der Name Stiegl steht für vielfältigen Genuss rund um das Bier. Bei prachtvollem Blick auf die Stadt Salzburg labt man sich im StieglKeller in der Festungsgasse. Im StieglBräu in der Rainerstraße frohlockt der Gaumen bei Bauernschmaus, Schnitzel vom Kalb und Schwein, ofenfrischen Schweinsbraten, Wiener Backhendl, Salzburger Kalbsrahmbeuschel, Erdäpfel-Suppentopf, Zanderfilet, Palatschinken, Topfenknödel, Kaiserschmarren und Salzburger Nockerl. Und im Restaurant Imlauer bieten Hotelier Georg Imlauer und Küchenchef Herbert Ranstl eine gehobene österreichische Küche. Und überall strömt der Gerstensaft des „Stieglbräus“ in durstige Kehlen.

StieglKeller, Festungsgasse 10, A-5020 Salzburg, T +43/(0)662/842681,
 stieglkeller@implauer.com
StieglBräu Hotel und Restaurant, Rainerstraße 14, A-5020 Salzburg, T +43/(0)662/877694,
 restaurant@implauer.com
Restaurant Imlauer, Rainerstraße 6–8, A-5020 Salzburg, T +43/(0)662/88978-830,
 restaurant.implauer@implauer.com >> IMLAUER.COM

62

