

Lassen Sie sich gerne kulinarisch verwöhnen?  
 Lieben Sie bodenständige, traditionelle Speisen?  
 Legen Sie wert auf herzliche Gastlichkeit in gediegener,  
 freundlicher Atmosphäre?  
 Dann auf ins „Saliterer“!

Es zählt sich aus, diesem traditionsreichen, seit 1992 im  
 neuen Glanz präsentierenden Gasthof  
 einen Besuch abzustatten.!

Alexander Müller, Chef des Hauses, und seine  
 ambitionierten Mitarbeitern werden Sie verwöhnen mit  
 raffinierter, regionaler Küche  
 und einzigartiger Schmankerln vom  
 schmackhaft, bekömmlichen „Waldschwein“.

Frisches Rindfleisch von der eigenen Preberalm und die  
 passend nach den Jahreszeiten abgestimmten Spezialitäten  
 vom heimischen „Preberochsen“ geben der Speisekarte des  
 Gasthofes Saliterer einen besonderen Nachdruck. Im  
 Gasthof Saliterer werden ausschließlich Produkte der  
 heimischen Bauern aus der Umgebung verarbeitet.

Als Krönung des Genusses findet sich für jede Situation,  
 für jeden Gaumen im ausgezeichneten  
 Sortierten Weinkeller der richtige Tropfen!

### Regionale Küche und 4 Jahreszeiten

Hausmannskost & Gans`ln / Nov  
 Ripperl u. Stelzen u. Spanferkelessen  
 Büffets aller Art  
 Salate, Spargel / Mai  
 Schwammerl und Pilze / Aug  
 Bauernbrat`l oder Bauerschöpserne`s  
 Heringsschmaus / Feb  
 Vegetarische Gerichte

### Für Kinder

Sessel, Spielzeug, Gerichte, Mahlzeug  
 Kinderspielplatz vorhanden

### Für Rollstuhlfahrer

Mitarbeiter helfen

## Lage und Anreise

**So finden Sie uns:**

**Aus dem Norden:**

Autobahn München – Salzburg -  
 A10/Tauernautobahn bis Ausfahrt St. Michael oder  
 auf der B 99 über Obertauern über Tamsweg nach  
 Wölting

**Aus dem Osten:**

Wien - Semmering-Leoben – Unzmarkt – Murau -  
 Ramingstein oder Wien - A1/Westautobahn bis  
 Salzburg A10/Tauernautobahn bis Ausfahrt  
 St. Michael oder auf der B 99 über Obertauern über  
 Tamsweg nach Wölting

**Aus dem Süden:**

Udine – Autostrada – Tarvisio – Villach –  
 Katschbergtunnel - Ausfahrt St. Michael - Tamsweg  
 nach Wölting



# Der Kulinarische Herbst



Gasthof  
**Saliterer**



Wölting 22 / 5580 Tamsweg  
 +43(0)6474/6496  
 +43(0)664/4587787  
 E MAIL : INFO@SALITERER.COM  
 WWW.SALITERER.COM





## Das „Orig. Lungauer Bauernschöpsernes“ nach alter Tradition.



**Nie gehört? Und wie und was und überhaupt?!**  
Bitte schenkt uns einige Minuten Zeit und Aufmerksamkeit, um euch in aller Kürze zu vermitteln, dass der Lungau wirklich nur geografisch „hinterm Berg“ liegt.

Im südlichsten Bezirk des Bundeslandes Salzburg, dem Lungau, in **Wölting** bei Tamsweg, im **Gasthof Saliterer** nämlich, gibt es die ebenso alte wie einzigartige Tradition des **„Schafaufbrateln`s**.

Dabei wird jeweils in den Herbstmonaten nur das beste Fleisch der besten Schafe, die einen ganzen Sommer über auf den Almen geweidet haben, und frisch von saftigen Berggräsern ernährt sind, in großen urigen Eisenpfannen gebraten („aufgebratelt“). Sobald die Schafe von der Alm ins Tal kommen („Schafabtrieb“), werden sie sofort frisch geschlachtet, sorgfältig vom Küchenchef zerlegt und mind. 4 Tage eingebeizt und in Almkräutern eingelegt, bevor das Fleisch in die Pfanne kommt.

Die Spezialität kommt anschließend auch pfannenweise ständig beheizt mittels uriger Pfannen auf die Tische.



Als Beilage in der Pfanne mitgebraten serviert Ihnen der **Salitererwirt** die mitgebratenen „Lungauer Eachtling“, Semmelknödeln, Rettich-Krautsalat, Preiselbeeren und das sog. kalte „Lung. Krenkoch“. Wer jemals die Gelegenheit hat, beim **„Schafaufbrateln“ im Gasthof Saliterer in Wölting** dabei zu sein, wird dieses kulinarische Bauernherbsterlebnis so schnell nicht mehr vergessen!  
Natürlich darf zum **„Drüberstreun“** für alle Gäste vom **„Salitererwirt“** ein gutes **„Bauernschnapserl“** zur Verdauung nicht fehlen. Prost, Gesundheit! „Mein Seg'n hob's“ hat der „Thomataler Pfarrer“ immer gesagt!, während er mit uns im **„Saliterer“** schafaufbratelte.

### **Nun, schon neugierig geworden?**

Als kleinen Vorgeschmack auf unser gemeinsames **„Schafaufbrateln“** im Gasthof Saliterer, möchten wir Ihnen diese Spezialität anhand dieser **Bilddokumentation** vorstellen. Auch heuer werden wieder einige Vertreter von Politik und Wirtschaft, als auch sämtlicher Weltmeister des Sports und Prominenz sämtlicher Art, diesen Hochgenuß des **„Schafaufbrateln`s“** beim **Salitererwirt**, am Gaumen zergehen lassen.

Wo könnte man ein derartiges Festmahl romantischer und stilechter zelebrieren als nur im **Gasthof Saliterer** in Wölting,



Unser **Familienbetrieb** vermittelt Ihnen ein heimeliges Ambiente. Wir servieren Ihnen dieses **„Schafaufbrateln“** vom **30. August 2009** bis **13. Dez. 2009** durchgehend ohne Ruhetag und Urlaub. Wir untermalen Ihnen auch Ihren Ausflug mit musikalischer Umrahmung. Nebenbei kann ich Ihnen bei einer **Programmerstellung** z. B. Friedhofsbesuch in Lessach, Heimatmuseum, Hütteneinkehr, persönlich durch Begleitung und Führung behilflich sein. Passend für Busausflüge, Betriebsfeiern, Familien- u. Vereinsfeiern etc...



**Wir servieren Ihnen diese alte und einzigartige Spezialität des Original „Lungauer Schafaufbrateln`s“ nach alter und einzigartige Tradition beginnend Ende August oder anlässlich der Bauernherbsteröffnung mit Umzug des „Wöltinger Samsons“ und musikalischer Umrahmung der Dorfmusik Wölting.**



**Ort: Gasthof Saliterer in Wölting,**

**Tel.Nr: +43 (0) 6474/6496**

**Mobil: +43 (0) 664/458 77 87**

**Homepage: [WWW.SALITERER.COM](http://WWW.SALITERER.COM)**

**E-Mail: [INFO@SALITERER.COM](mailto:INFO@SALITERER.COM)**