SCHÖN, DASS DU DA BIST.

Der Herbst ist da.
Zeit für warme Stuben, gute Gläser, ehrliches Essen –
und Abende, an denen man gerne ein bisschen länger bleibt.

Wir kochen, was der Lungau und die Jahreszeit uns geben:
bio, regional, mit Handwerk, Zeit und viel Selbstgemachtem.

Manches kennt ihr schon. Manches ist neu.
Alles gehört auf einen guten Wirtshaustisch.

Was uns wichtig ist

Bio & Regionalität · Echtes Handwerk · Selbermachen
Glutenfrei mit System & Verständnis

Noch ein paar Wochen Gellnwirt.

Kommt vorbei. Bringt jemanden mit. Bleibt ein bisschen länger.
Wir freuen uns auf einen guten Herbst mit euch.

POST VOM GELLNWIRT

Neuigkeiten, Veranstaltungen & Genuss direkt ins Postfach.
Hier zum Newsletter anmelden.

Ausgezeichnet aufgetischt!

UNSERE LIEFERANTEN

Viele unserer Zutaten kommen direkt aus dem Lungau und aus Salzburg: von Landwirt:innen, Produzent:innen und Handwerker:innen, die wir persönlich kennen. Jedes Gericht mit dem SalzburgerLand Genuss-Siegel enthält mindestens eine relevante SalzburgerLand-herkunftszertifizierte Zutat. So schmeckt Regionalität: ehrlich, nachvollziehbar und mit gutem Gewissen.

Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Geflügel: Von der „Lungauer Speis", vom Bio-Bauernhof Aigner aus der Nationalparkgemeinde Muhr, Bio-Bauernhof Burgger in Refling oder von der Bio-Metzgerei Juffinger und vom Bio-Daslerhof in Mauterndorf

Schaf: Von Landwirt Andreas Moser in Pürstlmoos

Wildfleisch: Aus Lungauer Wäldern, meist erlegt von unserem Seniorchef Martin und von den befreundeten Jäger:innen

Heimische Fische: Von der Schwarzenberg'schen Fischzucht (Murau)

Gemüse & Salate: Bio Fötschlgut Tamsweg

Wir sind ein regionales, echtes Wirtshaus und darüber hinaus Salzburg schmeckt und AMA zertifiziert und darauf legen wir besonderen Wert. Auch sind wir Genusspaten des SalzburgerLand Genussguides „via culinaria".

Salzburg schmeckt → AMA GENUSS REGION

via culinaria
GENUSSWEGE IM SALZBURGERLAND

NEBEN DEN HAUPTDARSTELLERN IST DER FOKUS AUF DIE GRUNDZUTATEN WICHTIG:

Kombuchas, Sirupe & Fermente: Selbstgebraut und selbstgemacht

Kräutersalze / Kräuterzutaten: Bio-Burggerhof Familie Zitz (Refling, Tamsweg)
Milch, Joghurts, Topfen, Molke: Bio-Burggerhof in Refling und Ottinggut mit „Minimolk“ (Tamsweg)

Bauernbutter von unseren befreundeten Landwirt:innen

Bauern-Eier: Bio-Bauernhof Krenn, Traning und Waldhof Kösslergut, Zederhaus

Mehle & Getreide: Ottingmühle, Tamsweg

Lungauer Eachtling (Kartoffeln): Fötschlbauer (Tamsweg), Familie Graggaber Urbangut (Neggerndorf), Familie Winkler und die bunten Eachtlingraritäten vom Anthofer (Unterweißburg)

Brot: Selbstgebacken oder von der Bäckerei Binggl

Käse: Bio-Hiasnhof, Göriach und Biohof Trimminger, Sauerfeld

Allergene

A – Gluten	E – Erdnuss	L – Sellerie	P – Lupinen
B – Krebstiere	F – Soja	M – Senf	R – Weichtiere
C – Ei	G – Milch oder Laktose	N – Sesam	
D – Fisch	H – Schalenfrüchte	O – Sulfite	

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden!

GELLN WIRT

GETRÄNKE EMPFEHLUNGEN

Zum Start. Oder einfach so

GELLNWIRT HIGHLIGHTS

Selbstgebrauter Kombucha..... 0.3 l - 4.90
fermentiertes Teegetränk, hausgemacht, lebendig und mega gesund.

- Schwarze Holunderbeere & Ingwer
- Hibiskus & Aronia
- Zitrus: Zitronenmelisse & Lemongrass

Limonade des Tages ..... 0.5 l / 4.90
gespritzt oder still

- Minze
- Orangen-Thymian
- Zirbe
- Kola (aus der Eberraute)

Gin Tonic – wie wir ihn mögen 7.90
Trausner Gentle Giant Gin | Lobsters Tonic

Lungauer Bier .....0.3 l - 4.90
Unfiltriert, gebraut in Tamsweg.

EIN ACHTERL IN EHREN

Silvia Heinrich „Blaufränkisch“ .....1/8 l - 5.70

Pfeifer „Welschriesling“..... 1/8 l - 4.80

GELLN WIRT

SUPPEN & VORSPEISEN
Zum Ankommen

Rindsuppe mit Frittaten ACGL 5.60

Kürbiscremesuppe AGL 8.90
mit Brotchip | hausgemachte Hirschwürstl | Kernölmayo

Kürbiscremesuppe AGL | auch glutenfrei 7.50

Handgemachte Gnocchi ACGL 12.90
Gorgonzola | Birne | Walnuss

Beuscherl (Lunge, Herz) mit Semmelknödel (kleine Portion) ACGL 8.90

Knoblauch-Kräuterbaguette A 3.80

SALATE & LEICHTES
Leicht. Frisch. Ehrlich

Gemischter Salat GLM
klein | groß ..... 5.90 | 9.90

Knusper Putenstreifen AGLM 18.50
mit Kürbiskernöl-Mayo auf bunten Blattsalaten

Dazu passt perfekt unser
Knoblauch-Kräuterbaguette 3.80

GELLN WIRT

WIRTSHAUSKLASSIKER
Das, was man will. Und immer wieder bestellt

Wiener Schnitzel vom Bio Schwein ACG | auch glutenfrei möglich **18.50**
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Bio Zitrone

Cordon Bleu ACG | auch glutenfrei möglich **20.50**
Bio Schwein | Käse | Schinken | Pommes Frites | Preiselbeeren | Bio Zitrone

Hausburger ACGMN | auch glutenfrei möglich **17.90**
Bio Rind | Cheddar | Speck | Tomaten | Salat | Cocktailsauce | Pommes Frites

Grillteller / Mixed Grill CGM | glutenfrei **22.90**
Bio Rind | Bio Schwein | Bio Pute | Grill-Gemüse | Pommes Frites | Cocktailsauce | Kräuterbutter

Beuscherl (Lunge, Herz) (große Portion) mit Semmelknödel ACGL **15.90**

HIGHLIGHTS IM HERBST
Das, worauf wir und die Natur gerade Lust haben

Bio Beiriedsteak | medium CDGL | auch glutenfrei möglich **33.50**
mit Topinamburcreme | knusprigen Eachtling-Würfel (Kartoffel) | Zwetschken-Jus

Forellenfilet ACDGL | auch glutenfrei möglich **23.90**
herbstiches Rollgerstl mit Kürbis | Wurzelgemüse | Bergkäse

Handgemachte Gnocchi ACGL **15.90**
Gorgonzola | Birne | Walnuss

Rollgerstl Risotto ACGL | auch vegan möglich **16.50**
herbstiches Rollgerstl mit Kürbis | Wurzelgemüse | Bergkäse

GELLN WIRT

NACHSPEISEN

Zum Abschluss, oder einfach so. Weil süß immer geht.

Schokobrownie ACG 11.50
mit Birnen-Tonkabohnen-Eis | Zwetschke

Hausgemachte Sorbets & Eis G | glutenfrei

pro Kugel 2.30
mit Trausners Gentle Giant Gin 6.20

Tiramisu ACG 5.60

Affogato al caffè G | glutenfrei 5.20
Vanilleeis im Espresso | Schlagobers

Palatschinken ACG | auch glutenfrei möglich 7.50
mit Marillenmarmelade | 2 Stück

Eispalatschinke ACGH | auch glutenfrei möglich 8.50
Vanilleeis | warme Schokolade | Mandelsplitter | Schlagobers

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Haus(i)burger ACGMN 9.50
Cheddar Käse | Speck | Tomaten | Zwiebeln | Cocktailsauce | Pommes Frites

Wiener Schnitzerl ACG | auch glutenfrei möglich 9.50
vom Bio Schwein mit Pommes Frites

Forellenfilet mit Kartofferl AD | auch glutenfrei möglich 12.00

Piratenteller [Ahoi !] 0.00
Meuterei am Tisch: Nichts am eigenen Teller - klau alles von den Anderen