

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  
raffiniertes, 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:

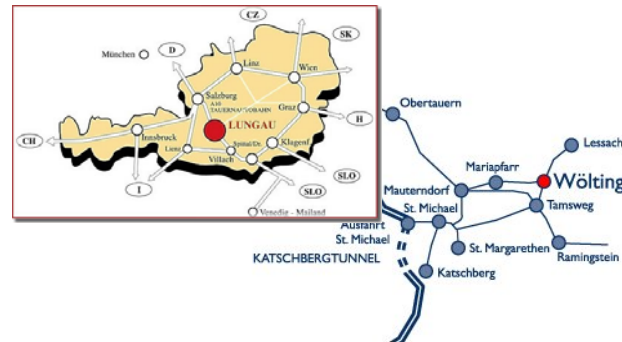
Autobahn München – Salzburg -  
A10/Tauernautobahn bis Ausfahrt St. Michael oder  
auf der B 99 über Obertauern über Tamsweg nach  
Wölting

### Aus dem Osten:

Wien - Semmering-Leoben – Unzmarkt – Murau -  
Rammingstein 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



Gasthof  
**Saliterer**

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



**Genuss und Kultur  
das ganze Jahr  
genießen**

**Gasthof Saliterer**



**Sehr geschätzte  
Damen und Herren  
„liebe „Leitl'n“, geschätzte  
Buspartner!**

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**“!

Ich lade Sie herzlichst bei Ihren Ausflügen zur  
„Einkehr“ im **Gasthof Saliterer** in Wölting bei  
Tamsweg ein.

Es zahlt sich aus, diesem traditionsreichen in  
neuem Glanz sich präsentierenden Gasthof  
einen Besuch abzustatten! Alexander Müller,  
Chef des Hauses, und seine ambitionierten  
Mitarbeiter werden Sie verwöhnen; mit  
raffiniertes, regionaler Küche und  
einzigartigen „**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.



Wir kredenzen für Sie feierlich und vor allem,  
urig traditionell, unser „**Lungauer  
Bauernbrat'l**“ mit mitgebratenen „**Lung.  
Eachtling**“, Semmelknödeln im ständig unter  
Feuer beheizten „Rein“ (Pfanne), auf herrlich  
2 Tage eingebeizten Schweinefleisch vom  
„Wöltinger Landschwein“ mit kaltem  
„Lungauer Krenkoch“, „Grant'n“  
(Preiselbeeren) und frischem Krautsalat.  
Bei dieser Spezialität unserer traditionellen  
Küche darf natürlich zum „**Drüberstreu'n**“  
ein 8 Jahre in Eichenfässer gelagerter  
„**Bauernobstler**“ nicht fehlen, den der Wirt  
einlädt.

Nicht nur für eine „**Fahrt ins Blaue**“ bietet  
sich unsere Spezialität samt Rahmenprogramm  
an. (lt. Aufstellung) Auch für versch. Ausflüge  
von diversen Vereinen, Pensionistenverbänden,  
Musikkapellen, Firmen, Wallfahrten, privaten  
Unternehmungen etc..  
ist diese Attraktion  
bestens geeignet.  
Unser „**Lungauer  
Bauernbrat'l**“ wird  
ganzjährig angeboten  
Unser „**Lungauer Bauernschöpsernes**“ wird  
von August bis Dezember serviert  
(saisonbedingter Almatrieb)



**Für telefonische Vereinbarungen:**

**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)**



**Wir bieten Ihnen folgendes  
Rahmenprogramm an und sind Ihnen in  
jeder Hinsicht behilflich:**

1. „**Lungauer Heimatmuseum Tamsweg**“  
mit Historischem Spaziergang im  
Marktbereich (Kulturführer Tamswegs) mit  
Kustos.
2. Besichtigung des „**Wöltinger  
Samsonmuseums**“ mit pers. Führung.
3. Friedhofsbesichtigung in Lessach mit  
Kustos (Einzigartigste Friedhofgestaltung  
Österreichs)
4. Museen und Schlösser im Lungau.  
(Führungen im Schloß Mosham, Burg  
Finstgrün, Burg Mauterndorf)
5. Wallfahrtskirche St. Leonhard, Wallfahrts-  
und Pfarrmuseum in Mariapfarr
6. Dekanatspfarrkirche St. Jakobus.
7. Richterstätte am „**Passeggen**“ –  
„**Hexenverbrennung**“ – „**Schörgen-  
Toni**“.
8. Führung Mühlenweg und Denkmalhof  
„Maurerhaus“ in Zederhaus.
9. Führung Holzwelt Lungau.
10. Einladung zum „**Bauernherbst**“ im  
Gasthof Saliterer zum Traditionellen  
„Schafaufbrat'l'n“.

Alle Punkte sind das ganze Jahr täglich und  
zeitlich gegen vorherige Vereinbarung  
möglich.