



## Hohlwegwirt

€€€  **Kreativ-bodenständig** 

5400 Hallein, Salzburger Straße 84 • **R:** So abends, Mo, Di mittags; außer Festspielsaison  
**Küchenzeiten:** 12–14.30, 18.30–21.30 Uhr, So 12–14.30 Uhr • **Ferien:** variabel • +43 6245 824 15 0  
gasthof@hohlwegwirt.at • www.hohlwegwirt.at • **Küche:** Biljana Pavkic • **Inh:** Ernst Kronreif  
**Plus:** Gastgarten, Spielplatz, WLAN, hundefreundlich • **CC:** Bankomat, Master, Visa • **Bahn:** Hallein 5 km  
Nächtigungsmöglichkeit p. P. € 48

Ein Wirt einer fast schon aussterbenden Art: Ernst Kronreif führt mit seiner Familie den „Hohlwegwirt“ bereits in fünfter Generation, ein Haus, das über 140 Jahre Geschichte im Rückblick hat. Ein typisch traditioneller Gasthof im Salzburger Stil, das romantisch pflanzenumwachsene Haus und der Garten wecken das Gefühl, zu Hause angekommen zu sein. Die Gäste werden bewusst bodenständig, aber immer auf gleichbleibend hohem Niveau bekocht. Was immer sein muss, ist Ida Kronreifs Rindsuppe mit Butternockerln und die traumhafte venezianische Fischsuppe. Besonders engagiert ist man im „Hohlwegwirt“ bei Terrinen und Pasteten, bereits seit 1977 werden französische Gänseleberterrine mit Trüffelkern, Wildpastete mit Cajun-sauce oder Bachforellenpastete mit Wasabimayonnaise zubereitet. Spinatknödel, Kalbstafelspitz, Kalbsrahmbeuschel oder Karpfen im Wurzelsud gehören ebenfalls zum Portfolio. Bestens gepflegt auch die eigene Vinothek mit über 200 Etiketten, durchwegs auch Geheimtipps. Hat der Wirt Zeit, so lässt's sich mit ihm wunderbar fachsimpeln.

