



EIN HERZLICHES „GRÜß GOTT“ IM HOTEL GASTHOF FLATSCHER

Unser Gasthof mit der dazugehörigen Landwirtschaft gehört zu den ältesten Gastbetrieben im Pinzgau und wurde von jahrhundertealten Traditionen und Werten geprägt. Der Betrieb ist bereits seit 1832 in Besitz von Familie Egger-Gassner und wird mittlerweile in achter Generation geführt.

Der Begriff „hausgemacht“ wird bei uns gelebt und hat höchsten Stellenwert. Hierbei spielen Herkunft und Qualität der Zutaten sowie eine artgerechte und nachhaltige Tierhaltung eine wichtige Rolle für uns. So werden frische und regionale Produkte mit viel Liebe in traditionelle, schmackhafte Gerichte verwandelt.

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus
begrüßen zu dürfen.

Familie Egger-Gassner und das Flatscher-Team

Instagram
@flatscherstuhlfelden



Facebook
@hotelflatscher

LIEFERANTEN & HERKUNFT

Rind	größtenteils aus eigener Landwirtschaft ansonsten ausschließlich heimisches Rindfleisch Metzgerei Rumpold, Stuhlfelden Metzgerei Schultes, Zell am See
Schwein	Gustino Strohschwein aus zertifizierten „Tierwohl“ und „Klimafit“-Betrieben in Österreich Metzgerei Rumpold, Stuhlfelden
Huhn	österreichisches Maishendfilet Geflügelbauer Wech, St. Andrä im Lavanttal, Kärnten
Fisch	frische heimische Forelle Fischzucht Grundner, Leogang, Salzburger Land
Milchprodukte	Pinzgau Milch Maishofen, Salzburger Land
Brot & Gebäck	Bäckerei Bacher Stuhlfelden



= vegetarische Speisen



= Flatscher's Spezialitäten

Instagram
@flatscherstuhlfelden



Facebook
@hotelflatscher

SUPPEN

Klare Rindssuppe (A,C,L) mit Nudeln | € 4,8

Klare Rindssuppe (A,C,G,L) mit Kräuterfrittaten | € 5

Salzburger Knoblauchrahmsuppe (A,G,L)
mit gerösteten Weißbrotwürfeln | € 6

SALATE

Flatscher's „Haussalat“ (C,M,G)



großer gemischter Salatteller | Hausdressing | Fetakäse |
zarte Grilladen von Rind, Schwein & Huhn | € 17
klein als Vorspeise € 15,5

Salat mit Hühnerbruststreifen (C,M)

großer bunter Salatteller | Oliven-Balsamico Dressing |
gegrillte Hühnerbruststreifen | € 16,5
klein als Vorspeise | € 15

Herzhafter Bauernsalat (C,M)

großer bunter Salatteller | Kernöl und Kürbiskerne |
Erdäpfel-Speck-Gröstl | € 15,5
klein als Vorspeise | € 14

Gemischter Salat als Beilage oder Vorspeise (C,M) | € 5,8

Grüner Blattsalat als Beilage oder Vorspeise (C,M) | € 5,5

SCHNITZEL UND BURGER

Unsere Schnitzel werden ausschließlich vom Gustino-Strohschwein aus Österreich zubereitet. Auf Wunsch gerne auch vom österreichischen Maishendl möglich – Aufpreis 2,- Euro

Pinzgauer Bauernschnitzel (A,C,G)



gefüllt mit Speck und Pinzgauer Bierkäse |
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | € 17,5

Wiener Schnitzel (A,C)

Pommes frites | Preiselbeeren | € 15,5

Cordon bleu (A,C,G)

gefüllt mit Schinken und Käse |
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | € 16,5

Vegetarisches Schnitzel (A,C,G,L)



hausgemachtes Gemüseschnitzel paniert |
Pommes frites | Preiselbeeren | € 14

Classic Burger (A,G,M)



Rind aus eigener Landwirtschaft | Cocktailsauce |
Käse | Speck | glacierte Zwiebel | Eissalat | Tomaten |
Pommes frites | € 16

Veggie Burger (A,C,G,M)



hausgemachtes Gemüselaibchen | Käse | glacierte Zwiebel |
Eissalat | Tomaten | Cocktailsauce | Pommes frites | € 15

AUS'N PFANDL UND VOM GRILL

"Flatscherpfandl" (A,C,G,L)



Schweinefiletmedaillons | hausgemachte Butterspätzle |
Champignons-Speck -Sauce | Parmesan | € 19

Grillteller (M)

Zarte Grilladen von Rind, Schwein und Huhn | Würstl |
Gemüse | Pommes frites | knusprige Speckscheiben |
Kräuterbutter | € 21

Gebratene Kalbsleber (A,L)



aus Österreich | Speck-Zwiebelsauce | Spätzle |
gebratene Speckscheiben | im Pfandl serviert | € 18,5

Gegrillte Hühnerbrust (A,G,L)

Champignonrahmsauce | Gemüse | Kartoffelkroketten | € 18

Forellenfilets auf Nudelnest (A,C,D,G,L)

feine Bandnudeln | Paprikarahmsauce | Broccoli |
solange der Vorrat reicht | € 21

Gegrillte Forellenfilets (A,C,D,G,L)

Petersilienkartoffeln | Kräuterbutter | grüner Salat |
solange der Vorrat reicht | € 21

Pinzgauer Kasnock'n (A,C,G,L)



hausgemachte Butterspätzle | Pinzgauer Bierkäse |
Röstzwiebel | grüner Salat als Beilage | € 15

Feine Bandnudeln in Paprikarahmsauce (A,C,G,L)



Broccoligemüse | Parmesanflocken | € 14

SÜßSPEISEN & DESSERTS

Eis-Palatschinken (A,C,G)

Vanilleeis | Schlagsahne | Schokosauce | € 8



Hausgemachtes Eisparfait (C,G)

in verschiedenen Sorten
mit frischen Früchten garniert | € 9

Kaiserschmarr'n (A,C,G)

mit Apfelmus | € 11

Feine Palatschinken (A,C,G)

mit Preiselbeeren- oder Marillenmarmelade
ein Stück | € 4,50
zwei Stück | € 8,50

Warmer Schoko-Nusskuchen (A,C,G,H)

Vanilleeis | warme Schokosauce | Schlagsahne | € 7,5

Affogato (A,G)

Espresso | 1 Kugel Vanilleeis | € 4,9

UNSERE EISBECHER

Cup Dänemark (A,G,H)

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagsahne | Mandelsplitter | € 6,90

Eiskaffee (A,G)

Vanilleeis | gekühlter Kaffee | Schlagsahne | € 6,20

Eierlikörbecher (A,C,G,H)

Vanilleeis | Eierlikör | Schlagsahne | Mandelsplitter | € 7,20

Heiße Liebe (A,G)

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagsahne | € 7,20

Bananentraum (A,G,H)

Vanille- und Schokoeis | Bananen | Schokosauce |
Schlagsahne | Mandelsplitter | € 7,50

Gemischtes Eis (A,G,H)

Vanille-, Erdbeer- & Schokoeis | € 5,20
mit Schlagsahne | € 5,90

Vitalbecher (A,G)

Erdbeer- und Vanilleeis | Naturjoghurt | Früchte | € 7,50

Schokokuss (A,G,H)

Stracciatella- und Schokoeis | Schokosauce |
Schlagsahne | € 6,90

Stracciatella-Becher (A,C,G,H)

Stracciatella- und Vanilleeis | Bananen | Eierlikör |
Schlagsahne | € 7,50