



florian.holzer@kurier.at

**delikat**ESSEN

TOP  
**5**

## ALTE RINDERRASSEN

Fleisch regionaler Rinderrassen erlebt gerade eine Renaissance. Gut so, Nachhaltigkeit trifft Geschmack:

**1**

### MEILINGER TAVERNE

Das geländegängige Pinzgauer Rind galt als das beste Rind des Alpenraums, Untersuchungen bestätigen Saftigkeit und Geschmack. Hier wird's zubereitet.

5730 Mittersill, Am Stadtpl. 10, ☎ 06562/4226,  
Mo-So 11.30-13.30, 17-21.00, [www.meilinger-taverne.at](http://www.meilinger-taverne.at)

**2**

### ZUR DANKBARKEIT

Das Gasthaus Zur Dankbarkeit ist erste Adresse, wenn es um Pannonisches Weiderind von der Hutweide geht: Es gibt zwar Zarteres, der Geschmack ist aber top.

7141 Podersdorf, Hauptstr. 39, ☎ 02177/22 23,  
Do, Fr 11.30-14, 18-21, Sa, So, Fei 11.30-21,  
[www.dankbarkeit.at](http://www.dankbarkeit.at)

**3**

### WIRTSCHAUS GELTER

Ein wunderbares Gasthaus mit absolut regionaler Küche. Da darf das Kärntner Blondvieh nicht fehlen, hier ist einer der wenigen Orte, wo man es bekommt.

9300 St. Veit, Goggerwenig 8, ☎ 04212/368 78,  
Mi-Mo 11-22, [www.wirtshaus-gelter.at](http://www.wirtshaus-gelter.at)

**4**

### GASTHAUS SEEBAUER

Sehr viel nachhaltiger geht es kaum: Familie Dutzler züchtet auf eigenen Wiesen eigene Bio-Rinder, unter anderem der uralten Rasse Pustertaler Sprinzen.

4575 Roßleithen, Gleinkersee 2, ☎ 07562/7503,  
Mo-So 9-18 (bei Schlechtwetter Mo Ruhe),  
[www.gleinkersee.at](http://www.gleinkersee.at)

**5**

### WALDEMAR

Hervorragendes Beispiel für Direkt-Vermarktung: Bauernhof mit Geflügel, Schweinen, schottischen Hochlandrindern. Sonntags gibt's Braten, reservieren!

9620 Hermagor, Kreuth 2, ☎ 04282/2266,  
Fr-Di 12-14, 17-21, [www.waldemar.at](http://www.waldemar.at)