

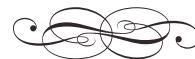
ALPENSTADT-KÜCHE

*Ein kulinarischer Streifzug durch
Bad Reichenhall und Bayerisch Gmain*



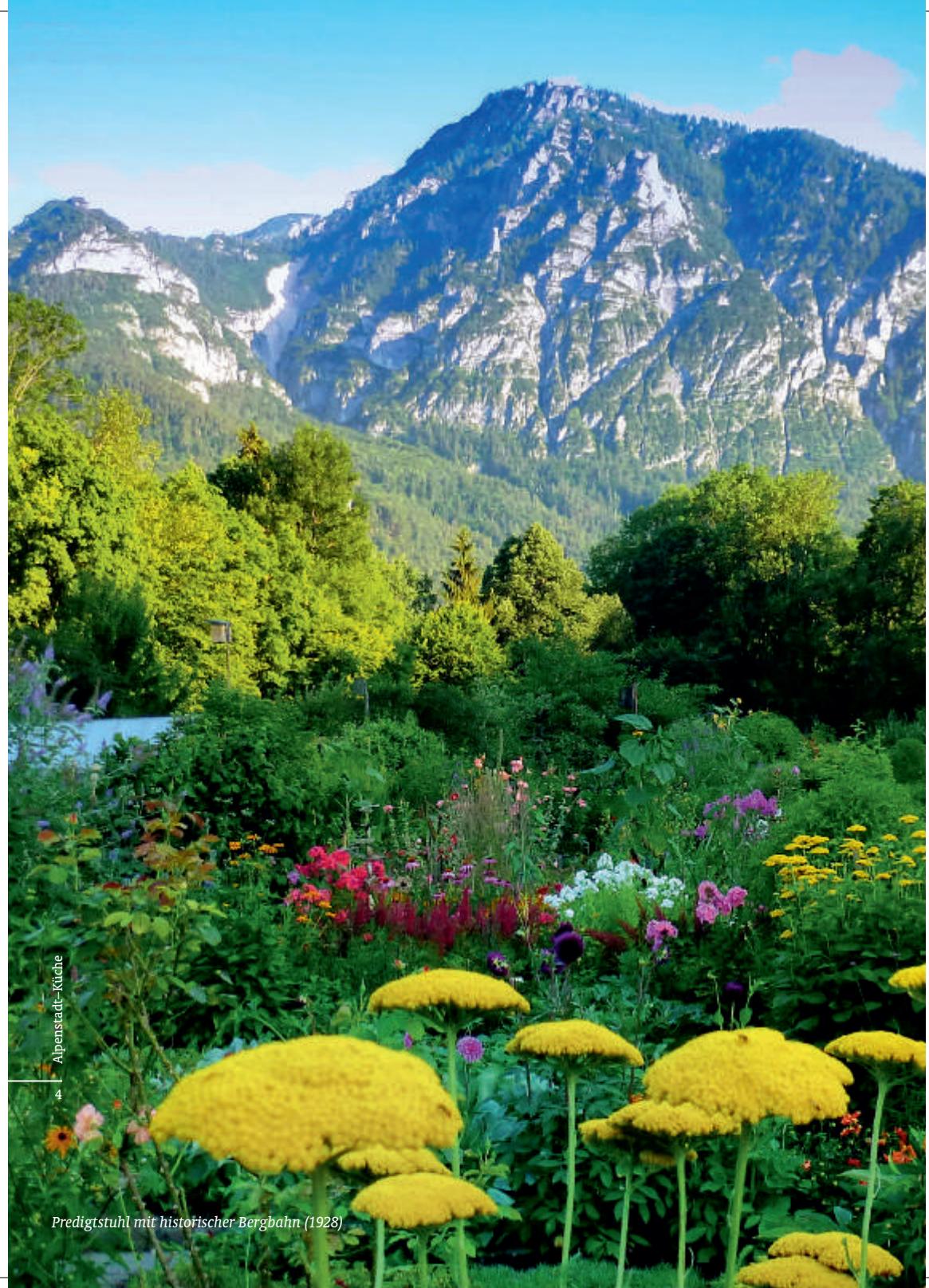


Inhalt



Wo die Alpen den Tisch decken	04
Alpenstadt Bad Reichenhall	06
Winterwonnen & Frühlingsgefühle	08
Gerichte	10
Salzige Festwochen	12
Gerichte	14
Alpenstadt Genießer-Tage	16
Gerichte	18
Alpenstadt Advent	20
Gerichte	22
Kraftrunk der Salinenarbeiter	24
Das Gold der Alpen	26
Restaurants im Überblick	28
Impressum	31

Predigtstuhl mit historischer Bergbahn (1928)

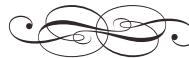




Wo die

Alpen

den Tisch decken



Eine Prise aromatischer Bergthymian. Der markante Geruch von jungem Bärlauch. Eine Messerspitze feinstes Bad Reichenhaller Alpensalz oder gleich eine resche Salzhülle. Süße, saftige Walderdbeeren, am besten eine ganze Handvoll.

Die Alpenstadt-Küche zelebriert die vielfältigen Geschmacksrichtungen einer munteren Stadt, die doch mitten in den Bergen liegt. Bad Reichenhall ist lebendig und urban, ländlich und natürlich. Wo man sich auch bewegt, auf einen Gipfel blickt man immer.

Dieses typische Lebensgefühl in der Alpenstadt greifen Bad Reichenhalls Gastronomen kulinarisch auf. Über den Jahresbogen hinweg kreieren sie delikate Gerichte, bodenständig-traditionell und gerne mit einer Prise Extravaganz. Die Bergwelt ist ihre Schatzkammer. Bauern und regionale Produzenten liefern ihnen beste Zutaten.

Entdecken Sie die Alpenstadt Bad Reichenhall mit Bayerisch Gmain und schmecken Sie die Harmonie zwischen Alpen und Stadt.

Alpen STADT

Bad Reichenhall



Bad Reichenhall ist so vielfältig und abwechslungsreich, wie eine Alpenstadt nur sein kann. Auf der einen Seite alpenländische Tradition, jahrhundertealte bewegte AlpenSole-Geschichte, durch Generationen überliefertes Brauchtum, Leben im Rhythmus der Natur, den mächtigen Bergen ganz nah.

Auf der anderen Seite alle Angebote einer quirlichen Stadt, mit Restaurants und Bars, Casino, Kunstakademie und Kino, Theater und eigenem



Philharmonie-Orchester. Alte Villenbauten neben moderner Architektur. Inspirierend und kreativ. Bad Reichenhall spannt einen offenen Bogen und ist stolz auf seine Wurzeln.

Ganzheitliche Gesundheitskompetenz mit AlpenSole

Die Natur hat Bad Reichenhall reich mit Heilmitteln beschenkt: Aus staatlich anerkannten Heilquellen sprudelt seit Tausenden von Jahren wertvolle AlpenSole. Schon König Max II. von Bayern wusste um ihre heilende Kraft und weilte hier samt Hofstaat zur stärkenden und anregen-

den Sommerfrische. Vor 230 Jahren wurde das erste Solebad in der Kurstadt verabreicht. Im Jahr 1899 wurde die Alpenstadt zum Bayerischen Staatsbad ernannt, bis heute ist es das Einzigste im ganzen Alpenraum.

Man schätzt die AlpenSole vor allem aufgrund ihrer natürlichen Vielseitigkeit: Inhalationsanwendungen regenerieren die Atemwege, stärken das Immunsystem, Bäder entspannen Körper und Geist. AlpenSole hilft bei Rückenschmerzen und orthopädischen Leiden. Auch die Haut wird gepflegt und Irritationen gelindert. Ein Tausendsassa, diese AlpenSole.

Januar – März



Königlicher Kurgarten



In Bad Reichenhall gibt es eine besondere Zeit im Jahr, da sind sich Winter und Frühling ganz nah. Der Schnee gibt die Berggipfel noch nicht frei, aber die Kraft der Sonne ist längst spürbar. Beim Winterwandern auf dem Predigtstuhl, dem Hausberg der Alpenstadt, wärmt sie das Gesicht. Die Frühlingssonnen lässt Schneekristalle blitzen und schenkt weiten Bergblick. Im Tal erwecken ihre Strahlen schon die ersten Knospen zu neuer Blüte, damit sie dann wie bunte Farbtupfer den Königlichen Kurgarten überziehen.

Januar – März

Köstlichkeiten

PLATZ

PLATZ-Burger vom heimischen Rind mit Bacon, Cheddar Soße und Coleslaw Salat, wahlweise auch mit Jalapeño

Obermühle

Zartes Lammgulasch vom Bauernhof mit Zitronensoße, feinen Erbsen und Kartoffelpüree

Frische Forelle oder Saibling gebacken mit Tomatenknoblauchragout und Petersilienkartoffeln

Listwirt

Reh und Perlhuhn im Crêpemantel mit Selleriecrème und Broccoli

Kalbsfilet „Wellington“ mit winterlichem Erdgemüse

Kaiserschmarrn mit Preiselbeersahne

SALIN

Kalbsfilet gebraten mit Madeirajus auf Artischocken-Zuckerschotengemüse mit Trüffelravioli

Gasthaus Gruttenstein – Zum Pfaffe

Ochsengulasch vom heimischen Rind mit Kohlgemüse und Semmelknödel

Gamsrücken oder Rehrücken mit Blaukraut und Kräuterspätzle

Falterkutsche

Tafelspitz mit Rahmspinat und Röstkartoffeln

Saiblingsfilet auf Rahmlauchgemüse und Kartoffeln

Bärlauch-Nudeln mit Ziegenkäse und Kirschtomaten

Niederalm

Truthahnmedaillons auf Gemüsebandnudeln mit Bärlauchsoße und Kirschtomaten

Brauereigasthof Bürgerbräu

Brauhauspfandl: Schweinefilets gegrillt in Schwammerlrahmsoße mit Speckgemüse und hausgemachten Spätzle

Warsteiner Boulevard

*Speckknödel auf Weinsauerkraut
und Natursaft 'l*

*Saiblingfilet auf Lauch-Senfsoße
mit Salzkartoffeln*

Schokoladen-Parfait auf Orangenragout

Hotel–Restaurant Neu Meran

*Hechtnockerl auf jungem Blattspinat
mit Höllenbachalmkäse überbacken*

*Kalbskopf „entortue“ an Regent Soße
vom Weinbauer aus dem Nonner
Oberland*

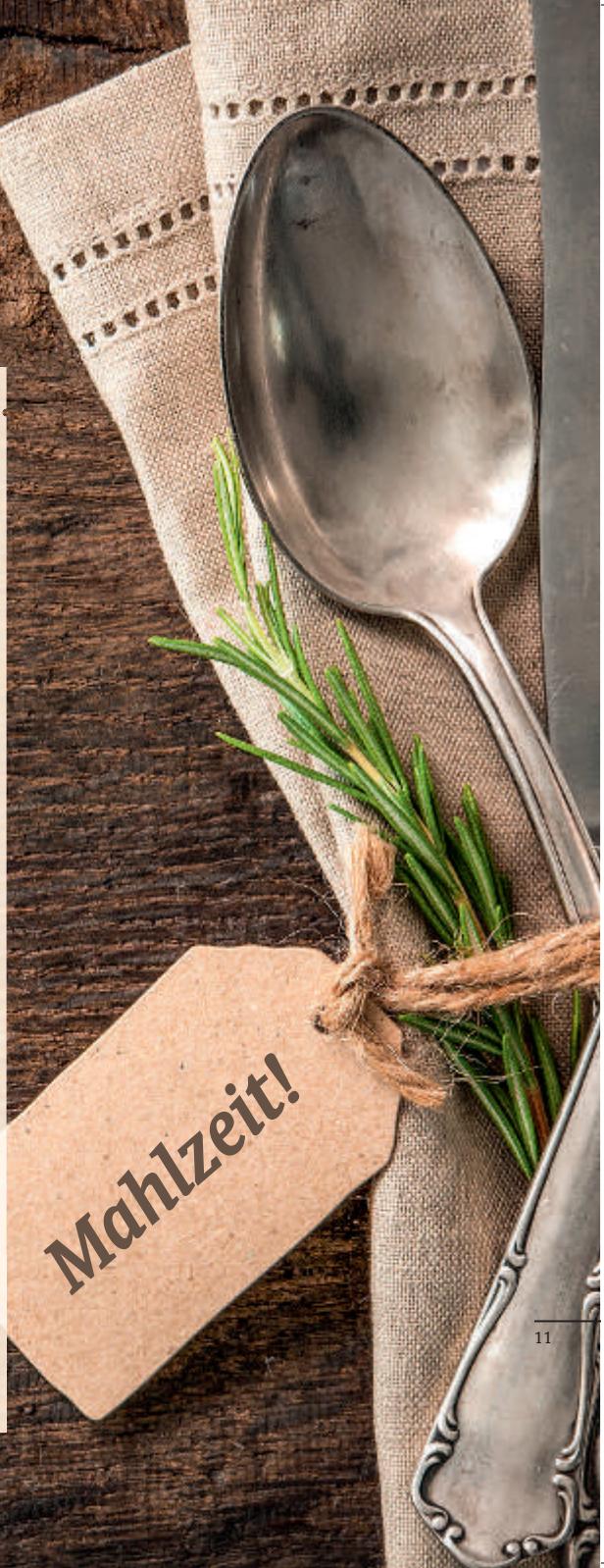
*Ochsenschlepp von unserem Nachbarn
Eisenbichler Hof*

RupertusTherme

*Wildkräutersalat mit gebratenem
Zanderfilet und Himbeeressigessenz*

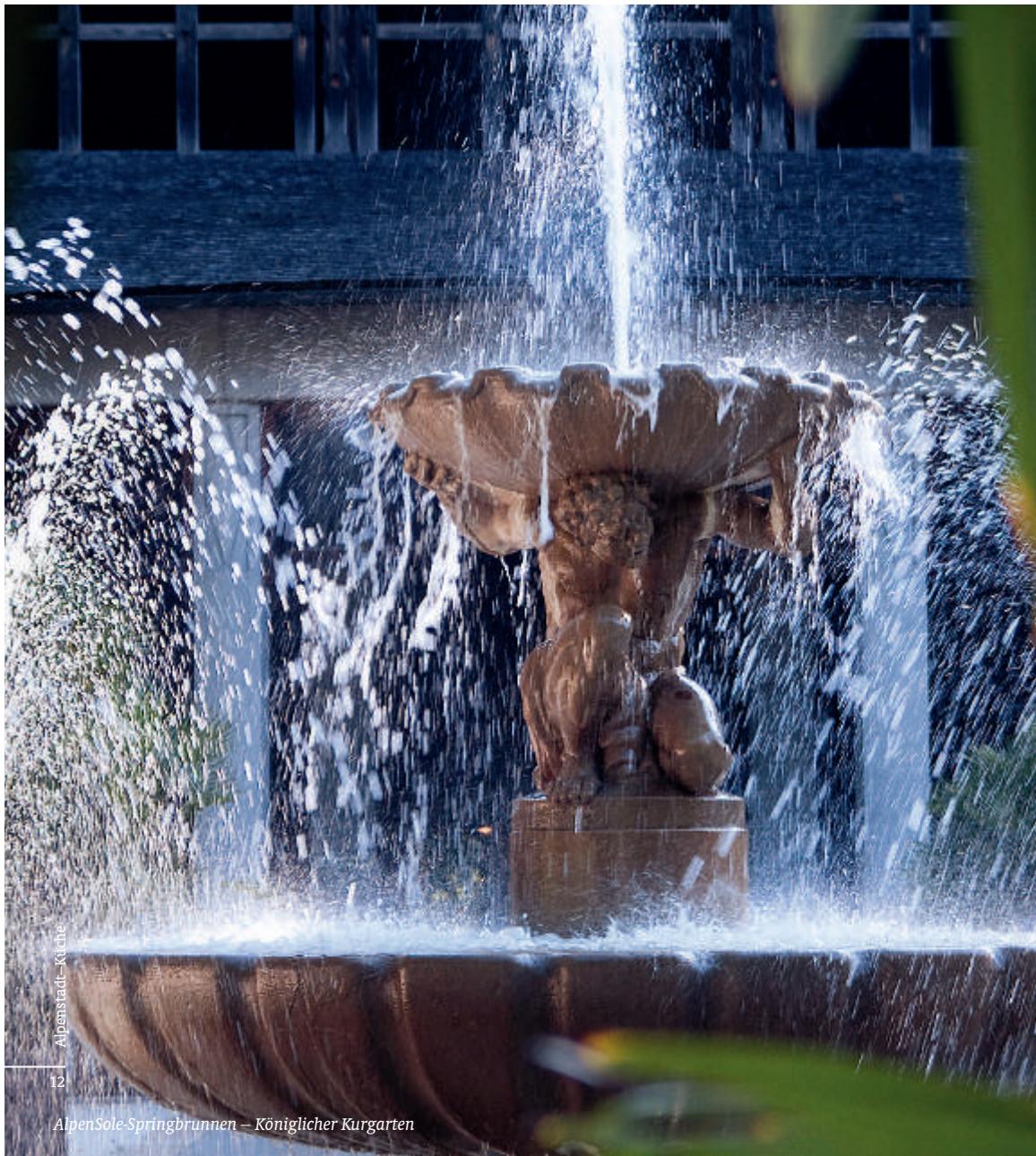
Klosterhofstuben

*Geschmorte Almochsenbackerl auf
Bergkäse-Kartoffelpüree, Saubohnen und
Röstzwiebeln*



Mahlzeit!

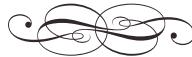
Juli





Salzige Festwochen

Salzige Erlebnisse für alle Sinne



Weil die natürlich reine AlpenSole seit über 4000 Jahren die Hauptrolle in Bad Reichenhall spielt, ist ihr der ganze Juli gewidmet. Es ist der Monat, in der Reichenhalls Bergwelt in voller Blüte steht und vor Energie strotzt. Ideal, um die AlpenSole in all ihren Facetten zu erleben, zu spüren, zu genießen. Wohltuende Anwendungen in Kurmittelhäusern, Kurhotels, Sanatorien und in der RupertusTherme stehen auf dem Programm, genauso wie Vorträge, prickelnde Kurmusik im Königlichen Kurgarten, Führungen durch das AlpenSole-Freiluft-Inhalatorium Gradierhaus und vitalisierende Runden im AlpenSole-Kneippbecken. Wanderungen auf den historischen Soleleitungswegen aktivieren, eine Auszeit am AlpenSole-Springbrunnen im Königlichen Kurgarten beruhigt und die Spezialitäten aus der Alpenstadt-Küche präsentieren sich sommerlich frisch. Die Salzigen Festwochen in Bad Reichenhall sind prickelnde Erlebnisse für alle Sinne.

Juli

Köstlichkeiten

PLATZ

Hühnchen-Paprikasch mit salziger Überraschungsbeilage

Obermühle

Fisch-Trio: Stör, Saibling und Zander mit Riesling-Soße, dazu Gemüsereis

Hühnerbrüstchen mit Parmesankruste dazu Kartoffelsalat und Kräuterdip

Listwirt

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Sommergemüse und Petersilienkartoffeln

SALIN

Lauwarm confiertes Lachsforellenfilet mit Bad Reichenhaller Rauchsalz auf mariniertem Fenchel und Sauerrahm

Gasthaus Gruttenstein – Zum Pfaffei

Gebeiztes Lachsforellenfilet auf Kartoffelrösti mit Kräutersalat

Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat

Falterkutsche

Surschnitzel im Kürbiskernmantel mit Kartoffelsalat

Kassler Pfanne mit Gemüse und Schupfnudeln

Niederalm

Kalbskotelette mit frischen Pfifferlingen, dazu Rosmarinkartoffeln gewürzt mit grobem Salinensalz

Brauereigasthof Bürgerbräu

Schweinsrippel in milder Wacholder-Steinsalzkruste mit Salat und geröstetem Biertebern-Brot

Hotel–Restaurant Neu Meran

Kalbstafelspitz von unserem Nachbarn Eisenbichler Hof in pikanter Reichenhaller Salz-Pfeffer-Senf-Kruste

Fitnesssalat: Wassermelone, Rucola, Avocados, Rauchsalz, Olivenöl und Schafskäse

Salzburger Nockerl mit Marillen Kompott

Predigtstuhlbahn

Erpelbrust im Rauchsalz

Warsteiner Boulevard

*Sommersalat mit mariniertem Spargel,
Erdbeeren und Schafskäse*

*Kalbskotelett mit Pfifferlingen und
hausgemachten Nudeln*

*Waffeln mit Vanilleeis und Kirsch-
kompott*

RupertusTherme

*Lammrücken mit Rosensalzkruste,
Balsamicojus und Rosmarinkartoffeln*

Klosterhofstuben

*Hausgemachte Linguini mit gebratener
Maispoularde, Hopfenspargel an
Madeirarahm und frischer Bachkresse*

Salzige Festwochen Spezial:

**Bad Reichenhaller Salzmühlen mit
Pfeffer, Kräutern oder purem Alpensalz
in allen teilnehmenden Restaurants**





Königliches Kurhaus - Königlicher Kurgarten

Oktober – November

Alpenstadt *Genießer-Tage*



Die Natur fährt auf, der Bergwald lockt mit den prächtigsten Farben. Ein buntes Schauspiel aus Gelb- und Brauntönen, mit Rottupfern und Orangeschattierungen. Die Luft ist noch frischer, die Sicht noch klarer, der Blick noch weiter. Wanderer zieht es hinauf, bevor der erste Schnee kommt. Spaziergänger lassen sich in und um die Alpenstadt von der wohligen Herbstsonne wärmen. Abends prasseln die ersten Kaminfeuer und die Sterne stehen hoch am Himmel. Es heißt nicht umsonst „goldener Herbst“.

Jetzt ist die Zeit der reichen Ernte. Entsprechend vielfältig ist das kulinarische Angebot, es reicht von einfach guten Brotzeiten bis hin zu edlen Menüs. Herrliche Verwöhnmomente mit Bad Reichenhaller AlpenSole machen den Herbst zur schönsten Alpenstadt-Jahreszeit.

Oktober – November

Köstlichkeiten

PLATZ

Gundel-Palatschinken

Obermühle

Braten vom Alm-Ochs mit Gemüse und Kräuter-Kartoffelspalten

Bauern-Ente vom Hof mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Listwirt

Perlhuhnbrust mit Berglinsen und Schmorpaprika

Chateaubriand mit Artischockenrisotto und Schmortomaten

Wildlachs mit feinen Limettennudeln und Broccoli

SALIN

Lamm-Medaillons mit Thymian und Lavendel gebraten auf Fenchel-Bohnengemüse und Kartoffelgratin

Gasthaus Gruttenstein – Zum Pfaffe

Kürbisknödel auf Pfifferlingsrahmsoße

Hirschmedaillons mit gebratenen Pilzen und Kürbis-Gnocchi

Falterkutsche

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel

Rehschnitzel auf Selleriepuree

Filetwürfel Spezial (Grüner Pfeffer, Rote Beete, Pfifferlinge)

Brauereigasthof Bürgerbräu

Backhendlsalat mit gebackener Hühnerbrust auf gemischtem Blatt- und Kartoffelsalat mariniert mit Kürbiskernöl

Niederalm

Hasenrückenfilet mit Broccoli und hausgemachten Spätzle mit Preiselbeeren

RupertusTherme

Knusprige Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, Semmelknödel und Speckkrautsalat

Hotel–Restaurant Neu Meran

*Rehmedaillons von unserem Revierjäger
Christian à la Marie Antoinette mit
frischen Steinpilzen*

*Neu-Meraner Schnitzel mit Zuckererbsen-
püree und Salz–Parmesan–Hippe*

*Ofenfrische Kalbshaxe in der Salzkruste
im Ganzen serviert für 3 – 4 Personen*

Warsteiner Boulevard

Bayerisch Creme mit Himbeermark

*Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße
und Toast*

*Tafelspitz mit Bouillongemüse, Bratkar-
toffeln und frischem Kren*

Klosterhofstuben

*Kross gebratener Wolfsbarsch mit
Morchel- Erdäpfelstampf an mediterran-
em Gemüse und zweierlei Paprikasoße*





Rathausplatz - Christkindlmarkt

Alpenstadt Advent

24. November – 24. Dezember



Die Zeit vor Weihnachten ist eine besondere Zeit. Aufregend und lebendig, ruhig und besinnlich. Bad Reichenhalls Berge tragen meist schon Schnee, von der Alpenstadt sieht man hinauf zu den weißen Gipfeln. Herunter ist alles fein geschmückt für den romantischen Adventsrundgang. Mit roten Kugeln geschmückte Tannen markieren den Weg zu den schönsten Plätzen in der Stadt, vom Königlichen Kurhaus, durch den

Königlichen Kurgarten und die Fußgängerzone zum Christkindlmarkt am Rathausplatz. Regionale Aussteller, traditionelle Handwerkskunst und alpenländische Musik verbreiten Weihnachtszauber. Über die historische Altstadt geht es weiter zur Burg Gruttenstein mit herrlichem Blick auf das ganze Tal und das Lichtermeer. Am Wochenende öffnet das Burgtor zum Adventsmarkt im Hof.

24. November – 24. Dezember

Köstlichkeiten

PLATZ

Rehrückenfilet mit Nuss-Kartoffelkrapfen,
dazu Brombeerragout

Obermühle

Ganserlbraten vom Bauernhof mit
Apfelblaukraut und Kartoffelnödel

Wildsteak in Nuss-Kruste (vom eigenen
Gehege), dazu Glühweinsoße auf
Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln

Listwirt

Glückliche Bauernente mit Rotkraut und
Serviettenknödel

Skrei mit rotem Mangold und
Limettengnocchi

Kalbsrahmgulasch mit Topfennockerl
und Sauerrahm

SALIN

Rehmedaillons mit eingemachten
Zwetschgen, sautierten Rosen-
kohlblättern und Kartoffelstrudel

Gasthaus Gruttenstein – Zum Pfaffe

Schweinebraten vom Mangalica Schwein
mit Krautsalat und Semmelknödel

Cordon bleu mit Salat und Kartoffelsticks

Rinder-Lendensteak mit Maiskolben und
Ofenkartoffeln

Falterkutsche

Spanferkelkotelettes mit Wurzelgemüse
und Kartoffelpätzchen

Lammkrone mit Blattspinat und
Kartoffelgratin

Kalbsfilet mit Bandnudeln und Käsesoße

Brauereigasthof Bürgerbräu

Braumeistersteak aus der Jungbulle-
Lende in Cognac-Pfefferrahm mit
Röstkartoffeln und Speckbohnen

Hotel–Restaurant Neu Meran

Frische Bauern-Ente, Apfel-Zimt-Blaukraut und hausgemachte Kartoffelknödel mit Butterbröseln

Kalbsvögerl im Kartoffelnest auf geträufeltem Muskatkürbis

Vanillerostbraten mit

Rote – Beete – Sole – Flan

Niederalm

*Portion Bayerische Ente mit Blaukraut
dazu Kartoffelknödel*

Warsteiner Boulevard

Argentinische Steak-Wochen

RupertusTherme

Entenbrust auf Lebkuchensoße mit Orangenfilets und Kartoffelkroketten

Klosterhofstuben

Berchtesgadener Kitzlein auf Gemüse-Couscous, Oliventapenade und würziger Portwein-Schalottenglace

Mahlzeit!



Alte Saline – Salzmuseum mit Salzshop

Krafttrunk der Salinenarbeiter



Bayern und Bier, das gehört zusammen. In Bad Reichenhall hat das Bierbrauen jahrhundertlange Tradition. Das reine Bergquellwasser der Alpenstadt bringt wohlmundige und facettenreiche Biere hervor.

Wasser, Hopfen, Malz und Hefe, mehr darf nicht rein ins Bier, so schreibt es das Bayerische Reinheitsgebot seit fast 500 Jahren vor. Es ist das älteste und strengste Lebensmittelgesetz der Welt. Erlassen hat es Bayernherzog Wilhelm IV. im Jahr 1516. Es sollte dem wilden Ausprobieren ein Ende setzen. Damals wurden alle möglichen Zutaten zum Bierwürzen verwendet, von der Ochsengalle über Wermut bis hin zu Fichtenspänen und Bilsenkraut. Einige davon waren giftig oder riefen Halluzinationen hervor.

Verhängnisvoll, vor allem für Reichenhalls Salinenarbeiter. Sie arbeiteten hart, Tag und Nacht standen sie an den dampfenden Suppfannen, ihr Durst war entsprechend groß. Über die ganzen Stadtviertel verteilt gab es Brauereien. Das Bürgerbräu hat bis heute Bestand. Seit mehr als 375 Jahren wird dort gebraut, mit frischem Gebirgs wasser aus den Quellen im Listseegebiet. Je besser nämlich das Wasser, desto besser wird auch das Bier.

Mehr:

Brauerei-Führungen werden für Gruppen oder nach direkter Absprache angeboten. Informationen unter www.buergerbraeu.com



Alpensalz und AlpenSole

Das **GOLD** *der Alpen*

Verborgen und beschützt, tief im Inneren der Bayerischen Alpen, ruht seit über 250 Millionen Jahren das Salz des Urmeeres. Es ist ursprünglich, natürlich und echt. Es ist reich an Mineralien und Spurenelementen. Es ist rein wie eine von Menschenhand unberührte Welt.

Salz hat Bad Reichenhall berühmt gemacht, es ist die älteste Salinenstadt der Welt. Seit dem Jahr 696 wird hier nachweislich Salz produziert. Es entspringt aus natürlichen Quellen in flüssiger Form, als AlpenSole. Die Stadt liegt auf einem riesigen unterirdischen Sole-Fluss. Weder seine Tiefe noch seine genaue Ausdehnung können ermessen werden.

Schon lange vor Christus ließen die Kelten das salzhaltige Wasser in dickwandigen Tonkrügen eindampfen. Im Mittelalter wurde Salz mit Gold aufgewogen, stellte es doch die einzige Möglichkeit dar, Lebensmittel haltbar zu machen. Wer Salz besaß, war reich und mächtig.

Bis heute drehen sich die riesigen Wasserräder in der Alten Saline ohne Unterlass und fördern die wertvolle AlpenSole zutage. Sie wird direkt weiter zum Spa & Familien Resort RupertusTherme, zum Gradierhaus und den Kurbetrieben geleitet.



Die Gastronomen

Berggasthof Listwirt

Nonn 112
83435 Bad Reichenhall
Tel. 08651 62400
www.listwirt.de
berggasthaus@listwirt.de

Hotel–Restaurant Neu Meran

Nonn 94
83435 Bad Reichenhall
Tel. 08651 4078
www.hotel-neu-meran.de
info@hotel-neu-meran.de

Restaurant PLATZ

Kaiserplatz 1
Tel. 08651 965 9940
83435 Bad Reichenhall
www.platz-badreichenhall.com
info@platz-badreichenhall.com

Warsteiner Boulevard

Wittelsbacher Straße 17
83435 Bad Reichenhall
Tel. 08651 63377
www.warsteiner-boulevard.de
haller-gastro-gmbh@gmx.net

Bergrestaurant Predigtstuhl

Südtiroler Platz 1
83435 Bad Reichenhall
Tel. 08651 96850
www.predigtstuhlbahn.de
info@predigtstuhlbahn.de

SALIN

Alte Saline 2
83435 Bad Reichenhall
Tel. 08651 7174907
www.salin-reichenhall.de
office@salin-reichenhall.de

Restaurant Falterkutsche

Traunfeldstraße 8
83435 Bad Reichenhall
Tel. 08651 96 58 300
www.falterkutsche.de
info@falterkutsche.de

Wir legen Ihnen die Alpenstadt auf den Teller.

Gasthaus Gruttenstein

(Zum Pfaffe)

Gruttensteingasse 9
83435 Bad Reichenhall
Tel. 08651 4665

Brauerei-Gasthof

Bürgerbräu

Waaggasse 1 – 3
83435 Bad Reichenhall
Tel. 08651 6089
www.buergerbraeu.com
info@buergerbraeu.com

Spa & Familien Resort

RupertusTherme Bad Reichenhall

Friedrich-Ebert-Allee 21
83435 Bad Reichenhall
Tel. 08651 76220
www.rupertustherme.de
info@rupertustherme.de

Gasthaus Obermühle

Tumpenstraße 11
83435 Bad Reichenhall
Tel. 08651 2193
www.obermuehle-schreyer.de
schreyer.obermuehle@t-online.de

Niederalm

Nonn 106
83435 Bad Reichenhall
Tel. 08651 965580
www.niederalm-bad-reichenhall.de
nieder-alm@t-online.de

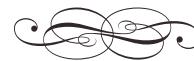
Klosterhofstuben

Premium Hotel & Resort Klosterhof

Steilhofweg 19
83457 Bayerisch Gmain
Tel. 08651 98250
www.klosterhof.de
info@klosterhof.de



Impressum



Herzlichen Dank

DEHOGA – Bayern –
Berchtesgadener Land
Johnnes W. Hofmann

Südsalz GmbH
Peter Botzleiner-Reber

Parkhotel Luisenbad
Christian Herkommmer

Steigenberger Akademie
Hotelfachschule

Text und Redaktion:
Kathrin Thoma-Bregar,
3zam kommunikation
Stadtplan:
isar 12 - grafik, design,
illustrationen
Layout & Satz:
dasmquadrat.de

Herausgeber: Bayerisches Staatsbad Bad Reichenhall
Kur-GmbH Bad Reichenhall / Bayerisch Gmain
Wittelsbacher Straße 15, D-83435 Bad Reichenhall
Vertreten durch Geschäftsführerin
Mag. Gabriella Squarra - Kurdirektorin
Tel +49 8651 606-0, Fax +49 8651 606-104
info@bad-reichenhall.de, www.bad-reichenhall.com

Bildnachweis

Shutterstock: Seite 1, 10-11, 14-15, 18-19, 22-23
Kur GmbH: Seite 2, 4, 6, 8, 12, 16, 20, 24, 26
Martin Köppel: Seite 28

Stand: Mai 2016

Angaben ohne Gewähr.
Irrtum und Änderungen vorbehalten

Sehenswertes in Bad Reichenhall

- ① Schloss Marzoll
- ② Rupertus Therme
- ③ Gradierhaus
- ④ Kurgarten
- ⑤ Konzertrotunde

