

Markt Treff
Austrian Tapas Saalfelden
 Köstliche „Erdäpfelnidei“ als regionales Fast Food vom mobilen Imbisswagen



Schnelles Essen auf Rädern

Regionale Schmankerl vom Foodtruck in höchster Restaurant-Qualität

Gudrun Dürnberger
 Redaktion Salzburger Bauer

Fast Food aus dem mobilen Truck ist eine praktische Möglichkeit, eine warme Mahlzeit zu bekommen. Thomas Pichlmaier und Tanja Getzinger bieten so seit Juni köstliche regionale Schmankerl ohne künstliche Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe an. Der gelernte Koch hat die Klassiker der heimischen Küche neu interpretiert. So gibt's die „Pinzgauer Erdäpfelnidei“ bei ihm mit mariniertem Sauerkraut und einer Topfencreme. Es lohnt sich na-

türlich, auch die süße Variante mit Apfelmus zu probieren.

Spektakulär sind auch die mit Schweinsbraten gefüllten Semmelknödel, die er kreiert hat. Dazu gibt's Grammeln und Bratensaft. „Das sind sehr geile Knödel und die sind super flaumig“, meint Thomas stolz. Was er daheim im Bausatzprinzip herstellt, wird im Truck mit dem Dampfgarer erwärmt, so schmecken die Knödel wie frisch aus dem Ofen. Neben fünf Kerengerichten gibt es auch wechselnde Köstlichkeiten wie Lammtascherl und Selleriegulasch. Die Speisen sind in kleinen und großen Va-

rianten erhältlich und werden in nachhaltiger Verpackung serviert. Jetzt im Lockdown ist aber nur Take Away erlaubt.

Thomas und Tanja setzen auf das SalzburgerLand-Herkunftszertifikat, denn sie legen sehr viel Wert auf besondere Qualität und kennen ihre Lieferanten und deren Höfe persönlich. Das Gemüse für die Produkte kommt z. B. vom Dandlbauer in Wals, die Schweine aus der Freilandhaltung von Max Mann in Hüttau. Alle Lieferanten werden transparent auf der Homepage angeführt. So weiß man genau, was man bei dem kreativen Duo isst.

Austrian Tapas

Kontakt

Pichlmaier und Getzinger
 Ramseiderstr. 98
 5760 Saalfelden
 Tel. 0699/10063006
 www.austrian-tapas.at

Winter-Standorte:

- St. Johann/Tirol, Dienstag
- Stadtplatz Saalfelden, jeden Mittwoch jeweils von 11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 19 Uhr
- Catering-Service auf Anfrage

Produkte:

- Saure Nidei klein
- Schweinsbraten im Knödel klein groß
- Bio-Backendl klein
- Tafelspitz-Ravioli klein
- Tapas-Variante: Drei Gerichte zum Gustieren



Das marinierte Sauerkraut ist selber gemacht, den roten Farbton erhält es durch etwas Blaukraut.



Tanja und Thomas stehen mit dem Foodtruck auf wechselnden Standorten. Wo die „Tapas“, sprich Appetithäppchen, zu finden sind, wird auf der Homepage und in sozialen Medien bekannt gegeben. Fotos: Dürnberger/Austrian Tapas



Die flaumigen Semmelknödel sind mit Schweinsbraten gefüllt und mit Grammeln dekoriert.