

Willkommen beim Hallerwirt!

Drei Kilometer südlich von Kitzbühel liegt der idyllische Ort Aurach. Dort verköstigen die Wirtsleute Monika und Jürgen Stelzhammer ihre Gäste schon seit dem August 2002 in ihrem traditionellen Gasthaus - dem Hallerwirt.
Simon Stelzhammer

Sponsored by



Für das leibliche Wohl der Gäste sorgen nicht nur die Wirtsleute, sondern auch das fünfköpfige Küchenteam um Küchenchefin Beatrice Moser. Auch das Service-Team besteht aus 4 charmanten Damen. Die beiden Stuben bieten Platz für 90 Gäste und im Festsaal können noch einmal 90 Personen untergebracht werden. Dazu kommt in den wärmeren Monaten noch eine Terrasse mit bis zu 80 Sitzplätzen.

Historische Wirtstaverne

Die Geschichte des Hauses reicht bis in das 18. Jahrhundert zurück, als Peter Filzer, ein Vorfahre der heutigen Wirtin Monika Stelzhammer, 1785 eine Wirtstaverne eröffnete. Der Erbhof wurde von Generation zu Generation weitergegeben. In den letzten Jahren wurde sehr viel renoviert und es gibt gemütliche Gaststuben im ursprünglichen Charakter.

Erbhof mit Festsaal

Darüber hinaus gibt es einen historischen Festsaal und drei gemütliche Ferienwohnungen, die man das ganze Jahr über mieten kann. Der Gastbetrieb ist von Mittwoch bis Sonntag ab Mittag geöffnet, und es werden die traditionellen Gerichte aus der österreichischen Küche

angeboten. Der Hallerwirt ist Mitglied beim AMA-Gütesiegel und bei der Koch-ART und wurde auch mit einer Haube ausgezeichnet. Zu den Speisen passend werden auch regionales Bier und ausgewählte Weine von österreichischen Winzern serviert. Beim Einkauf der Produkte wird besonders auf die regionale Herkunft geachtet, auch auf saisonale Ware wird sehr viel Wert gelegt. In den verschiedenen Jahreszeiten werden regionale bäuerliche Erzeugnisse wie Lamm, Rind und Almschwein verkocht. Diese werden im Rahmen von speziellen Themenwochen oder Tagesempfehlungen angeboten. Aber es werden nicht nur Spitzenprodukte gekauft, sondern auch selbst erzeugt.

Jochberger Hummeln

Am eigenen Biobauernhof gibt es die genetisch hornlosen Pinzgauer Rinder, die sogenannten „Jochberger Hummeln“ mit ihrer sehr guten Fleischqualität. Deshalb lässt sich das eigene Bio-Kalb- und Rindfleisch in vielen Gerichten wiederfinden. Veranstaltungen aller Art können beim Hallerwirt stattfinden. Taufen und Hochzeiten bieten sich besonders an, da die Auracher Kirche gleich gegenüber ist. Auch Geburtstage sind im Festsaal des Hauses möglich. Jeder ist hier willkommen!



SIMON STELZHAMMER

Food brings people together.



Bilder: Simon Stelzhammer

Der Erbhof Hallerwirt, der bereits seit rund 250 Jahre existiert.