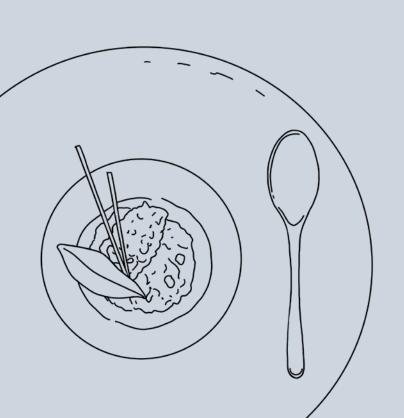
Hofladen

Wals-Siezenheim

2025

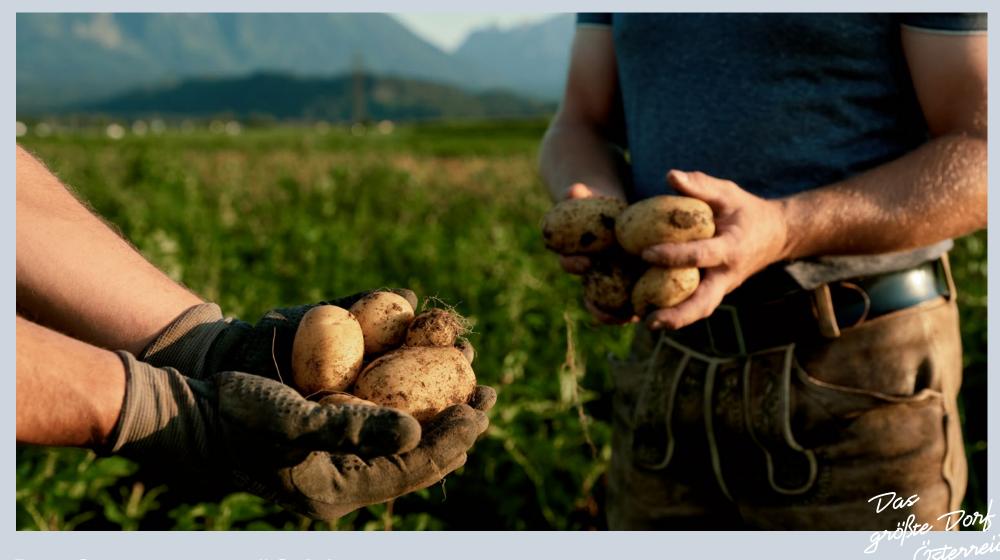


Inhalt



Mittwoch Baierlgut 11 Kracherbauer 12 Fraidlgut 13 Samstag Moahausbauer 14 Baierlgut Winklhofer 15 Stefflhans Madlladl	11 22 23
Donnerstag Reiterbauer 16 Auf Vorbestellung Eismannhof Freitag Frießeneggergut Winklhofer 15 Walser Angusrind	26 27 28
Reiterbauer 16 Illinggut Stadlerbauer 17 Hallerbauer Dandlhof 18 Neumaier Hegei's 19 Regionale Geschäfte Walser Brennkammer 20 Santner Moarbauer 21 Ökohof Feldinger	29 30 32 33





Der "Gemüsegarten" Salzburgs

Hier in der Genussregion Wals-Siezenheim, dem bedeutendsten Gemüseanbaugebiet Salzburgs, werden erstklassige Produkte direkt vor Ort angebaut und frisch ab Hof verkauft. Die zahlreichen Landwirte der Region bieten sowohl Einheimischen als auch Gästen unvergleichliche Qualität – vom Feld direkt auf den Teller.

Erfahrungen im Gemüsebau seit Generationen, naturschonende Anbaumethoden und die Frische durch kurze Transportwege garantieren die hohe Qualität. Die Direktvermarktung hat in Wals lange Tradition, sind doch die Walser Gemüsebauern seit Jahrhunderten die Vitaminspender für die Stadt Salzburg. Neben dem Ab-Hof-Verkauf werden auch Märkte wie die Schranne oder der Salzburger Grünmarkt und viele andere Gemüsemärkte im Land Salzburg beliefert.

König "guad"

Hoflader



Im hauseigenen Hofladen, in dem alle Produkte aus dem und rund um das Königgut zur Selbstentnahme bereitstehen, wird der Gedanke der Nachhaltigkeit und Regionalität auf eine neue Stufe gehoben. Angeboten werden nicht nur landwirtschaftliche Basisprodukte, sondern auch köstliche Fertiggerichte zum Genießen für zu Hause.



Produkte:

- Säfte: von Apfel-Karotten bis Johannisbeer
- Sirupe: Holunderblütenund Ribisel
- Pasta-Produkte: Dinkelund Weizen
- Selbstgemachte Marmeladen
- Kräutermischungen
- Saisonale Fertiggerichte
- Eier

Öffnungszeiten

Montag – Sonntag 24h Selbstbedienung

Bezahlung

Bar oder QR-Code

Thürlmühle

Hofladen



Im Hofladen Thürlmühle werden je nach Jahreszeit und Saison selbstgemachte Schmankerl sowie Produkte aus eigener Landwirtschaft angeboten. Besonderer Wert wird darauf gelegt, die Herkunft der Produkte und die Haltung der Tiere genau zu kennen. Die Qualität ist sichtbar und schmeckbar – ganz nach dem Motto: "Gutes von zu Hause".



Produkte:

- Frische Freilandeier
- Hausgemachte Nudeln
- Marmeladen
- Sirups
- Honig aus der eigenen Imkerei
- Saisonale Fleischprodukte vom Rind und Wild
- Fisch aus eigenem Fang
- Handgefertigte Keramik
- Kartoffeln
- Zwiebeln

Öffnungszeiten

Montag – Sonntag 08:00 – 19:00 Uhr

24h Eierkühlschrank

Bezahlung

Bar

Feldinger

Hofladen



BIO-Legehennen werden in einem mobilen Hühnerstall gehalten, der alle paar Wochen auf eine frische grüne Wiese versetzt wird, wodurch auch einem möglichen Parasitenbefall vorgebeugt wird. Die frischen Eier sind rund um die Uhr im Ab-Hof-Laden erhältlich. Die Legehennen stammen aus dem "Bruder Hahn"-Projekt, was bedeutet, dass jedes männliche Küken nach dem Schlüpfen leben darf und auf einem anderen Betrieb aufgezogen wird.



Produkte:

- BIO-Eier
- BIO-Nudeln
- Saisonale Produkte wie Kartoffeln, Kürbis und vieles mehr ...

Öffnungszeiten Montag – Sonntag 24h Selbstbedienung

Bezahlung Bar

Baierlgut

Ab-Hof-Verkaut



Jede Gemüsekultur hat ihre Saison – einen Zeitraum, in dem sie in der Region ohne zusätzlichen Energieaufwand wächst und reift. "Alles zu seiner Zeit" lautet die Devise, die angestrebt und den Kundinnen und Kunden vermittelt wird.



Produkte:

- Gemüse nach Saison
 z.B. Kraut, Kartoffeln, Karotten
 uvm. auch im Winter
- Radieschen Ende März
- Salat Ende April
- Erdbeeren im Juni

Öffnungszeiten

Mittwoch 13:00 – 17:00 Uhr (im Sommer 13:00 – 18:00 Uhr) Samstag 08:00 – 12:00 Uhr

Kracherbauer

Ab-Hof-Verkaut



Frische, regionale und saisonale Produkte direkt vom Erzeuger: Eine Auswahl an hochwertigen Erzeugnissen, die mit Sorgfalt und Tradition hergestellt werden. Vom knackigen Gemüse über aromatische Kräuter bis hin zu einzigartigen Spezialitäten spiegelt jedes Produkt die Verbundenheit zur Region und das Engagement für beste Qualität wider.



Produkte:

- Gemüse: Chinakohl, Zucchini, Tomaten, Mais, Kartoffeln, Sellerie, Lauch, Bohnen, Fenchel, Salatgurken, Spinat
- Kräuter, Petersilie, Dill
- Mehl
- Hühnereier

Öffnungszeiten Mittwoch 14:00 – 17:00 Uhr

Bezahlung Bar

Fraidlgut

Ab-Hof-Verkaut



Frische, regionale und saisonale Produkte direkt vom Hof: Eine vielfältige Auswahl an hochwertigen Erzeugnissen, die mit Hingabe und nach traditionellen Methoden hergestellt werden. Jedes Produkt steht für enge Verbundenheit zur Region und höchsten Qualitätsanspruch.



Produkte:

- Gemüse: Mangold, Spinat, Kohlrabi, Zucchini, Tomaten, Paprika, Karotten, Radieschen, Kartoffeln, Sellerie, Lauch, Fenchel, Salatgurken
- Kräuter, Petersilie, Basilikum

Öffnungszeiten Mittwoch 14:00 – 18:00 Uhr

Moahausbauer

Ab-Hof-Verkauf



Frisches, regionales Gemüse aus Wals-Siezenheim – direkt vom Feld auf den Tisch. Die Gemüsebaubetriebe der Region bieten eine vielfältige Auswahl an knackigen, saisonalen Produkten, die mit Liebe zur Natur und mit hohem Qualitätsbewusstsein angebaut werden. Jedes Gemüse spiegelt die Frische und Natürlichkeit der Region wider.



Produkte:

• Gemüse nach Saison

Öffnungszeiten Mittwoch 15:00 – 17:00 Uhr (im Sommer: 16:00 – 18:00 Uhr)

Bezahlung Bar

Winklhofer

Ab-Hof-Verkauf



Werte, die man schmeckt: Leidenschaft für die Natur, Tradition und Verantwortung für die Umwelt. Seit Generationen widmet sich die Familie Winklhofer dem Gartenbau mit Herz und Seele. In der Arbeit verbindet sich altes Wissen mit innovativen Methoden, um qualitativ hochwertige Produkte und Dienstleistungen rund um den Garten anzubieten.



Produkte:

- Gemüse nach Saison
- Frisches Obst der Saison
- Brot und Backwaren
- Käseprodukte
- Feine Essige und Öle
- Bio-Säfte

Öffnungszeiten Mittwoch & Freitag 08:00 – 12:00 Uhr & 13:00 – 17:00 Uhr

Reiterbauer

Ab-Hof-Verkau



Erfahrungen im Gemüsebau seit Generationen, naturschonende Anbaumethoden und die Frische durch kurze Transportwege garantieren die hohe Qualität. Die Direktvermarktung hat in Wals-Siezenheim lange Tradition, sind doch die Walser Gemüsebauern seit Jahrhunderten die Vitaminspender für die Stadt Salzburg.



Produkte:

• Gemüse nach Saison

Öffnungszeiten

Donnerstag 09:00 – 17:00 Uhr

Freitag 08:00 – 12:00 Uhr

Bezahlung Bar

Stadlerbauer

Ab-Hof-Verkauf



Die Salzburger Gemüsebauern arbeiten täglich daran, hochwertiges, saisonales Gemüse direkt vom Feld anzubieten. Umgeben von bunten Blumen, Kräutern und Gemüsefeldern spiegelt der Erbhof Tradition und Nachhaltigkeit wider. Jede Pflanze wird mit Sorgfalt angebaut und geerntet, um beste Qualität und Frische zu gewährleisten.



Produkte:

- Saisonales Frischgemüse: Kraut, Spitzkraut, Frühkraut, Blaukraut, Kohlsprossen, Kohlrabi, Radieschen uvm.
- Sauerkraut
- Kartoffeln
- Frische Kräuter

Öffnungszeiten Freitag 09:00 – 18:00 Uhr

Dandlhof

Ab-Hof-Verkauf



Am Dandlhof wird besonderer Wert auf Regionalität und Tradition gelegt. Neben Säften, Gemüse im Glas, Soßen, Suppenwürze und Tomatenketchup entstehen hier auch verschiedene Brotsorten aus selbst angebautem Getreide. Entgegen dem Trend zu Einheitssorten werden auf den Feldern zudem Spezialgemüsesorten und Gemüseraritäten kultiviert.



Produkte:

- frisches und saisonales Gemüse
- Kartoffeln
- Brot
- Mehl
- saisonales Obst
- Käse und Milchprodukte
- Speck und Jausenwürste
- Eier und Veredeltes

Öffnungszeiten Freitag 10:00 – 17:00 Uhr

Bezahlung Bar

Neumaier Hegei's

Hoflade



Im liebevoll geführten Gemüseladen wird frisches, saisonales Gemüse aus der Region Wals-Siezenheim angeboten. Kurze Transportwege und nachhaltiger Anbau garantieren beste Qualität und vollen Geschmack. Knackiges Gemüse direkt vom Feld – regional, natürlich und mit viel Liebe zur Heimat.



Produkte:

• Obst und Gemüse

Öffnungszeiten Freitag 14:00 – 18:00 Uhr

Walser Brennkammer

Ab-Hof-Verkaut



Nur die auserlesensten Früchte, die feinsten Prozesse, die präziseste Herstellung sind die Grundlage, um die Topqualität der Walser Brennkammer mit höchsten Ansprüchen zu ermöglichen. Auch die Gestaltung der Flasche durch Walter da Silva zeigt eine außergewöhnliche Klarheit und Reinheit, die neben der Erdverbundenheit ein kleines Augenzwinkern erlaubt. Genuss pur.



Produkte:

- Edelbrände: Einheimische –
 Apfel, Speckbirne, Karotte, Rote
 Rübe, Klassiker Wiliams Birne,
 Marille, Zwetschke, Vogelbeere,
 Süße Früchtchen Erdbeere,
 Himbeere, Kirsche, Birne-Kiwi,
 Spezialisten Quitte, Gerstenmalz, Bierbrand, Sauerkirsche,
 Liköre Kräuter, Nuss, Zirbe
- Verkostungen
 Buchen Sie eine Verkostung!

Öffnungszeiten Freitag 14:00 – 18:00 Uhr oder nach Vereinbarung

Bezahlung Bar und Karte

Moarbauer

Ab-Hof-Verkauf



Die Salzburger Gemüsebauern legen großen Wert darauf, frisches, saisonales Gemüse direkt vom Feld anzubieten. Mit Hingabe und Sorgfalt – vom Anbau über die Pflege bis zur Ernte – entsteht eine Qualität, die in jedem Produkt spürbar ist.



Produkte:

· Gemüse nach Saison

Öffnungszeiten Freitag 10:00 – 16:00 Uhr

Stefflhans

Ab-Hof-Verkauf



Das ganze Jahr über steht eine breite Auswahl an Produkten von höchster Qualität zur Verfügung. Besonderer Stolz gilt den Kartoffeln, die dank der idealen Klimabedingungen im Untersbergervorland und der sorgfältigen Sortenauswahl ein unvergleichliches Geschmackserlebnis bieten.



Produkte:

- · Gemüse nach Saison
- ab Frühling: Zucchini, Brokkoli und Gurken
- im Sommer: Radieschen, Kohlrabi, Salat
- im Herbst Kürbis, Karfiol und Chinakohl
- Lagergemüse wie Karotten, Kraut, Sellerie, Porree und noch vieles mehr

Öffnungszeiten Samstag 08:00 – 12:00 Uhr

Bezahlung Bar

Madlladl

Hoflader



Im Madlhof lädt der Hofladen "MadlLadl" mit köstlichen Spezialitäten vom eigenen Hof und von Bauern der Region zum Gustieren ein. Nach dem Motto "Qualität statt Quantität – Klasse statt Masse" bietet der kleine, aber feine Krämerladen eine Auswahl hofeigener Bio-Produkte.



Produkte:

- Milch und Milchprodukte
- Eingerextes vom Bio-Rind aus eigener Erzeugung
- Wurst und Schinken
- Brot und Brötchen
- Fruchtaufstriche und Chutneys
- · Säfte und alkoholische Getränke
- Eier, Mehl, Nudeln
- Kräuter
- Gemüse
- Kaffee/Tee
- Süßes, Schokoladen

Öffnungszeiten Samstag 08:30 – 12:00 Uhr



Feinste Schmankerl aus der Region

Als Walser Gemüsebauern arbeiten wir täglich daran, Ihnen hochwertige, saisonale Produkte direkt vom Feld anzubieten. Jede Pflanze und jedes Tier wird mit Sorgfalt gepflegt, angebaut und geerntet, um beste Qualität und Frische zu garantieren. Die ausgewiesene Genussregion Walser Gemüse gilt als das wichtigste Gemüse-Anbaugebiet im gesamten Bundesland Salzburg. Hier wachsen Produkte höchster Qualität. Eine Qualität, die auch der umsichtigen Anbau- und Kulturpflege der Walser Gemüsebauern zu verdanken ist.

24

Eismannhof

Ab-Hof-Verkaut



Der Anbau von regionalem Gemüse hat höchste Priorität, wobei größter Wert auf 100 % Qualität der Produkte gelegt wird. Wöchentlich steht eine aktuelle Sortimentsliste zur Verfügung, mit der individuelle Gemüsekisten zusammengestellt werden können. Alternativ können saisonale Kisten gewählt werden. So ist für jeden Geschmack das Passende dabei.



Produkte:

- · Gemüse nach Saison
- · Gemüsekiste bestellen & abholen

Öffnungszeiten Nur auf Vorbestellung Donnerstag Bestellungen bis 12:00 Uhr

Bauerngasse 20, 5071 Wals-Siezenheim

Freitag Abholungen 15:00 – 18:00 Uhr

Bezahlung Bar

wals-siezenheim.com | esterer.gemuese@a1.net | +43 664 75 03 40 61

Frießeneggergut

Ab-Hof-Verkauf



Als Teil der AMA GENUSS REGION Walser Gemüseland werden von März bis Oktober verschiedenste Gemüsejungpflanzen, Raritäten und Gewürzkräuter angebaut. Im Hofladen, der nach telefonischer Voranmeldung geöffnet ist, sowie bei regionalen Lebensmittelhändlern steht ein vielfältiges Sortiment zur Verfügung, darunter Kohlgemüse, Karotten, Salate und Petersilie. Die Verbindung von Tradition und Qualität macht diesen Ort zu einer besonderen Adresse für regionale Produkte.



Produkte:

- Gemüse, Kohlgemüse, Brokkoli, Karotten, Blattsalate, Sellerie
- Gewürzkräuter wie Schnittlauch, Petersilie

Öffnungszeiten Nur auf Vorbestellung

Walser Angusrind

Ab-Hof-Verkauf



Aus der Überzeugung heraus, dass Zukunft und Fortschritt nur gelingen können, wenn natürliche Grundlagen erhalten oder wieder geschaffen werden, werden auf dem Bauernhof Rinder nach ihren natürlichen Bedürfnissen gehalten. Wirtschaftliches Arbeiten ist notwendig, zugleich steht das Bestreben im Mittelpunkt, Ökonomie und Ökologie miteinander in Einklang zu bringen.



Produkte:

- · Walser Angusrindfleisch
- · Würste aus reinem Angusfleisch
- Holzofenbrot
- Weidepute
- Weidehuhn
- Strohschwein

Öffnungszeiten Nur auf Vorbestellung

Bezahlung Bar

Illinggut



Im biologischen Landbau steht Qualität vor Quantität. Das Rindfleisch wird in 5-kg-Mischpaketen angeboten, zusätzlich sind separat Faschiertes und Würste wie Frankfurter oder Hartwürste erhältlich. Bio-Qualität ist die richtige Wahl für alle, die echte und natürliche Lebensmittel mit vollem Geschmack schätzen.



Produkte:

- Bio Rindfleisch
- Mischpaket
- Filetstück
- Beiried (Roastbeef)
- Faschiertes
- Frankfurter
- Hartwürste

Öffnungszeiten
Nur auf Vorbestellung

Hallerbauer

Ab-Hof-Verkau



Der Bauernhof liegt im Bundesland Salzburg, mitten im Ortskern Viehhausen der Gemeinde Wals-Siezenheim, und wird seit vier Generationen unter dem Namen "Hallerbauer – Familie Langwallner" bewirtschaftet. Die Spezialisierung umfasst den Anbau von Blumen und Kürbissen, die Freilandhaltung von Hühnern sowie die Ochsenmast für hochwertiges Qualitätsrindfleisch vom Pinzgauer Ochsen.



Produkte:

- Rindfleisch
- Eier
- Kürbis (20 verschiedene Sorten)
- Blumen: Kornblumen, Zinnien, Ziergräser, Sonnenblumen uvm.

Öffnungszeiten Nur auf Vorbestellung 24h Eierautomat

Bezahlung Bar



Gemüse-Genüsse von Familienbetrieben

Die ausgewiesene Genussregion Walser Gemüse gilt als das wichtigste Gemüse-Anbaugebiet im gesamten Bundesland Salzburg. Hier wachsen Produkte höchster Qualität. Eine Qualität, die auch der umsichtigen Anbau- und Kulturpflege der Walser Gemüsebauern zu verdanken ist.

Santner

Metzgerei



Die Metzgerei Santner in Wals vereint traditionelles Handwerk mit moderner Gastronomie. Verarbeitet werden Rohstoffe mit größtem Respekt, wobei besonderer Wert auf Herkunft und artgerechte Haltung der Tiere gelegt wird, von denen das Fleisch stammt.



Produkte:

- · Santner's Leberkäse
- · Santner's Bratwurst
- · Santner's Frankfurter Würstchen
- · Santner's Käsekrainer
- "Dry Aged Beef" vom Simmentaler Alpenrind (bis zu 8 Wochen gereift)
- Weisswurstkreationen
- Bio Produkte des Stiegl-GutWildshut

Öffnungszeiten

Montag 07:30 – 12:30 Uhr Dienstag – Freitag 07:30 – 12:30 Uhr und 15:00 – 18:00 Uhr Samstag 07:30 – 12:00 Uhr

Bezahlung

Bar

Ökohof Feldinger

Mark



Im Bio-Markt des Ökohofs Feldinger in Wals gibt es ein großartiges Angebot für Bio-Freunde und Genussmenschen. Das Sortiment zählt heute mehr als 3.000 Produkte. Vom ökologischen Waschmittel bis zur handgerollten Spaghetti. Von der Naturkosmetik bis zum garantiert biologischen Bauernbrot. Diese Vielfalt an Bio-Artikeln zeigt, dass es nicht mehr braucht als die Natur, um ein gesundes Leben zu führen.



Produkte:

- Gemüse
- Aufstriche und Kuchen
- Brot. Gebäck und Feinbackwaren
- Feine Fleisch- und Wurstwaren
- Frischer Fisch aus heimischen Gewässern
- Getreideprodukte, Teigwaren
- · Gewürze, Essig und Öle
- aromatischer Käse und Milchprodukte

Öffnungszeiten

Montag – Freitag 07:30 – 18:30 Uhr Samstag 07:30 – 13:00 Uhr

Bezahlung Bar und Karte



Das größte Dorf Österreichs

Wals-Siezenheim

Tourismusverein Wals-Siezenheim Kasernenstraße 1 5073 Wals-Himmelreich +43 662 851 067 info@wals-siezenheim.com wals-siezenheim.com

