

Salzburg-Style

Neueröffnung von Metzgerei und Dorfwirtshaus im Hotel Gmachi.



Mit dem Umbau und der Neueröffnung des Wirtshauses und der Metzgerei am Bergheimer Dorfplatz setzt die Familie Gmachi ein Zeichen für Bodenständigkeit, gelebte Tradition und das „echte Dorfleben“ für Jung und Alt – mit zeitgemäßer Architektur und Wirtshauskultur.

Denn in Zeiten austauschbarer Industrieprodukte erlebt echtes Handwerk und Selbstgemachtes ein besonderes Revival. Seit sieben Generationen besteht die Metzgerei Gmachi, und ihre Gastronomie ist beliebter Treffpunkt für Einheimische und

Gäste. Die Metzgerei verarbeitet hochwertiges Fleisch aus der regionalen bäuerlichen Produktion und bietet die altbekannte Gmachi-Jause, ein tägliches Mittagsgeschicht zum Mitnehmen sowie hausgemachte Fleisch- und Wurstspezialitäten. Auch im Wirtshaus werden die hausgemachten Schmankerln der Metzgerei genossen – zudem gibt's zukünftig alle zwei Monate ein neues, von den Gästen gewähltes Gastbier.

„Es ist die Zeit gekommen, unseren Treffpunkt zu erneuern. Gemeinsam mit unserer Metzgerei soll hier eine gemütliche Heimat zum Verweilen, Genießen, Jausnen und Einkaufen entstehen“, erzählen Silvia und Franz Gmachi, die die Metzgerei samt Gastronomie nun umgebaut und neu eröffnet haben.

Moderner „Salzburger Style“ mit heimischen, naturbelassenen Hölzern, natürliche Rohstoffen wie getrockneter Hopfen und Malz als Designelemente, kombiniert mit Handwerkskunst und Selbstgemachtem – dies prägt die neuen Räumlichkeiten des Wirtshauses und der Metzgerei mit dem Namen „Franz“. Eine großzügige Terrasse aus heimischem Lärchenholz mit Blick auf den Dorfplatz steht für Gemütlichkeit. „Wir verstehen das neue Wirtshaus als Beitrag zum Bergheimer Dorfleben für Jung und Alt. Jeder soll sich hier wohlfühlen“, meinen die Gmachls dazu. Für die Neugestaltung zeichnet der Pongauer Architekt Franz Kirchmayr verantwortlich. (Red./Gmachi)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at