

Neueröffnung Tauernalm ab Ende März/April 2011

LANDZEIT
TAUERNALM

*Wir suchen ab sofort die Besten - bewerben Sie sich jetzt!
Jahresanstellung ab März/April 2011 – keine Saisonjobs*



Gourmet Markt Tauernalm:

Ende März 2011 wird an der A10, der Tauernautobahn, das Landzeit Gourmet-Markt-Restaurant eröffnet.



Gehört mit Marktplatz:

Viele Marktstände mit köstlichen Speisen laden zum Flanieren und Gustieren ein. Ein besonderes Markt-Feeling vermittelt die Fleischreiferei mit Wandfenster, in der ausgewählte Fleischstücke besonders schonend reifen. Am Salatbuffet, Mehlspeisenmarktstand, Fruchtsaftstand oder bei der Gelateria suchen sich Gäste ihre Gustostückerl aus. Extreme Frische - wir bereiten alle Speisen vor den Augen der Gäste zu.

*Landzeit ist Qualitätsmarktführer
an Österreichs Autobahnen.
Für unser neues Gourmet-Markt-
Restaurant Tauernalm suchen
wir die Besten. Wolfgang
Rosenberger sagt: „Such Dir eine
Arbeit, die Du liebst und werde
dabei wirklich gut.“*

**Wir haben Ihr Interesse an Landzeit
geweckt? Dann werden Sie einer von uns!**

Landzeit Eben Nord · Gasthofgut
z. H. Herrn Andreas Cesa
Gasthofberg 23 · 5531 Eben/Pongau
Tel.: + 43 664 82 52 009
mail: zentrale@landzeit.at

Im Mittelpunkt steht der Gast!

Gourmet-Märkte haben ein malerisches Ambiente und eine einzigartig große Auswahl an gesunden Angeboten. Gäste gustieren, Gerichte werden auf Bestellung frisch vor den Augen der Gäste zubereitet.



Hauseigene Kaffeerösterei:
Wir rösten unseren Kaffee selber. Wir kaufen aus den besten Anbaugebieten der Welt die rohen, grünen Kaffeebohnen. Wie bei allen Lebensmitteln legen wir Wert auf beste Grundprodukte. Landzeit Mitarbeiter werden zu Röstmeistern ausgebildet.



Mehlspeisen – täglich frisch gebacken:
Tag für Tag bereiten Landzeit-Konditoren köstliche Torten, Kuchen, Rouladen und Strudel zu. Früchte der Saison bestimmen das reichhaltige Angebot.



Knackig, frisches Gemüse:
Erst kurz vor dem Genuss wird das erntefrische Gemüse vor den Augen der Gäste geschnitten und schonend gegart. Somit bleiben wertvolle Vitamine erhalten.



Frische Fische:
Lachs, Knurrhahn, Red Snapper, Zander, Thunfisch, Dorade und Forelle werden am großen Fisch- und Meeresstand optimal gekühlt und frisch zubereitet. Zu den weiteren Spezialitäten des Gourmet-Marktes gehören Fischgerichte aus dem hauseigenen Kalter.



Gesunde und schmackhafte-Salate:
Das Salat- und Delikatessenbuffet mit feinen Salaten, saisonalen Terrinen und Pasteten begeistert Gäste aus nah und fern. Mit frischen Kräutern und Sprossen werden die Köstlichkeiten verfeinert.



Hausgemachte Pasta:
Pasta-Teig wird im Gourmet-Markt täglich frisch geknetet, geschnitten und al dente gekocht. Sorten und Saucen variieren täglich.



Hausgeräucherter Lachs:
Drei Stunden lang werden Lachsfilets im Räucherofen geräuchert. Dabei nimmt der Fisch natürliche Substanzen auf, die für den köstlichen Geschmack sorgen. Der Lachs wird mit einer Marinade aus Olivenöl, Akazienhonig und Dill verfeinert.



Pfannenmarktstand mit frisch geschwenkten Pfannengerichten:
Pfannengerichte sind leichte, gesunde Speisen, die durch ihren Geschmack und ihre Vielfalt überzeugen. Landzeit-Köche verwenden Zutaten der Saison.



Gesundes Naturteiggebäck:
Alle drei Stunden wird frisches Brot und Gebäck nach alter Handwerkstradition auf Steinplatten frisch gebacken. Sämtliche Produkte aus der Naturteig-Backstube werden von Hand geformt und selbst gemacht.



Eis nach eigenen Rezepturen:
In der Gelateria werden bis zu 30 verführerische Eissorten täglich frisch gerührt und nach einer alten Handwerkstechnik hergestellt. Sämtliche Sorten werden ohne Konservierungsmittel zubereitet.