**Medieninformation April 24**

**Das Bierlokal der Salzburger der PitterKeller**

***Der PitterKeller, einer der ersten Bierkeller Salzburgs im geschichtsträchtigen IMLAUER Hotel Pitter im Herzen der Salzburger Neustadt, mit Schmankerl der österreichischen Küche und Bierkultur auf höchster Stufe ein gastronomisches Erlebnis seit über 150 Jahren.***

***Eine Institution in Salzburg***

Der PitterKeller war von Anfang an ein „Kult-Betrieb“ der Salzburger Gastronomieszene. Eröffnet wurde dieser unter den Namen Bergerbräuers Bierhalle 1865, mit leistbarer aber qualitativ bester Küche und frisch gezapften Bier wurden die Gäste von den sogenannten Biernymphen (den sympathischen Kellnerinnen) umsorgt. Später als Jugendstilkeller bzw. als Volkskeller gastierten Größen der österreichischen Kulturszene im PitterKeller.

***Gemütliches Ambiente und Salzburger Gastfreundschaft***

Rustikal angenehme Atmosphäre, bei welche man die Historie spürt ohne jedoch verstaubt oder veraltet zu sein, so lässt sich dieses urtypische Restaurant mit seinen kleinen, feinen Nischen am besten beschreiben. Entspannt lassen sich so Klassiker der Wirtshausküche und moderne, österreichische Gaumenfreuden genießen. Das angrenzenden Stüberl bieten Platz für bis etwa 30 Personen und eignet sich ideal für kleine Geburtstagsrundne und Feierlichkeiten. In den warmen Monaten lädt, der im Innenhof gelegene, ruhige, Gastgarten zum Verweilen ein.

***Traditionsreich und Abenteuerlustig***

Bei den Einheimischen beliebt und bekannt ist die Vielfalt and Bieren und Bierspezialitäten. Ein besonderes Augenmerk wurde auf eine abwechslungsreiche Mischung an Biersorten von den Big-Playern der Brauereiszene bis zu kleinen, regionalen Brauereien gelegt. Gemischt mit internationalen Kultbiermarken wird das umfangreiche Angebot abgerundet. Wenn die Auswahl schwerfällt, welches Bier zur bestellten Speise oder Stimmung am besten harmoniert, beraten die Kellnerinnen und Kellner, mit ihrer jahrelangen Erfahrung, gerne. Ein eigens entwickelter Bierguide gibt einen Überblick zu Sortenspiel, Hopfengehalt und Geschmack.

**Pressekontakt:**

IMLAUER Hotels & Restaurants  
Lisa Imlauer

presse@imlauer.com