HOTEL & RESTAURANT

SCHLOSSWIRT ZU ANIF

SEIT 1607

DAMIT IHRE HOCHZEIT
ZUM SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN WIRD.

Ausgezeichnet von | Mitglied bei:

HOTEL & RESTAURANT

SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

SCHLOSSWIRT ZU ANIF - EIN HAUS MIT GESCHICHTE & TRADITION

Das heutige Hotel Schlosswirt war ursprünglich ein den Erzbischöfen und Landesherren von Salzburg gehöriges Bauerngut. Es führte seit dem 16. Jahrhundert den Namen „Schönauergut". Im Jahre 1607 wurde dem Hof das Schenkrecht verliehen und seitdem hieß er „die obere Taverne" oder der „obere Wirt".
Im Jahre 1843 kaufte der bayrische Graf Alois von Arco-Stepperg, Besitzer des Schlosses, den Gasthof mit der dazugehörigen Landwirtschaft und Metzgerei. Seitdem gehört er zum Guten Anif und führt den Namen Schlosswirt.
Vom heutigen Bau des Hotels stammen der älteste Teil, das Erdgeschoß und der 1. Stock, im Wesentlichen aus dem 16. Jahrhundert. Dazu gehören die Außenmauern - die jedoch auch älter sein können -, die marmornen Fenstergewände, das Straßentor, dessen Türe noch spätgotische Beschläge und ein Pestkreuz aufweist, der vordere Teil des gewölbten Ganges und die Gaststube. Das schöne Dach ist mit 1763 datiert.
Die verschiedenen späteren Umänderungen stammen seit 1843 vom Grafen Arco, seit 1891 von seiner einzigen Tochter und Erbin Sophie Gräfin von Moy, und die jüngster Zeit, seit 1952, von deren Neffen und Erben, Johannes Graf von Moy, dem gegenwärtigen Eigentümer des Schlosses und Gutes Anif und damit auch des Hotels Schlosswirt.

Heute steht der Schlosswirt zu Anif im Zeichen der großen Liebe von Familie Gassner zu gehobener Gastlichkeit, die alle Sinne berührt und unvergessliche kulinarische Erinnerungen hervorbringt - ganz wie es das Flair dieses außergewöhnlichen Fleckens Erde verlangt.

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

IHRE VORTEILE

- kleines, familiär geführtes Hotel im Biedermeierstil
- gemütliche und vielfältige Räumlichkeiten
- wunderschöner Garten mit Ruhelounge
- freie Trauung im Garten möglich
- traditionelle, österreichische Küche mit 1 Haube ausgezeichnet
- Hochzeitsrabatte für Zimmerbuchungen
- leichte Erreichbarkeit
- verkehrsgünstig gelegen
- kostenlose Parkplätze
- wenige Minuten von der Altstadt Salzburg entfernt

Entdecken Sie auf den nun folgenden Seiten die vielen Möglichkeiten des Schlosswirt zu Anif.

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

IMPRESSIONEN

Gaststube

Jagdstube – bis 30 Personen

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

IMPRESSIONEN

Biedermeiersaal – bis 80 Personen

Biedermeiersaal – bis 80 Personen

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

IMPRESSIONEN

Gastgarten

Freie Trauung im Garten

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

APERITIFHAPPEN

Ankommen und von offenen Herzen und fantasievollen Köstlichkeiten empfangen werden.
Spüren Sie das Prickeln einer sinnlichen Begegnung und holen Sie sich Lust auf mehr...

SCHLOSSWIRTHAPPEN

Liptauer, Kräutertopfen und Erdäpfelkas auf Bauernbrot
Tete Moin auf Pumpernickel & Feigensenf
Tafelspitzsülzchen mit Kernölvinaigrette & Kren
Hausgeräucherte Forelle mit Oberskren & Roter Rübe

Preis pro Happen 4,00

KLASSISCHE HAPPEN

Erdäpfelkas mit Radieschen
Gurkentonic
Hirschschinken mit Avocado
Marinierten Brustkern mit Krenmousse & Vogerlsalat
Räucherforellentartar auf geröstetem Weißbrot
roh marinierten Alpenlachs auf Orangenfenchel

Preis pro Happen 4,60

GOURMETHAPPEN

Marinierter Ziegenfrischkäse mit Honig & Thymian
Paprika- Sauerkirschkaltschale
Gesulzte Jakobsmuschel
gebeizte Forelle mit Sellerie & Apfel
Beef Tartar mit Kräuterkartoffeln & Butterbrioche
Rosa Kalbszapfen mit Käferbohnen & Kernöl

Preis pro Happen 5,20

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

SPEZIALITÄTEN AUS DEM ZAUBERREICH

Der Zauber und das Flair unseres Hauses umrahmen unsere Menüs – komponiert aus gehobener österreichischer Küche und von kreativem Reichtum unseres Küchenchefs umspielt...

EINFACHES GEDECK

Brot & gesalzene Butter
3,50

GEMISCHTES GEDECK

Brot, gesalzene Butter & 2erlei Aufstrich
5,50

ERWEITERTES GEDECK

Brot, gesalzene Butter, 2erlei Aufstrich & Speck
7,50

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Jahreszeitenmenüs unseres Küchenteams rund um Chef Stephan Kleinberger. Gerne können Sie die Gerichte individuell variieren und so Ihr eigenes Menü kreieren.

Bei unseren Menüpreisen handelt es sich um Richtpreise. Der Preis für gewisse Produkte (vor allem Fisch; Tagespreise) ist saisonalen Schwankungen unterworfen.

Sie möchten Ihren Gästen eine HAUPTSPEISE ZUR WAHL anbieten? Bitte beachten Sie, dass wir pro Person einen Aufpreis von 6,00 zum Menüpreis verrechnen.

Gerne können Sie Ihre eigene HOCHZEITSTORTE /Kuchen mitbringen. Wir kühlen diese für Sie ein und servieren Ihnen oder bereiten diese an einem Buffet vor. Hierfür verrechnen wir ein Gabelgeld von 3,50 pro Person.

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

FRÜHLING

marinierte Bachforelle mit Frühlingskräutermousse & eingelegten Karotten
* * *
geschmorte Kalbsbackerl auf Spargelrisotto & glasierten Erbsenschoten
* * *
Brandteigkrapferl mit Erdbeerobers & Bourbon Vanilleeis

Preis pro Person 50,00

Terrine vom Aberseer Schaffrischkäse auf Kräutersalaten & Buchweizen
* * *
Bärlauchschaumsuppe mit gebackener Blunze
* * *
gebratene Maishendlbrust auf Lauchpüree & Spargelgemüse
* * *
Buttermilchtörtchen mit Kokos & geeister Mango

Preis pro Person 59,00

marinierter Kalbstafelspitz auf Bärlauch- Frischkäsecreme, Käferbohnen & Vogerlsalat
* * *
Consommé vom Tauernochsen mit Schleppravioli
* * *
gebratene Lachsforelle mit Rohschinken & gebackenem Spargel
* * *
2erlei vom Lamm (Rücken & Beuschel) mit Mais & Bohnen
* * *
Mille Feuille von der Schokolade mit marinierten Heidelbeeren & Tonkabohneneis

Preis pro Person 71,00

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

SOMMER

gebeizter Seesaibling auf Pastinakencreme & Frisee
* * *
gebratene Beiried mit Rahmeierschwammerl & Pommes Duchesse
* * *
Zitronentarte mit Baiser auf Erdbeersalat & Minzgranite

Preis pro Person 51,00

glasierte Wachtelbrust mit eingelegten Eierschwammerln & Lardo
* * *
Schaumsuppe vom Spitzpaprika mit gebackenem Ziegenkäsetascherl
* * *
rosa gebratener Kalbsrücken mit souffliertem Parmesan & jungem Spinat
* * *
Marillenknödel mit Sauerrahmeis & Vanille

Preis pro Person 69,00

mit Mango marinierte Burrata auf buntem Strauchtomaten & Sesam
* * *
Kresseschaumsuppe mit Flusskrebssandwich
* * *
poelierter Seesaibling auf 2erlei Karfiol (Creme & gebacken) mit Romanasalat & Marille
* * *
rosa gebratener Rehrücken auf Selleriepüree, geschmorten Karotten & Heidelbeeren
* * *
Törtchen von der weißen Schokolade mit Himbeersorbet

Preis pro Person 82,00

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

HERBST

Tartar von der Lachsforelle mit eingelegtem Fenchel, Frischkäse & Nussbrot
* * *
geschmorte Lammstelze mit Topinambur & Birne
* * *
Kürbistörtchen mit Erdnuss & Schlosswirt Honig

Preis pro Person 53,00

Törtchen vom geräucherten Stör mit Roten Rüben & Walnuss
* * *
Wildconsommé mit Steinpilztascherl
* * *
rosa gebratenes Rinderfilet auf Steinpilzrisotto & knusprigem Wurzelgemüse
* * *
Topfensoufflé mit eingelegtem Kürbis & Orange

Preis pro Person 66,00

Hirschcarpaccio mit Steinpilzcreme eingelegten Karotten & Vogerlsalat
* * *
Kürbisschaumsuppe Schnittlauchravioli
* * *
Krenfleisch vom Waller
* * *
rosa gebratene Entenbrust auf Rahmwirsing & Schupfnudeln
* * *
kernweicher Schokoladenkuchen mit eingelegten Zwetschken und Vanilleeis

*Preis pro Person 73,*00

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

WINTER

lauwarmer Seesaibling mit Stangensellerie & Maroni
* * *
Bauernente mit Rotkraut & Erdäpfel- Grießknödel
* * *
geeiste Vanillekipferlterrine mit knusprigem Bratapfel

Preis pro Person 54,00

Kalbstartar mit Buchweizen & eingelegtem Rettich
* * *
Schwarzwurzelsuppe mit Petersilienschaum
* * *
2erlei vom Hirsch (Rücken & Schulter) auf Kürbiscreme mit Schwarzen Nüssen & gebackenem Grießnockerl
* * *
2erlei von Maroni & Eierlikör mit Blutorangensorbet

Preis pro Person 65,00

Hirschrücken " Rossini" mit Datteln & Butterbrioche
* * *
Selleriesuppe mit Wildententascherl
* * *
Gebratener Zander mit Roten Rüben & Erdäpfelkren
* * *
gebratenes Kalbsfilet und gebackenes Bries auf Karottencreme & Winterspinat
* * *
Erdnuss- Nougatmousse mit Salzkaramell & Passionsfruchtsorbet

Preis pro Person 88,00

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

ALTERNATIVE VORSPEISEN

Marinierten Kalbstafelspitz mit Kren und Kürbiskernvinaigrette
Tafelspitzsülzchen mit Käferbohnen & roten Zwiebel
Geräucherte Entenbrust mit Trauben-Nussvinaigrette

ALTERNATIVE HAUPTSPEISEN

Kleine Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln
Gebratener Spanferkelrücken mit Spitzkraut & Schnittlauchknödel
Gefüllte Kalbsbrust mit Erbsenreis
Saltim Bocca vom Kalb auf Olivenpolenta
Geschmorte Kalbsbackerl mit Pastinakencreme & Erdäpfelroulade
Rosa gebratene Entenbrust mit Rahmwirsing & Schupfnudeln
Gebratener Wolfsbarsch auf mediterranem Gemüsegröstl
Kürbisgnocchi mit Artischocken & jungem Spinat
Strudel vom geschmortem Spitzkraut mit Koriander

MITTERNACHTSJAUSE

Auf Wunsch servieren wir zur Mitternachtsjause z.B. Gulaschsuppe, Würstelbuffet, Käseplatte, etc.
Preis auf Anfrage

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass sich alle Preise ändern können!

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

BUFFETVORSCHLÄGE

Gerne bieten wir Ihnen auch verschiedene Buffetvarianten an.
Untenstehend finden sie verschiedene Auswahlgerichte
Bitte beachten Sie, dass ein Buffet **erst ab einer Personenanzahl von 50 Personen** möglich ist!

BUFFET KRAMERBAUER

marinierten Brustkern mit Krenmousse & eingelegten Radieschen
Mousse von der Hausgeräucherten Forelle mit Stangensellerie & Apfel
marinierter Ziegenkäse mit Schlosswirthonig und Kräutersalaten

* * *

ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel- Gurken Salat
geschmortes Rindsschulterscherzl mit Selleriecreme & Ofengemüse
gedämpftes Saiblingsfilet mit Rieslingsgemüse
Krautfleckerl

* * *

2erlei Schokoladenmousse im Glas mit marinierten Waldbeeren
Topfen- Zitronencreme mit Hollerröster
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Preis pro Person *53,00*

WEITERE AUSWAHLGERICHTE ZUM TAUSCHEN ODER ERGÄNZEN

Wildschweinsulze mit Wurzelgemüsevinaigrette
Melanzani- Zucchinitartar mit Basilikumcreme und geschmorten Strauchtomaten
***
Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree
Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle & Romanesco

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

BUFFET SCHLOSSWIRT

roh marinierte Rinderhuft mit Kräuterkartoffeln & Röstzwiebelcreme
Flusskrebscocktail mit Avocado und Marille
Buratta mit Feige & Strauchtomaten

* * *

rosa Kalbsrücken am Stück gebratenen mit Erdäpfelgratin & Artischockengemüse
gefüllte Maishendlbrust mit eingemachtem Kohlrabi & Rosmaringnocchi
gebratene Reinanke auf Paprika Kürbis Gemüse
mit CousCous gefüllte Spitzpaprika im Lauchfond

* * *

Topfenknödel auf Röster
Nougatmousse mit eingelegten Mandarinen
Mango-Passionsfruchtmousse mit Kokos-Tapioka

Preis pro Person *75,00*

WEITERE AUSWAHLGERICHTE ZUM TAUSCHEN ODER ERGÄNZEN

gebeizter Rehrücken mit Pastinaken & eingelegten Waldpilzen
***
Hirschragout aus eigener Jagd mit Speckkohlsprossen und Topfenspätzle
geschmorte Rindsbackerl auf Steinpilzpolenta & Zucchinigemüse

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass sich alle Preise ändern können!

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

VON BELEBENDEN SPRUDELN UND WÄRMENDEN AROMEN...EIN AUSZUG AUS UNSERER GETRÄNKEKARTE

Die passenden Begleiter für Ihre kulinarische Reise durch das Genussreich des Schlosswirt zu Anif – spritzig, fruchtig, gehaltvoll oder heiß, stark und süß. Zeit, um ein Glas aufs Leben zu erheben...

APÉRITIFS

Darya Frizzante rosé, Weingut Schuster, Alberndorf, Niederösterreich	0,75 l	31,00
Weißer Spritzer		4,30
Hugo oder Aperol Spritz, Lillet Berry		7,40

ALKOHOLFREIES

Softgetränke (Flasche)	0,33 l	4,50
Säfte	0,2 l	4,60
Vöslauer prickelnd · still	0,33 l	3,80
Vöslauer prickelnd · still	0,75 l	7,10

BIER

Stiegl-Hell · Zwickl	0,3 l	4,90
Trumer-Pils	0,3 l	4,90
Stiegl Weisse naturtrüb	0,5 l	5,80
Stiegl Freibier alkoholfrei	0,5 l	5,80
Hefeweizen dunkel, Franziskaner, München	0,5 l	5,80

WEINE

Hauswein weiß, Grüner Veltliner vom Winzer	0,75 l	28,00
Hauswein rot, Zweigelt vom Winzer	0,75 l	32,00
Ried Hasel ‚Der Schlosswirt' - Allram, Strass, Kamptal	0,75 l	36,00

Verlangen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte für Ihre Veranstaltung.
Gerne ist Ihnen unsere **Sommeliere Frau Vanessa Bittesnich** behilflich.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass sich alle Preise ändern können!

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

UNSERE HOCHZEITSPAUSCHALEN

	SCHLOSSWIRT TRADITIONELL P.P. 186,00 (5 STD GETRÄNKE)	SCHLOSSWIRT EXKLUSIV P.P. 269,00 (5 STD GETRÄNKE)	EXTRAS PAUSCHAL
APERITIF	eine Std: alkoholfreie Getränke, Stiegl Hell, weisser Spritzer, Darya Frizzante 14,00	eine Std: alkoholfreie Getränke, Stiegl Hell, weisser & Aperol-Spritzer, Winzersekt 20,00	
APERITIF-HÄPPCHEN	pro Person 3 Stck aus klassisch und Schlosswirt 14,00	pro Person 3 Stck aus klassisch, Schlosswirt oder Gourmet 17,00	Brotbuffet (5 Sorten á 50 dg) mit Butter, Aufstrichen und Olivenöl 63,00
GEDECK	2erlei Baguette und gesalzene Butter 4,00	frisches Brot, gesalzene Butter und Wurzelspeck 6,00	
MENÜ	3 Gang traditionell nach Saison (2 Hauptspeisen zur Wahl, inkl Gabelgeld) 58,00	3 Gang exklusiv nach Saison (2 Hauptspeisen zur Wahl, inkl Gabelgeld) 71,00	
GETRÄNKE MIN. 5 STD.	pro Stunde: alkoholfreie Getränke, JoDoSt weiss und rot, Heißgetränke, Stiegl-Hell 16,00	pro Stunde: alkoholfreie Getränke, Weinempfehlung unserer Sommeliere Gina, Biere, Heißgetränke, weißer und Aperolspritzer 24,00	25 l Stiegl Goldbräu Holzfass mit Krügerl und Anschlagzeug 320,00
MITTERNACHTS-JAUSE	Gulaschsuppe mit Gebäck 11,00	gemischtes Jausenbrettl mit Brotauswahl 18,00	Gin- Bar zur Selbstbedienung mit 3 Sorten Gin (0,7 l) & 24 Tonic (0,2l) und Zutaten 480,00
DEKORATION	Tischwäsche, Stoffservietten, Sitzplan, Menükarten 5,00	Tischwäsche,Stoffservietten, Stuhlhussen, Sitzplan, Menükarten 17,00	

Bitte achten Sie auf weitere Kosten, wie z. B. Sperrstundenverlängerung, Raummiete…etc.
Selbstverständlich beachten wir Vegetarier & Veganer. Pauschalen sind ab 25 Personen möglich.
Kinder bis 16 J. werden nach Verbrauch verrechnet.

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

TISCHWÄSCHE, KERZEN UND STUHLHUSSEN

Tischwäsche & Stoffservietten, pro Person	5,00
Stuhlhussen, pro Person	12,00
Teelichter	2,00

RAUMMIETEN

BIEDERMEIERSAAL

Fr, Sa und vor Feiertagen	ohne Musik und Tanz	550,00
	mit Musik und Tanz	1.650,00

(auch an Sonn- und Feiertagen nach Vereinbarung)
Bei Reservierung von min. 15 Zimmern entfällt die Raummiete.

GASTGARTEN

Teilbereich	550,00

JAGDSTUBE

Fr, Sa und vor Feiertagen	330,00

(auch an Sonn- und Feiertagen nach Vereinbarung)

ANIFER ZIMMER/WEINKELLER

Fr, Sa und vor Feiertagen	220,00

(auch an Sonn- und Feiertagen nach Vereinbarung)

Von Januar bis März verrechnen wir KEINE Raummieten und sie erhalten 10% Rabatt auf die Gesamtsumme!

FREIE TRAUUNG IM GARTEN ODER INDOOR

BIS MAX. 40 PERSONEN	440,00

SPERRSTUNDENVERLÄNGERUNG

Ab 24.00 bis max. 02.00 Uhr stellen wir pro Stunde in Rechnung:

bis 50 Personen	300,00
ab 50 Personen	350,00

EQUIPMENT

Samsung „Frame“ (oder Beamer & Leinwand)	50,00

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

HOCHZEITSAUTO

Buchen Sie für Ihre Hochzeit exklusiv unseren Rolls Royce Oldtimer, Baujahr 1972.
Lassen Sie sich zum Beispiel vom Standesamt abholen und ganz nostalgisch nach Anif chauffieren.

Preis pro Stunde inkl. Fahrer in angemessener Kleidung 170,00

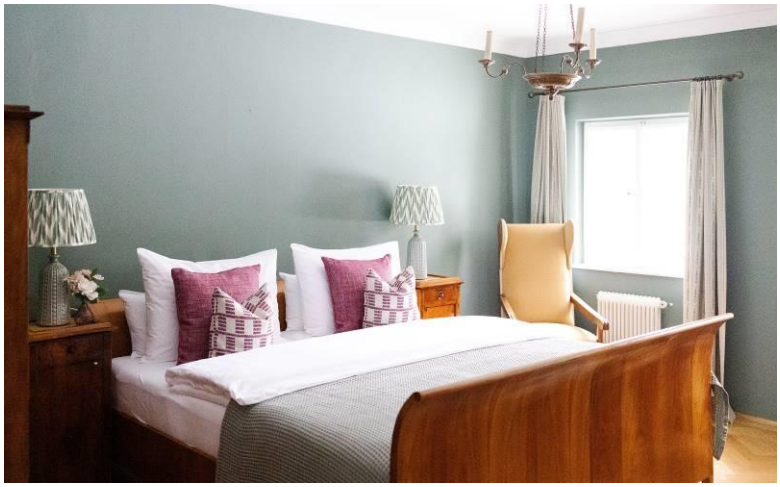
Bitte beachten Sie, dass der Rolls Royce im Dunkeln und bei schlechten Fahrverhältnissen wie Schnee oder Matsch nicht gefahren werden kann.
Die Dekoration ist im Preis nicht inkludiert, kann aber sehr gerne von uns organisiert werden.

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

Die insgesamt 30 Zimmer sind individuell und mit viel Liebe zum Detail im Biedermeierstil gestaltet. Das besondere und einzigartige Flair des Hauses schafft ein gemütliches Wohlfühl-Ambiente.

Ein Highlight bietet das gemeinsame Frühstück am Tag nach der Hochzeit - eine schöne Gelegenheit, um diesen besonderen Tag noch einmal Revue passieren zu lassen.



HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

Get together – Vorschlag 1

Stiegl-Keller
SALZBURG

Es gibt viele Anlässe für ein gemütliches Zusammentreffen – sei es ein besonderer Geburtstag, ein Familientreffen, ein Klassentreffen oder ein Jubiläum.
Der Stiegl-Keller bietet hierfür den idealen Rahmen. Gemütliches Ambiente, traditionelle österreichische Küche und der einzigartige Blick über die Dächer von Salzburg, der nicht nur Gäste aus dem Ausland, sondern auch Salzburger immer wieder verzaubert.

Vorschlag 1

- Ankunft & Begrüßung auf der Terrasse oder in dem jeweiligen Raum
- Auf den mit frischen Blumen dekorierten Tischen ist bereits eine zünftige „Salzburger Brettljause“ mit Speck, Schinken, Käse, Aufstrichen eingestellt und die frisch gebackenen Brezen stillen den ersten Hunger.
- Neben servierten Getränken steht schon ein Holzfass mit Stiegl-Goldbräu zum selbst Anschlagen bereit. Das Anschlagen bietet die ideale Gelegenheit Familie und Freunde zu begrüßen und den gemütlichen Abend einzuläuten.

Am Buffet finden sich traditionelle österreichische Gerichte wie zum Beispiel:

Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
Großer Brotkorb mit frischem Bauernbrot & Gebäck.
• • •
Kleine Wiener Schnitzel (Schwein) und Backhenderl
Kartoffelsalat oder Petersilkartoffeln
Faschierte Laibchen auf Kartoffelpüree
Kasnock’n mit Röstzwiebeln
• • •
Den süßen Abschluss findet das Essen mit
Österreichischen Strudeln mit Schlagobers

Preis pro Person *.....51,00

inkl. Bereitstellung eines exklusiven Bereiches auf der Terrasse oder einer der Stuben, frische Blumendeko, Brettljause und Buffet* wie oben angeführt, 20 l Stiegl-Goldbräu im Holzfass (= 0,5 l pro Person bei 40 Gästen)

* ab 40 Personen; etwaige Mindestkonsumation in den jeweiligen Räumlichkeiten!

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

LET´S GET TOGETHER!

Get together – Vorschlag 2

Es gibt viele Anlässe für ein gemütliches Zusammentreffen – sei es ein besonderer Geburtstag, ein Familientreffen, ein Klassentreffen oder ein Jubiläum.
Der Stiegl-Keller bietet hierfür den idealen Rahmen. Gemütliches Ambiente, traditionelle österreichische Küche und der einzigartige Blick über die Dächer von Salzburg, der nicht nur Gäste aus dem Ausland, sondern auch Salzburger immer wieder verzaubert.

Vorschlag 2

- Ankunft & Begrüßung auf der Terrasse oder dem jeweiligen Raum
- Auf den mit frischen Blumen dekorierten Tischen sind bereits frische Laugenbrezen und verschiedene Aufstriche eingestellt, die besonders zu unserem Stiegl-Goldbräu schmecken, das im Holzfass zum selbst Anschlagen schon bereitsteht.
- Das Anschlagen übernimmt der Gastgeber oder ein Ehrengast und eröffnet mit Schwung den gemütlichen Abend.

Am Buffet werden weitere, kleine Stärkungen angeboten:

Weißwürste von der "die Weißwursterei" (Steinpilz, Champagner und Trüffel)
mit Senf und frischem Kren
Brotkorb mit frischem Bauernbrot & Gebäck

• • •

Apfelstrudel mit Schlagobers

Preis pro Person*.....35,00

inkl. Bereitstellung eines exklusiven Bereiches auf der Terrasse oder einer der Stuben, frische Blumendeko, 1 Stück frische Laugenbrezel pro Person, Aufstriche auf den Tischen eingestellt, 1 Paar Würstel inkl. Brot/Gebäck, pro Person, 1 Stück Apfelstrudel pro Person, 20 l Stiegl-Goldbräu im Holzfass (= 0,5 l pro Person bei 40 Gästen)

* ab 40 Personen, etwaige Mindestkonsumation in den jeweiligen Räumlichkeiten!

Selbstverständlich erstellen wir gerne ein Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen!

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

KONTAKTE

gerne stellen wir Ihnen Kontakte von bewährten Partnern, die das Areal und unsere Räumlichkeiten bestens kennen zur Verfügung.

DJ Andi
Herr Andreas Maier
Telefon 0043 664 30 80 944
Mail office.maier@t-online.de

Musik- und Künstleragentur Streb
Herr Willi Streb
Telefon 0043 664 250 22 72
Mail info@streb.at

Less Affair – Herr Wolfgang Kreil
Gitarrist | Sänger | Songwriter
Telefon 0043 676 6101501
Mail office@wolfgangkreilmusic.at

Fotografie
Frau Claudia Weaver
Telefon 0043 650 877 88 38
Mail photo@claudiaweaver.com

Gärtnerei
Gärtnerei Aiglhof, Familie Winkler
Telefon 0043 662 43 23 43
Mail office@gaertnerei-aiglhof.at

Fotobox
Axel Sanin
Telefon 0043 664 95 15 191
Mail as@fotoconnect.at

Hochzeitstorte
Frau Julia Asen
Telefon 0043 664 8984980
Mail julia.asen@torten-kunst.at

Hochzeitstorte
Theresa Jahoda - Konditormeisterin
Telefon 0043 (0)664 5652 662
Mail office@theresajahoda.at

HWK Limousinenservice
Herr Christian Finke
Telefon 0043 664 1417766
Mail info@hwk-limousinen.at

Kutschen
Kutschenfahrten Schröder
Herr Hermann Schröder
Telefon 0043 662 85 58 32

IHR TRAURING SPEZIALIST

JUWELIER SCHNEIDER
Mehr als nur ein Juwelier.
5020 SALZBURG | GETREIDEGASSE 23 | SCHMUCKPASSAGE | +43 662 843155 | WWW.JUWELIER-SCHNEIDER.AT

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

STANDESÄMTER IN DER UMGEBUNG

Standesamt Salzburg-Stadt
Mirabellplatz 4, Schloss Mirabell
5020 Salzburg
Tel: 0043 662 8072-2382

Gemeindeamt Anif
Aniferstrasse 10
5081 Anif
Tel: 0043 6246 72 304-0

KIRCHEN IN DER UMGEBUNG

römisch – katholisch

Pfarramt Anif
Römerstrasse 10
5081 Anif
Tel: 0043 6246 72 3 75

Pfarramt Wallfahrtskirche St. Leonhard
Mitterweg 2
A 5083 Gartenau - St. Leonhard
Tel. 0043 6246 72 405 (Frau Wall)

evangelisch

PG A und H.B. Salzburg Christuskirchen
Schwarzachstrasse 55
5020 Salzburg
Tel: 0043 662 87 44 45

PG A und H.B. Salzburg Süd
Dr. A. -Altmann Strasse 10
5020 Salzburg
Tel: 0043 662 83 31 89

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT
ZU ANIF
SEIT 1607

ABSCHLIESSENDES

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Die Preise sind nur quartalsmäßig gültig und können sich auch während des jeweiligen Kalenderjahres ändern.

DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER GÄSTE IST GEPRÄGT VON DER ERFOLGSPHILOSOPIE DES GASSNER FAMILIEN-UNTERNEHMENS ...

‚GENUSS AUS LEIDENSCHAFT'

**** Hotel & Restaurant Schlosswirt zu Anif
Gasthaus zu Schloss Hellbrunn, Salzburg
Stiegl-Keller, Salzburg
Stiegl-Klosterhof, Linz

WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT