



HOTEL & RESTAURANT

SCHLOSSWIRT ZU ANIF

SEIT 1607

Mit gehobener Gastlichkeit **alle Sinne berühren**
und so **unvergessliche Erinnerungen schaffen** –
dass ist unser Anliegen und unsere Philosophie

Ihre **Weihnachtsfeier** in historischem Ambiente

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

Impressionen



Winterliche Stimmung



Empfang im Garten

Schlosswirt zu Anif . 5081 Anif . Austria . +43(0)6246 72 175 . info@schlosswirt-anif.at





Jagdstube – bis 30 Personen



Biedermeiersaal – bis 80 Personen



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...

Advent

In unserem weihnachtlich geschmücktem Gastgarten reichen wir Ihnen am offenen Feuer:

Glühwein

Alkoholfreier Punsch

Schlosswirthappen Happen (2 Stück pro Person)

Preis pro Person € 11,00

Maroni ab 10 Personen auf Anfrage

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

Hirschschenken 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- Sauerkirchkaltschale

Gesulzte Jakobsmuschel

gebeizte Forelle mit Sellerie & Apfel

Beef Tartar mit Kräuterkartoffeln & Butterbrioche

Rosa Kalbszapfen mit Käferbohnen & Kernöl

Preis pro Happen €5,20



Festliche Menüs zur besinnlichen Zeit

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

Unsere Menüvorschläge können sie selbstverständlich individuell ausbauen oder kürzen.

Bei unseren Menüpreisen handelt es sich um Richtpreise.

Der Preis für gewisse Produkte (vor allem Fisch; Tagespreise) ist saisonalen Schwankungen unterworfen.

FÜR SPEISEN ZUR WAHL VERRECHNEN WIR EINEN AUFPREIS VON 6,00 € PRO PERSON



Menüs

Gebackene Blutwurst mit Orangenfenchel & Frischkäse

Bauernente mit Rotkraut & Erdäpfel- Grießknödel

zwei Bratäpfel mit Vanille

Preis pro Person

€51,00

Roh mariniertes Kalbsfilet mit Limette & Rettich

Mostschaumsuppe mit gebackener Blunze

Geschmorte Lammstelze mit zweierlei Topinambur & Birne

Topfenknödel mit Butterbrösel, Zwetschkenröster & Tonkabohneneis

Preis pro Person

€61,00

Zweierlei von der Ente (Tartar & Röllchen) & Gurke

Consommé double mit Sherry

Gebratener Zander mit Roten Rüben & Erdäpfelkren

Hirschrücken „Rossini“ mit Selleriecreme & Waldpilze

Nougat-Erdnuss-Törtchen mit Passionsfruchtsorbet & Blutorange

Preis pro Person

€82,00



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
Saltimbocca 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



...von belebenden sprudeln und wärmenden Aromen ...

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

Apéritif

Darya Frizzante rosé, Weingut Schuster, Alberndorf, Niederösterreich	0,75 l	€ 31,00
Weißer Spritzer	0,1 l	€ 4,30
Hugo / Aperol / Lillet Berry	0,1 l	€ 7,40

Alkoholfreies

Softgetränke (0,33l Flasche)	0,33 l	€ 4,50
Säfte	0,2 l	€ 4,30
Vöslauer prickelnd/still	0,35 l	€ 3,80
Vöslauer prickelnd/still	0,75 l	€ 7,10

Bier

Stiegl-Hell/Zwickl	0,3 l	€ 4,90
Stiegl-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)

JoDoSt - Grüner Veltliner, Weingut Schuster, Alberndorf, Niederösterreich	0,75 l	€ 28,00
JoDoSt - Zweigelt, Weingut Schuster, Alberndorf, Niederösterreich	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 Vanessa Bittesnich** jederzeit behilflich.*

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass sich die Getränkepreise im Laufe des Jahres geringfügig ändern können.



Allgemeine Informationen

Sperrstundenverlängerung

Für die Sperrstundenverlängerung von 24.00 Uhr bis 02:00 Uhr stellen wir pro Stunde bis 50 Personen € 300,00
ab 50 Personen € 350,00
für das Personal in Rechnung.

Dekoration

Tischwäsche & Stoffservietten, pro Person	€ 5,00
Weihnachtliche Dekoration, pro Person	€ 2,00
Teelichter, pro Person	€ 2,00
Samsung „Frame“ (auf Anfrage)	€ 50,00

Hellbrunner Adventzauber ... ganz in unserer Nähe!

Im Areal von Schloss Hellbrunn – in nur 5 Minuten Entfernung – findet der äußerst beeindruckende & romantische Hellbrunner Adventzauber statt.



Übernachtungsmöglichkeiten

Unser Hotel verfügt im Haupt- und Nebenhaus über gesamt 30 Zimmer.

Alle Zimmer sind individuell im Biedermeierstil gestaltet. Das besondere und einzigartige Flair des Hauses schafft ein gemütliches Wohlfühl-Ambiente.



Kapazitäten:	Anzahl
Doppelzimmer Komfort	6
Doppelzimmer Standard	11
Doppelzimmer Basic	11
Einzelzimmer	1
Appartement	1



Die Zufriedenheit unserer Gäste ist geprägt von der Erfolgsphilosophie der Gassner Gastronomie Betriebe ...

„GENUSS AUS LEIDENSCHAFT“



www.gassner-gastronomie.at

