



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



Adventempfang

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

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

Glühwein & alkoholfreien Punsch	
Maroni (ab 10 Personen) und/oder Schlosswirthappen (2 Stück pro Person)	
<i>Preis pro Person Happen & Maroni</i>	€ 17,00
<i>Preis pro Person nur Happen</i>	€ 11,00
<i>Preis pro Person nur Maroni</i>	€ 14,00

Schlosswirthappenauswahl

Liptauer, Kräutertopfen und Erdäpfelkas auf Bauernbrot	
Tafelspitzsülzchen mit Kernölvinaigrette & Kren	
Hausgeräucherte Forelle mit Oberskren & Roter Rübe	
Hirschschinken mit Avocado	
Marinierten Brustkern mit Krenmousse & Vogerlsalat	
roh marinierten Alpenlachs auf Orangenfenchel	
Marinierter Ziegenfrischkäse mit Honig & Thymian	
Beef Tartar mit Kräuterkartoffeln & Butterbrioche	
<i>Preis pro Happen</i>	€ 4,90

Gedeckauswahl

<i>Einfaches Gedeck</i>	
<i>Brot & gesalzene Butter</i>	€ 3,50
<i>Gemischtes Gedeck</i>	
<i>Brot, gesalzene Butter & 2erlei Aufstrich</i>	€ 4,50
<i>Erweitertes Gedeck</i>	
<i>Brot, gesalzene Butter, 2erlei Aufstrich & Speck</i>	€ 5,50



Weihnachtsmenü

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

Wir servieren ein 3-gängiges Menü mit 2 Hauptspeisen zur Wahl

Preis pro Person

€58,00

(Sollten sie weitere Wahlgerichte wünschen verrechnen wir einen Aufpreis von €6,00 pro Person)

Auswahlgerichte für ihr Menü

Vorspeisen

Gebackene Blutwurst mit Orangenfenchel & Erdäpflespuma

Mostschaumsuppe mit gebackener Blunze

Tafelspitzsülzchen mit Käferbohnen & roten Zwiebel

Maronischaumsuppe mit knusprigem Sellerie

(gegen Aufpreis von € 3,00)

Roh mariniertes Kalbsfilet mit Limette & Rettich

(gegen Aufpreis von € 4,00)

Consommé double mit Sherry

(gegen Aufpreis von € 4,00)

Marinierten Kalbstafelspitz mit Kren und Kürbiskernvinaigrette

(gegen Aufpreis von € 4,00)

Geräucherte Entenbrust mit Trauben- Nussvinaigrette

(gegen Aufpreis von € 4,00)

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln

Geschmorte Kalbsbackerl mit Pastinakencreme & Erdäpfelroulade

Gebratener Wolfsbarsch auf mediterranem Gemüsegröstl

Gebratener Zander mit Roten Rüben & Erdäpfelkren

Kürbisgnocchi mit Artischocken & jungem Spinat

Veganes Gemüsebeuschel mit Serviettenknödel

(gegen Aufpreis von € 4,00)

Rosa gebratene Entenbrust mit Rahmwirsing & Schupfnudeln

(gegen Aufpreis von € 6,00)

Geschmorte Lammstelze mit zweierlei Topinambur & Birne

(gegen Aufpreis von € 6,00)

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Steinpilzrisotto & Erbsenschoten

(gegen Aufpreis von € 6,00)

Wildragout mit Serviettenknödel & Kohlsprossen

(gegen Aufpreis von € 6,00)

Gebratener Spanferkelrücken mit Spitzkraut & Schnittlauchknödel

(gegen Aufpreis von € 8,00)

Bauernente mit Rotkraut & Erdäpfel- Griesknödel

(gegen Aufpreis von € 6,00)

Hirschrücken „Rossini“ mit Selleriecreme & Waldpilze

(gegen Aufpreis von € 12,00)

Nachspeisen

zwei Bratäpfel mit Vanille

Topfenknödel mit Butterbrösel, Zwetschkenröster & Tonkabohneneis

Brandteigkräpferl mit Himbeersahne & Lebkucheneis

(gegen Aufpreis von € 5,00)

Buttermilchschmarren mit Apfelragout & Vanilleeis

(gegen Aufpreis von € 5,00)

Nougat-Erdnuss-Törtchen mit Passionsfruchtsorbet & Blutorange

(gegen Aufpreis von € 3,00)



...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	€32,50
Weißer Spritzer	0,1 l	€4,80
Hugo / Aperol / Lillet Berry	0,1 l	€7,70

Alkoholfreies

Softgetränke (0,33l Flasche)	0,33 l	€4,80
Säfte	0,2 l	€4,90
Römerquelle prickelnd/still	0,35 l	€4,00
Römerquelle prickelnd/still	0,75 l	€7,50

Bier

Stiegl-Hell/Zwickl	0,3 l	€5,25
Trumer-Pils	0,3 l	€5,25
Stiegl Weisse naturtrüb	0,5 l	€6,20
Stiegl Freibier, alkoholfrei	0,5 l	€6,20
Hefeweizen dunkel, Franziskaner, München	0,5 l	€6,20

Weine (Hauswein)

Hauswein weiß - Grüner Veltliner vom Winzer	0,75 l	€ 30,00
Rotwein weiß – Zweigelt vom Winzer	0,75 l	€ 33,00
Ried Hasel Der Schlosswirt - Allram, Strass, Kamptal	0,75 l	€ 38,00

*Verlangen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte für Ihre Veranstaltung.
 Gerne ist Ihnen unsere **Sommelier Sebastian Richter** jederzeit behilflich.*

Getränkepauschale (min. 3 Stunden)

Hauswein rot/weiß & Bier
 Alkoholfreie Getränke (ausgenommen Redbull)
 Heißgetränke

Preis pro Person/Stunde

€14,00

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



Allgemeine Informationen

Sperrstundenverlängerung

Für die Sperrstundenverlängerung von 24.00 Uhr bis 02:00 Uhr verrechnen wir
pro Stunde €450,00

Dekoration, Technik & Raummieten

Biedermeiersaal & Anifer Zimmer

Raummiete Biedermeiersaal (nur Fr, Sa und vor Feiertagen)	€550,00
Raummiete Anifer Zimmer (nur Fr, Sa und vor Feiertagen)	€330,00
Tischwäsche, Stoffservietten & weihnachtliche Dekoration inkl. Kerzen pro Person	€6,00

Für unsere Jagdstube verrechnen wir keine Raummiete!

Samsung „Frame“ (auf Anfrage), pauschal	€ 50,00
Lautsprecher & Mikrofon (auf Anfrage), pauschal	€100,00

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
Apartment	1



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

„GENUSS AUS LEIDENSCHAFT“



www.gassner-gastronomie.at

