HOTEL & RESTAURANT

SCHLOSSWIRT ZU ANIF

SEIT 1607

FEINSTE KULINARIK & EINZIGARTIGE ATMOSPHÄRE - DAS ZEICHNET DEN SCHLOSSWIRT ALS SEMINARLOCATION AUS

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.

IMPRESSIONEN



Winterliche Stimmung im Gastgarten



Empfang im Garten

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT ZU ANIF
SEIT 1607

IMPRESSIONEN







Biedermeiersaal – bis 80 Personen

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

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT ZU ANIF
SEIT 1607

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, 0,2l *5,00*

Maroni (ab 10 Personen) und/oder Schlosswirthappen (2 Stück pro Person)
Preis pro Person Happen & Maroni *23,00*
Preis pro Person nur Happen *11,00*
Preis pro Person nur Maroni *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 in Cone´s

GEDECKAUSWAHL

Einfaches Gedeck
Brot & gesalzene Butter *3,50*

Gemischtes Gedeck
Brot, gesalzene Butter & 2erlei Aufstrich *4,50*

Erweitertes Gedeck
Brot, gesalzene Butter, 2erlei Aufstrich & Speck *5,50*

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT ZU ANIF
SEIT 1607

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 p.P.)

AUSWAHLGERICHTE FÜR IHR MENÜ

Vorspeisen

Gebackene Blutwurst mit Orangenfenchel & Erdäpfelespuma	
Mostschaumsuppe mit gebackener Blunze	
Tafelspitzsülzchen mit Käferbohnen & roten Zwiebel	
Maronischaumsuppe mit knusprigem Sellerie	
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 Erdäpfelroulade & wilder Brokoli	
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüsegröstl	
Gebratenes Zanderfilet mit Roten Rüben & Erdäpfelkren	
Kürbisgnocchi mit Artischocken & jungem Spinat	
Gefüllte Süßkartoffel mit Feta & Pinienkernen	*(gegen Aufpreis von 4,00)*
Rosa gebratene Entenbrust mit Rahmwirsing & Schupfnudeln	*(gegen Aufpreis von 6,00)*
Geschmorrte Lammstelze mit zweierlei Topinambur & Birne	*(gegen Aufpreis von 6,00)*
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pilzrisotto & 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

2erlei Bratapfel mit Vanille	
Topfenknödel mit Butterbrösel, Zwetschkenröster & Tonkabohneneis	
Brandteigkrapferl 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)*

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT ZU ANIF
SEIT 1607

...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	29,00
Rotwein weiß – Zweigelt vom Winzer	0,75 l	36,00
Ried Hasel „Der Schlosswirt“ - Allram, Strass, Kamptal	0,75 l	41,00
Schlosswirt Cuvée W1 Reserve, Weinhof Waldschütz, Sachsendorf	0,75 l	47,00

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 Red Bull)
Heißgetränke
Preis pro Person/Stunde *14,00*

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

HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT ZU ANIF
SEIT 1607

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
Raummiete Jagdstube (nur Fr, Sa und vor Feiertagen)	400,00
Ab 20 Personen verrechnen wir für unsere Jagdstube keine Raummiete!	
Tischwäsche, Stoffservietten & weihnachtliche Dekoration inkl. Kerzen pro Person	6,00
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.



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.








HOTEL & RESTAURANT
SCHLOSSWIRT ZU ANIF
SEIT 1607

POOL & WELLNESS

Seit dem Frühjahr 2025 erwartet unsere Übernachtungsgäste ein 14 x 4 Meter großer Naturpool, der für pure Entspannung sorgt. Ergänzt wird das Wohlfühlangebot durch unsere Sauna sowie den gemütlichen Ruheraum.

Bitte beachten Sie: **Der Naturpool sowie die Sauna stehen ausschließlich unseren Übernachtungsgästen zur Verfügung.**









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
Schlossrestaurant Hellbrunn, Salzburg
Stiegl-Keller, Salzburg
Stiegl-Klosterhof, Linz

WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT