



HOTEL & RESTAURANT

SCHLOSSWIRT ZU ANIF

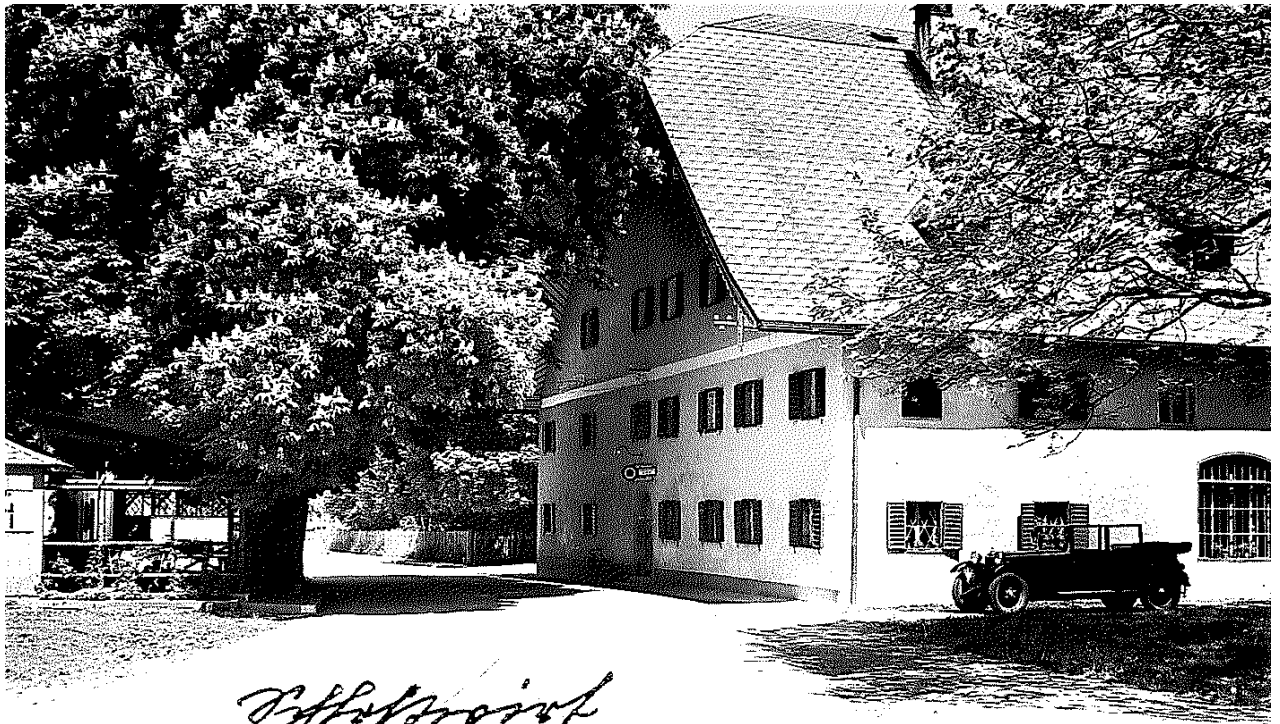
SEIT 1607

DAMIT IHRE HOCHZEIT
ZUM SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN WIRD.

Ausgezeichnet von | Mitglied bei:



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.



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.



HOCHZEITS-IMPRESSIONEN



Standesamtliche Trauung im Salettl – Fotos Verena Schierl



Trauung im Garten – Fotos Claudia Weaver





HOTEL & RESTAURANT
**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**
SEIT 1607



Schlosswirt Garten – Foto Claudia Weaver



Biedermeiersaal – Fotos Claudia Weaver

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



UNSER HOCHZEITSPAUSCHALANGEBOT

Sehr gerne bieten wir Ihnen Ihre Hochzeitsfeier zum Pauschalpreis pro Person an.
Mit unserem Hochzeitspackage ist für alles gesorgt und Sie wissen genau, welche Kosten auf Sie zukommen.

APERITIF FÜR 1 STUNDE IM SCHLOSSWIRT-GASTGARTEN / FOYER

Alkoholfreie Getränke
Stiegl Hell/Zwickl
Frizzante Rosé
3 Schlosswirt-Happen (oder siehe Auswahl)

EINZUG IN DEN FESTLICH GESCHMÜCKTEN SAAL

runde Tische für 8 – 10 Personen
weiße Tischwäsche & Stoffservietten
Stuhlhussen
Sitzplan & Menükarten

HOCHZEITSMENÜ

Einfaches Gedeck (oder siehe Auswahl)
3-Gang-Menü mit 2 Hauptspeisen zur Wahl (siehe Auswahl)
Gabelgeld für die Hochzeitstorte

GETRÄNKE FÜR (WEITERE) 6 STUNDEN

Hauswein weiß & rot
Stiegl Hell/Zwickl
alkoholfreie Getränke & Heißgetränke
ausgenommen: Red Bull Produkte & Spirituosen

PAUSCHALPREIS FÜR DIE ANGEFÜHRTEN LEISTUNGEN
PRO PERSON €189,00

*(zzgl der jeweiligen Raummieten und Sperrstundengebühr.
Die Konsumation der Kinder wird nach Verbrauch verrechnet)*

Diese Pauschale kann selbstverständlich individuell angepasst werden.
(Für weitere Wahlgerichte verrechnen wir €6,00/Gericht.)

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



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...

SCHLOSSWIRT - HAPPEN

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

KLASSISCHE HAPPEN *(gegen Aufpreis von € 1,00/Stück)*

Erdäpfelkas mit Radieschen
Gurkentonic
Marinierter Ziegenfrischkäse mit Honig & Thymian
Marinierten Brustkern mit Krenmousse & Vogerlsalat
Räucherforellentartar auf geröstetem Weißbrot

GOURMETHAPPEN *(gegen Aufpreis von € 2,50/Stück)*

Hirschschinken mit Avocado
Paprika-Sauerkirskaltschale
roh marinierten Alpenlachs auf Orangenfenchel
gebeizte Forelle mit Sellerie & Apfel
Beef Tartar mit Kräuterkartoffeln & Butterbrioche
Rosa Kalbszapfen mit Käferbohnen & Kernöl



GEDECKE

EINFACHES GEDECK

Brot & gesalzene Butter

GEMISCHTES GEDECK *(gegen Aufpreis von € 1,00/pP)*

Brot, gesalzene Butter & 2erlei Aufstrich

ERWEITERTES GEDECK *(gegen Aufpreis von € 2,00/pP)*

Brot, gesalzene Butter, 2erlei Aufstrich & Speck

VORSPEISEN

marinierte Bachforelle mit Frühlingskräutermousse & eingelegten Karotten

Terrine vom Aberseer Schaffrischkäse auf Kräutersalaten & Buchweizen

marinierter Kalbstafelspitz auf Bärlauch- Frischkäsecreme, Käferbohnen & Vogersalat

gebeizter Seesaibling auf Pastinakencreme & Frisee

mit Mango marinierte Burrata auf buntem Strauchtomaten & Sesam

Schaumsuppe vom Spitzpaprika mit gebackenem Ziegenkäsetascherl

Kressschaumsuppe mit Flusskrebssandwich

Tartar von der Lachsforelle mit eingelegtem Fenchel, Frischkäse & Nussbrot

Kürbisschaumsuppe Schnittlauchravioli

lauwarmer Seesaibling mit Stangensellerie & Maroni

Schwarzwurzelsuppe mit Petersilienschaum

Marinierten Kalbstafelspitz mit Kren und Kürbiskernvinaigrette

Tafelspitzsülzchen mit Käferbohnen & roten Zwiebel

Hirschcarpaccio mit Steinpilzcreme eingelegten Karotten & Vogersalat

(gegen Aufpreis von € 2,00)

geräucherte Entenbrust mit Trauben-Nussvinaigrette

(gegen Aufpreis von € 2,00)

Bärlauchschaumsuppe mit gebackener Blunze

(gegen Aufpreis von € 3,00)

Törtchen vom geräucherten Stör mit Roten Rüben & Walnuss

(gegen Aufpreis von € 3,00)

Wildconsommé mit Steinpilztascherl

(gegen Aufpreis von € 3,00)

Kalbstartar mit Buchweizen & eingelegtem Rettich

(gegen Aufpreis von € 3,00)

Selleriesuppe mit Wildententascherl

(gegen Aufpreis von € 3,00)

Consommé vom Tauernoehsen mit Schleppravioli

(gegen Aufpreis von € 4,00)

glasierte Wachtelbrust mit eingelegten Eierschwammerln & Lardo

(gegen Aufpreis von € 4,50)

Hirschrücken "Rossini" mit Datteln & Butterbrioche

(gegen Aufpreis von € 4,50)



HAUPTSPEISEN

gebratene Maishendllbrust auf Lauchpüree & Spargelgemüse	
gebratene Beiried mit Rahmeierschwammerl & Pommes Duchesse	
rosa gebratener Kalbsrücken mit souffliertem Parmesan & jungem Spinat	
poelierter Seesaibling auf 2erlei Karfiol (Creme & gebacken) mit Romanasalat & Marille	
Krenfleisch vom Waller	
gebratener Zander mit Roten Rüben & Erdäpfelkren	
Kleine Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln	
gebratener Wolfsbarsch auf mediterranem Gemüsegröstl	
Kürbisgnocchi mit Artischocken & jungem Spinat	
gefüllte Süßkartoffel mit Feta & Pinienkerne	
gebratene Lachsforelle mit Rohschinken & gebackenem Spargel	<i>(gegen Aufpreis von € 4,00)</i>
geschmorte Kalbsbackerl mit Pastinakencreme & Erdäpfelroulade	<i>(gegen Aufpreis von € 4,00)</i>
geschmorte Kalbsbackerl auf Spargelrisotto & glasierten Erbsenschoten	<i>(gegen Aufpreis von € 5,00)</i>
geschmorte Lammstelze mit Topinambur & Birne	<i>(gegen Aufpreis von € 6,00)</i>
rosa gebratene Entenbrust auf Rahmwirsing & Schupfnudeln	<i>(gegen Aufpreis von € 6,00)</i>
2erlei vom Lamm (Rücken & Beuschel) mit Mais & Bohnen	<i>(gegen Aufpreis von € 8,00)</i>
rosa gebratenes Rinderfilet auf Steinpilzrisotto & glasiertem Gemüse	<i>(gegen Aufpreis von € 8,00)</i>
Bauernente mit Rotkraut & Erdäpfel- Grießknödel	<i>(gegen Aufpreis von € 8,00)</i>
gebratenes Kalbsfilet und gebackenes Bries auf Karottencreme & Winterspinat	<i>(gegen Aufpreis von € 8,00)</i>
gebratener Spanferkelrücken mit Spitzkraut & Schnittlauchknödel	<i>(gegen Aufpreis von € 8,00)</i>
rosa gebratener Rehrücken auf Selleriepüree, geschmorten Karotten & Heidelbeeren	<i>(gegen Aufpreis von € 10,00)</i>
2erlei vom Hirsch (Rücken & Schulter) auf Kürbiscreme mit Schwarzen Nüssen & gebackenem Grießnockerl	<i>(gegen Aufpreis von € 10,00)</i>

NACHSPEISEN

Brandteigkrapferl mit Erdbeerobern & Bourbon Vanilleeis	
Buttermilchtörtchen mit Kokos & geister Mango	
Törtchen von der weißen Schokolade mit Himbeersorbet	
kernweicher Schokoladenkuchen mit eingelegten Zwetschken und Vanilleeis	
Erdnuss- Nougatmousse mit Salzkaramell & Passionsfruchtsorbet	
Zitronentarte mit Baiser auf Erdbeersalat & Minzgranite	<i>(gegen Aufpreis von € 3,00)</i>
Kürbistörtchen mit Erdnuss & Schlosswirt Honig	<i>(gegen Aufpreis von € 3,00)</i>
Topfensoufflé mit eingelegtem Kürbis & Orange	<i>(gegen Aufpreis von € 3,00)</i>
geiste Vanillekipferterrine mit knusprigem Bratapfel	<i>(gegen Aufpreis von € 4,00)</i>
Mille Feuille von der Schokolade mit marinierten Heidelbeeren & Tonkabohneneis	<i>(gegen Aufpreis von € 4,00)</i>
Marillenknödel mit Sauerrahmeis & Vanille	<i>(gegen Aufpreis von € 4,00)</i>
2erlei von Maroni & Eierlikör mit Blutorangensorbet	<i>(gegen Aufpreis von € 5,00)</i>



MITTERNACHTSJAUSE

Gulaschsuppe, Chili con carne oder Kartoffelgulasch inkl. Gebäck	€ 12,50
Würstelbuffet oder Jausenplatte inkl. Gebäck	€ 14,50

BUFFETVORSCHLÄGE

Gerne bieten wir Ihnen **ab einer Personenanzahl von 50 Personen** auch verschiedene Buffetvarianten an. Untenstehend finden Sie verschiedene Auswahlgerichte.

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 Rindsschulterscherz mit Selleriecreme & Ofengemüse
gedämpftes Saiblingsfilet mit saisonalem Gemüse
Käsespätzle
* * *

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

Preis pro Person

56,00

WEITERE AUSWAHLGERICHTE ZUM TAUSCHEN ODER ERGÄNZEN

Tafelspitzsulze mit Käferbohnsalat
Melanzani- Zucchinitartar mit Basilikumcreme und geschmorten Strauchtomaten

Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree *(gegen Aufpreis von € 4,00)*
Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle & Romanesco *(gegen Aufpreis von € 6,00)*



BUFFET SCHLOSSWIRT

roh marinierte Rinderhuft mit Kräuterkartoffeln & Röstzwiebelcreme
Flusskrebsscocktail mit Avocado und Marille
Burrata mit Feige & Strauchtomaten
* * *

rosa Kalbsrücken am Stück gebratenen mit Erdäpfelgratin & Artischockengemüse
Maishendlb Brust mit eingemachtem Kohlrabi & Rosmarinocchi
gebratener Zander auf Paprika Kürbis Gemüse
mit CousCous gefüllte Spitzpaprika im Lauchfond
* * *

Topfenknödel auf Röster
Nougatmousse mit eingelegten Mandarinen
Mango-Passionsfrucht mousse mit Kokos-Tapioka

Preis pro Person 78,00

WEITERE AUSWAHLGERICHTE ZUM TAUSCHEN ODER ERGÄNZEN

gebeizter Rehrücken mit Pastinaken & eingelegten Waldpilzen *(gegen Aufpreis von € 6,00)*

geschmorte Rindsbackerl auf Steinpilzpolenta & Zucchini gemüse *(gegen Aufpreis von € 5,00)*
Hirschragout aus eigener Jagd mit Speckkohlsprossen und Schopfnudeln *(gegen Aufpreis von € 8,00)*



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	32,50
Weißer Spritzer		4,50
Hugo oder Aperol Spritz, Lillet Berry		7,70

ALKOHOLFREIES

Softgetränke (Flasche)	0,33 l	4,80
Säfte	0,2 l	4,90
Römerquelle prickelnd · still	0,33 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 weiß, Grüner Veltliner vom Winzer	0,75 l	30,00
Hauswein rot, Zweigelt vom Winzer	0,75 l	33,00
Ried Hasel ‚Der Schlosswirt‘ - Allram, Strass, Kamptal	0,75 l	38,00

AUF ANFRAGE

25l-Stiegl-Holzfass		335,00
Gin-Bar zur Selbstbedienung (3 Sorten Gin á 0,7l & 24 Tonic á 0,2l inkl. Zutaten)		505,00

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



RAUMMIETEN

An Freitagen, Samstagen und vor Feiertagen, auch an Sonn- und Feiertagen nach Vereinbarung verrechnen wir folgende Raummieten:

BIEDERMEIERSAAL

ohne Musik und Tanz 550,00
mit Musik und Tanz 2.100,00

Bei Reservierung von min. 15 Zimmern entfällt die Raummiete für unseren Saal

GASTGARTEN

Teilbereich 550,00

JAGDSTUBE

In Verbindung mit unserem Saal 550,00
Exklusiv bis 20 Gästen 800,00

ANIFER ZIMMER

330,00

**Von Januar bis März verrechnen wir KEINE Raummieten und Sie erhalten 10%
Rabatt auf die Gesamtsumme, exkl. Zimmerbuchungen!**

TRAUUNG / ZEREMONIE

im Garten oder indoor 550,00

SPERRSTUNDENVERLÄNGERUNG

Ab 24.00 bis max. 02.00 Uhr stellen wir pro Stunde €450,00 in Rechnung.

EQUIPMENT

Samsung „Frame“ (oder Beamer & Leinwand) 50,00
Lautsprecher und Mikro 100,00





HOTEL & RESTAURANT

SCHLOSSWIRT ZU ANIF

SEIT 1607

HOCHZEITS-AUTO

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.



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.



GET TOGETHER

Sie planen für Ihre Gäste ein Get together?

Unser Schwesternbetrieb, 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.



Unsere Kollegen bieten verschiedene Varianten für einen gemütlichen Abend in der Salzburger Altstadt.

STIEGL-KELLER

+43 662 842681 | stieglkeller@gassner-gastronomie.at | www.stieglkeller.at



KONTAKTE

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

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

Fotografie

Dominique Neubauer
+43 699 10 38 88 13
Mail info@dominiqueneubauer.com
www.dominiqueneubauer.com

Fotobox

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

Gärtnerei

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

Blumen & Deco

Maria Schönleitner
Telefon 0043 650 399 0650
Mail schoenleitner-blumen@gmx.net

Hochzeitstorte

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

Hochzeitstorte

Frau Julia Asen
Telefon 0043 664 89 84 980
Mail julia.asen@torten-kunst.at

HWK Limousinenservice

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

Kutschen

Kutschenfahrten Schröder
Herr Herrmann 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



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



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 ERFOLGSPHILOSOPHIE 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

