



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

Ausgezeichnet von | Mitglied bei:





HOTEL & RESTAURANT

SCHLOSSWIRT
ZU ANIF

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**

Ihre Vorteile

- 👍 kleines, familiär geführtes Hotel im Biedermeierstil
- 👍 gemütliche Räumlichkeiten ohne Raummieten
- 👍 leichte Erreichbarkeit
- 👍 verkehrsgünstig gelegen
- 👍 kostenlose Parkplätze
- 👍 wenige Minuten von der Altstadt Salzburg entfernt
- 👍 traditionelle, österreichische Küche mit 1 Haube ausgezeichnet
- 👍 Rabatte für Zimmerbuchungen im Rahmen einer Veranstaltung
- 👍 wunderschöner Garten mit Ruhelounge am Bach

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



HOTEL & RESTAURANT
**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

Impressionen



Gaststube



Jagdstube – bis 30 Personen



HOTEL & RESTAURANT
**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

Impressionen



Biedermeiersaal – bis 80 Personen



Biedermeiersaal – bis 80 Personen



HOTEL & RESTAURANT
**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

Impressionen



Unser Gastgarten



Unser Gastgarten



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

Aperitifhappen

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

Tafelspitzsülzchen mit Kürbiskernen
Fleischbällchen vom Reh mit Kren-Ketchup
Lachsforellentatar auf Kartoffelchips
Avocado mit Hirschschinken
Wildhasenschaumsüppchen
Schafskäsebällchen auf Ananas-Apfelsalat
Truthahn im Vulcano-Schinken
gebackenes Kalbsbries mit Sauce Tatar
Quiche Lorraine
rosa Rindshüferl mit Dijon-Senfsauce

Preis pro Happen € 2,60

Rustikale Happen

Nußbrot mit Kräuteraufstrich und Salami
Kürbiskernbrot mit Erdapfelkas und Tiroler Speck
Roggenbrot mit Verhackertem und roter Zwiebel

Crostini mit Tomaten
Crostino mit Oliven
Crostini mit Pilzen

Preis pro Happen € 1,90



HOTEL & RESTAURANT
**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

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...

Gedeck <i>Brot und Butter</i>	€1,95
Erweitertes Gedeck <i>Brot und 3 verschiedene Aufstriche</i>	€ 2,95
Amuse Geule Gedeck <i>Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen</i>	€ 3,95

Unsere Jahreszeitenmenüs

*Selbstverständlich können Sie unsere Menüvorschläge 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 HAUPTSPEISEN ZUR WAHL VERRECHNEN WIR EINEN AUFPREIS VON 3,00 € PRO PERSON



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

Frühling

Menü I

Marinierte Bachforelle mit Bachkresse & Sauerrahm

•••

Spargelschaumsuppe & Grammeltascherl

•••

Weißes Wallerfilet mit Wurzelgemüse & Petersilie

•••

Rosa gebratener Rindsrücken mit weißem Spargel, geschmorter Karotte & Erdäpfelgratin

•••

„Birne Helene“

Preis pro Person

€ 51,00

ohne Zwischengericht

€ 44,00

ohne Zwischengericht und Vorspeise

€ 38,00

Menü II

Gebratener Kalbskopf mit Bärlauch, Senf & Erdäpfel

•••

Kresseschaumsuppe mit geräucherter Forelle

•••

Gebratene Wachtel mit Polenta & Spargelragout

•••

Variation vom Kleeschwein – knuspriger Bauch & Filet mit Grammelknödel & Frühkraut

•••

Sauerrahmsüppchen & Erdbeeren

Preis pro Person

€ 53,00

ohne Zwischengericht

€ 47,00

ohne Zwischengericht und Vorspeise

€ 39,00

Menü III

Gebeizte Lachsforelle mit Buttermilch & Kren

•••

Jungkrautsüppchen & Surstelztascherl

•••

Saibling mit weißem Spargel, Fenchel, Tomate & Gnocchi

•••

Rosa Kalbsrücken mit Morcheln, Püree & geräucherter Karotte

•••

Passionsfrucht mit Nougat

Preis pro Person

€ 58,00

ohne Zwischengericht

€ 52,00

ohne Zwischengericht und Vorspeise

€ 46,00



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

Sommer

Menü I

Marinierte Reinanke mit Häuptelsalat & Quinoa

•••

kalte Gurken-Joghurtsuppe & gebratenen Garnelen

•••

Konfiertes Schwarzfederhuhn mit Junglauch & Sommertrüffel

•••

Zander mit Süßkartoffel, Bauernspeck & Steinpilze

•••

Sorbet Variation

Preis pro Person

€ 55,00

ohne Zwischengericht

€ 47,00

ohne Zwischengericht und Vorspeise

€ 43,00

Menü II

Beef Tatar mit Erdäpfel, Eierschwammerl & Senf

•••

Paradeiseressenz mit Basilikumnockerl

•••

Sellerietascherl mit Pinzgauer Schott & Wurzelgemüse

•••

Geschmorter Kalbstafelspitz mit bunten Rüben & Püree

•••

Erdbeertiramisu & Basilikum

Preis pro Person

€ 56,00

ohne Zwischengericht

€ 47,00

ohne Zwischengericht und Vorspeise

€ 43,00

Menü III

Rote Rüben mit Kren & Apfel

•••

Geeistes Erdbeeren-Paprikasüppchen mit Felchen & Schwarzbrot

•••

Marinierter Brustkern mit Kren & Kernöl

•••

Konfiertes Seesaibling mit Kopfsalat, Paradeiser & feinen Nudeln

•••

Schokoladen-Trüffel & Himbeeren

Preis pro Person

€ 56,00

ohne Zwischengericht

€ 48,00

ohne Zwischengericht und Vorspeise

€ 43,00



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

Herbst

Menü I

Rehterrine, Lardo mit Sellerie & Zwetschgen

•••

Spitzkrautsuppe & Blunzenstrudel

•••

Kürbisravioli mit Senf & Petersilie

•••

Zweierlei vom Lamm mit Zwiebel, Erdäpfel & Quitte

•••

Kürbiskernparfait mit Heidelbeeren & Joghurt

Preis pro Person

€ 54,00

ohne Zwischengericht

€ 47,00

ohne Zwischengericht und Vorspeise

€ 43,00

Menü II

Hirschcarpaccio mit Kräutersaitling & Ruccola

•••

Wildconsommé mit Butternockerl

•••

Waller mit Kraut & Schwarzbrot

•••

Rücken & Backerl vom Kalb mit Grammeln, Pastinaken & Apfel

•••

Topfen mit Marillen & weiße Schokolade

Preis pro Person

€ 55,00

ohne Zwischengericht

€ 47,00

ohne Zwischengericht und Vorspeise

€ 43,00

Menü III

Sellerie mit schwarzer Rübe, Maroni & Orangen

•••

Kürbisschaumsuppe & Topfentascherl

•••

Gebeizter Zander mit Erdäpfelgulasch & Sauerrahm

•••

Rosa Entenbrust mit Maroni, Blaukraut & Granatäpfel

•••

Apfeltarte mit Vanilleeis

Preis pro Person

€ 53,00

ohne Zwischengericht

€ 44,00

ohne Zwischengericht und Vorspeise

€ 39,00



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

Winter

Menü I

Geräucherte Forelle mit Sauerrahm & Apfel-Selleriesalat

•••

Wildcremesuppe mit Maroninockerl

•••

Waller mit Szegediner-Kraut & Rahmgurke

•••

Rosa Rindsrücken mit Erdäpfel-Gebäck & Wurzelgemüse

•••

Bratapfeltörtchen

Preis pro Person

€ 56,00

ohne Zwischengericht

€ 48,00

ohne Zwischengericht und Vorspeise

€ 43,00

Menü II

Rehtatar mit Karotte & Erdäpfel

•••

Maronischaumsuppe

•••

Zander mit Kraut, Erdäpfel & Grammeln

•••

Zweierlei von der Wachtel mit Schmorgemüse & Topinambur

•••

Lebkuchenmousse, Blutorangen

Preis pro Person

€ 54,00

ohne Zwischengericht

€ 47,00

ohne Zwischengericht und Vorspeise

€ 42,00

Menü III

Rindscarpaccio mit süß-sauer Kürbis & Maroni

•••

Topinamburschaumsuppe

•••

Wolfsbarsch mit Linsen & Erdäpfel

•••

¼ Ente mit Blaukraut & Serviettenknödel

•••

Schokoladen-Spekulativus-Kuchen mit Maroni

Preis pro Person

€ 58,00

ohne Zwischengericht

€ 47,00

ohne Zwischengericht und Vorspeise

€ 43,00



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

Buffetvorschläge

Gerne bieten wir Ihnen auch verschiedene Buffetvarianten an. Bitte beachten Sie, dass ein Buffet erst ab einer Personenanzahl von 30 Personen möglich ist!

Buffet I

Vorspeisen

Melone mit Vulcano-Schinken
Fischsulze mit Paradeiser-Vinaigrette
rosa Entenbrust auf Waldorfsalat
Rindshüferl mit Sauce Tartare
Wachteleier & Forellenkaviar

Hauptspeisen

gebratene Kalbsstelze mit Petersilienkartoffeln
Hirschragout, Rotkraut & Serviettenknödel
gefüllte Perlhuhnbrust auf Gemüserisotto
Gemüselasagne mit Blattspinat
gebackenes Schweinekotelett mit Krautsalat

Nachspeisen

Topfenpalatschinken mit Beerenröster
Bayrisch Creme
Fruchtsalat
Milchreispudding
Schokoladenmousse

30 - 40 Personen p.P.

€ 47,00

ab 40 Personen p.P.

€ 43,00



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

Buffet II exklusiv

Vorspeisen

Reh- & Gansleberterrine
gebeizte Lachsforelle mit Dillsenfauce
zerlei Wachtel
Beef Tatare mit Wasabimayonaise
Wildschwein- & Hirschschinken mit eingeweckten Pilzen

Hauptspeisen

gemischte Filetspitzen „Stroganoff“, Bandnudeln
Seesaiblingsfilet mit Vulcano-Speck & buntes Gemüse
Hirschragout, Rotkraut & Polenta
Artischocken-Ravioli in Paradeissauce & Parmesan
Lamm aufgebratelt

Nachspeisen

Buchteln mit Vanillesauce
Schokotarte
Creme Brûlée
Buttermilchmus im Glas mit Fruchtsauce

30 - 40 Personen p.P.

€ 54,00

ab 40 Personen p.P.

€ 50,00



HOTEL & RESTAURANT

SCHLOSSWIRT
ZU ANIF

von belebenden sprudeln und wärmenden Aromen...

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

Apéritifs

Prosecco DOC, Le Contesse, Italien	0,1 l 0,75 l	€ 4,70 34,00
Prosecco mit Holler	0,1 l	€ 4,90
Prosecco mit Aperol	0,1 l	€ 5,10

Alkoholfreies

Cola, Cola zero, Sprite, Fanta, Mezzo-Mix (Flasche)	0,33 l	€ 3,30
Apfelsaft, Orangensaft	0,25 l	€ 2,70
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,25 l	€ 2,20
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,5 l	€ 3,90
<u>Rauch Fruchtsäfte:</u>		
Mango, Johannisbeere, Multivitamin, Erdbeer	0,2 l	€ 3,30
Römerquelle prickelnd/still	0,35 l	€ 2,90
Römerquelle prickelnd/still	0,75 l	€ 5,70

Bier

Stiegl-Goldbräu	0,125 l	€ 1,90
	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,10
Stiegl-Pils	0,3 l	€ 3,80
Stiegl-Radler Zitrone	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 4,20
Stiegl Weisse naturtrüb	0,3 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 4,20
Stiegl-Freibier Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20

Weine

Hauswein – Grüner Veltliner oder Zweigelt	0,75 l	€ 30,00
---	--------	---------

*Verlangen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte für Ihre Veranstaltung.
Gerne ist Ihnen unser **Restaurantleiter Herr Sebastian Richter** jederzeit behilflich.*

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

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



HOTEL & RESTAURANT
**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

Sperrstundenverlängerung

Für die Sperrstundenverlängerung nach 24.00 Uhr stellen wir pro Stunde
bis 50 Personen € 100,00
ab 50 Personen € 150,00
für das Personal in Rechnung.

Dekoration

Die Tischwäsche als auch die weißen oder cremefarbenen Stoffservietten sind selbstverständlich im Menüpreis enthalten. Sollten Sie unsere Stuhlhussen sowie Kerzen wünschen, verrechnen wir

pro Person

9,50 €

Anfahrt

Anfahrt mit dem PKW/Bus über die Autobahn A10

Von Deutschland über den Grenzübergang Walserberg:

Fahren Sie bitte auf der A 10 in Richtung Graz/Villach. Bei der Autobahnabfahrt Salzburg Süd verlassen Sie dann die Autobahn in Richtung Anif. Nach ca. 2 Minuten Fahrt kommen Sie dann zu einer geregelten Kreuzung, bei der Sie rechts abbiegen. Nach etwa 50 Metern befindet sich das Hotel Schlosswirt dann auf der linken Seite.

Von Wien:

Fahren Sie bitte auf der Autobahn A1 Richtung Salzburg, danach auf der A 10 Richtung Graz/Villach. Bei der Autobahnabfahrt Salzburg Süd verlassen Sie dann die Autobahn in Richtung Anif. Nach ca. 2 Minuten Fahrt kommen Sie dann zu einer geregelten Kreuzung, bei der Sie rechts abbiegen. Nach etwa 50 Metern befindet sich das Hotel Schlosswirt dann auf der linken Seite.



HOTEL & RESTAURANT
**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

Unser Rolls Royce

Buchen Sie für Ihre Veranstaltung exklusiv unseren Oldtimer Rolls Royce.
Lassen Sie sich zum Beispiel einen Ehrengast abholen und ganz nostalgisch nach Anif chauffieren.

Preis pro Stunde 100,00 €

Inkl. Fahrer in angemessener Kleidung

Bitte beachten Sie, dass der Rolls Royce 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**

Übernachtungsmöglichkeiten

Unser Hotel verfügt im Haupt- und Nebenhaus über gesamt 32 Zimmer.

Alle Zimmer sind individuell im Biedermeierstil gestaltet und wurden im Frühjahr 2010 renoviert und adaptiert. Das besondere und einzigartige Flair des Hauses schafft ein gemütliches Wohlfühl-Ambiente.



Kapazitäten:	Anzahl
Suiten	3
Doppelzimmer Komfort	3
Doppelzimmer Standard	11
Doppelzimmer Basic	11
Einzelzimmer	3
Appartement	1



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT
ZU ANIF**

Kontakte

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

DJ

Herr Andreas Maier
Tel: 0043 664 30 80 944
Mail: office.maier@t-online.de

Band

HochzeitsMusik Streb
Tel: 0043 664 250 22 72
Mail: info@hochzeitsmusik.at

Gärtnerei

Gärtnerei Aighof
Familie Winkler
Tel: 0043 662 43 23 43
Mail: office@gaertnerai-aignhof.at

Feuerwerk

Pyrovision GmbH
Herr Christian Czech
Tel: 0043 664 32 66 282
Mail: office@pyrovision.at

Konditorei

Kreativkonditorei Nagl
Tel: 0043 662 43 18 82
Mail: office@kreativkonditorei.com

Konditorei – Der Tortenmacher
Tel: 0043 662 82 09 60
Mail: konditorei@dertortenmacher.at

HWK Limousinenservice

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

Frisör

Haardesign by Ludwig Kaufmann
Tel: 0043 662 82 09 57
Mail: info@hairdesignkaufmann.at

Technik

VTG – Veranstaltungstechnik Geib
Herr Harald Schachinger
Tel: 0043 662 87 48 84
Mail: office@vtg-salzburg.at

Kutschen

Kutschenfahrten Schröder
Herr Hermann Schröder
Tel: 0043 662 85 58 32



Die Zufriedenheit unserer Gäste ist geprägt von der Erfolgsphilosophie des Unternehmens ...

„GENUSS AUS LEIDENSCHAFT“



www.gassner-gastronomie.at