



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

---

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
- ➔ 10x4 m Naturpool
- ➔ traditionelle, österreichische Küche mit 1 Haube ausgezeichnet
- ➔ 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.



## IMPRESSIONEN



Gaststube



Jagdstube – bis 30 Personen



## IMPRESSIONEN



Biedermeiersaal – bis 80 Personen



Biedermeiersaal – bis 80 Personen



## IMPRESSIONEN



Gastgarten



Gastgarten



## UNSER PAUSCHALANGEBOT

Sehr gerne bieten wir Ihnen Ihre Feier zum Pauschalpreis pro Person an.  
Mit unserem Package 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 UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Runde oder eckige Tische für 8 – 10 Personen  
weiße Tischwäsche & Stoffservietten  
Sitzplan & Menükarten

### MENÜ

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

### 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 183,00**

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

### **Diese Pauschale kann individuell angepasst werden.**

(Für ein 3-Gang-Menü mit 2 Hauptspeisen zur Wahl (ohne Gedeck) verrechnen wir 60,00 pro Person, für weitere Wahlgerichte werden 6,00/Gericht verrechnet.)

***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  
Brie-Cracker  
Tafelspitzsülzchen mit Kernölvinaigrette & Kren  
Hausgeräucherte Forelle mit Oberskren & Roter Rübe

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

Erdäpfelkas mit Radieschen  
Gurkentonik  
Marinierter Ziegenfrischkäse mit Honig & Thymian  
Marinierten Brustkern mit Krenmousse & Vogersalat

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

Hirschschinken mit Avocado  
Paprika-Sauerkirschkaltschale  
roh marinierten Alpenlachs auf Orangenfenchel  
gebeizte Forelle mit Sellerie & Apfel  
Beef Tartar Cone's



## GEDECKE

### EINFACHES GEDECK

Brot & gesalzene Butter

### ERWEITERTES GEDECK *(gegen Aufpreis von 1,00/pP)*

Brot, gesalzene Butter & 2erlei Aufstrich

### GEMISCHTES GEDECK *(gegen Aufpreis von 2,00/pP)*

Brot, gesalzene Butter, 2erlei Aufstrich & Speck

## VORSPEISEN

marinierte Bachforelle mit Kräutermousse & eingelegten Karotten

Terrine vom Aberseer Schaffrischkäse auf Kräutersalaten & Buchweizen

marinierter Kalbstafelspitz auf Kräuterfrischkäse-Creme, Käferbohnen & Vogerlsalat  
gebeizter Seesaibling auf Pastinakencreme & Frisee

mit Mango marinierte Burrata auf buntem Strauchtomaten & Sesam

Schaumsuppe vom Spitzpaprika mit gebackenem Ziegenkäsetascherl

Kresseschaumsuppe mit Flusskrebssandwich

Tartar von der Lachsforelle mit eingelegtem Fenchel, Frischkäse & Nussbrot

Kürbisschaumsuppe Schnittlauchravioli

lauwarmer Seesaibling mit Stangensellerie & Maroni

Schwarzwurzelsuppe mit Petersilienschaum

Selleriesuppe mit Croûtons

Marinierten Kalbstafelspitz mit Kren und Kürbiskernvinaigrette

Tafelspitzsülzchen mit Käferbohnen & roten Zwiebel

Hirschcarpaccio mit Steinpilzcreme eingelegten Karotten & Vogerlsalat

*(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 Pilztascherl

*(gegen Aufpreis von 3,00)*

Kalbstartar mit Buchweizen & eingelegtem Rettich

*(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 Maishendlbrust auf Lauchpüree & Spargel	
gebratenes Beiried mit Rahmschwammerl & Pommes Duchesse	
rosa gebratener Kalbsrücken mit souffliertem Parmesan & jungem Spinat	
poeliertes Seesaiblingsfilet auf 2erlei Karfiol (Creme & gebacken) mit Romanasalat & Marille	
Krenfleisch vom Waller	
gebratenes Zanderfilet mit Roten Rüben & Erdäpfelkren	
Kleine Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln	
gebratenes Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüsegröstl	
Kürbisgnocchi mit Artischocken & jungem Spinat	
gefüllte Süßkartoffel mit Feta & Pinienkerne	
gebratenes Lachsforellenfilet mit Rohschinken & Kerbelrisotto	<i>(gegen Aufpreis von 4,00)</i>
geschmorte Kalbsbackerl mit Erdäpfelroulade & wildem Brokkoli	<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>
rosa gebratenes Rinderfilet auf Pilzrisotto & 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 12,00)</i>

## NACHSPEISEN

Brandteigkrapferl mit Erdbeerobern & Bourbon Vanilleeis	
Buttermilchtörtchen mit Kokos & geeister 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 & Minzsorbet	<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>
geeiste Vanillekipferlterrine 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
Minileberkäs & Jourcebäck	15,50

## 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 Rindsschulterschertl mit Selleriecreme & Ofengemüse  
gedämpftes Saiblingsfilet mit saisonalem Gemüse  
Käsespätzle

\*\*\*

Zerlei 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- Zucchiniartar 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 Rinderhufte mit Kräuterkartoffeln & Röstzwiebelcreme

Flusskrebscocktail mit Avocado und Marille

Burrata mit Feige & Strauchtomaten

\*\*\*

rosa Kalbsrücken am Stück gebratenen mit Erdäpfelgratin & Artischockengemüse

Maishendlbrust mit eingemachtem Kohlrabi & Rosmaringnocchi

gebratener Zander auf Paprika Kürbis Gemüse

mit CousCous gefüllte Spitzpaprika im Lauchfond

\*\*\*

Topfenknödel auf Röster

Nougatmousse mit eingelegten Mandarinen

Mango-Passionsfruchtmousse 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 & Zucchinigemüse

*(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		4,80
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	29,00
Hauswein rot, 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

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 600,00  
mit Musik und Tanz 2.400,00

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

### GASTGARTEN

Teilbereich 600,00

### JAGDSTUBE

In Verbindung mit unserem Saal 600,00  
Exklusiv bis 20 Gästen 880,00

### ANIFER ZIMMER

360,00

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

## ZEREMONIEN

ab 600,00

## 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 & Mikrofon, pauschal 100,00



## AUTO

Buchen Sie für Ihr Fest exklusiv unseren Rolls Royce Oldtimer, Baujahr 1972.  
Lassen Sie sich zum Beispiel das Geburtstagskind zuhause 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.



## POOL & WELLNESS

Unser 14x4 Naturpool sowie unser kleiner Wellness-Bereich mit Finnischer Sauna und Relax-Raum stehen ausschließlich unseren Hotelgästen zur Verfügung.



## 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.



## KONTAKTE

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

### **Beautik (Make up & Hair)**

Karl-Emminger-Str. 15A, Salzburg  
Telefon 0043 662 621 229  
Mail [kontakt@beautik.at](mailto:kontakt@beautik.at)

### **Musik- und Künstleragentur Streb**

Herr Willi Streb  
Telefon +43 664 250 22 72  
Mail [info@streb.at](mailto:info@streb.at)

### **Fotografie**

Frau Claudia Weaver  
Telefon +43 650 877 88 38  
Mail [photo@claudiaweaver.com](mailto:photo@claudiaweaver.com)

### **Less Affair – Herr Wolfgang Kreil**

Gitarrist | Sänger | Songwriter  
Telefon +43 676 6101501  
Mail [office@wolfgangkreilmusic.at](mailto:office@wolfgangkreilmusic.at)

### **Fotobox**

Axel Sanin  
Telefon: +43 664 95 15 191  
Mail: [as@fotoconnect.at](mailto:as@fotoconnect.at)

### **Gärtnerei**

Gärtnerei Aiglhof, Familie Winkler  
Telefon +43 662 43 23 43  
Mail [office@gaertnerei-aiglhof.at](mailto:office@gaertnerei-aiglhof.at)

### **Blumen & Deko**

Maria Schönleitner  
Telefon 0043 650 399 0650  
Mail [schoenleitner-blumen@gmx.net](mailto:schoenleitner-blumen@gmx.net)

### **Konditorin**

Frau Julia Asen  
Telefon +43 664 8984980  
Mail [julia.asen@torten-kunst.at](mailto:julia.asen@torten-kunst.at)

### **Konditorin**

Theresa Jahoda - Konditormeisterin  
Telefon 0043 (0)664 5652 662  
Mail [office@theresajahoda.at](mailto:office@theresajahoda.at)

### **HWK Limousinenservice**

Herr Christian Finke  
Telefon +43 664 1417766  
Mail [info@hwk-limousinen.at](mailto:info@hwk-limousinen.at)

### **Kutschen**

Kutschenfahrten Schröder  
Herr Hermann Schröder  
Telefon +43 662 85 58 32



## 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](http://WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT)

