



Mit gehobener Gastlichkeit **alle Sinne berühren**  
und so **unvergessliche Erinnerungen schaffen**

– das ist Anliegen und Philosophie  
der Gassner Betriebe



## Herzlich Willkommen



**Willkommen im wohl schönsten Winterwald und im stimmungsvollsten Restaurant der Mozartstadt. Ein Platz zum Genießen, Essen, Bier trinken und Feiern!**

Das Glanzlicht der Salzburger Gastlichkeit leuchtet bis weit über die Dächer der Altstadt. Im Schutz der mächtigen Festung Hohensalzburg erfreuen Sie sich am einzigartigen Ausblick und natürlich an der ausgezeichneten österreichischen Hausmannskost. Die herrschaftlichen Stuben strahlen Großzügigkeit und gleichzeitig Gemütlichkeit aus. Ein Besuch im Stieglkeller bietet sich bei jeder Gelegenheit an.

Der romantische Winterwald mit Glühweinstand auf der großzügigen Terrasse stimmt auf die Advent- und Weihnachtszeit ein. Bei Glühwein, Punsch und heißen Maroni vergißt man schnell das geschäftige Treiben und die Vorfreude auf einen gemeinsamen Abend nimmt Gestalt an.

## Impressionen Stieglkeller





STUBEN FÜR 30 – 120 PERSONEN



KLEINER SAAL: GALA-BESTUHLUNG QUADRATISCHEN TISCHEN – MAX. 100 PERSONEN





GROßER SAAL: GALA-BESTUHLUNG MIT RUNDEN TISCHEN – MAX. 270 PERSONEN



GROßER SAAL: GALA-BESTUHLUNG MIT TAFELN - MAX. 480 PERSONEN





## Willkommen im Stieglkeller

Ankommen und mit offenem Herzen empfangen werden ...

Wir haben für Sie die folgenden Aperitifhappen zusammengestellt, um Ihren Gästen einen herzlichen Empfang zu bereiten.

### Advent

- Glühwein
- Glühmost
- Punsch (alkoholisch und alkoholfrei)
- Heiße Maroni

Preis pro Person

9,00 €

Nachstehend finden Sie eine Auswahl an herzhaftem Brot und verschiedenen Möglichkeiten dieses zu belegen, um Ihren Gästen einen herzlichen Empfang zu bereiten.

- Nussbrot
- Roggenbrot
- Dinkelbrot
- Bauernbrot
- Kürbiskernbrot
- Klassisches Baguette
- „Körndl“-Baguette
  
- Hausgemachter Liptauer mit Kresse
- Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
- Camembert mit Traube
- Kalter Schweinsbraten mit Kren & Senf
- Bauernspeck mit Essiggurkerl
- Verhackertes mit Zwiebel

je Stück

Pauschalpreis inkl. 2 Happen & 1 Becher Glühwein, Punsch, etc.

4,00 €

11,50 €



## **Festliche Menüs zur besinnlichen Zeit**

Besondere Gaumenfreuden für besondere Anlässe – unser Küchenchef hat mit viel Engagement und Liebe zur österreichischen Küche folgende Menüs zusammengestellt.

### **Gedeck „Brauhaus“**

Mitteldecke, hochwertige Stoffersatzservietten, Kerzen, kleine saisonale Dekoration, sowie frisches Brot & Butter auf den Tischen eingestellt.

Preis pro Person

2,00 €

### **Gedeck „Klassik“**

Mitteldecke, Stoffservietten, Kerzen, kleine saisonale Dekoration, sowie frisches Brot, Gebäck & Butter auf den Tischen eingestellt.

Preis pro Person

3,00 €

### **Gedeck „Exklusiv“**

Weißer Tischwäsche und Mundservietten, Menükarten (auf Wunsch mit Logo), Kerzen, kleine saisonale Dekoration, sowie Brot, Gebäck & Butter auf den Tischen eingestellt.

Preis pro Person

5,00 €

*Sollten runde Tische gewünscht werden bzw. weiße Tischwäsche für die eckigen Tische werden € 3,00 pro Person bzw. inkl. Gedeck und Menükarten €5,00 pro Person in jedem Fall verrechnet.*

## **Menü I**

Maronischaumsuppe

•••

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Püree & Winterpilzen

•••

Bratapfel mit Vanillesauce

**Preis pro Person 32,00 €**

## **Menü II**

Rinderconsommé mit Wurzelgemüse

•••

Schweinemedallions im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce, dazu Spätzle & grüne Bohnen

•••

Lebkuchenmousse mit Rumrosinen

**Preis pro Person 32,00 €**



## *Festliche Menüs zur besinnlichen Zeit*

### **Menü III**

Geräucherte Entenbrust auf Wintersalat

•••

Wildessenz mit Trüffelockerl

•••

Rosa gebratenes Beiried mit Pommes Macaires & Kürbiskraut

•••

Maroni-Nougat-Parfait mit Mandarinenragout

**Preis pro Person**      **49,00 €**

Preis ohne Vorspeise    36,00 €

### **Menü IV**

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Bergkäse

•••

Cremesuppe vom Muskatkürbis

•••

Gebratene Bauernente mit Serviettenknödel und Rotkraut

•••

Hausgemachte Mozartknödel mit Apfel, Trauben & Zimt

**Preis pro Person**      **45,00 €**

Preis ohne Vorspeise    33,00 €



## **Buffet „Salzburger Advent“** ab 50 Personen

### Vorspeisen

Große Auswahl an frischen Salaten  
dazu ausgesuchte Öle, Essige und hausgemachte Dressings  
Österreichische Antipasti-Variationen  
Reichhaltiger Brotkorb mit frischem Bauernbrot und Gebäck

•••

### Suppe

Maronicremesuppe

•••

### Hauptspeisen

Gebatene Bauernente mit Serviettenknödel & Apfelrotkraut  
Geschmorter Rindsbraten mit Wurzelgemüse & Spätzle  
Kürbisstrudel auf Rahm-Spitzkraut

•••

### Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster  
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce  
Schokoladenmousse im Glas

**Preis pro Person** **38,00 €**

**Zusätzlicher Fischgang** pro Person **4,00 €**

**Käseplatte zum Dessert** pro Person **4,00€**

Affineur-Variation mit Chutneys, Nüssen & Trauben



## **Buffet „Fröhliche Weihnachten“** ab 50 Personen

### Vorspeisen

Große Auswahl an frischen Salaten  
dazu ausgesuchte Öle, Essige und hausgemachte Dressings  
Winterliche Vorspeisenplatte  
Reichhaltiger Brotkorb mit frischem Bauernbrot und Gebäck

•••

### Suppe

Kürbiscremesuppe, dazu glasierte Maroni, geröstete Kürbiskerne & Kürbiskernöl  
Rinderconsommé mit Kaiserschöberl & Fleischstrudel

•••

### Hauptspeisen

Weihnachtsgans mit Kartoffelknödel & Preiselbeer-Rotkraut  
Gebratener Schweinerücken, gefüllt mit Dörrzwetschgen,  
dazu Saisongemüse & Spätzle  
Burgunderbraten mit Kartoffelstrudel & glasierten Jungkarotten  
Gefüllte Paprika (vegetarisch) mit würziger Paradeissauce

•••

### Dessert

Bratapfel mit Vanillesauce  
Weißbier-Tiramisu  
Vanillekipferl-Terrine mit marinierten Orangenfilets

**Preis pro Person** 42,00 €

**Zusätzlicher Fischgang** pro Person 4,00 €

**Käseplatte zum Dessert** pro Person 4,00 €

Affineur-Variation mit Chutneys, Nüssen & Trauben

### **Als besonderes Highlight:**

Palatschinken frisch vor den Gästen gebacken mit Füllung nach Wahl  
Preis auf Anfrage



## von belebenden Sprudeln und wärmenden Aromen ...

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

### Aperitifs

Winzer Frizzante	0,1 l	4,40 €
Mit Orange/ Holunderblütensirup	0,1 l	4,40 €
mit Aperol	0,1 l	4,90 €
Flasche Winzer Frizzante, WG Waldschütz	0,75 l	30,00 €

### Alkoholfreies

Cola Classic, Light, Zero	0,33 l	3,30 €
Sprite, Fanta, Spezi	0,33 l	3,30 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 l	3,30 €
gespritzter Apfel-, Orangen und Johannisbeersaft	0,5 l	3,90 €
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	4,00 €
Red Bull	0,25 l	4,50 €
Eistee Zitrone, Pfirsich	0,33 l	3,30 €
Mineral prickelnd/medium	0,35 l	3,10 €
Mineral prickelnd/medium	0,75 l	6,50 €

### Bier

Stiegl Goldbräu	0,3 l	3,70 €
Stiegl Goldbräu	0,5 l	4,30 €
Stiegl Weiße naturtrüb	0,3 l	3,90 €
Stiegl Sport-Weiße (alkoholfrei)	0,5 l	4,50 €
Paracelsus Zwickl	0,3 l	3,80 €
Paracelsus Zwickl	0,5 l	4,50 €
Stiegl Pils	0,3 l	3,90 €
Stiegl Radler Zitrone oder Grapefruit	0,5 l	4,30 €
Stiegl „Freibier“ (alkoholfrei)	0,5 l	4,30 €



## Weißwein

Grüner Veltliner, WG Familie Schuster, Wagram, NÖ	0,75 l	25,00 €
Grüner Veltliner, WG Josef Bauer, Feuersbrunn, NÖ	0,75 l	26,00 €
Riesling Urgestein, WG Ludwig Hiedler, Langenlois, NÖ	0,75 l	35,00 €
Sauvignon blanc Klassik, WG Reinhold Muster, Gamlitz, Stmk.	0,75 l	36,00 €
Chardonnay, WG Ernst Triebaumer, Rust, Burgenland	0,75 l	36,00 €

## Rotwein

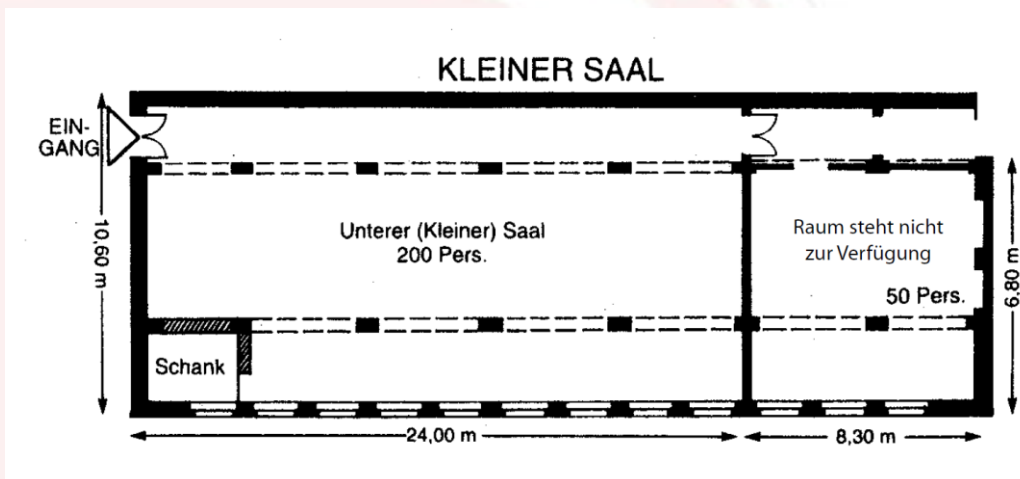
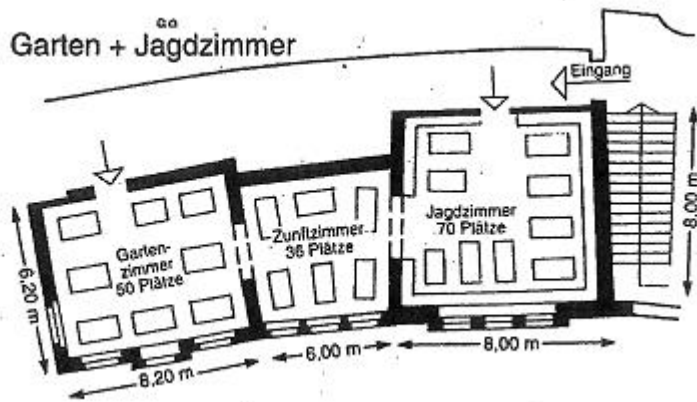
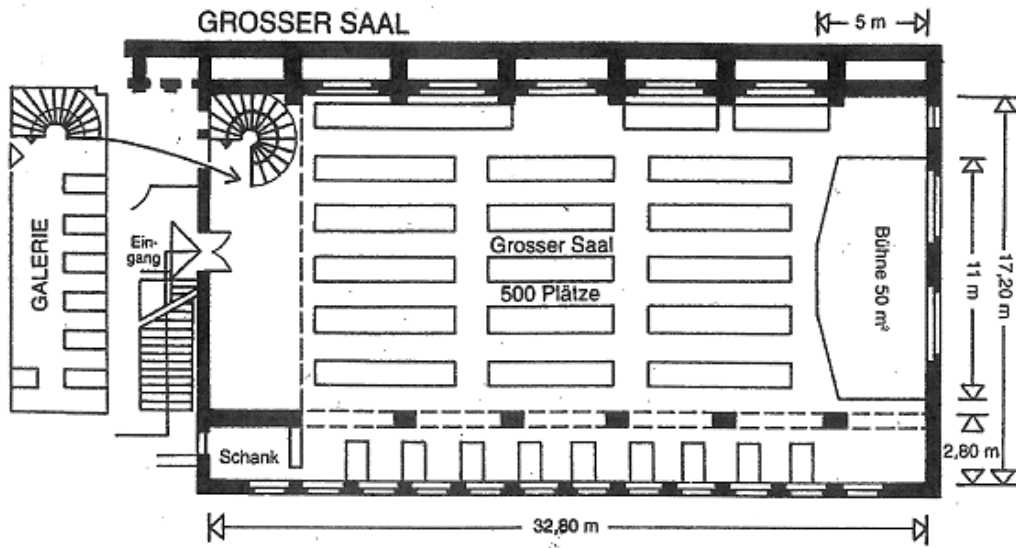
Zweigelt „Rebencuvée“, WG Walter Glatzer, Göttlesbrunn, NÖ	0,75 l	31,00 €
Zweigelt „Classic“ WG Familie Schuster, Wagram, NÖ	0,75 l	29,00 €
Blaufränkisch, WG Paul Kerschbaum, Horitschon, Bgld.	0,75 l	34,00 €
Cuvée „Heideboden“, WG Hans Reeh, Andau, Bgld.	0,75 l	36,00 €

*Gerne bieten wir eine individuelle Getränkepauschale an.*

*Sollten Sie Ihre eigenen Weine/Prosecco/Champagner mitbringen wollen, so verrechnen wir pro geöffnete Flasche (0,7 l) ein Stoppelgeld von € 15,00 - 25,00.*

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

# Räumlichkeiten





## Raumkapazitäten

<b>Großer Saal – Gesamtfläche 560 m<sup>2</sup></b>	Brauhaus- Bestuhlung lange Tafeln	Gala-Bestuhlung runde Tische
ohne Empore - Buffet	350	230
ohne Empore – serviertes Menü	420	270
mit Empore - Buffet	410	---
mit Empore – serviertes Menü	480	---
<b>Kleiner Saal – Gesamtfläche 240 m<sup>2</sup></b>		
Buffet	100	60
serviertes Menü	125	60

Sollte eine Tanzfläche benötigt werden, reduziert sich die Personenzahl entsprechend.

<b>Stuben – Gesamtfläche 145 m<sup>2</sup></b>	Brauhaus-Bestuhlung (siehe Raumplan)
<b>Jagdzimmer 64m<sup>2</sup></b>	
Serviertes Menü	68
Buffet (mittig im Raum)	52
<b>Gartenzimmer 51 m<sup>2</sup></b>	
Serviertes Menü	50
<b>Zunftzimmer 30 m<sup>2</sup></b>	
Serviertes Menü	30
<b>Gartenzimmer &amp; Zunftzimmer 81 m<sup>2</sup></b>	
Serviertes Menü	86
Buffet (im Zunftzimmer)	65



## Bühnenmaße

	Breite	Tiefe	Höhe
Großer Saal – 50 m <sup>2</sup>	9 m	5 m	> 3,50 m
Kleiner Saal	flexibel	von 2,1 m bis 3 x 4 m	3,5 m

## Ton- und Lichttechnik

In beiden Sälen ist eine kleine Ton- und Lichtanlage vorhanden. Gerne stellen wir diese für Ihre Veranstaltung zu einem Pauschalpreis von EUR 200,00 zur Verfügung. Technische Details senden wir gerne zu.  
Beamer & Leinwand können wir zu einem Pauschalpreis von € 200,00 zur Verfügung stellen.

## Dekoration & Entertainment

Bitte finden Sie nachstehen eine Liste unserer erfahrenen und zuverlässigen Partner:

### DJ

Herr Andreas Maier  
Tel: 0043 664 30 80 944  
Mail: [office.maier@t-online.de](mailto:office.maier@t-online.de)

### Band

Willi Streb – Band & Künstlervermittlung  
Tel: 0043 664 250 22 72  
Mail: [info@streb.at](mailto:info@streb.at)

### Floristik/Dekoration

Gärtnerei Aiglhof  
Familie Winkler  
Tel: 0043 662 43 23 43  
Mail: [office@gaertnerei-aiglhof.at](mailto:office@gaertnerei-aiglhof.at)

### Feuerwerk

Pyrovision GmbH  
Herr Christian Czech  
Tel: 0043 664 32 66 282  
Mail: [office@pyrovision.at](mailto:office@pyrovision.at)

### Stuhlhussen/Dekoration

Joana's World  
Tel: 0043 676 75 41 794  
Mail: [office@joanasworld.at](mailto:office@joanasworld.at)

### Fotograf

Christina Noëlle  
Tel: 0043 676 401 62 51  
Mail: [christina.noelle.photography@gmail.com](mailto:christina.noelle.photography@gmail.com)

### Fotograf

Wild+ team Fotoagentur GmbH  
Tel: 0043 662 62 01 260  
Mail: [foto@wildbild.at](mailto:foto@wildbild.at)

### Fotobox

Fotoconnect  
Tel: 0043 664 95 15 191  
Mail: [office@fotoconnect.at](mailto:office@fotoconnect.at)

### Gerne organisieren wir für Sie:

Bierspiele wie z. Bsp. Maßkrug-Stemmen, Nagelstock, Bierdeckel-Zielschießen, etc.  
Individuelle Gravuren auf Glas, Bierverkostung



## **Zufahrt/Parkmöglichkeit**

Für die Anlieferung von Dekoration, Technik und anderem Material ist die Zufahrt werktags von 06.00 – 11.00 h möglich. Die Zufahrt per Taxi ist jederzeit möglich (nur Personentransport).

Pkws können in den Altstadtgaragen geparkt werden. Die Parktickets werden gerne von uns entwertet!

## **Lift**

Beeinträchtigte oder gehbehinderte Gäste können gerne unseren (Transport-)Lift benutzen.

## **Sperrstundenverlängerung**

Für die Sperrstundenverlängerung nach 24.00 Uhr stellen wir pro angefangener Stunde

50 – 100 Personen	€ 200,00
ab 100 Personen	€ 300,00

in Rechnung.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Preise:

Alle Preise verstehen sich bei Speisen pro Person, bei Getränken pro Einheit (Flasche, Glas etc.) inkl. MwSt. und Service und sind ohne Abzug an den Stieglkeller zahlbar, sofern nichts Gegenteiliges schriftlich vereinbart wird.

### Reservierung:

Reservierungen müssen in schriftlicher Form (Fax oder Brief) mit Unterschrift, Firmenstempel und UID-Nummer erfolgen. Änderungen der Bankettvereinbarung bedürfen der Schriftform. Gerichtsstand ist Salzburg. Ohne Unterschrift können wir keine Aufträge bearbeiten. *Mit der Unterschrift werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen anerkannt.*

Wenn nicht schriftlich anders vereinbart, so ist die Gästezahl vom Kunden spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung verbindlich und schriftlich zu fixieren. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl, die in jedem Falle verrechnet wird!

Bei einer Veränderung der Gästezahl nach oben, wird die Firma Gassner - Stieglkeller - bei Bekanntgabe durch den Kunden weniger als drei Tage vor der Veranstaltung nach bestem Wissen und Gewissen versuchen, den entsprechenden Mehrbedarf abzudecken. Eventuelle dadurch entstehende Mehrkosten gehen zu Lasten des Kunden.

### Warenangebot:

Unser umfangreiches Sortiment ist immer wieder saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor. Selbstverständlich ist unser Angebot als Vorschlag zu betrachten, den wir gerne in jeder von unseren Kunden gewünschten Art und Weise verändern.

### Verrechnung:

Bestellte Menüs und Buffets werden entsprechend der bestellten Menge verrechnet. Getränke sofern nicht gesondert vereinbart nach Verbrauch.

### Anzahlung:

Bei Veranstaltungen (ab 50 Personen) ist eine Anzahlung in der Höhe von 50% der zu erwartenden Rechnungssumme bis 21 Tage vor der Veranstaltung an uns zu überweisen. Bei Großveranstaltungen behalten wir uns die Höhe der Anzahlungssumme vor. Sollte die Anzahlungssumme nicht bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn auf unserem Konto eingegangen sein, behalten wir uns vor, die Veranstaltungsvereinbarung unsererseits - ohne Ansprüche des Vertragspartners - zu lösen.

### Zahlungsbedingungen:

Die Rechnung ist wie branchenüblich, innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzüge zu bezahlen. Bei Nichteinhaltung werden Ihnen Verzugszinsen von 7%p.A. verrechnet.

Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, Zahlungen wegen nicht vollständiger Leistung oder Bemängelung zurückzuhalten. Der Auftraggeber darf nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Ansprüchen aufrechnen.

Geleistete Zahlungen werden stets zum Ausgleich der jeweils ältesten Forderungen herangezogen. Die Annahme eines Neuauftrags erfolgt erst, wenn eventuelle Außenstände vollständig beglichen wurden.



**Bankverbindung:**

Gassner & Gassner Gastronomie GmbH  
Spängler Bank      BLZ            19530  
   Konto Nr.    100393307  
   IBAN        AT49 1953 0001 0039 3307  
   BIC:        RVSAAT2S018

**Storno:**

Sollten Sie aus unvorhergesehenen Gründen die Veranstaltung stornieren bitten wir Sie, uns dies schriftlich spätestens 60 Tage vor dem Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. In diesem Falle entstehen keine Stornokosten. Für eine Stornierung bis 31 Tage vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir eine Stornogebühr in der Höhe von 50% der gebuchten Leistungen außer bei Rahmenprogrammen, diese müssen zu 100% verrechnet werden. Bei Stornierung bis 21 Tage vor der Veranstaltung verrechnen wir 80% Stornogebühr.

Für Stornierungen zwischen 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn und dem Veranstaltungstag werden Ihnen 100% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt. STORNIERUNGEN KÖNNEN NUR IN SCHRIFTLICHER FORM AKZEPTIERT WERDEN!

**Haftung:**

Mitgebrachte Gegenstände, insbesondere Dekorationsmaterial, müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen und eine Montage muss mit dem Veranstaltungsleiter oder leitenden Mitarbeiter abgesprochen werden. Für bei der Montage oder Demontage entstandene Schäden haftet der Veranstalter.

**Anmeldung:**

Als Veranstalter sind Sie selbst für allfällige behördliche Bewilligungen verantwortlich, im Falle von Musikdarbietungen auch für die Anmeldung und Abrechnung bei der AKM.

**Beanstandung:**

Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter mitzuteilen. Kommt der Auftraggeber seiner Mitteilungspflicht nicht nach und können die Mängel aufgrund des Verhaltens des Auftraggebers nicht rechtzeitig während oder bis zum Ende der Veranstaltung behoben werden, können aus den festgestellten Mängeln keine Schadensersatzansprüche des Auftraggebers hergeleitet werden.

**Nichterfüllung:**

Streik, Feuer sowie schwerwiegende, die Leistung verhindernde Umstände außerhalb des Stieglkellers, insbesondere Fälle höherer Gewalt, berechtigen dieses, die Vereinbarung ohne Schadensersatzpflicht in irgendeiner Form zu lösen.



## Übernachtungsmöglichkeiten

In unserem historischen \*\*\*\*Hotel Schlosswirt in Anif können wir Ihnen 29 gemütliche Zimmer zur Verfügung stellen. Alle Zimmer sind individuell im Biedermeierstil eingerichtet und wurden im Frühjahr 2010 renoviert und adaptiert. Das besondere und einzigartige Flair des Hauses schafft ein gemütliches Wohlfühl-Ambiente.

Bei Buchung von mehr als 10 Zimmern erhalten Sie ein Doppelzimmer für eine Nacht kostenlos



### Schlosswirt zu Anif

Salzachtalbundesstrasse 7, 5081 Anif, Tel: 0043 6246 72 175, Mail: [info@schlosswirt-anif.at](mailto:info@schlosswirt-anif.at)



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

## „GENUSS AUS LEIDENSCHAFT“



Sie erreichen unser Büro  
Montag – Freitag 09.00 – 17.00 Uhr  
unter +43(0)662 84 26 81  
oder per E-Mail [stieglkeller@gassner-gastronomie.at](mailto:stieglkeller@gassner-gastronomie.at)