



Mit gehobener Gastlichkeit **alle Sinne berühren**
und so **unvergessliche Erinnerungen schaffen** –
das ist Anliegen und Philosophie
der Gassner Betriebe

Herzlich Willkommen



© Stadtarchiv Salzburg

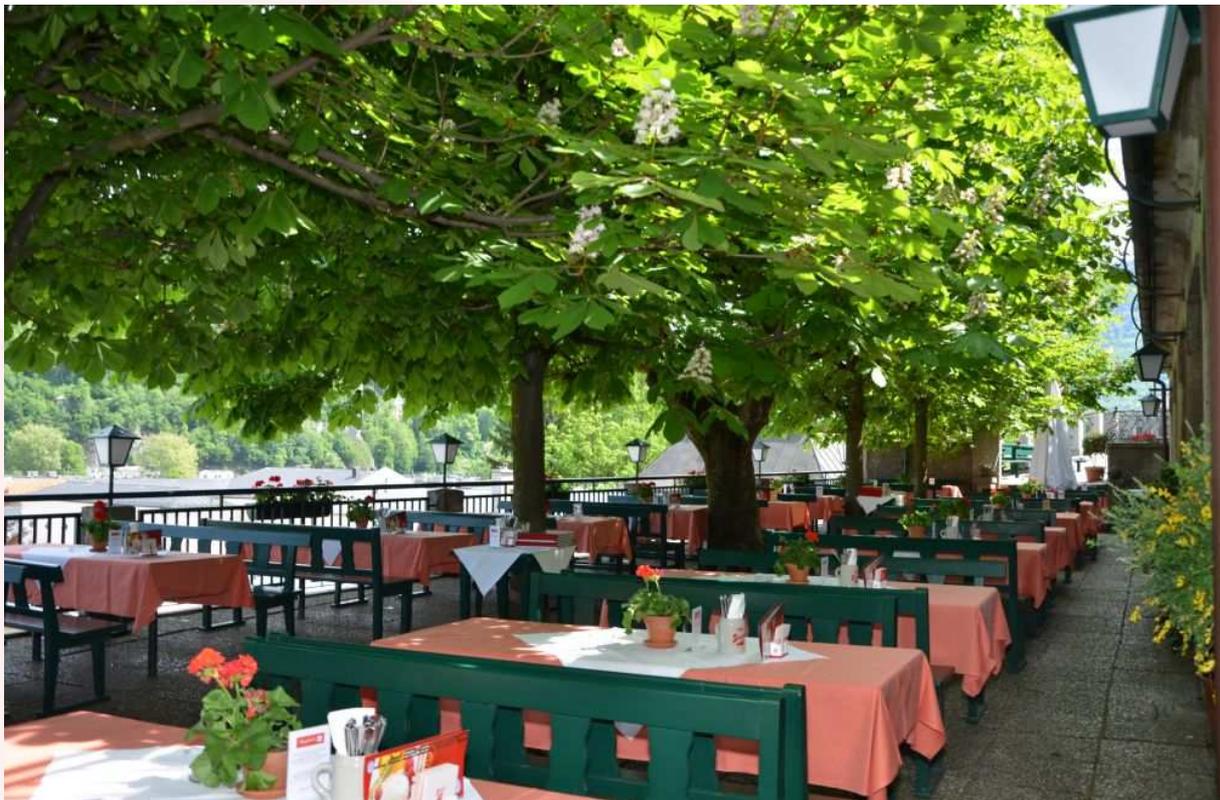
Willkommen im wohl schönsten Biergarten und im stimmungsvollsten Restaurant der Mozartstadt. Ein Platz zum Genießen, Essen, Bier trinken und Feiern! Einfach gesagt: Wenn Sie nicht im Stieglkeller waren, dann waren Sie auch nicht in Salzburg.

Das Glanzlicht der Salzburger Gastlichkeit und Biergartenkultur leuchtet bis weit über die Dächer der Altstadt. Im Schutz der mächtigen Festung Hohensalzburg erfreuen Sie sich am prächtigen 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.

Insgesamt drei Terrassen bieten reichlich Platz für Sie und Ihre Familie. Auch für einen größeren Anlass bietet der Stieglkeller den idealen Rahmen. Das Team ist Ihr Spezialist für eine gelungene Feier oder ein rauschendes Fest. Erfreuen Sie Ihre Angestellten, Kunden oder Geschäftspartner mit einer Einladung in den Stieglkeller. Machen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens zu einem wahren Highlight und speisen Sie mit Ihren Hochzeitsgästen in den herrschaftlichen Stuben oder dem Großen Festsaal. Halten Sie Ihre Präsentation im Stieglkeller ab oder organisieren Sie Ihre Firmenfeier – Platz genug ist vorhanden. Zusammengenommen finden im großen Festsaal, den großzügigen Stuben und dem Kleinen Saal 800 Personen Platz.

Impressionen Stieglkeller







GROßER SAAL: GALA-BESTUHLUNG MIT TAFELN



GROßER SAAL: GALA-BESTUHLUNG MIT RUNDEN TISCHEN





KLEINER SAAL: GALA-BESTUHLUNG MIT TAFELN



GARTENZIMMER





WINTERGARTEN



AUSBlick ÜBER DIE ALTSTADT VON SALZBURG





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.

- Bio Roastbeefröllchen mit Sauce Tartare
- Verhackert´s auf Schwarzbrot mit roten Zwiebeln
- Tafelspitzsülzchen auf Salat
- Liptauer mit Kresse
- Räucherforelle mit Oberskern
- kalter Schweinsbraten mit Radieschen
- geräucherter Bauernspeck auf Schwarzbrot
- Mini-Leberkäsemmerl mit Gurkerl
- Grammelschmalz auf Bauernbrot
- kleine, faschierte Laibchen auf Erdäpfelsalat

je Stück	2,50 €
Pauschalpreis inkl. 3 Happen & 1 Glas Prosecco oder Bier (0,3l) pro Person	9,50 €

Je nach Jahreszeit, Witterung und Auslastung kann der Empfang gerne auf einer unserer Terrassen arrangiert werden.

Gedeck 1,95 €
Schwarzbrot aus der Stiftsbäckerei St. Peter und Butter

Gedeck „Klassik“ 2,95 €
Schwarzbrot aus der Stiftsbäckerei St. Peter, verschiedenes Gebäck mit 3erlei Aufstrichen

Gedeck „Exklusiv“ 4,95 €
Weißer Tischwäsche, Stoffservietten, Menükarten, Schwarzbrot aus der Stiftsbäckerei St. Peter und verschiedenes Gebäck mit Butter

Sollten runde Tische gewünscht werden bzw. weiße Tischwäsche für die eckigen Tische werden EUR 3,00 pro Person bzw. inkl. Gedeck und Menükarten EUR 4,95 pro Person in jedem Fall verrechnet.



Bitte beachten Sie, dass wir bei einer Hauptspeise zur Wahl pro Person € 4,00 Aufpreis verrechnen.

Unsere Menüvorschläge Frühling | Sommer

Menü I

Grüner Spargel mit Buttersauce & Kartoffeln

•••

Gurkenschaumsuppe mit reschem Bauernbrot

•••

Zartes Kalbskotelett mit sautierten Pilzen & Bandnudeln

•••

Erdbeer Tiramisu

Preis pro Person	36,00 €
ohne Suppe	33,00 €
ohne Vorspeise	31,00 €

Menü II

Carpaccio vom heimischen Rind mit Ruccola

•••

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum

•••

Gebratenes Maishuhnbrüstchen auf Kräuterrisotto

•••

Gebrannte Creme mit frischen Beeren

Preis pro Person	33,00 €
Preis ohne Suppe	30,00 €
Preis ohne Vorspeise	28,00 €

Menü III

Frischkäseterrine im Zucchini mantel auf Tomatencarpaccio

•••

Tafelspitzsuppe mit Butternockerl

•••

Gebratenes Saiblingsfilet mit Salat vom Wurzelgemüse & Rosmarinkartoffel

•••

Lauwarmes Schokoladendessert mit saisonalen Beeren

Preis pro Person	34,00 €
Preis ohne Suppe	31,00 €
Preis ohne Vorspeise	29,00 €



Unsere Menüvorschläge Herbst/Winter

Menü I

Lauwarmer Kürbissalat mit Honig

•••

Tafelspitzsuppe mit Einlage (nach Wahl)

•••

Salzburger Rindsbraten mit Schmorgemüse & Kartoffelpüree

•••

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit karamellisierten Birnen

Preis pro Person 33,00 €

Preis ohne Suppe 30,00 €

Preis ohne Vorspeise 28,00 €

Menü II

Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland & Walnüssen

•••

Maroni-Cremesuppe

•••

Gebratener Hirschrücken mit Selleriepüree, Kürbiskraut & Kartoffel-Specklaibchen

•••

Variation von Grieß & Apfel

Preis pro Person 39,00 €

Preis ohne Suppe 38,00 €

Preis ohne Vorspeise 36,00 €

Menü III

Waldorfsalat mit Wildschweinschinken

•••

Schaumsuppe von Trüffel und Kartoffel

•••

Glacierte Ente mit Rotkraut & Kartoffelknödeln

•••

„Unser Bratapfel“

Preis pro Person 38,00 €

Preis ohne Suppe 35,00 €

Preis ohne Vorspeise 33,00 €



Unsere Klassiker

Menü I

Gemüsesülzchen mit Vinaigrette

•••

Klare Rindssuppe mit Griesnockerl, Fritatten oder Backerbsen

•••

„Unser“ Krustenbratl auf Stieglsaftl mit Semmelknödel & Speckkrautsalat

•••

Kaiserschmarrn mit Röster der Saison

Preis pro Person 28,00 €

Preis ohne Suppe 25,00 €

Preis ohne Vorspeise 23,00 €

Menü II

Vogelrsalat mit knusprigem Speck & Schwarzbrotcroutons

•••

Cremesuppe der Saison (Spargel, Eierschwammerl, Kürbis,)

•••

Gekochter Tafelspitz auf Röstkartoffeln, Blattspinat & Schnittlauchsauce

•••

Flaumige Zwetschkenknödel auf Hollerröster

Preis pro Person 32,00 €

Preis ohne Suppe 29,00 €

Preis ohne Vorspeise 27,00 €

Menü III

Roastbeefröllchen gefüllt mit französischem Salat

•••

Zuchinicremesuppe mit Kräuterschaum

•••

Gebrautes Zanderfilet auf Rahmkohlrabi mit Petersilkartoffeln

•••

zwei Schokoladenmousse mit Früchten der Saison

Preis pro Person 33,50 €

Preis ohne Suppe 30,50 €

Preis ohne Vorspeise 28,50 €



Selbstverständlich können Sie das Menü auch Ihren Wünschen entsprechend, individuell zusammenstellen und ergänzen! Bitte finden Sie nachstehend noch einige kulinarische **Anregungen** (Bitte beachten Sie, daß einige Gerichte saisonbedingt nicht immer angeboten werden können bzw. daß einige Gerichte für eine Buffetvariante nicht geeignet sind):

Vorspeisen kalt/warm

Tafelspitzsuzl mit Kernölvinaigrette
Carpaccio vom Gemüse der Saison mit Vinaigrette
Wildschweinschinken mit Kren & eingelegten Pilzen
Gefüllte Zucchini Blüten mit Schnittlauchrahm
3erlei von Räucherfisch
Blattsalat mit gerösteten Pilzen der Saison (Eierschwammerl, Steinpilze,)
Tartar vom heimischen Fisch
Wild- oder Leberpastete mit Preiselbeeren

Suppen

Kräuterschaumsuppe
Klare Tomatenessenz
Consommé von Waldpilzen
Hühnerconsommé
Salzburger Festtagssuppe
Essenz vom heimischen Fisch

Hauptgänge

Heimischer Fisch in verschiedenen Variationen (gegrillt, gebraten, „blau“, „Müllerin“, ...)
Natur- oder Pariserschnitzel vom Kalb
Lammrücken mit Rosmarinkartoffeln und Brokkoli
„Salzburger Schnitzel“ gefüllt mit Champignons, Speck & Zwiebeln, dazu Petersilkkartoffel
„Lungauer Jägerpfandl“ Medaillons vom Lungauer Wild mit Pilzen, Speckbohnen & Kroketten
Geschmorte Rindsroulade gefüllt mit Gurkerl, Karotten & Speck, dazu Erdäpfelpüree
Wild oder Geflügel aus dem Lungau in verschiedenen Zubereitungsarten

Vegetarische Hauptgänge

Bandnudeln mit leichter Rahmsauce, Lauchstreifen, Zucchini & Kirschtomaten
Pilzrahmgulasch mit Serviettenknödel
Gemüselasagne mit Paradeiserause
Gebratene Gemüselaiichen mit Sauerrahmsauce
Spinatnocken in leichter Käserahmsauce

Nachspeisen

Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillesauce
Topfen-Joghurtterrine mit Ragout aus Früchten der Saison
Moccaparfait
Mohnmus mit Rotweibirne



Buffet „Stieglkeller“ ab 50 Personen

Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Geräucherte, heimische Fische mit Oberskren
Vorspeisenplatte „Salzburger Land“
reichhaltiger Brotkorb mit Brez'n, Bauernbrot & verschiedenem Gebäck

•••

Suppe

klare Rinderbouillon mit verschiedenen Einlagen

•••

Hauptspeisen

Krustenbrat'l vom Schwein mit Speckkrautsalat und Semmelknödel
Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle
Geselchtes mit Sauerkraut
Kasnock'n mit Röstzwiebel
Forellenfilet mit Petersilkartoffeln

•••

Nachspeisen

Topfenknödel mit Röster
zerlei Schokoladenmousse
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Obstkorb

Preis pro Person 34,00 €

Aufpreis Käseplatte (statt Kaiserschmarrn) 4,00 €



Buffet „Otto Pflanzl“ ab 50 Personen

Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Hausgebeizte Lachsforelle mit Dijon-Honig-Senf
Schinken- und Speckspezialitäten aus den Salzburger Gauen
reichhaltiger Brotkorb mit Schwarzbrot aus der Stiftsbäckerei St. Peter & verschiedenem Gebäck

•••

Suppe

klare Rinderbouillon mit Kaspressknödel, Fleischstrudel, Griesnockerln & frischem Schnittlauch
Gemüsecremesuppe der Saison mit Croutons

•••

Hauptspeisen

Roastbeef im Ganzen gebraten mit frischem Gemüse & gebratenen Erdäpfelspalten
Gefüllte Kalbsbrust mit Vichy-Karotten
Geschmorte Schweinsbackerl mit Kartoffelschmarrn
Spinat-Schafskäses-Strudel mit Sauerrahm-Schnittlauchsauce
Gefüllte Maishuhnbrust mit Butterreis

•••

Dessert

Österreichische Käseauswahl
„Bayrische Creme“ mit Fruchtspiegel
Hausgemachte Topfen-Mozartknödel
Obstkorb

Preis pro Person

39,00 €



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

Prosecco	0,1 l	4,20 €
Prosecco Orange/ Holunderblütensirup	0,1 l	4,50 €
Prosecco mit Aperol	0,1 l	4,90 €
Flasche Prosecco Le Contesse	0,75 l	29,00 €

Alkoholfreies

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

Bier

Stiegl Goldbräu	0,3 l	3,30 €
Stiegl Goldbräu	0,5 l	3,90 €
Stiegl Leicht	0,5 l	3,90 €
Stiegl Weiße naturtrüb	0,3 l	3,50 €
Stiegl Holunder Weiße, Stiegl Sport-Weiße (alkoholfrei)	0,5 l	4,10 €
Paracelsus Zwickl	0,3 l	3,50 €
Paracelsus Zwickl	0,5 l	4,10 €
Stiegl Pils	0,3 l	3,60 €
Stiegl Radler Zitrone oder Grapefruit	0,5 l	3,90 €
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	4,10 €
Franziskaner	0,5 l	4,10 €



Weine

Welschriesling Klassik, WG R. Muster, Gamlitz, Südsteiermark	0,75 l	26,00 €
Grüner Veltliner Kremser Weinberge, WG Türk, Stratzing, Kremstal	0,75 l	27,00 €
Riesling Dürnsteiner Federpsiel, WG L. Alzinger, Unterloiben, Wachau	0,75 l	34,00 €
Gelber Muskateller, WG A. Neumeister, Straden, Steiermark	0,75 l	31,00 €

•••

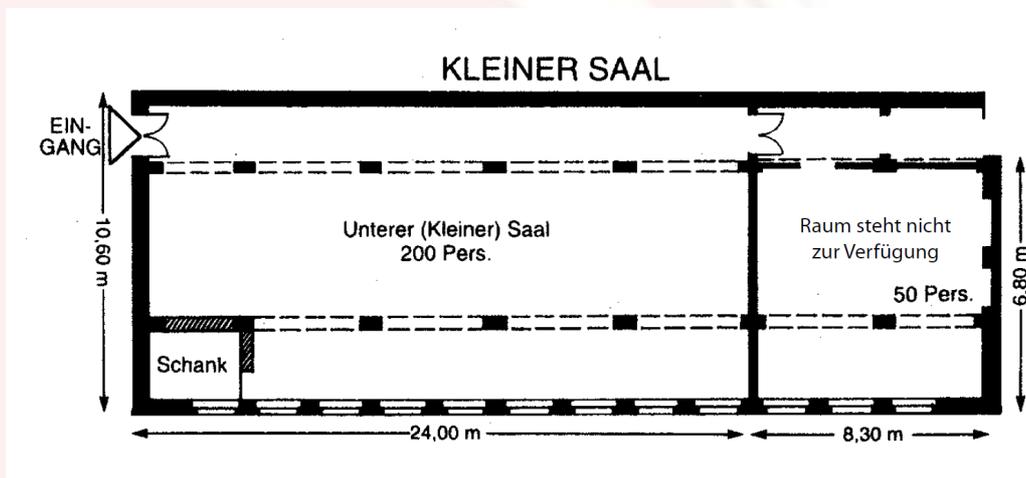
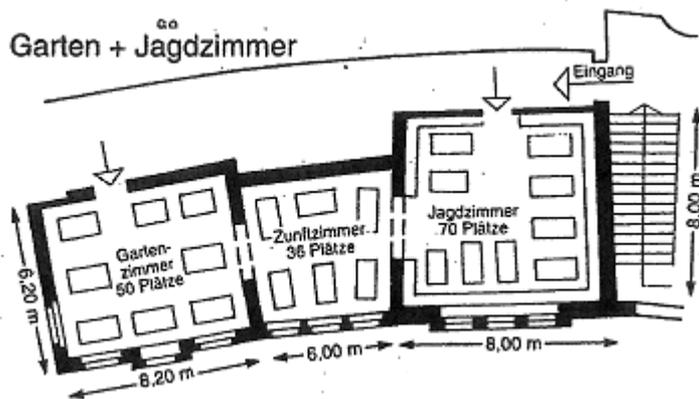
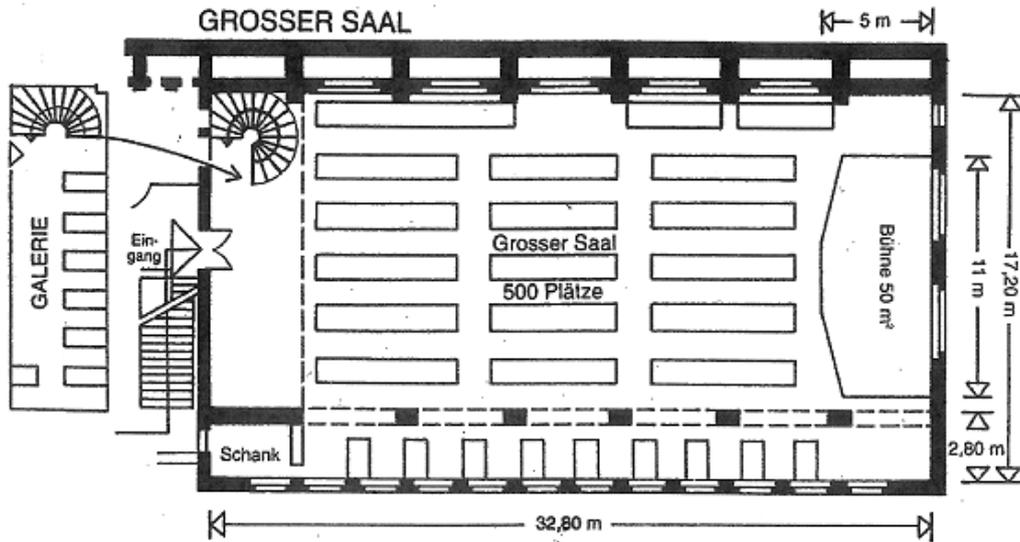
Zweigelt „Riedencuvée“, WG Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	28,00 €
Blaufränkisch, WG Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland	0,75 l	28,00 €
Merlot, WG H. Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	32,00 €
Cuvée „Heideboden“, WG Hans Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	34,50 €

Gerne bieten wir eine individuelle Getränkepauschale an.

Sollten Sie Ihre eigenen Weine/Prosecco/Champagner mitbringen wollen, so verrechen 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

Großer Saal – Gesamtfläche 560 m²	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	---
Kleiner Saal – Gesamtfläche 240 m² Im kleinen Saal kann aus logistischen Gründen nur eine Buffetvariante angeboten werden		
Buffet	140	70

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

Stuben – Gesamtfläche 145 m²	Brauhaus-Bestuhlung (siehe Raumplan)
Jagdzimmer 64m²	
Serviertes Menü	70
Buffet (mittig im Raum)	55
Gartenzimmer 51 m²	
Serviertes Menü	50
Zunftzimmer 30 m²	
Serviertes Menü	36
Gartenzimmer & Zunftzimmer 81 m²	
Serviertes Menü	86
Buffet (im Zunftzimmer)	65



Bühnenmaße

	Breite	Tiefe	Höhe
Großer Saal – 50 m²	9 m	5 m	> 3,50 m
Kleiner Saal -			

Ton- und Lichttechnik

Im großen Saal ist eine kleine Ton- und Lichtanlage vorhanden. Gerne stellen wir diese für Ihre Veranstaltung zu einem Pauschalpreis von EUR 200,00 (ohne Techniker) zur Verfügung. Technische Details senden wir gerne zu.

Licht- und Tontechnik für den Kleinen Saal bzw. weiteres Equipment kann jederzeit gegen Verrechnung organisiert werden.

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

Band

Willi Streb – Band & Künstlervermittlung
Tel: 0043 664 250 22 72
Mail: info@streb.at

Floristik/Dekoration

Gärtnerei Aiglhof
Familie Winkler
Tel: 0043 662 43 23 43
Mail: office@gaertneraiiglhof.at

Feuerwerk

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



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, wodurch sich eine maximale Parkgebühr von EUR 6,00 ergibt (Änderungen durch die Garagenbetreiber vorbehalten).

Lift

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

Sperrstundenverlängerung

Für die Sperrstundenverlängerung nach 24.00 Uhr stellen wir pro Stunde

bis 50 Personen	€ 100,00
ab 50 Personen	€ 150,00
ab 150 Personen	€ 250,00

für das Personal 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. Gerichtstand 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 3 Tage 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



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 10
oder per E-Mail stieglkeller@gassner-gastronomie.at