



Mit gehobener Gastlichkeit **alle Sinne berühren**  
und so **unvergessliche Erinnerungen schaffen** –  
das 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 Fenstergewänge, 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 des Josef Gassner jun. und seiner Frau Petra 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**

## Impressionen



Gaststube - bis 30 Personen



Gaststube



HOTEL & RESTAURANT  
**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Impressionen



Jagdstube – bis 30 Personen



Biedermeiersaal – bis 80 Personen



HOTEL & RESTAURANT  
**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Impressionen



Gastgarten – bis 90 Personen



Bachlounge – bis 15 Personen



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 € 1,60*



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...

<b>Gedeck</b> <i>Brot und Butter</i>	€1,95
<b>Erweitertes Gedeck</b> <i>Brot und 3 verschiedene Aufstriche</i>	€ 2,95
<b>Amuse Geule Gedeck</b> <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

zerlei von der Wachtel

•••

Junglauchschaumsüppchen mit pochierten Fischnockerl

•••

Seesaibling auf Kohlrabifond und Blattspinat

•••

mit Mozzarella gefüllte Perlhuhnbrust auf Ratatouille, Vulcano-Schinken-Chip, & Kressestampfkartoffeln

•••

Buttermilchmus mit Erdbeeren

*Preis pro Person*

€ 51,00

*ohne Zwischengericht*

€ 42,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 35,00

### Menü II

roh marinierte Lachsforelle mit Avocado

•••

Kräuterschaumsuppe mit Wildfleischlaibchen

•••

Kaninchenrücken im Parmaschinken mit Lauch & Jungkarotten

•••

geschmorte Kalbsvögel und rosa Rücken auf weißer Polenta & Erbsenschoten

•••

Holunderblütencreme mit Safran-Birnen

*Preis pro Person*

€ 53,00

*ohne Zwischengericht*

€ 47,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 39,00

### Menü III

Kalbscarpaccio mit Kräuterseitlingen, Ruccola & Parmesan

•••

klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestangerl

•••

Zander auf Erbsenschaum

•••

Tornedos „Rossini“ mit Kartoffelgratin & Frühlingsgemüse

•••

Duo vom Rhabarber

*Preis pro Person*

€ 58,00

*ohne Zwischengericht*

€ 50,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 44,00





HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Sommer

### Menü I

mit Pfeffer mariniertes Rehschlegel mit eingeweckten Steinpilzen

•••

Paradeisconsommé mit Basilikumnockerl

•••

Paillard vom Truthahn, Ruccola, Parmesan & Olivenöl

•••

in der Folie gegarter Seesaibling mit Kartoffelschaum, Junglauch & Kresse

•••

Zitronen-Erdbeertarte mit Erdbeereis

*Preis pro Person*

€ 52,00

*ohne Zwischengericht*

€ 45,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 41,00

### Menü II

Beef Tatar mit Wasabi-Mayonaise

•••

kalte Lauch-Kartoffelsuppe mit gebeizter Lachsforelle

•••

Roulade vom Saibling auf Sellerieravioli & Krebsensauce

•••

Kalbskotelette mit Niere auf Tomatenrisotto, dazu Parmesan-Chips & Junglauch

•••

2erlei Creme Brûlée

*Preis pro Person*

€ 54,00

*ohne Zwischengericht*

€ 47,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 42,00

### Menü III

Mikado von Wachteleier, Paradeiser & Vulcanoschinken

•••

„Chlodnik Litewski“ (kalte Gurken-Sauerrahmsuppe mit Krebslerl)

•••

gefüllte Maishendlroulade mit Petersilienpüree & Blattspinatsalat

•••

2erlei vom Reh mit Pilzen der Saison & Broccoliflan

•••

3erlei Sorbet in der Mandelhippe

*Preis pro Person*

€ 56,00

*ohne Zwischengericht*

€ 48,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 41,00



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Herbst

### Menü I

Wildente-Fasan-Gansleberterrinen mit Kürbischutney

•••

Petersilienwurzelcremesuppe mit Kalbsfaschiertem

•••

Alt-Salzburger Hechtspatzen auf Tintenfischnudeln & Krebsensauce

•••

zerlei vom Lamm mit italienischem Gemüse & Rosmarinpolenta

•••

Grießflammerie mit Safranäpfel & Pistazieneis

*Preis pro Person*

€ 54,00

*ohne Zwischengericht*

€ 47,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 39,00

### Menü II

Hirschcarpaccio mit Pinienkernen, Ruccola & Parmesan

•••

Kürbisschaumsuppe

•••

weißer Waller auf Röstgemüsecreme & grünem Speck

•••

geschmorte Rindsbackerl und rosa Beiried mit Schwarzwurzel & Süßkartoffel

•••

Schokotarte mit Sauerrahmeis

*Preis pro Person*

€ 55,00

*ohne Zwischengericht*

€ 47,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 40,00

### Menü III

Gemüseterrine mit Kaninchen

•••

Wildconsommé mit Butternockerl

•••

Zander „Balaton“ dazu Hartweizen

•••

gefüllte Roulade vom Kalbsrücken auf Schwammerlrisotto & Schmortomaten

•••

Kürbisparfait mit gebackenem Apfel

*Preis pro Person*

€ 53,00

*ohne Zwischengericht*

€ 44,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 38,00



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Winter

### Menü I

Sulze vom Karpfen und Räucherforelle im Krenmantel & Linsen

•••

Fasanenconsommé mit gebackenem Rehleberknödel

•••

Lamm-Navarin & Rübchen

•••

Duo vom Filet mit Crememorsheln & zerlei Püree

•••

Krokant-Parfait mit Rotweifeige

*Preis pro Person*

€ 56,00

*ohne Zwischengericht*

€ 48,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 41,00

### Menü II

rosa Kalbstafelspitz mit Kräuterseitlingstatare

•••

Sellerie-Kastanienschaumsuppe

•••

Forelle auf Schwarzwurzelcreme

•••

knusprige Ente mit Rotkraut & Serviettenknödel

•••

Lebkuchenmus mit Zwergorangen

*Preis pro Person*

€ 54,00

*ohne Zwischengericht*

€ 47,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 40,00

### Menü III

Rindscarpaccio mit eingeweckten Steinpilzen

•••

Basilikumschaumsuppe mit Speck

•••

Stör mit eigenem Kaviar auf zerlei Petersilie

•••

Hirschrückensteak auf Süßkartoffeln, Rotkrautschaum & Granatäpfelkernen

•••

Topfenknödel mit Apfel-Zwetschkenröster & Vanilleeis

*Preis pro Person*

€ 58,00

*ohne Zwischengericht*

€ 47,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 41,00



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 Perlhuhnroulade auf Gemüserisotto  
Gemüselasagne mit Blattspinat  
gebackenes Schweinekotelett mit Krautsalat

#### **Nachspeisen**

Topfenpalatschinken mit Beerenröster  
Tobleronemus im Glas  
Fruchtsalat  
Milchreispudding  
Schokoladenmousse

30 - 40 Personen p.P.

€ 46,00

ab 40 Personen p.P.

€ 42,00



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 Steinpilzen

### **Hauptspeisen**

gemischte Filetspitzen „Stroganoff“, Bandnudeln  
Stör in Senf-Sauce mit Vulcano-Speck-Chips & Kartoffelpüree  
Hirschschlängel, Rotkraut & Polenta  
Artischocken-Ravioli in Paradeissauce & Parmesan  
Lamm aufgebratelt

### **Nachspeisen**

Buchteln mit Vanillesauce  
Schokotarte  
Creme Karamell  
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	0,1 l	€ 4,20
Prosecco mit Orange, schwarzem Holunderblütensirup, Aperol, Carpe Diem Quitte oder Cranberry	0,1 l	€ 4,80
Flasche Prosecco	0,75 l	€ 27,00
Gelber Muskateller	0,1 l	€ 5,00
Campari Orange	0,2 l	€ 5,50
Campari Soda	0,2 l	€ 4,30

### Alkoholfreies

Cola, Sprite, Fanta (Flasche)	0,33 l	€ 3,20
Apfelsaft, Orangensaft	0,25 l	€ 2,60
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,25 l	€ 2,10
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,5 l	€ 3,90
<u>Rauch Fruchtsäfte:</u>		
Mango, Johannisbeere, Multivitamin	0,2 l	€ 3,20
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,20
Carpe Diem Cranberry ↻ Quitte ↻ Kombucha	0,33 l	€ 3,90
Eistee Zitrone	0,33 l	€ 3,20
Römerquelle prickelnd/still	0,35 l	€ 2,80
Römerquelle prickelnd/still	0,75 l	€ 5,60
San Pellegrino	1 l	€ 5,90
Sodawasser	0,5 l	€ 2,60

### Bier

Stiegl-Goldbräu	0,125 l	€ 1,80
	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 3,90
Stiegl-Pils	0,3 l	€ 3,70
Stiegl-Radler Zitrone	0,3 l	€ 3,60
	0,5 l	€ 4,10
Stiegl Weisse naturtrüb	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 4,10
Clausthaler alkoholfrei	0,3 l	€ 3,50



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Weine

Hauswein	0,75 l	€ 27,00
Weißburgunder, Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	€ 29,00
Grüner Veltliner „Weinberge“, Weingut Türk, Stratzing, Kremstal	0,75 l	€ 29,00
Riesling „Urgestein“, Schloss Gobelsburg, Kamptal	0,75 l	€ 35,00

•••

Hauswein	0,75 l	€ 25,00
Zweigelt „Riedencuvée“, Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	€ 32,00
Blaufränkisch, Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland	0,75 l	€ 36,00
Cuvée „Heideboden“, Weingut Hans & Ingrid Reeh, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	€ 39,00

## Schaumwein

Prosecco Le Contesse, Italien	0,75 l	€ 29,00
-------------------------------	--------	---------

*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.***



HOTEL & RESTAURANT  
**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Allgemeine Informationen

### *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*

gerne bieten wir Ihnen unsere Dekorationspauschale an, die wie folgt beinhaltet

- stilvoll, festliche Blumendekoration in Glasvasen
- Kerzen
- cremefarbene Stuhlhussen

**Preis pro Person**

*ab* € 9,50

**bis 25 Personen pauschal**

€ 240,00







HOTEL & RESTAURANT  
**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Übernachtungsmöglichkeiten

Unser Hotel verfügt im Haupt- und Nebenhaus über gesamt 29 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	8
Einzelzimmer	3
Appartement	1



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

## „GENUSS AUS LEIDENSCHAFT“



[www.gassner-gastronomie.at](http://www.gassner-gastronomie.at)