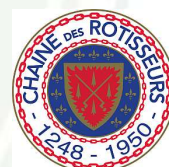




Damit Ihre **Hochzeit** zum **schönsten Tag** im  
**Leben** wird

Ihre **Traumhochzeit** im Grünen

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 stammt 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 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
- 👍 Hochzeitsrabatte für Zimmerbuchungen
- 👍 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



Gastgarten



Unser Hochzeits-Rolls Royce



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...

<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

2erlei 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*

€ 44,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 38,00

### 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

•••

Tournedos „Rossini“ mit Kartoffelgratin & Frühlingsgemüse

•••

Duo vom Rhabarber

*Preis pro Person*

€ 58,00

*ohne Zwischengericht*

€ 54,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 46,00



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Sommer

### Menü I

mit Pfeffer mariniertes Rehschlegel mit eingeweckten Steinpilzen

•••

Paradeisconsommé mit Basilikumnockerl

•••

Paillard vom Truthahn, Rucola, Parmesan & Olivenöl

•••

in der Folie gegarter Seesaibling mit Kartoffelschaum, Junglauch & Kresse

•••

Zitronen-Erdbeertorte mit Erdbeereis

*Preis pro Person*

€ 55,00

*ohne Zwischengericht*

€ 47,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 43,00

### 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

•••

zwei Crème Brûlée

*Preis pro Person*

€ 56,00

*ohne Zwischengericht*

€ 47,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 43,00

### Menü III

Mikado von Wachteleier, Paradeiser & Vulcanoschinken

•••

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

•••

gefüllte Maishendlroulade mit Petersilienpüree & Blattspinatsalat

•••

zwei vom Reh mit Pilzen der Saison & Broccoliflan

•••

drei Sorbet in der Mandelhippe

*Preis pro Person*

€ 56,00

*ohne Zwischengericht*

€ 48,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 43,00





HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Herbst

### Menü I

Wildente-Fasan-Gansleberterrine mit Kürbischutney

•••

Petersilienwurzelcremesuppe mit Kalbsfaschiertem

•••

Alt-Salzburger Hechtspatzen auf Tintenfischnudeln & Krebsensauce

•••

2erlei vom Lamm mit italienischem Gemüse & Rosmarinpolenta

•••

Grießflammerie mit Safranäpfel & Pistazieneis

*Preis pro Person*

€ 54,00

*ohne Zwischengericht*

€ 47,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 43,00

### 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*

€ 43,00

### 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*

€ 39,00



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 Crememorcheln & zerlei Püree

•••

Krokant-Parfait mit Rotweifeige

*Preis pro Person*

€ 56,00

*ohne Zwischengericht*

€ 48,00

*ohne Zwischengericht und Vorspeise*

€ 43,00

### 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*

€ 42,00

### Menü III

Rindscarpaccio mit eingeweckten Steinpilzen

•••

Basilikumschaumsuppe mit Speck

•••

Stör mit eigenem Kaviar auf zerlei Petersilie

•••

Hirschrückensteak auf Süßkartoffeln, Rotkrautschaum & Granatapfelkernen

•••

Topfenknödel mit Apfel-Zwetschkenröster & Vanilleeis

*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 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.  
ab 40 Personen p.P.

€ 47,00  
€ 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 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	€ 4,50
Prosecco mit Orange, Prosecco mit Aperol	0,1 l	€ 4,80
Flasche Prosecco	0,75 l	€ 32,00
Gelber Muskateller	0,1 l	€ 5,00
Campari Orange	0,2 l	€ 5,50
Campari Soda	0,2 l	€ 5,00

### Alkoholfreies

Cola, Sprite, Fanta (Flasche)	0,33 l	€ 3,30
Apfelsaft, Orangensaft	0,25 l	€ 2,80
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,25 l	€ 2,40
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,5 l	€ 3,90
<u>Rauch Fruchtsäfte:</u>		
Mango, Johannisbeere, Multivitamin	0,2 l	€ 3,30
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,30
Carpe Diem Kombucha Classic	0,33 l	€ 3,90
Eistee Zitrone	0,33 l	€ 3,30
Römerquelle prickelnd/still	0,35 l	€ 2,90
Römerquelle prickelnd/still	0,75 l	€ 5,90
San Pellegrino	1 l	€ 5,90
Sodawasser	0,5 l	€ 2,60

### Bier

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



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Weine

Hauswein – Grüner Veltliner	0,75 l	€ 29,00
Grüner Veltliner „Kalmuck“, Weingut Gritsch, Spitz, Wachau	0,75 l	€ 30,00
Sauvignon Blanc Steirische Klassik, Weingut Lackner-Tinnacher, Gamlitz, Südstmk.	0,75 l	€ 39,00
Cuvée Heideboden, Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	€ 40,00

•••

Hauswein - Zweigelt	0,75 l	€ 29,00
Blaufränkisch, Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	€ 32,00
Zweigelt „Classique“, Weingut Pöckl, Mönchshof, Neusiedlersee	0,75 l	€ 34,00
Cuvée „Redmont“, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum	0,75 l	€ 44,00

## Schaumwein

Prosecco Le Contesse, Italien	0,75 l	€ 32,00
-------------------------------	--------	---------

*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**

## Unser Hochzeitspauschalangebot

Sehr gerne bieten wir Ihnen Ihre Hochzeitsfeier zum Pauschalpreis pro Person an. Mit unserem Hochzeitspackage ist für ALLES gesorgt und Sie wissen genau, welche Kosten auf Sie zukommen.

Unser Packagepreis ist gültig ab 20 Personen in unserer Jagdstube und ab 30 Personen in unserem Biedermeiersaal. Unter 20 Personen erstellen wir Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot.

### **Ankunft & Aperitif Gastgarten oder Foyer (wetterabhängig)**

- \* Prosecco
- \* Prosecco Orange/Holunder
- \* Bier & alkoholfreie Getränke
- \* Aperitifhappen „rustikal“ (3 Stck. Pro Person)

### **Einzug in den festlich geschmückten Saal**

- \* runde Tische für je 8 – 10 Personen
- \* Weiße Tischwäsche & Stoff-Mundservietten
- \* Stuhlhussen
- \* Kerzen
- \* Menükarten

### **Hochzeitsmenü**

- \* Gedeck inkl. frischem Gebäck und Butter
- \* 3-gängiges Hochzeitsmenü mit 2 Hauptgängen zur Wahl

### **Getränke für 6 Stunden**

- \* Hauswein weiß & rot
- \* Stiegl Bier
- \* alkoholfreie Getränke & Kaffee sowie Tee  
ausgenommen: Stiegl Spezialbiere, Red Bull Produkte, Spirituosen

**Pauschalpreis für angeführte Leistungen pro Person**  
(Kinder nach Absprache)

**115,00 €**

**BEI DER BUCHUNG UNSERER HOCHZEITSPAUSCHALE  
ERHÄLT DAS BRAUTPAAR DIE HOCHZEITSSUITE FÜR DIE  
HOCHZEITSNACHT KOSTENLOS!**



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 €**

**Bei der Blumendekoration sind wir Ihnen mit einem Angebot unserer Partner-Gärtnerei Aiglhof gerne behilflich!**

## 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**

## Hochzeitsauto

Buchen Sie für Ihre Hochzeit exklusiv unseren Oldtimer Rolls Royce.  
Lassen Sie sich zum Beispiel vom Standesamt abholen und ganz nostalgisch nach Anif chauffieren.

Preis pro Stunde            95,00 €

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

Das \*\*\*\*Hotel Schlosswirt zu Anif liegt vor den Toren der Stadt im absoluten Naherholungsgebiet Salzburgs. Die insgesamt 29 Zimmer sind individuell und mit viel Liebe zum Detail von der gräflichen Familie Moy im Biedermeierstil gestaltet worden. Das besondere und einzigartige Flair des Hauses schafft ein gemütliches Wohlfühl-Ambiente. Ein Highlight bietet das gemeinsame Frühstück am Tag nach der Hochzeit- eine schöne Gelegenheit um diesen besonderen Tag noch einmal Revue passieren zu lassen.



Kapazitäten:	Anzahl
Suiten	3
Doppelzimmer Komfort	3
Doppelzimmer Standard	11
Doppelzimmer Basic	8
Einzelzimmer	3
Appartement	1

**Ab einer Buchung von 10 Zimmern erhalten Sie die Übernachtung in der Hochzeits-Suit inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet von uns als Geschenk.**



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](mailto:office.maier@t-online.de)

### Band

HochzeitsMusik Streb  
Tel: 0043 664 250 22 72  
Mail: [info@hochzeitsmusik.at](mailto:info@hochzeitsmusik.at)

### Gärtnerei

Gärtnerei Aighof  
Familie Winkler  
Tel: 0043 662 43 23 43  
Mail: [office@gaertnerai-aignhof.at](mailto:office@gaertnerai-aignhof.at)

### Feuerwerk

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

### Konditorei

Kreativkonditorei Nagl  
Tel: 0043 662 43 18 82  
Mail: [office@kreativkonditorei.com](mailto:office@kreativkonditorei.com)

### Hochzeitstorte

Konditorei – Der Tortenmacher  
Tel: 0043 662 82 09 60  
Mail: [konditorei@dertortenmacher.at](mailto:konditorei@dertortenmacher.at)

### HWK Limousinenservice

Herr Christian Finke  
Tel: 0043 664 1417766  
Mail: [info@hwk-limousinen.at](mailto:info@hwk-limousinen.at)

### Frisör

Haardesign by Ludwig Kaufmann  
Tel: 0043 662 82 09 57  
Mail: [info@hairdesignkaufmann.at](mailto:info@hairdesignkaufmann.at)

### Technik

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

### Kutschen

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



HOTEL & RESTAURANT  
**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Standesämter in der Umgebung

**Standesamt Salzburg-Stadt**  
Mirabellplatz 4, Schloss Mirabell  
5020 Salzburg  
Tel: 0043 662 8072-2382

**Gemeindeamt Anif**  
Aniferstrasse 10  
5081 Anif  
Tel: 0043 6246 72 304-0

## Kirchen in der Umgebung

römisch – katholisch

**Pfarramt Anif**  
Römerstrasse 10  
5081 Anif  
Tel: 0043 6246 72 375

**Pfarramt Wallfahrtskirche St. Leonhard**  
Mitterweg 2  
A 5083 Gartenau - St. Leonhard  
Tel: 0043 6246 72 405 (Frau Wall)

evangelisch

**PG A und H.B. Salzburg Christuskirchen**  
Schwarzachstrasse 55  
5020 Salzburg  
Tel: 0043 662 87 44 45

**PG A und H.B. Salzburg Süd**  
Dr. A. -Altmann Strasse 10  
5020 Salzburg  
Tel: 0043 662 83 31 89





HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Hochzeitscheckliste

### 6 Monate vorher

- Absprache aller praktischen und finanziellen Einzelheiten
- Termin und Rahmen der Hochzeit festlegen
- Aufgebot auf dem Standesamt vorbereiten und fehlende Dokumente beschaffen
- Termine für die kirchliche Trauung mit dem Pfarrer absprechen und Möglichkeiten eines Eheseminars abklären
- Fotograf/Videofilmer auswählen
- Hochzeitstermin vormerken lassen
- Vorläufige Gästeliste zusammenstellen
- Musik für Fest und Kirche organisieren
- Hochzeitsreise planen und buchen, wenn nötig Impfungen vornehmen und Gültigkeit der Pässe prüfen
- Menüvorschläge besprechen
- Zimmer vormerken
- Kostenkalkulation erstellen und Finanzierung absprechen
- Einladungs-, Menü- und Tischkarten aussuchen und drucken lassen

### 4 Monate vorher

- Brautkleid auswählen
- Friseur bzw. Kosmetiktermin: beraten lassen, eventuell Testfrisur
- „Hochzeitsfahrzeug“ aussuchen, eventuell buchen (Limousine, Oldtimer, Kutsche.....usw.) gerne sind wir behilflich
- Einladungen verschicken, Lageplan und Wegbeschreibung beilegen, zeitlichen Programmablauf der Feier festlegen

### 10 Wochen vorher

- Trauzeugen und Blumenkinder auswählen
- „Zeremonienmeister“ mit gutem Organisationstalent bestimmen, der den Ablauf der Feier mit gestaltet und am Hochzeitstag alles lenkt und steuert (nicht Trauzeugen und/oder Schwiegereltern)
- Ablauf der kirchlichen Trauung mit dem Pfarrer im Detail besprechen
- Trauringe auswählen
- Anprobe des Brautkleides/Hochzeitsanzuges für eventuelle Änderungen



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## 6 Wochen vorher

- Gästeliste anhand der Rückantworten überprüfen und korrigieren
- Polterabend planen
- Helfer für Hochzeit und Polterabend organisieren
- Hochzeitstorte bestellen

## 4 Wochen vorher

- Transportmöglichkeiten für die Gäste organisieren
- Brautstrauß und Blumenschmuck für Auto, Kirche und Tischdekorationen bestellen
- eventuell Sektempfang vor und/oder nach der Kirche organisieren
- Freunde zum Polterabend einladen
- Hotel wegen Zimmer- und Namensliste bescheid geben

## 2 Wochen vorher

- Sitzordnung/Tischordnung nach endgültiger Gästeliste festlegen
- Hochzeitsanzeigen aufgeben (Zeitung)
- Schuhe einkaufen
- Reisevorbereitungen für Flitterwochen treffen (Reiseversicherung, Währung,...)

## 1 Woche vorher

- Friseurtermin für Bräutigam
- Eheringe abholen
- Restaurant über genaue Menüanzahl und Tischordnung informieren
- Hochzeitsablauf noch einmal mit Zeremonienmeister besprechen
- Münzen und Trinkgelder vorbereiten

## 1 Tag vorher

- Trauringe und Papier bereitlegen
- Koffer für Hochzeitsreise packen
- ....entspannen, entspannen, entspannen

## 3 Wochen danach

- Danksagungskarten und eventuell Fotos an die Gäste verschicken
- Ringe gravieren lassen



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Was Sie über die Hochzeit/Ehe vielleicht noch nicht wussten

### Die Ehe

Dieser Begriff kommt aus dem altdutschen „ewa“ und bezeichnete anno dazumal das ewig geltende Gesetz. Es erinnert auch an das lateinische Wort „aevum“ die Ewigkeit. Das erste Mal wurde das Wort um das Jahr 1000 n. Chr. verwendet

### „Gatte & Gattin“

Dieser Begriff kommt aus dem Mittelhochdeutschen „Gaten“, es bedeutet gut zusammenpassen oder vereinigen, sowohl im abstrakten als auch im konkreten Sinne.

### Die Hochzeitstorte

Der Kuchen hatte schon bei den Griechen eine große Bedeutung. Damals wurde trockenes Gebäck aus Mehl, Salz und Wasser auf das frisch getraute Paar geworfen um viel Glück und reichlich Nachkommen zu wünschen.

Ähnliche Bräuche findet man auch in der Geschichte der Römer und Angelsachsen, welche das Brot direkt über dem Haupt der Braut zerbröselten.

### Das Anstecken des Eherings

Das Anstecken des Eherings ist mit einem Aberglauben umworben. Demzufolge heißt es wenn der Ring am vorderen Fingerteil stecken blieb, würde die Frau im Haushalt herrschen. Nur wenn der Ring glatt bis zur Fingerwurzel durchglitt, wäre der Mann Herr im Hause.

### Etwas Altes, Etwas Neues, Etwas Geliehenes und Etwas Blaues

Jede Braut sollte an ihrem Hochzeitstag vier ganz spezielle Dinge tragen um in der Ehe glücklich zu werden:

- Etwas Altes (z.B. ein alter Familienschmuck): Steht für den zurück liegenden Lebensabschnitt als ledige Frau.
- Etwas Neues (z.B. Brautkleid): Symbol für den neuen Lebensabschnitt.
- Etwas Geliehenes (z.B. Schmuck einer Freundin): Gilt als Zeichen der Freundschaft.
- Etwas Blaues (z.B. ein blaues Strumpfband): Steht als Sinnbild für die Treue.



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## Die Hochzeitskerze

Geschenkt wird die Kerze meist von der Brautmutter oder der Taufpatin der Braut.

Heute sucht sich die Braut ihre Kerze meist selbst aus.

Bei der Trauung wird mit den Taufkerzen der Brautleute das Feuer von der Osterkerze auf die Hochzeitskerze übertragen.

Zu Hause sollte die Kerze aber nicht nur Dekorationszwecken dienen, sondern zu folgenden Anlässen angezündet werden:

- am Hochzeitstag
- wenn man sich gestritten hat, zündet der, der nachgibt die Kerze an.
- wenn eine Krise eintrifft

## Die Myrte

Die immergrüne Myrte gilt als besondere Hochzeitspflanze. Schon bei den Griechen nahm diese ihren festen Platz in der Hochzeitsgeschichte ein und wurde damals der Aphrodite, der Göttin der Liebe, geweiht.

Diese Pflanze symbolisierte Fruchtbarkeit und Lebenskraft.

Heute findet man die Myrte entweder in einem Blütenkranz oder als Ansteckzweig bei Braut und Bräutigam und den engen Familienmitgliedern.

## Der Brautstrauß

Traditionell stammt der Blumenschmuck aus den Bauerngärten oder von blühenden Hecken und wurde sorgfältig zusammengestellt. Nicht nur die Farbe und das Aussehen waren von großer Wichtigkeit, auch auf den symbolischen Charakter der Blumen und ihre Eigenschaft wurde viel Wert gelegt:

- Efeu: Treue
- Lilie: Reinheit, Sanftmut
- Maiglöckchen: Glück und Tugend
- Rose: Liebe
- Nelken: Liebe
- Orangenblüten: Keuschheit, Reinheit
- Jasmin: ewige Freundschaft und Liebe

## Die Brezel

Nach dem Gottesdienst erhält das frisch gebackene Paar eine große Brezel.

Jeder zieht auf einer Seite. Wer die größere Hälfte bekommt, hat in der Ehe die Hosen an.





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

## „GENUSS AUS LEIDENSCHAFT“



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