



*Das große Glück in der Liebe besteht darin,
Ruhe in einem anderen Herzen zu finden.*

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



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





GASTGARTEN MIT AUSBLICK AUF DIE ALTSTADT



GROßER SAAL: GALA-BESTUHLUNG MIT TAFELN





GROßER SAAL: GALA-BESTUHLUNG MIT RUNDEN TISCHEN



GROßER SAAL: GALA-BESTUHLUNG MIT RUNDEN TISCHEN UND TAFEL





KLEINER SAAL: GALA-BESTUHLUNG



GARTENZIMMER





WINTERGARTEN



AUSBlick ÜBER DIE ALTSTADT VON SALZBURG





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 30 Personen in den Räumen Großer Saal, Kleiner Saal & in den Stuben. Unter 30 Personen erstellen wir Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot

Ankunft & Aperitif auf der Terrasse oder jeweiligem Raum (für 1 Stunde)

- * Sekt
- * Sekt Orange
- * Sekt mit Holunder oder Cranberry
- * Bier & alkoholfreie Getränke
- * Aperitifhappen „klassisch“

Einzug in den festlich geschmückten Raum

- * runde Tische für je 8 – 10 Personen (in den Stuben eckige Tische für 6 – 8 Personen)
- * Blumenschmuck
- * Weiße Tischwäsche & Stoff-Mundservietten
- * Kerzen
- * Menükarten

Hochzeitsmenü

- * Gedeck inkl. frischem Gebäck und Butter
- * 4-gängiges Hochzeitsmenü oder Buffet*

Getränke für 5 Stunden

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

Pauschalpreis für angeführte Leistungen
Preis mit 3-Gang-Menü und ohne Blumenschmuck

pro Person 89,00 €
pro Person 79,00 €

Kinder bis 12 Jahre mit Kindermenü

50 % Ermäßigung

* Buffet ab 30 Personen

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



Menübeispiele

Menü I

Gemüsesülzchen mit Vinaigrette

•••

Klare Rindssuppe mit Griesnockerl, Fritatten oder Fleischstrudel

•••

„Unser“ Krustenbratl im Stiegl-Biersaftl mit Semmelknödel & Speckkrautsalat

•••

Kaiserschmarrn mit Röster der Saison

Menü II

Vogel Salat mit knusprigem Speck & Schwarzbrotcroutons

•••

Cremesuppe der Saison (Spargel, Eierschwammerl, Kürbis,)

•••

Gekochter Tafelspitz auf Röstkartoffeln, Blattspinat & Schnittlauchsauce

•••

Flaumige Zwetschkenknödel auf Hollerröster

Menü III

Roastbeefröllchen gefüllt mit französischem Salat

•••

Zucchinicremesuppe mit Kräuterschaum

•••

Gebrautes Zanderfilet auf Rahmkohlrabi mit Petersilkartoffeln

•••

zwei Schokoladenmousse mit Früchten der Saison

Menü I (Frühling/Sommer)

Frischer Spargel mit Buttersauce & Kartoffeln

•••

Gurkenschaumsuppe mit reschem Bauernbrot

•••

Gebrautes Maishuhnbrüstchen auf Kräuterrisotto mit Marktgemüse

•••

Gebraute Creme mit frischen Beeren

Menü II (Herbst/Winter)

Lauwarmer Kürbissalat mit Honig

•••

Maroni-Cremesuppe

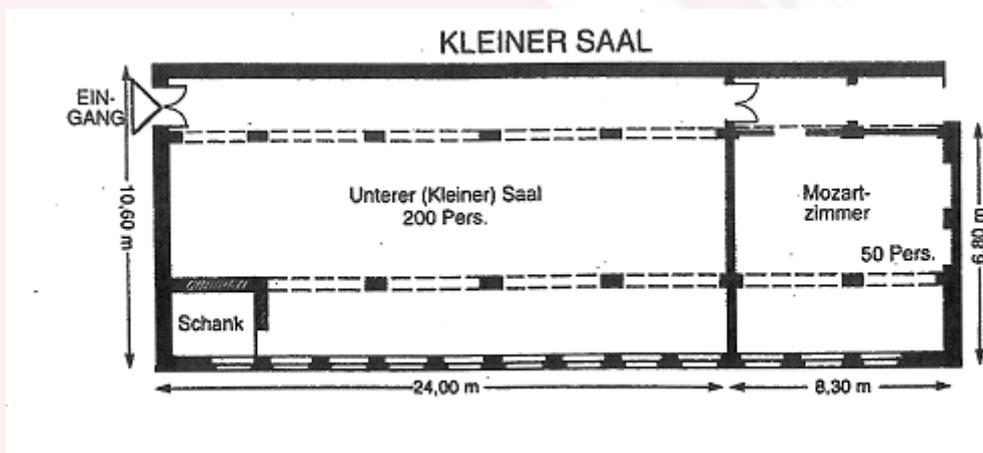
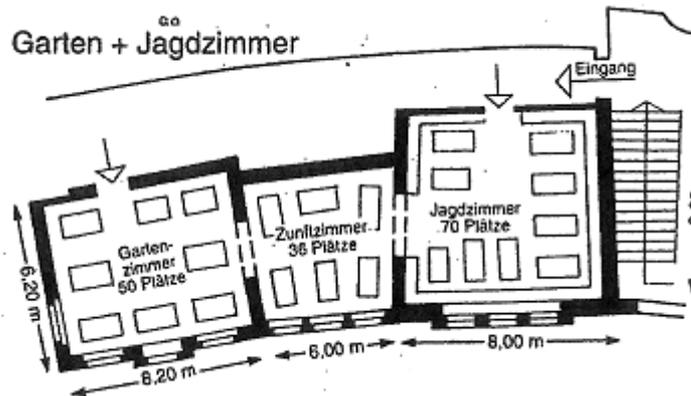
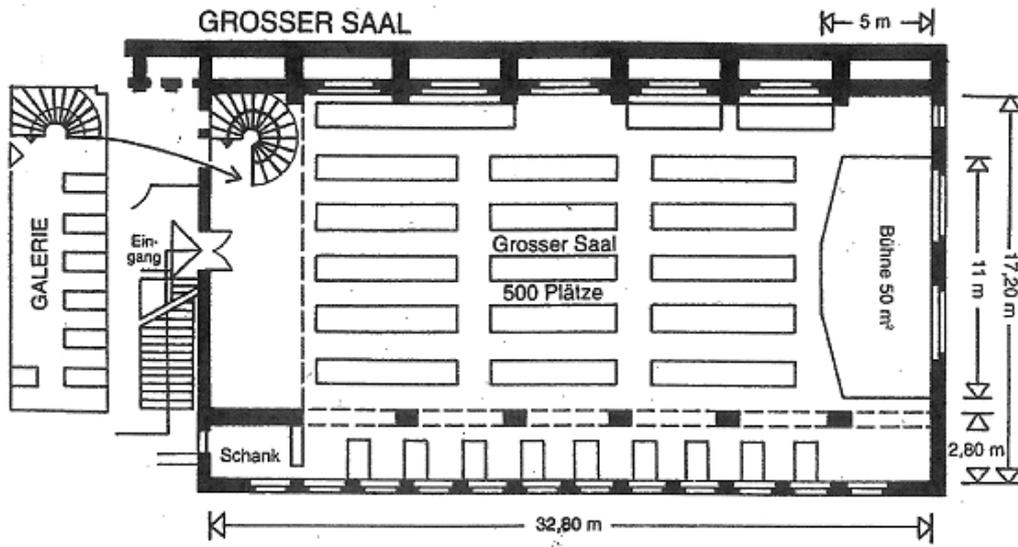
•••

Glacierte Ente mit Rotkraut & Kartoffelknödeln

•••

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit karamellisierten Birnen

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		
Buffet	100	60
serviertes Menü	140	60

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

Stuben – Gesamtfläche 145 m²	Brauhaus-Bestuhlung (siehe Raumplan)
Jagdzimmer 64 m²	
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

Das Mozartzimmer ist zurzeit noch nicht verfügbar.



Bühnenmaße

	Breite	Tiefe	Höhe
Großer Saal – 50 m²	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 (ohne Techniker) zur Verfügung. Technische Details senden wir ihnen zu.

Dekoration & Entertainment

Nachstehend finden Sie 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

Elisabeth Seilern-Aspang
Tel.: +43 664 53 65 821

Christiane Nebel
Tel.: +43 664 160 85 50

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 benützen.

Sperrstundenverlängerung

Für die Sperrstundenverlängerung nach 24.00 Uhr stellen wir pro Stunde
50 bis 100 Personen € 150,00
ab 100 Personen € 300,00
für Personal in Rechnung.



Hochzeitsauto

Buchen Sie für Ihre Hochzeit exklusiv unseren Oldtimer Rolls Royce oder eine klassische weiße Hochzeitskutsche.

Lassen Sie sich zum Beispiel vom Standesamt abholen und ganz nostalgisch zu unserem Restaurant chauffieren.

Rolls Royce	Preis pro Stunde	95,00 €
Inkl. Fahrer in festlicher Kleidung		

Die Dekoration ist im Preis nicht inkludiert, kann aber gerne von uns organisiert werden.



Bitte beachten Sie, dass bei schlechten Fahrverhältnissen wie Schnee oder Matsch nicht gefahren werden kann.



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. Kosmetikertermin: 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



Hochzeitscheckliste

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



Was sie über die Hochzeit/Ehe vielleicht noch nicht wussten

Die Ehe

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

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.

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
- 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.

Hochzeitskerze

Geschenkt wird die Kerzen 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 Dekorationszweck 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



Tipps & Tricks

Strümpfe

Halten Sie immer Ersatzstrümpfe in Reichweite

Nähzeug

Eine Freundin oder die Trauzeugin sollte Nadel und Faden mit sich tragen – „kleine Unfälle“ können so schnell behoben werden.

Fotoapparat

Ersatzakku oder –batterien sollten nicht fehlen – so entgeht Ihnen kein einziger Augenblick an diesem besonderen Tag.

Taschentücher

Halten Sie Taschentücher bereit, so können Freudentränen schnell weggetupft werden.

Tradition

Kleidung

Grundsätzlich gilt: die am schönsten gekleidete Frau des Tages ist immer die Braut und trägt als Einzige weiß!

Tanz

Dem Brautpaar gehört der erste Tanz ganz alleine! Anschließend sind alle Gäste zum Tanz eingeladen. Die Braut schenkt den nächsten Tanz ihrem Vater, dann ihrem Schwiegervater. Der Bräutigam schwingt zuerst mit der Schwiegermutter und dann mit seiner Mutter das Tanzbein. Auch der letzte Tanz des Abends gehört dem Braupaar alleine.

Sitzordnung

In der Kirche oder im Standesamt sind die ersten Reihen für Eltern, Geschwister, Trauzeugen und Blumenkinder reserviert. Dahinter verteilen sich Verwandte und Freunde.

Beim Hochzeitsessen nehmen am Brauttisch die Eltern des Braupaars und die Trauzeugen Platz. Je nach Tischgröße können weitere Verwandte oder enge Freunde eingeladen werden. Eine Sitzordnung ist bei größeren Hochzeiten hilfreich.



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 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

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.

Ab einer Buchung von 10 Zimmern erhalten Sie die Übernachtung in der Hochzeitssuite inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet von uns als Geschenk.



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