



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



Restaurant Stieglkeller . Festungsgasse 10 . 5020 Salzburg . stieglkeller@gassner-gastronomie.at . 0043.662.842681



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 €

Klassisch

- Bio Roastbeefröllchen mit Sauce Tartare
- Verhackert's auf Schwarzbrot mit roten Zwiebeln
- Tafelspitzsülzchen auf Vogelsalat
- Liptauer mit Kresse
- Räucherforelle mit Oberskern
- kalter Schweinsbraten mit Radieschen
- geräucherter Bauernspeck auf Schwarzbrot
- Gammelschmalz auf Bauernbrot

je Stück

3,00 €



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 **2,00 €**
Frisches Schwarzbrot und Butter

Gedeck „Klassik“ **3,00 €**
Frisches Schwarzbrot und verschiedenes Gebäck mit 3erlei Aufstrichen

Gedeck „Exklusiv“ **5,00 €**
*Weißer Tischwäsche, Stoffservietten, Menükarten,
frisches Schwarzbrot und 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 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

•••

Crèmesuppe 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

Gebratene 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 **35,00 €**

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 **41,00 €**

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



Ihr „Wunschmenü“

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 für eine Buffetvariante nicht geeignet sind):

Vorspeisen kalt/warm

Tafelspitzsülz mit Kernölvinaigrette
Wildschweinschinken mit Waldorfsalat
Wild- oder Leberpastete mit Sauce Cumberland
Tartar vom heimischen Fisch
Frischkäseterrine im Zucchini-mantel auf Tomatencarpaccio

Suppen

Kräuterschaumsuppe
Tomatenconsommé mit Basilikumnockerl
Salzburger Festtagssuppe
Bierbrezensuppe

Hauptgänge

Gebratenes Saiblingsfilet mit Tomaten-Schalotten-Gemüse & Kartoffelstampf
Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln & Balsamicolinsen
Gebratener Hirschrücken mit Selleriepüree, Kürbiskraut & Kartoffel-Specklaibchen
Geschmorte Rindsroulade gefüllt mit Gurkerl, Karotten & Speck, dazu Erdäpfelpüree
Salzburger Rindsbraten mit Schmorgemüse & Kartoffelpüree
Knuspriges Spanferkel mit Semmelknödel und Speckkrautsalat

Vegetarische Hauptgänge

Bandnudeln mit leichter Rahmsauce, Lauchstreifen, Zucchini & Kirschtomaten
Pilzrahmgulasch mit Serviettenknödel
Gemüselasagne mit Paradeiserauc
Schlutzkrapfen mit brauner Butter & geschmorten Kirschtomaten
Kürbisrisotto mit gehobeltem Bergkäse & gebratenen Kräuterseitlingen

Nachspeisen

Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillesauce
Nougatparfait mit Waldbeerenröster
Weißbier-Tiramisu



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/Prosecco Orange/ Holunderblütensirup	0,1 l	4,40 €
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	3,30 €
Sprite, Fanta, Spezi	0,33 l	3,30 €
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	3,30 €
Mineral prickelnd/medium	0,35 l	3,10 €
Mineral prickelnd/medium	0,75 l	6,50 €

Bier

Stiegl Goldbräu	0,3 l	3,30 €
Stiegl Goldbräu	0,5 l	4,10 €
Stiegl Leicht	0,5 l	4,20 €
Stiegl Weiße naturtrüb	0,3 l	3,50 €
Stiegl Holunder Weiße, Stiegl Sport-Weiße (alkoholfrei)	0,5 l	4,20 €
Paracelsus Zwickl	0,3 l	3,50 €
Paracelsus Zwickl	0,5 l	4,20 €
Stiegl Pils	0,3 l	3,70 €
Stiegl Radler Zitrone oder Grapefruit	0,5 l	4,10 €
Stiegl „Freibier“ (alkoholfrei)	0,5 l	4,10 €
Franziskaner Weißbier dunkel	0,5 l	4,40 €



Weißwein

Grüner Veltliner, WG R. Waldschütz, Kremstal, NÖ	0,75 l	25,00 €
Grüner Veltliner Gmörk, WG Anton Bauer, Feuersbrunn, NÖ	0,75 l	27,00 €
Riesling Urgestein, WG Ludwig Hiedler, Langenlois, NÖ	0,75 l	34,00 €
Sauvignon blanc Klassik, WG Reinhold Muster, Gamlitz, Stmk.	0,75 l	35,00 €
Morillon Steinbach, WG Lackner Tinnacher, Gamlitz, Stmk.	0,75 l	43,00 €

Rotwein

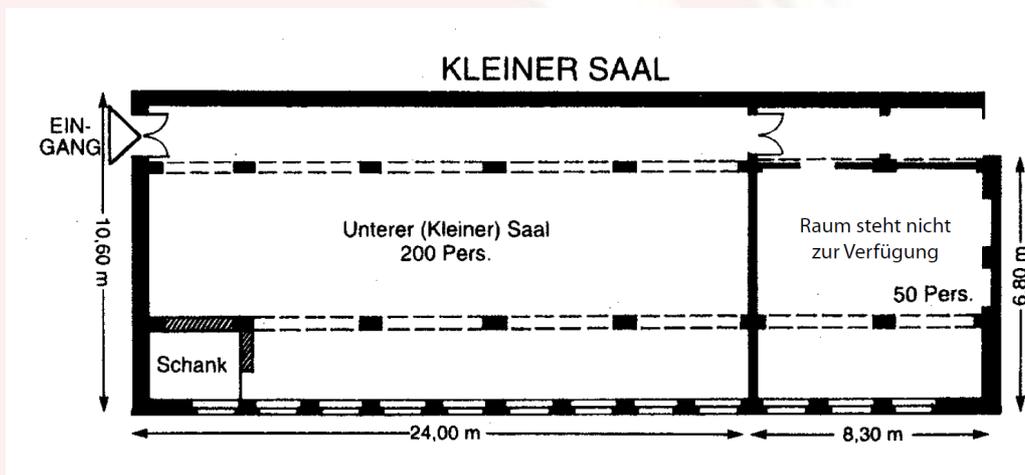
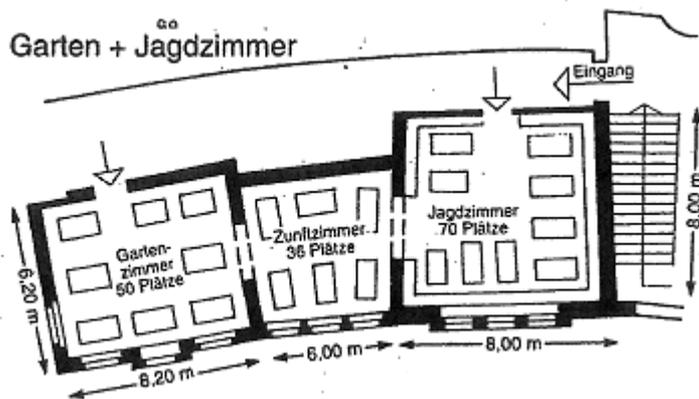
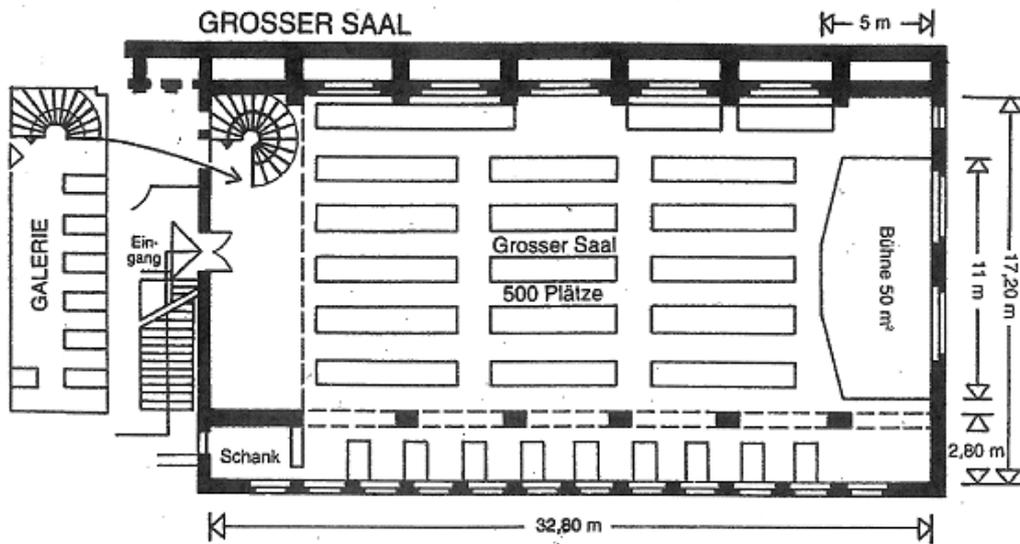
Zweigelt „Rebencuvée“, WG Walter Glatzer, Göttlesbrunn, NÖ	0,75 l	28,00 €
Blaufränkisch, WG Paul Kerschbaum, Horitschon, Bgld.	0,75 l	31,00 €
Cuvée „Heideboden“, WG Hans Reeh, Andau, Bgld.	0,75 l	36,00 €

Gerne bieten wir eine individuelle Getränkepauschale an.

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

50 – 100 Personen	€ 150,00
ab 100 Personen	€ 300,00

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 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 Bemänglung 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

Salzachtalbundestrasse 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