

FREIRAUM
FUER
INDIVIDUALITAET

PRESS-SERVICE 2010

BLAUE GANS – DAS ERSTE ARTHOTEL SALZBURGS
arthotel Blaue Gans ****

Betreiber: G&G Gfrerer u. Gfrerer Hotel- und Restaurant
BetriebsGmbH
Andreas Gfrerer
Herbert von Karajanplatz 3/Getreidegasse 41 – 43
A 5020 Salzburg

Tel. (0043) 662 / 84 24 91-0, 84 13 17-0

Fax: (0043) 662 / 84 24 91-9

e-mail: office@blauegans.at

Internet: www.blauegans.at

Betriebsferien: Keine

Lage: Inmitten der Altstadt Salzburgs in der
Getreidegasse.

Parkplätze: Öffentliche Parkgarage gegenüber im Mönchsberg

Kreditkarten: Visa AE Eurocard Diners JCB EC-Karte

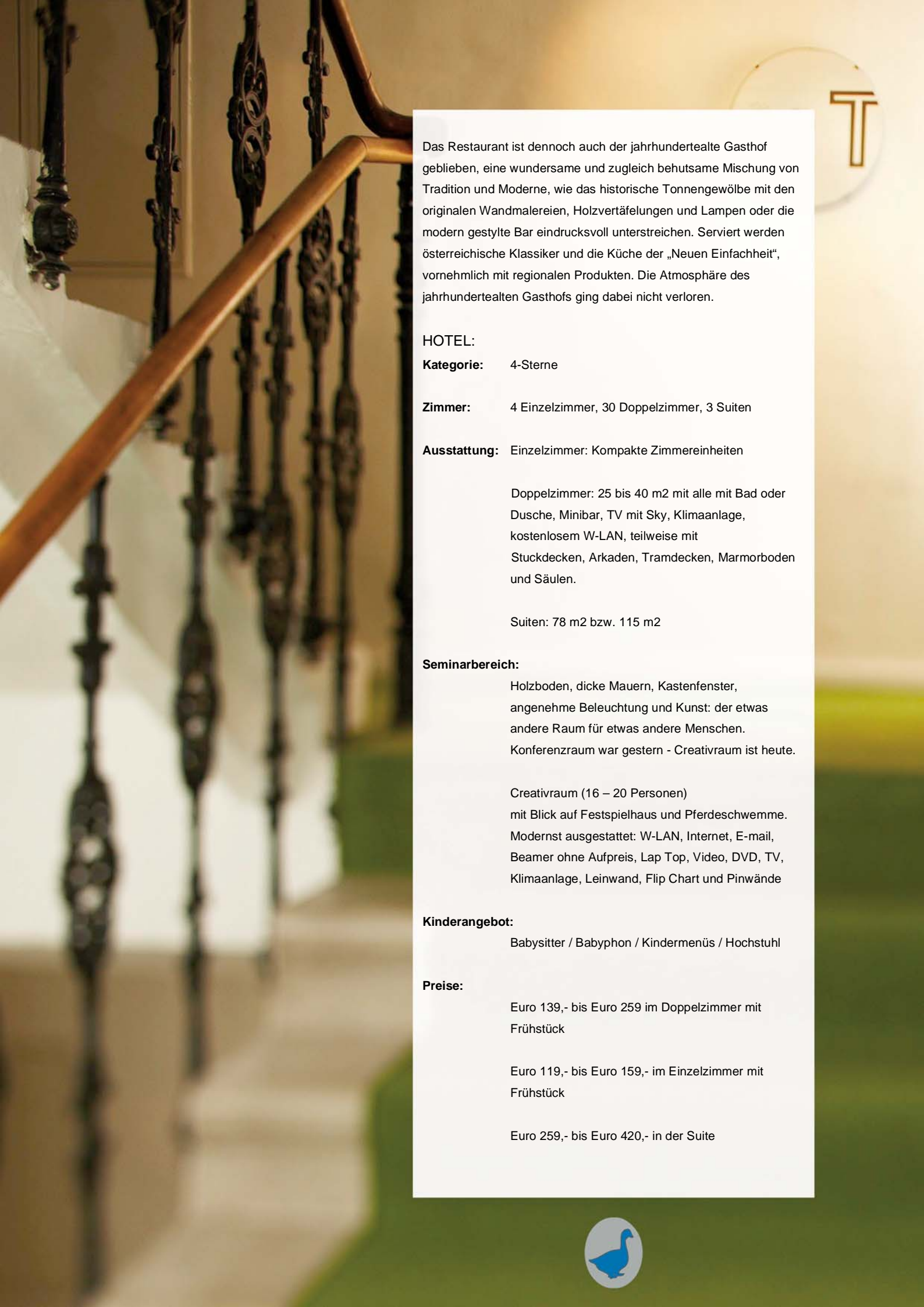
ALLGEMEINES:

art.guest.house: Im Herzen der UNESCO-Weltkulturerbe-Altstadt Salzburg, am Eingang der berühmten Getreidegasse liegt das älteste Gasthaus der Stadt und zugleich das erste arthotel Salzburgs. Das 4-Sterne-Hotel Blaue Gans kombiniert auf eindrucksvolle Weise moderne Architektur, Design und zeitgenössische Kunst mit dem historischen Ambiente verwinkelter Gänge, stimmungsvoller Gewölbe und alter Stiegeneländer. Dadurch ergibt sich eine reizvolle Symbiose von Alt und Neu, ein Hotel-Unikat, das persönliche Freiräume schaffen will und seinen Gästen Inspiration als „added value“ anbieten möchte.

Dazu werden neben Werken renommierter Künstler wie Xenia Hausner, Franz Graf, C.O. Paeffgen, Deutschbauer/Spring, Bazon Brock, Leif Trenkler, Siegfried Anzinger, Pirmin Blum, etc... auch Projekte von Absolventen der Hochschule für Bildende Kunst präsentiert. Somit schafft das arthotel zugleich eine entsprechende und ansprechende Plattform für junge Nachwuchstalente. Die Zimmer und Suiten des Hauses erweisen sich als behaglich, mit modernstem Komfort und zugleich höchst individuell und unterschiedlich eingerichtet.

Das Haus richtet sich mit unaufgeregter Gastfreundschaft an Menschen, denen ihre eigene Individualität und die Individualität anderer wichtig ist. Die Rückkehr zu einer neuen Einfachheit mit dem Fokus auf die wirklich wichtigen Dinge macht die Qualität des Hauses aus. „Einfach urban abtauchen“ soll der Gast, sich aus dem oft heftigen Getriebe im Salzburger Zentrum herausnehmen können – und dennoch mitten im Geschehen sein.





Das Restaurant ist dennoch auch der jahrhundertealte Gasthof geblieben, eine wundersame und zugleich behutsame Mischung von Tradition und Moderne, wie das historische Tonnengewölbe mit den originalen Wandmalereien, Holzvertäfelungen und Lampen oder die modern gestylte Bar eindrucksvoll unterstreichen. Serviert werden österreichische Klassiker und die Küche der „Neuen Einfachheit“, vornehmlich mit regionalen Produkten. Die Atmosphäre des jahrhundertealten Gasthofs ging dabei nicht verloren.

HOTEL:

Kategorie: 4-Sterne

Zimmer: 4 Einzelzimmer, 30 Doppelzimmer, 3 Suiten

Ausstattung: Einzelzimmer: Kompakte Zimmereinheiten

Doppelzimmer: 25 bis 40 m² mit alle mit Bad oder Dusche, Minibar, TV mit Sky, Klimaanlage, kostenlosem W-LAN, teilweise mit Stuckdecken, Arkaden, Tramdecken, Marmorboden und Säulen.

Suiten: 78 m² bzw. 115 m²

Seminarbereich:

Holzboden, dicke Mauern, Kastenfenster, angenehme Beleuchtung und Kunst: der etwas andere Raum für etwas andere Menschen. Konferenzraum war gestern - Creativraum ist heute.

Creativraum (16 – 20 Personen)
mit Blick auf Festspielhaus und Pferdeschwemme.
Modernst ausgestattet: W-LAN, Internet, E-mail, Beamer ohne Aufpreis, Lap Top, Video, DVD, TV, Klimaanlage, Leinwand, Flip Chart und Pinwände

Kinderangebot:

Babysitter / Babyphon / Kindermenüs / Hochstuhl

Preise:

Euro 139,- bis Euro 259 im Doppelzimmer mit Frühstück

Euro 119,- bis Euro 159,- im Einzelzimmer mit Frühstück

Euro 259,- bis Euro 420,- in der Suite



RESTAURANT:

Warme Küche: 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr
Samstag durchgehend

Ruhetage: Sonntag

ÄLTESTES GASTHAUS SALZBURGS MIT 660 JAHREN TRADITION:

Restaurantgewölbe mit Wandmalereien, Holzvertäfelungen und
Konglomeratbogen – 60 Sitzplätze.

Caverne im 660 Jahre alten Steingewölbe für
Veranstaltungen für bis zu 70 Personen
(Dinieren) bzw. 120 Personen (Cocktail) im
urigeleganten Ambiente.
Bestens geeignet auch als „Business
Separée.“

Idyllischer Gastgarten unmittelbar vor dem Festspielhaus und der
spektakulären Mönchsbergwand-Kulisse,
eine mediterrane Sehnsuchtswelt mitten in
der Stadt.

Modern gestaltete Bar mit gusseiserner Säule. Neben der gesamten
Speisenauswahl des Restaurants werden
auch kleine Snacks und Finger-Food
angeboten. Dazu niveauvolle Drinks, World
Music und Jazz – 26 Sitz- und 20 Stehplätze.

Küchenchefin: Heidelinde Neuländtner

F&B-Manager: Renate Straßegger

KÜCHENLINIE & SPEZIALITÄTEN:

Zusammenspiel von Tradition und Innovation in Form von originellen
Zubereitungen österreichischer Küchenklassiker. Küchenchefin Heidi
Neuländtner plädiert für Produkte aus der Region und das Bewahren
traditioneller Kochkunst. „Austrian with a Twist“ ist das Programm,
wie etwa „Suppenhenn“ vom Perlhuhn, Hechtravioli, Pot au Feu von
der Ente, Lamm auf zwei Arten, „Saltimbocca“ von der Maispoularde,
Lasagne von Flußkrebse, hausgeräucherter Saibling, etc ...

Zugleich aber wird größter Wert auf präzise Zubereitung berühmter
Gerichte gelegt: Ausgelöstes Backhendl im Körberl mit Erdäpfel-
Gurkensalat, Tafelspitz „klassisch“ im Kupferkessel, glacierte
Schweinsbackerl im Rotweinsaftl mit Selleriepüree oder Gulyas vom
Kalbsvögerl mit Tarhonya-Gröstl. Kenner lieben die selten
gewordenen Gerichte von Innereien wie Beuschel, Kutteln, Nierndeln
oder Kalbsleber.



WEITERE BEISPIELE:

- Leichte Küche:** Bergwiesensalat mit hausgeräuchertem Saibling;
Fondue von heimischen Fischen
Schafskäsetascherl auf Blattspinat und geschmolzenen Tomaten
- Vorspeisen:** Terrine vom Aberseer Schafkäse mit Saubohnen
Kleines Blunzentörtchen mit Kalbsbries;
Hausgebeizte Lachsforelle, marinierte Gurken
Sülzchen vom Bauernhendl auf Löwenzahnsalat
Gebratenes Rindercarpaccio mit Walnußpesto + Selleriemousse
- Hauptspeisen:** Risotto von heimischen Fischen mit Artischocken und Pignoli
Zanderfilet mit Rote Rüben-Gnocchi und Mangold, Krensauce
Gebratene Kalbsleber mit Apfel-Radicchio, Olivenpürree
Kalbszünge im Krebsenrahm mit Schnittlauchpürree
Perlhuhnbrust mit Pepperonata und cremiger Polenta
Ochsenschlepp auf zwei Arten
- Desserts:** Topfenknödel mit Rumdatteln;
Soufflierter Griesschmarrn mit Beerenragout;
Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmeis
Mohnnudeln mit hausgemachtem Topfeneis
Marillenpalatschinken mit Marillenröster
Zwetschkenpofesen mit Rumtopf
- Weinangebot:** Ausschließlich österreichische Weine, davon stets 10 bis 14 im glasweisen Ausschank.
- Zusatzangebot:** Gastgarten
Hausbar
Nichtraucherzone
Zeitungen + Zeitschriften
Babyphone
Kinderhochstuhl
Take away
Gratis Internetzugang



AUSSTATTUNG:

öffentliche Parkgarage direkt gegenüber im Mönchsberg
Lift
Direktverbindung zur Feuerwehr
Klimaanlage
DVD (in den Suiten)
DVD-Verleih (Kunstfilme)
Stereoplanlage (in den Suiten)
Kabel TV
Radio
W-Lan, kostenfrei für unsere Gäste
Leih-Lap Tops
Cosmetic (im Zimmer)
Massage (im Zimmer)
Frisör (im Zimmer)
Limousinenservice (auf Anfrage)
Kartenverkauf für Konzerte und touristische Attraktionen
Gratis-Mönchsberglift für unsere Gäste
Gratis-Eintritt Museum der Moderne

ZUSÄTZLICHES:

Freizeitmöglichkeiten:

Museum der Moderne (Aufzug ca 100 m entfernt)
Festspielstadt Salzburg mit Weltkulturerbe-Altstadt vor der Haustür
Sehenswürdigkeiten, Shopping, Galerien,
Museen und Theater bequem zu Fuß erreichbar;
Schloss Hellbrunn mit Wasserspielen und Tiergarten;
Schloss Klessheim mit Kasino;
Freilichtmuseum Großgmain bei Salzburg;
Salzkammergut (ca. 45 min.), Berchtesgaden (20 min.),
Königsee (45 min.), Untersberg (15 min.),
Eisriesenwelt Werfen (30 min.) uvm.

SPORTTIPPS IN NAHER UMGEBUNG:

Joggen in der Stadt am Mönchsberg mit reizvollen
Ausblicken auf die Stadt
Golfplatz Kleßheim direkt in der Stadt
Sieben 18-Loch-Golfplätze innerhalb ca. einer Autostunde;
herrliche Wandermöglichkeiten im Flach- und
Tennengau; im Winter zahlreiche Top-Skiregionen;



KULTUR – SALZBURG:

Mozartwoche im Jänner;
Oster-, Pfingst- und Sommerfestspiele;
Kulturtage im Oktober
Jazz Herbst im November
Traditionelle Advent- und Weihnachtsveranstaltungen;

Museum der Moderne
Republic
Landestheater
Schauspielhaus
Arge Nonntal (Alternative Kulturszene, Kleinkunst)
Kleines Theater
Jazz It
Marionettentheater
Galerien (Ropac, Ruziscka, Fotohof etc.)

Entfernungen:

München: 1 Stunde
Wien: 3 Stunden
Linz: 1 Stunde
Graz: 4 Stunden
Innsbruck: 2 Stunden
Venedig: 4 Stunden

