



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Herzlich Willkommen



© Stadtarchiv Salzburg

Der Stiegl-Klosterhof wurde 1930 das erste Mal als Gaststätte eröffnet und 90 Jahre später dürfen wir, die Familie Gassner, diesen Betrieb, nach einigen Umbauarbeiten, neu eröffnen.

Wir sind eine traditionelle Salzburger Gastronomen-Familie und verstehen und als Gastgeber mit Herz & Seele.

*In Salzburg betreiben wir unter anderem den Stiegl-Keller im Herzen der Mozartstadt, das ****Hotel & Restaurant Schlosswirt zu Anif, das Gasthaus zu Schloss Hellbrunn sowie den Hellbrunner Adventzauber.*

Unser jüngstes Mitglied – der Stiegl-Klosterhof Linz – wird mit der bewährten Gassner-Philosophie übernommen und als Stiegl-Leitbetrieb geführt.



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Impressionen „Stiegl-Klosterhof“





Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Impressionen „Stiegl-Klosterhof“





Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Impressionen „Stiegl-Klosterhof“





Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Impressionen „Stiegl-Klosterhof“





Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Impressionen „Stiegl-Klosterhof“





Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Willkommen im „Stiegl-Klosterhof“

Ankommen und mit offenem Herzen empfangen werden.

Nachstehend finden Sie eine Auswahl an herzhaftem Brot und verschiedenen Möglichkeiten dieses zu belegen, um Ihren Gästen einen herzlichen Empfang zu bereiten.

- Nussbrot
- Roggenbrot
- Dinkelbrot
- Bauernbrot
- Kürbiskernbrot
- Klassisches Baguette
- „Körndl“-Baguette
- Hausgemachter Liptauer mit Kresse
- Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
- Camembert mit Traube
- Kalter Schweinsbraten mit Kren & Senf
- Bauernspeck mit Essiggurkerl
- Verhackertes mit Zwiebel

je Stück ...4,00

Pauschalpreis inkl. 2 Happen & 1 Glas Prosecco oder Bier (0,3l) pro Person ...11,50

Je nach Jahreszeit, Witterung und Auslastung kann der Empfang gerne im Außenbereich arrangiert werden.

Gedeck „Brauhaus“

Mitteldecke, hochwertige Stoffersatzservietten, Kerzen,
kleine saisonale Dekoration, sowie frisches Brot & Butter auf den Tischen eingestellt.
Preis pro Person ...2,00

Gedeck „Klassik“

Mitteldecke, Stoffservietten, Kerzen,
kleine saisonale Dekoration, sowie frisches Brot, Gebäck & Butter
auf den Tischen eingestellt.
Preis pro Person ...3,00

Gedeck „Exklusiv“

Weißer Tischwäsche und Mundservietten, Menükarten (auf Wunsch mit Logo), Kerzen,
kleine saisonale Dekoration, sowie Brot, Gebäck & Butter auf den Tischen eingestellt.
Preis pro Person ...5,00

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



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Frühling

Menü I

Kohlrabischaumsuppe mit Buttercroutons
gebratene Schweinemedallions auf Melanzani-Paprika-Gröstl
Topfenknödel auf Rhabarberragout & Vanilleeis
Preis pro Person.....27,00

Menü II

Bärlauchschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons
gebratene Maishuhnbrust auf eingemachtem Kohlrabi & Thymiangnocchi
Schokoladenmousse im Glas mit Heidelbeeren & knusprigem Biskuit
Preis pro Person.....32,00

Menü III

bunter Kirschtomatensalat mit Ziegenfrischkäse & Rucola
geschäumte Paprikasuppe mit Basilikumöl
rosa gebratenes Beiried auf Schnittlauchpüree & Karottengemüse
Erdbeer-Tiramisu
Preis pro Person.....38,00

Menü IV

Tartare vom geräucherten Saibling auf Rahmgurken & Frisée
Schaumsuppe von der Petersilienwurze mit Schwarzbrotcroutons
2erlei von Kalb (Rücken & Backerl) auf Junglauchrisotto & Tomatengemüse
Passionsfruchtmouse mit Nougat
Preis pro Person.....42,00



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Sommer

Menü I

Karfiolcremesuppe mit Buttercroutons

geschmorte Ochsenbackerl auf Selleriecreme & Ofengemüse

Melonen-Minz-Salat mit Zitronensorbet

Preis pro Person29,00

Menü II

Gurkenkaltschale

gebratene Maishuhnbrust auf Spargelrisotto & Ofentomaten

Topfenmousse mit marinierten Heidelbeeren

Preis pro Person.....32,00

Menü III

marinierter Brustkern mit Käferbohnen & Kren

Karottenschaumsuppe

gebratener Zander auf Paprika-Zucchini-gemüse & Rosmarinkartoffeln

Buttermilchcreme mit Erdbeereis

Preis pro Person.....38,00

Menü IV

bunter Blattsalat mit eingelegten Eierschwammerl

Tomatencremesuppe mit Rosmarincroutons

gebratenes Beiried mit Karotten-Spinatgemüse & Erdäpfelpüree

weißes Schokoladenmousse mit marinierten Orangen

Preis pro Person.....42,00



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Herbst

Menü I

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernöl
gebratene Hühnerbrust auf Rahmwirsing & Duchesse-Kartoffeln
Topfenknödel mit Marillenröster
Preis pro Person27,00

Menü II

Selleriecremesuppe mit Schwarzbrotcroutons
geschmortes Rindsschulterscherzel mit Butterspätzle & Speckkohlsprossen
2erlei Schokoladenmousse mit Birne
Preis pro Person.....29,00

Menü III

Tartare von der geräucherte Entenbrust mit Vogerlsalat
Erdäpfelcremesuppe mit gebratenen Pilzen
gekochter Tafelspitz auf Krenrisotto & Wurzelgemüse
Kürbiskernparfait mit Heidelbeeren & Joghurt
Preis pro Person.....36,00

Menü IV

rosa Rindshüferl mit eingelegtem Kürbis & Herbstsalat
Motschaumsuppe mit Birne
gebratener Kalbsrücken mit Erdäpfelgratin & Rahmwirsing
Griesflammerie mit Sauerkirschkompott
Preis pro Person.....42,00



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Winter

Menü I

Rindssuppe mit Kaspressknödel

Wildragout mit Butterspätzle & Preiselbeeren

Bratapfel mit Vanillesauce

Preis pro Person24,00

Menü II

Schwarzwurzelsuppe

Bauernente mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel

Lebkuchenmousse mit Dunstweichseln

Preis pro Person.....32,00

Menü III

marinierter Kalbstafelspitz mit Pastinake & Wurzelgemüsevinaigrette

Rote Rübenschaumsuppe mit Kren

Hirschbraten mit Rahmwirsing & Schupfnudeln

Apfelradeln mit Vanilleeis

Preis pro Person.....39,00

Menü IV

roh mariniertes Rinderfilet mit Kräuterkartoffeln & Paprika

Pastinakenschaumsuppe

gebratener Zander auf Roten Rüben & Erdäpfelkren

Vanillekipferlterrine mit Nougat

Preis pro Person.....42,00



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Buffet „Klosterbräu“

(ab 50 Personen)

marinierter Brustkern mit eingelegten Radieschen & Wurzegemüsevinaigrette

geräucherter Hirschsinken mit Feigenmarmelade & Rotkrautsalat

gebeizter Lachs mit Orangenfenchel

Brezenknödel-Carpaccio

• • •

Schwarzwurzelcremesuppe

• • •

in Rotwein geschmortes **Rindsschulterscherzel** mit Selleriepüree & Ofengemüse

knusprige **Schweinshaxn** mit Sauerkraut & Serviettenknödel

kleine **Backhenderl** mit Erdäpfel-Vogersalat

gebratener **Zander** auf Paprikagemüse

Kasnocken mit Röstzwiebeln

• • •

Topfenknödel mit Beerenröster

Nougatmousse mit marinierten Himbeeren

Erdbeer-Tiramisu

Preis pro Person 38,00

Aufpreis Salatbuffet mit 5 Salaten, hochwertigen Essigen & Ölen sowie Brotkorb € 6,00 pro Person
(oder statt 2 Vorspeisen)



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Buffet „Bräustüberl“

(ab 50 Personen)

Oberösterreichische Schmankerl auf dem Holzbrett (Speck, Schinken, Hartwürste, Käse,

geräucherte Fische mit Oberskren & Dill-Sahne-Sauce

Ochsenmaulsalat

hausgemachte **Gemüse-Mayonaisse**

• • •

Rindssuppe mit Frittaten

• • •

Bierfleisch mit Schupfnudeln & gebratenen Pilzen

Schweinsbraten mit Speckkrautsalat & Semmelknödel

kleine **Wiener Schnitzel von der Pute** mit Erdäpfel-Gurken-Salat

gebratenes **Forellenfilet** auf Rieslinggemüse & Salzerdäpfel

Krautfleckerl mit frischem Majoran

• • •

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

gekochter Rahm mit Sauerkirschkompott

Melonen-Minz-Salat

Preis pro Person.....40,00

Aufpreis Salatbuffet mit 5 Salaten, hochwertigen Essigen & Ölen sowie Brotkorb € 6,00 pro Person
(oder statt 2 Vorspeisen)



Stiegl-Klosterhof

LINZ

- Betrieben von Gassner Gastronomie -

Buffet „Linz“

(ab 50 Personen)

marinierter **Kalbstafelspitz** mit Kernölvinaigrette & Vogerlsalat

Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln & Käferbohnen

Mousse von der geräucherten **Forelle** mit Roten Rüben & Kren
mit Honig und Thymian **marinierter Ziegenfrischkäse**

• • •

Pastinakencremesuppe mit Brezenchips

• • •

Stiegl-Bierfleisch mit Butterspätzle & Romanescu

im Ganzen **gebratene Beiried** mit Erdäpfelgratin & Rahmschwammerl

gebratene **Maishuhnbrust** mit eingemachtem Kohlrabi & Thymiangnocchi

gebratenes **Lachsforellenfilet** mit Schnittlauchpüree & glasierten Erbsenschoten
mit Frischkäse **gefüllte Zucchini** auf Kirschtomatenragout

• • •

Apfelradeln im Bierbackteig

Topfen-Zitronenmousse mit Erdbeersalat

Schokoladenmousse mit marinierten Heidelbeeren

Griesflammerie mit Sauerkirschen

Preis pro Person.....42,00

Aufpreis Salatbuffet mit 5 Salaten, hochwertigen Essigen & Ölen sowie Brotkorb € 6,00 pro Person
(oder statt 2 Vorspeisen)



Stiegl-Klosterhof

LINZ

- Betrieben von Gassner Gastronomie -

Buffet „Adventzauber“

(ab 50 Personen)

gebeizter Lachs mit Dijon-Senf-Sauce & Orangenfenchel
marinierter Kalbstafelspitz mit Kernölvinaigrette & Vogerlsalat
geräucherter Hirschschinken mit eingelegten Feigen & Preiselbeeren
mit Honig und Thymian **marinierter Ziegenfrischkäse**

• • •

Sellerie-Maronicremesuppe

• • •

Wildragout mit Schupfnudeln & Speckkohlsprossen
im Ganzen **gebratene Beiried** mit Erdäpfelgratin & Rahmschwammerl
Weihnachtsende mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel
gebratener **Zander** mit Paprika-Kürbisgemüse
Strudel vom geschmorten Spitzkraut mit Koriander

• • •

Bratapfel mit Vanillesauce

Lebkuchenmousse mit Zwetschken

Vanillekipferterrine mit marinierten Mandarinen

Orangen-Nougatmousse mit eingelegten Birnen

Preis pro Person.....42,00

Aufpreis Salatbuffet mit 5 Salaten, hochwertigen Essigen & Ölen sowie Brotkorb € 6,00 pro Person
(oder statt 2 Vorspeisen)



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Getränkeangebot

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 | 0,1 l...3,90 € |
| mit Orange/ Holunderblütensirup | 0,1 l...3,90 € |
| mit Aperol | 0,1 l...3,90 € |
| Prosecco | 0,75 l...29,00 € |
| Darya Frizzante Rosé, WG Schuster, Alberndorf, NÖ | 0,75 l...29,00 € |

Alkoholfreies

| | |
|--|-----------------|
| Cola Classic, Light, Zero | 0,33 l...3,50 € |
| Sprite, Fanta, Spezi | 0,33 l...3,50 € |
| Apfelsaft, Orangensaft | 0,3 l...3,30 € |
| gespritzter Apfel-, Orangensaft, Johannisbeere | 0,5 l...4,30 € |
| Tonic Water, Bitter Lemon | 0,2 l...3,90 € |
| Red Bull | 0,25 l...3,90 € |
| Eistee Zitrone, Pfirsich | 0,33 l...3,60 € |
| Mineral prickelnd/medium | 0,35 l...3,20 € |
| Mineral prickelnd/medium | 0,75 l...6,20 € |

Bier

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| Stiegl Goldbräu | 0,3 l...3,80 € |
| Stiegl Goldbräu | 0,5 l...4,40 € |
| Stiegl Weiße naturtrüb | 0,3 l...3,90 € |
| Stiegl Sport-Weiße (alkoholfrei) | 0,5 l...4,40 € |
| Paracelsus Zwickl | 0,3 l...3,90 € |
| Paracelsus Zwickl | 0,5 l...4,50 € |
| Stiegl Pils | 0,3 l...4,10 € |
| Stiegl Radler Zitrone oder Grapefruit | 0,5 l...4,40 € |
| Stiegl „Freibier“ alkoholfrei | 0,5 l...4,40 € |



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

Weißwein

| | |
|--|------------------|
| JoDoSt Grüner Veltliner, WG Familie Schuster, Alberndorf, NÖ | 0,75 l...26,00 € |
| Gelber Muskateller, WG Skringer, Leutschach, Stmk | 0,75 l...31,00 € |
| Grüner Veltliner Federspiel, WG Alzinger, Wachau, NÖ | 0,75 l...32,00 € |
| Chardonnay Classic, WG Jurtschitsch, Kamptal, NÖ | 0,75 l...34,00 € |
| Weißburgunder (Pinot Blanc), Weinkellerei Stift Kremsmünster, OÖ | 0,75 l...31,00 € |

Rotwein

| | |
|--|------------------|
| JoDoSt Zweigelt, WG Familie Schuster, Alberndorf, NÖ | 0,75 l...28,00 € |
| St. Laurent, Weinkellerei Stift Kremsmünster, OÖ | 0,75 l...28,00 € |
| Heideboden, WG Judith Beck, Gols, Bgld. | 0,75 l...36,00 € |
| Blaufränkisch, WG Heinrich, Deutschkreutz, Bgld. | 0,75 l...33,00 € |
| Zweigelt, WG Markowitsch, Göttlesbrunn, Bgld. | 0,75 l...29,00 € |
| Pannobile, WG Preisinger, Unterstockstall, Bgld. | 0,75 l...52,00 € |
| Rosé vom Zweigelt, WG Bründlmayer, Langenlois, NÖ | 0,75 l...32,00 € |

Gerne bieten wir eine individuelle Getränkepauschale an.

Sollten Sie Ihre eigenen Weine/Prosecco/Champagner mitbringen wollen, so verrechnen wir pro geöffneter Flasche (0,75 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.



Stiegl-Klosterhof

LINZ

- Betrieben von Gassner Gastronomie -

Raumkapazitäten

| Räumlichkeit | Kapazität |
|-----------------------|-----------|
| Braustube | 100 |
| Wappenzimmer | 130 |
| Jagdzimmer | 60 |
| Aula | 70 |
| Prälatenstüberl | 10 |
| Kremsmünstererstüberl | 30 |
| Stieglitz Bar | 120 |

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

Zufahrt/Parkmöglichkeit

Für die Anlieferung von Dekoration, Technik und anderem Material ist die Zufahrt werktags von 06.00 - 10.30 h möglich. Die Zufahrt per Taxi ist jederzeit möglich (nur Personentransport).

Pkws können in den nahegelegenen öffentlichen Garagen geparkt werden (gebührenpflichtig)

Lift

Beeinträchtigte oder gehbehinderte Gäste können gerne unseren Personen-Lift benutzen.

Sperrstundenverlängerung

Für die Verlängerung der Sperrstunde nach 24.00 Uhr verrechnen wir pro angefangener Stunde:

| | |
|---|-------------------|
| bis 40 Personen | 200,00 € |
| bis 100 Personen | 400,00 € |
| über 100 Personen bzw. raumübergreifend | nach Vereinbarung |



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

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 Stiegl-Klosterhof 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 **endgültige Gästezahl vom Kunden spätestens 10 Tage 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 Klosterhof GmbH 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. 100398307



Stiegl-Klosterhof

LINZ

– Betrieben von Gassner Gastronomie –

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 Stiegl-Klosterhofes, insbesondere Fälle höherer Gewalt, berechtigen dieses, die Vereinbarung ohne Schadensersatzpflicht in irgendeiner Form zu lösen.

Abschließendes & Zahlungsvereinbarungen:

Private Veranstaltungen sind in bar oder per Kreditkarte spätestens am Folgetag der Veranstaltung zu bezahlen.



Stiegl-Klosterhof

LINZ

- Betrieben von Gassner Gastronomie -

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)732 77 33 73

oder per E-Mail klosterhof@gassner-gastronomie.at