



PRESSE-SERVICE

BLAUE GANS – DAS ERSTE UND EINZIGE ARTHOTEL SALZBURGS

Eigentümer & 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: http://www.blauegans.at

DIE KUNST DES GUTEN GESCHMACKS. SEIT 1350

Die Blaue Gans ist mit 667 Jahren das [älteste](#) Gasthaus der Stadt in Salzburgs 1a-Lage, mitten im Szene- und Museumsviertel des Weltkulturerbe-Bezirks, gegenüber dem [Festspielhaus](#) und nur wenige Schritte von [Mozarts Geburtshaus](#) und dem Museum der Moderne entfernt.

Die Blaue Gans bietet Freiraum für Menschen, die ihre eigenen Wege gehen.



VOM ÄLTESTEN GASTHAUS DER STADT ZUM ERSTEN ARTHOTEL SALZBURGS

Im Jahr 2002 gab ein Hotelumbau, bei dem der Wunsch des Denkmalschutzes nach Entkernung des historischen Innenhofs Rechnung getragen wurde, den Anstoß für eine Neupositionierung des traditionsreichen Hauses. In dem modern verglasten Innenhof wurde eine Skulpturengalerie etabliert, und die konzeptuellen Gespräche mit Künstlern führten zu einem ganzheitlichen Gestaltungsprinzip: „arthotel“. Ein Haus für die Kunst und (nicht nur) für Kunstinteressierte im kulturell geprägten Festspiel- und Weltkulturerbe-Bezirk Salzburgs, auf einer Achse mit dem damals in Planung befindlichen Museum der Moderne und dem Festspielhäuser-Ensemble, in der besten Lage der Stadt, wenige Schritte von Mozarts Geburtshaus entfernt.



Die Sammlung: Interesse – Aufmerksamkeit – Auseinandersetzung - Impuls – Check In

Konrad Adam - Irene Andessner – Siegfried Anzinger - Alfredo Barsuglia - Joseph Beuys - Franz Blaas - Pirmin Blum - Bazon Brock – Julius Deutschbauer - Deutschbauer/Spring – Elisophie Eulenburg - EVA & ADELE - Rainer Ganahl – Gilbert & George– Sofia Goscinski - Franz Graf - Hanakam/Schuller - Hauenschild/Ritter - Xenia Hausner - Benjamin Heisenberg - Bruno Hoffmann – Honey & Bunny - Brigitte Kowanz - Marie Luise Lebschik – Constantin Luser - Jonathan Meese – Björn Melhus - David Moises – Alois Mosbacher - Katrin Plavcak – Arnulf Rainer - Tobias Rehberger – Isa Schmidlehner – Werner Schnelle - Claudia Schumann – Michael Simons - Leif Trenkler - Rosemarie Trockel– Walter Vopava - Franz West

Ausstellungen: Niki de Saint Phalle (2002), Yoko Ono (2003) Kiki Kogelnik (2004) Foto Shooting „I.A. Mozart (?)“ von Irene Andessner in der Maisonette Suite (2005)

Performance von Deutschbauer/Spring zum Mozartjahr 2009: „Jedermanns Mozart in der Blauen Gans“ (im Rahmen der Reihe „Referat Mozart 2056“ des Wiener Mozartjahres).

Artists in Residence: Sissa Micheli, Siegfried Fruhauf

Young Filmmakers in Residence: Jakob Breit & Manfred Rainer, Nahtalie Koger & Barbara Schwertführer

EINE HOTELMANUFAKTUR

Der rechte Winkel ist im Haus Mangelware, die Zimmer haben alle einen unterschiedlichen Zuschnitt, und die Wände sind windschief und bauchig. Hotelware von der Stange ist hier gar nicht möglich – Gott sei Dank. Stattdessen steht Handwerkskunst im Vordergrund: solide Tischlerarbeit, gegossene Betonfliesen, Kastenfenster und sorgfältig verlegte Steinböden. Möbel von Moroso, MDF Italia, Fredericia und Eigenentwürfe. Armaturen von Zucchetti und Dornbracht. Die Leuchten wurden von Architekt Christian Prasser entworfen und von 2f gebaut. Licht in die Sache bringen außerdem Artemide, Flos, Axel Meise Licht und Foscarini.

Unsere Zimmer folgen bei aller Andersartigkeit einem von der städtebaulichen Struktur abgeleiteten Gestaltungsprinzip: die Zimmer zur Getreidegasse spiegeln deren Rolle als Verkehrsader der Händler, Bierbrauer, Hufschmiede und Kesselflicker, des bürgerlichen Salzburg also. Bei der Gestaltung spielen wir mit Elementen typisch Salzburger (Bau)Kultur (Holz, Sandstein, Filz, Dirndlstoffe) und dem Grün der Lodenmäntel und Naturflächen.

Die Zimmer zum Karajanplatz blicken auf das „höfische“ Salzburg. Dieser Bereich war lange erzbischöflicher Bezirk mit Hofmarstall und Pferdeschwemme, und seit über 90 Jahren hält hier der internationale Kulturadel Hof. Dementsprechend haben diese Zimmer eine gewisse Weltläufigkeit, und lassen dennoch die Tradition des alten Gasthauses spüren.

FACTS

- Kategorie:** 4-Sterne
- Zimmer:** 35 Zimmer davon 3 Suiten
- Ausstattung :** Doppelzimmer: 25 bis 40 qm mit Bad oder Dusche, Minibar, TV, Klimaanlage, gratis W-LAN.
teilweise mit Stuckdecken, Arkaden, Tramdecken, Marmorboden, Holzboden und Säulen. DVD Player + DVD Verleih im Hotel.
- Suiten: City Flat mit 80 m² und einer Küche, Suite Festspielhaus mit 80 m² und einem Büro, Maisonette Suite mit 115 m² auf zwei Geschossen, ausgebauter Dachstuhl.
- Konferenz:** Das Glashaus (8-10 Personen)
verglaster Innenhofbereich inmitten des stylischen Kräutergartens.
Ausstattung: gratis W-LAN, Internet, Netzwerk, Lap Top-Verleih, Video, DVD, TV, Klimaanlage, Flip Chart, Pinwände, Aktenvernichter
Obstspiesse, Mini-Guglhupf und feine Crostini statt dem üblichen Seminar-Einheitsbrei. Illy-Espresso-Maschine im Raum, Teebar
leichte Mittagsmenus mit Huhn und Fisch im Gastgarten oder im Restaurant
- Die Lesestube:** In den Innenhof gelegene Rückzugsmöglichkeit für mußereiche Stunden oder zum Zeitunglesen nach dem Frühstück. Salzburger Literatursammlung, Coffee Table Books, Magazine. Gratis Teebar für alle Gäste, hausgemachte Cookies, Obst zur freien Entnahme. Leihbrillen.
- Der Kräutergarten:** 20 verschiedene Kräuter werden in stylischen, unterleuchteten Hochbeeten angebaut und finden Eingang in die Küche des Hauses, vor allem in die Kräuterbutter zum Gedeck und in den hausgemachten Eistee.
- Die Massage:** 60 Minuten Wellness: Ein ruhiger Raum, in weiß gehalten, betreut von Hausmasseur Gerlinde Stürzenbaum.

GASTHAUS – DIE NEUE EINFACHHEIT

Das historische Restaurantgewölbe mit der Gemütlichkeit mehrerer Jahrhunderte hat schon vieles gesehen. Und die modern gehaltene Brasserie-Bar ist der Widerpart zur traditionellen Gaststube.

Ältestes Gasthaus Salzburgs mit 660 Jahren Tradition:

Warme Küche: 12.00 bis 22.00 Uhr; in der Brasserie ganztags Barfood wie Beef Tartare, Lungauer Bresaola, Wiener Schnitzel „gehackt“, Salate, Nudelgerichte.

zu Festspielzeiten kein Ruhetag (Mozartwoche, Ostern, Pfingsten, Sommer, Jazz Herbst, Advent) und durchgehend Küche bis nach den Aufführungen.

Ruhetage: Sonntag (außer Festspielzeiten)

Restaurantgewölbe Mit Wandmalereien, Holzvertäfelungen und Konglomeratbogen. 60 Sitzplätze. Das Herzstück des Hauses. Hier wird seit Jahrhunderten getratscht und getafelt, das Leben gefeiert, das Zeitgeschehen diskutiert und die Welt verbessert. Wir haben unsere Vorstellung von diesem Gasthaus den Salzburgern und ihren Gästen wieder zurückgegeben.

Brasserie-Bar „Einfach urban abtauchen“. Diese Bar könnte auch in New York stehen, und dennoch ist sie typisch salzburgerisch. Neben der gesamten Speisenauswahl des Restaurants werden auch kleine Snacks und Finger-Food angeboten. Dazu Niveaivolles für Gaumen und Ohren: Gute Auswahl an glasweisen Weinen (Orange und Natural Wines!) und fancy Drinks mit ausgesuchten Vodkas, hochwertigen Gins und Grappe, Kraken Rum, und die Aqua Monaco-Palette von Bitter Lemon, Ginger Beer und Tonic begleitet von World Music und Jazz. Hausgemachte Limonaden, Craft Beer und Winzersäfte. 30 Sitz- und 20 Stehplätze.

Weinarchiv Hier lagert der Weinvorrat des Hauses (1500 Flaschen) in einem verglasten Schrank. „**La Tavolata**“ aus der „Speisenmanufaktur“ des Hauses im 660 Jahre alten Steingewölbe. Weinverkostungen, Feiern, für Veranstaltungen von 10 bis zu 60 Personen (Dinieren) bzw. 80 Personen (Cocktail) im urig-eleganten Ambiente. Hauptakteur: die alte Berkel E115 Baujahr 1947. Im Herbst erinnern wir mit Live-Konzerten an die Vergangenheit als Jazzkeller.

Schanigarten unmittelbar vor dem Festspielhaus und der spektakulären Mönchsbergwand-Kulisse. 150 Sitzplätze, 50 Lounge-Plätze. Der Treffpunkt vor und nach den Festspielen, für eine Pause vom Shopping-Getümmel oder nach dem Marktbesuch am Samstag.

Küchenchef: Martin Bauernfeind
Restaurantleiter: Jos Huppertz

KÜCHENLINIE & SPEZIALITÄTEN:

Die Küche der „Neuen Einfachheit“. Schlichte Präsentation hochwertiger, großteils regionaler Produkte. Wir verzichten auf Meeresfisch, Spargel aus Peru und Erdbeeren im Winter. Wir kochen mit wenig Schnick-Schnack, dafür mit viel Handwerk. Und das bereits seit 18 Jahren.

Unsere Küche setzt sich aus der großbürgerlich-höfischen Küche Wiens (Gerichte mit Geschichte), den Produkten des Alpenraums und der Leichtigkeit des Südens zusammen, was sie ziemlich salzburgerisch macht.

Zugleich wird großer Wert auf die präzise Zubereitung der Klassiker gelegt: Ausgelöstes Backhendl im Körperl mit Erdäpfel-Gurkensalat, Tafelspitz „klassisch“ im Kupferkessel, glacierte Kalbsbackerl im Rotweinsaftl mit Selleriepürree oder die butterweichen Schweinsbackerl mit krachender Kruste gibt es immer. Kenner lieben die Innereien-Spezialitäten wie Beuschel, Kutteln, Nierndln Kalbshirn oder Leber.

Die große österreichische Nachspeisentradition wird von unserem Patissier Karl-Heinz hochgehalten.

Weitere Beispiele:

Salat vom Kalbsherz mit Gemüse und Balsamessig

Marinierte Marchfeld-Artischocken mit Flusskrebse

Lauwarm marinierte Lachsforelle aus Adnet mit Weinraute, Radieschen und Kräutersalat in Kamilledressing

Kalbshirn: geröstet mit Eierschwammerln und Ei oder gebacken mit Erdäpfel-Vogelersalat + Schnittlauchsauc

Offene Spargelravioli mit Morcheln und Belper Knolle)

Topinamburtascherl mit Haselnuss und Limette

Frischkäsetascherl mit Zimterdäpfeln und Wildspargel

Die ersten Erbsen mit Quinoa, Grammeln und Lachsforelle

Gebratenes Schwarzfederhuhn mit Hibiasknollen und Äpfeln

Geschmorte Kalbsbackerl mit gefüllter Baby-Artischocke, Zuckererbsen und Erdäpfelpürree

Gebratener Zander mit Tropea-Zwiebel und Salzkaramell

Stelze vom Tauernlamm mit cremiger Polenta, süß-sauren Zwieberl und Pürree von weißen Bohnen

Konfierte Adneter Bachforelle im Kräutersud mit Koriandergurken + Sellerietascherl

Schoko-Kirsch-Dessert mit Kirschsorbet

Karlis wunderbare Topfenknödel mit Zwetschkenröster

„Blanc Manger“ mit Mandeln und Brombeeren

Gebackene Topfentascherl mit Sommerbeeren und Rahmeis

Großmutter's Buchteln mit Marilleneis

Hausgemachte Sorbets und Kuchen

LA TAVOLATA

Ein urig-eleganter Abend im 660 Jahre alten Kellergewölbe. Langer Verkostungstisch vor dem Glasschrank mit 1500 Flaschen. Aus unseren Vorräten stellen wir in unserer „Speisenmanufaktur“ eine hausgemachte Weinbegleitung zusammen oder ein abendfüllendes Menu:

Zum Apero: Lardo und Rohschinken aus dem Lungau, auf der Berkel aufgeschnitten

Eine Auswahl aus unserer Vorspeisen-Manufaktur: Mousse von frischer Gänseleber (keine Stopfleber) mit Grammeln, Tatare vom Naturrind, Carpaccio von der Lachsforelle, Sardinen in Olivenöl, eingelegte Artischocken, Ayvar, Senf, Oliven, Veronelli-Olivenöl, Fleur de Sel etc...

in Kupfergeschirr serviert, zum Selbernehmen:

in GÄNSEHAUT-Cuvee geschmorte Schweinsbackerl auf Polenta und Gemüse
oder
Tafelspitz „klassisch“
oder
Kalbsstelze mit Erbsenreis und grünem Salat
oder
Backhendl-Partie mit Erdäpfel-Gurken-Salat

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
oder
Salzburger Nockerl mit Himbeerrahm

WEIN

GÄNSEHAUT weiß: Weingut Hebenstreit, 100% Grüner Veltliner, Weinviertel DAC

GÄNSEHAUT rot: Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt, Weingut Claus Preisinger, Gols

oder eine andere Auswahl aus unserem Weinvorrat: über 80 Positionen österreichischen Weins, ergänzt durch interessante „Gäste“ aus anderen Ländern. Orange Wines und Natural Wines.

Rarität: Wein aus Salzburg. Paris-Lodron-Zwinger vom Mönchsberg

FACTS

- Mittagsangebot:** „Pasta, Pasta!“ Wir machen täglich frische Pasta. Ein leichtes, gesundes Essen mit viel Gemüse, Fisch und feinem Fleisch.
€ 9,90 für einen Teller Pasta, mit Suppe oder Salat 0
- Zusatzangebot:** Restaurant, Brasserie-Bar, Weinarchiv und alle Hotelbereiche sind Nichtraucherbereiche
Schanigarten ist Raucherzonen; Raucher-Lounge ebendort
Eventorganisation, Bankett
Meetings, Konferenzen, Seminare, Workshops, Produktpräsentationen
Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen
Weinverkostungen
Gratis W-Lan
iPad Stationen in den Hotelgängen
GÄNSEHAUT-Kunst App mit Informationen zu den Kunstwerken
alle Gerichte sind auch als Take Away erhältlich
Zeitungen + Zeitschriften
Leihbrillen
Vegetarisch, Vegan, Diabetiker und Unverträglichkeiten
- im Hotel:** verbilligter Parktarif in der Altstadtgarage gegenüber
Gratis Tee-Bar mit Cookies und Obst
Gepäckservice
Room Service
alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer
Massage
Personal Trainer
City Jogging, Sight Jogging mit Personal Coach
Urban Fitness mit Personal Coach: Fitness im **Stadtraum**
Jogging Plan, GPS-Koordinaten
Fahrradverleih
Beauty-Behandlung
Hairstylist
Sat-Tv inkl. Sky
Gratis-Internet-Lap Top in der Lobby
Gratis W-Lan
internationale Zeitungen + Zeitschriften
Gratis-Exemplar „Die Presse“
Concierge-Services, Festspiel-Service
Mitbringsel und Tischkultur im „Stillsegler-Designshop“
- Kids are welcome:** Babyphone
Babysitter
Baby-Kit
Flascherlwärmer
Wasserkocher
Wickelstation mit Windeln und Feuchttüchern
Kinder DVD's
Kinderspeisenkarte (mit gesunden Gerichten, Säften)
Kinderhochstuhl
Malbuch, Spiele-Ipad

FREIZEITMÖGLICHKEITEN:

Festspielstadt Salzburg mit Weltkulturerbe-Altstadt vor der Haustür
Architekturführungen
Führungen durch die Kunst im öffentlichen Raum der „Salzburg Foundation“
Museum der Moderne (Aufzug ca. 100 m entfernt)
Museum der Moderne Rupertinum
Republic und Sommerszene
Salzburg Museum
Spielzeugmuseum
Haus der Natur
Festung Hohensalzburg
Dommuseum
Residenzgalerie
Mozarts Geburtshaus, Mozarts Wohnhaus, Mirabellgarten

Sehenswürdigkeiten, Shopping, Galerien,
Museen und Theater bequem zu Fuß erreichbar;
Schloss Hellbrunn mit Wasserspielen und Tiergarten;
Schloss Kleßheim mit Casino;
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
(mit oder ohne Personal Coach)
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; Wellness
Salzburg Marathon im Mai
Mozart 100 – 100 km Lauf im Juni

Kultur – Salzburg:

Mozartwoche im Jänner;
Salzburg Biennale im März (2017)
Eat & Meet März
Osterfestspiele
Pfingstfestspiele
Literaturfest im Juni
Sommerfestspiele
Rupertikirtag im September
Jazz & the City im Oktober (um den 26., Staatsfeiertag in Ö)
Winterfest – Nouveau Cirque im Dezember
Traditionelle Advent- und Weihnachtsveranstaltungen;

Entfernungen:

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