



REPORTAGE | Hotel Gasthof Flatscher



▼ Der große Festsaal nach dem kürzlich abgeschlossenen Umbau.

Seit 700 Jahren: WIRTSCHAUSTRADITION IN STUHLFELDEN

Das Hotel Gasthof Flatscher in Stuhlfelden, bei den Einheimischen als „Flatscherwirt“ beliebt, zählt zu den ältesten Gastbetrieben im Salzburger Land. Das Traditionsunternehmen wird heute in achter Generation von Familie Egger-Gassner geführt, wartet mit Neuheiten auf und lädt zur gemütlichen Einkehr.

Sowohl die massiven Steinwände, die Gewölbe im gesamten Erdgeschoß sowie jene im Keller und Weinkeller sind noch originale Zeitzeugen aus früheren Tagen. Bereits 1318 wurde das damalige „Leithaus zu Stuelveldun“ erstmals namentlich erwähnt. Anlässlich des 700-jäh-

rigen Jubiläums im Vorjahr, entschloss sich die Gastgeberfamilie zum Umbau des großen Festsaals, der seit Kurzem wieder zur Verfügung steht. Eine wirksame Temperatur- sowie Lichtregelung sorgt für ein gemütliches Ambiente im modernen (Technik/Multimedia für

Seminare, Versammlungen, ...) und doch traditionell ausgestatteten Saal. Zum Hochzeitsmahl finden hier bis zu 180 Gäste Platz, zur Abendunterhaltung gerne auch mehr. Die flexible und großzügige Raumbeschaffung (mobile Trennwände) ermöglicht eine individuelle Anordnung



▼ Traditionsreich: der „Flatscherwirt“ in Stuhlfelden.

und Gestaltung der Tische. Die große und erhöhte - theatererprobte - Bühne ist auch für große Musikgruppen und Bands bestens geeignet. Zudem ist der gesamte Festbereich barrierefrei gestaltet. Ideal also für Familien-, Vereins-, Schulabschluss- und Firmenfeiern sowie auch für Seminare, Vorträge, Konzerte, Kabarets und vieles mehr. Darüber hinaus gibt es im Außenbereich einen Musikpavillon für Konzerte oder andere Veranstaltungen. Ein jährlicher Fixpunkt sind zum Beispiel im März das Bauerntheater oder des Öfteren auch Konzerte der Trachtenmusikkapelle.

GUSTIEREN UND JUBILIEREN

In einer der urigen Stuben (Zirbenstüberl), im Restaurant oder im Gastgarten mit Kinderspielwiese werden traditionelle Grillgerichte, österreichische und Pinzgauer Spezialitäten, hauseigene Köstlichkeiten, wie etwa das beliebte „Flatscher-Pfandl“, oder selbst kreierete Burger serviert. Bei der Zubereitung der Speisen wird großer Wert auf Frische gelegt.

„Ein Großteil des Rindfleisches stammt aus unserer hauseigenen Bio-Landwirtschaft. Das macht sich besonders hinsichtlich Geschmack und Qualität bemerkbar“, weiß „Hausherr“ Siegfried Egger-Gassner. Die eigene Landwirtschaft ist seit jeher ein wichtiger Teil vom Flatscherwirt. „Die Flatscheralm in Rauris ist ein bedeutendes Symbol für unsere Wurzeln. Unsere Kühe sind den ganzen Sommer über auf der Rauriser Alm und genießen die frischen Almkräuter“, berichtet der Gastwirt, der übrigens mit seinen Söhnen Sebastian und Siegfried jun. auch in der örtlichen Trachtenmusikkapelle aktiv ist.

„WINE & DINE“ IM URIGEN STEINGEWÖLBE-WEINKELLER

Für ganz besondere Anlässe kann auch ein Abendessen im jahrhundertealten Steingewölbe-Weinkeller gebucht werden. Ob ein romantisches Candle-Light-Dinner (ab zwei Personen), ein Abendessen unter Freunden oder mit der Familie, ein fünfgängiges ►



„Mit dem realisierten Saalumbau möchten wir zum einen die Pinzgauer Wirtshaus-tradition aufrechterhalten sowie einen Mehrwert für unseren Ort und die Region schaffen.“

**Katharina
Egger-Gassner**

REPORTAGE | Hotel Gasthof Flatscher



Degustationsmenü mit abgestimmter Weinbegleitung sowie Weinverkostungen (ab sechs Personen) - das wird im historischen Weinkeller zum

ganz besonderen Erlebnis. Bitte unbedingt zeitgerecht reservieren! Chefin Karoline ist ausgebildete Diplom-Sommelière und berät gerne bei

der Auswahl der passenden Weine. Die Angebote können gerne auch in Form von Gutscheinen zu verschiedensten Anlässen verschenkt werden.



7

- ▼ 1. Gemütlich: Gastgarten unter dem Kastanienbaum.
- 2. Die Bar im Festsaal.
- 3. Der für eine Hochzeit eingedeckte Festsaal.
- 4. + 5. Kleine Auswahl aus der Speisekarte: Das beliebte Flatscher-Pfandl - die Spezialität des Hauses - und Flatschers Haussalat.
- 6. Die Tafel im neuen Speisesaal ist gedeckt.
- 7. Die Gastgeberfamilie Egger-Gassner (von links) bei der Hauschronik: Katharina, Siegfried jun., Karoline, Siegfried und Sebastian.

„HAUSGEMACHT“

Dieser Begriff wird im „Flatscher“ gelebt und hat hohen Stellenwert. „Das wirkt sich auch unmittelbar auf die Ausbildung der Lehrlinge

und die Weiterbildung der Mitarbeiter aus“, informiert Sohn Sebastian Egger-Gassner, der gemeinsam mit dem Chef Siegfried in der Küche tätig ist. Trotz erschwelter Rah- ►



WIE ALLES BEGANN

Bereits 1318 wurde das damalige „Leithaus zu Stuelveldun“ erstmals namentlich erwähnt. Die Hauschronik beginnt mit der Zeit des Spätmittelalters. Aus einem Kaufvertrag von 1318 wurde bekannt, dass ein gewisser Andrä Ott aus „Mittersel“ Eigentümer war. Dieser verkaufte das Anwesen in Folge an Ritter Ekke von Velben. Die Namensgebung des Gasthauses geht auf das Jahr 1649 zurück, als Hans Flatscher und Barbara Oberndorfflerin den Betrieb führten. 1832 begann schließlich die Ära von Familie Egger-Gassner. Damals befand sich auch das Postamt von Stuhlfelden im Gasthof - daher stammt auch der frühere Name „Gasthof Zur Post“. Später wurde das Gasthaus wieder auf den eigentlichen Hofnamen „Flatscher“ umbenannt, was bis dato so geblieben ist. Nach Martha und Josef Egger-Gassner (bis 2003) führt heute Siegfried Egger-Gassner mit seiner Familie in achter Generation das Haus.

REPORTAGE | Hotel Gasthof Flatscher



- ▼ 1. Der Steingewölbe-Weinkeller ist für besondere Anlässe, Degustationsmenüs mit Weinbegleitung oder Weinverkostungen geeignet.
- 2. - 5. Impressionen aus dem traditionsreichen Haus.

menbedingungen, die der Tourismus oft mit sich bringt, blickt man im Traditionsunternehmen positiv in die Zukunft. „Nur durch den Zusammenhalt der Familie sowie der unverzichtbaren Unterstützung langjähriger Mitarbeiter ist die Führung unseres Betriebes möglich“, betont Katharina Egger-Gassner.

30 HOTELZIMMER

Die in den letzten Jahren modernisierten 30 Zimmer sind im zeitgemäßen Land-

hausstil mit hochwertigen Holzmöbeln und weichen Teppichböden ausgestattet. Mit viel Liebe zum Detail hat die Gastgeberfamilie in bester Zusammenarbeit mit den bauausführenden, heimischen Professionisten auch hier ein gemütliches Ambiente geschaffen, das zum Wohlfühlen und Abschalten einlädt. Durch das gesamte Haus fließt übrigens durch Grander-Technologie belebtes Wasser, das eine hohe Wasserqualität garantiert.

DIE ÖFFNUNGSZEITEN:

Das Restaurant ist Montag bis Freitag ab 15:00 Uhr geöffnet (kleine Karte!). Warme Küche gibt es wochentags von 17:30 bis 21:00 Uhr. Am Samstag, Sonntag und an Feiertagen ist ganztags geöffnet, warme Küche gibt es von 11:30 bis 14:00 Uhr und abends von 17:30 bis 21:00 Uhr. In der Nebensaison ist am Montag Ruhetag.

Reservierungen werden gerne unter der Telefonnummer 06562/4244 oder per



„Die gelebte Wirtshauskultur ist sehr aufwands- und vorschriftenintensiv geworden. Größte Herausforderung ist, nicht den Fokus zu verlieren sowie auch genügend Zeit für die eigene Familie zu haben.“

Karoline und Siegfried Egger-Gassner

▼ Die Zimmer im Hotel Flatscher sind hochwertig im modernen Landhausstil ausgeführt.

E-Mail an office@hotelflatscher.com entgegengenommen. Oder Sie klicken einfach auf www.hotelflatscher.com! Für Hochzeiten oder

sonstige größere Feiern sowie Seminare können Sie gerne unverbindlich anfragen bzw. die Veranstaltungslocation besichtigen.

KONTAKT

HOTEL GASTHOF FLATSCHER
 Familie Siegfried Egger-Gassner
 Dorf 1, 5724 Stuhlfelden
 Telefon: 06562/4244
 E-Mail: office@hotelflatscher.com
www.hotelflatscher.com

