



A STORY A LEGEND



www.astoria-seefeld.com



ASTORIA UND DAS CASINO SEEFIELD

Eine erfolgreiche Partnerschaft von Beginn an

Als im Jahr 1969 das Casino Seefeld eröffnet wurde, war das Hotel ASTORIA bereits Treffpunkt internationaler Prominenz und für Gäste aus aller Welt die Top-Adresse in der Olympiaregion.

Der touristische Leitbetrieb Casino Seefeld konnte von Beginn an mit einer exklusiven Kooperation seinen Gästen die Vorzüge des Hotel ASTORIA näherbringen. Bei unzähligen Gelegenheiten – vom Sportlerempfang über kulturelle Highlights bis zum Kulinarik-Event – können die beiden Partner ihre Vorzüge präsentieren und Gäste gemeinsam begeistern. Als Partnerbetrieb bietet

das Hotel ASTORIA die begehrtesten Casino Packages „Dinner & Casino“ sowie „Dinner & Casino Night“ an und setzt dabei auf eine jahrzehntelange gute Zusammenarbeit mit dem „gemütlichen Casino im Alpenlook“.

Mit der „ASTORIA ALM“ ist ein weiterer Meilenstein auf dem Weg dieses erfolgreichen Miteinanders gelegt: Alpines Chillout Feeling trifft



spannende Unterhaltung und Spielvergnügen in einem einzigartigen Umfeld.

Wir wünschen angenehme Stunden in unserem Haus!



WILLKOMMEN IN DER ASTORIA ALM

Ich freue mich, dass Sie während Ihres Bummels durch das verträumte historische Ortszentrum von Seefeld zu uns in die ASTORIA ALM gefunden haben. Genießen Sie hier ein kleines Stück ASTORIA-Atmosphäre!

Im ASTORIA wollen wir Sie dazu verführen vom Alltagsstress herunterzukommen, Ihre wohlverdiente AUSZEIT zur ICH-ZEIT zu machen und wieder Energie aufzutanken.

Ihre Zeit ist das Kostbarste, was Sie in Ihren Urlaub oder in Ihre freien Stunden investieren. Gönnen Sie sich in dieser Zeit etwas Besonderes, etwas Exklusivität, lassen Sie sich verwöhnen, sei es mit einem Besuch in unserem 4.700 m² großen,

mit zahlreichen Auszeichnungen bedachten Spa, einem Besuch unserer Restaurants, deren Qualität seit 12 Jahren von Gault&Millau mit einer Haube belohnt wird oder einfach mit einem Drink an der ASTORIA Bar.

Unser Resort liegt nur etwa 10 Gehminuten vom Ortszentrum entfernt am Geigenbühel, nahe von hier und dennoch weit genug, um eine Oase der Ruhe zu sein.

Ich freue mich auf Sie!

Ihre
Elisabeth Gürtler

Elisabeth Gürtler



ASTORIA
ALM TALER

Nutzen Sie Ihren ASTORIA ALM TALER für einen Besuch im ASTORIA RESORT und tauschen Sie ihn an der Hotelbar gegen eine ASTORIA-Alm-Seife ein!

ASTORIA RESORT

WIE ALLES BEGANN ...



... der Wiener Getreidekaufmann Fritz Mauthner erwirbt das Britannia, ergänzt und erweitert dieses. (Architekten Nikolaus und Hubert Prachensky)
... am 20. Dezember wird es als Hotel ASTORIA eröffnet.

1950



... das Hallenbad wird durch einen Wintergarten direkt mit dem Hotel verbunden.

1955



1929 ... Henriette Clements eröffnet am Geigenbüchel das Hotel Britannia.

1940 ... die englische Staatsbürgerin Clements wird im Krieg enteignet, das Hotel Britannia wird als Hotel Feichtner weitergeführt.

1946 ... nach Kriegsende wird das Hotel an Frau Clements restituiert und heißt wieder Hotel Britannia.



1953 ... am 23. Dezember eröffnet das ASTORIA das erste Hallenbad Tirols mit angeschlossener Damen- und Herrensauna. Eine Sensation!

1988 ... Tod von Fritz Mauthner. Das Hotel wird von der Familie als Direktionsbetrieb weitergeführt.



... alle Zimmer im ASTORIA werden generalrenoviert
und erweitert. (Architekt Bernhard Edelmüller)

2013 – 2014



... Erweiterung mit neuer Vorfahrt, neuer
Rezeption, Lounge, Lobby und Bar, alles voll-
klimatisiert. (Architekt Pierre Yves Rochon)

... Eine Wasserwelt mit Naturbadesee,
Infinity- und Solewhirlpool wird geschaffen.
(Architekt Bernhard Edelmüller)

... Erweiterung des Spa durch ein Spa Chalet.
(Architekt Prof. Karl Landauer)

2016



2003 ... das 50 Jahre alte Hallenbad weicht
einem 3.000 m² großen Spa mit Indoor- und
Outdoor-Pool. (Architekt Prof. Karl Landauer)

2015 ... Elisabeth Gürtsler-Mauthner übernimmt das
Hotel im Alleinbesitz und als Geschäftsführerin.



2017 ... Erweiterung durch 24 vollklimatisierte Junior Suiten
und Suiten, ein biologischer Holzbau. (Architekten
Bernhard Edelmüller und Prof. Karl Landauer)

2019 ... die Restaurants „Der Max“ und „Salon Ferdinand“
werden als letzter Schritt des Masterplanes
fertiggestellt. (Architekt Prof. Karl Landauer)

ASTORIA RESORT-RESTAURANTS



RESTAURANT DER MAX

Unser haubengekröntes Restaurant
mit diversen gemütlichen
Ecken und Stuben.



SALON FERDINAND

Direkt vom Spa aus begehbar für den
kleinen Mittags-Imbiss. Ausgestattet
mit modernster Tagungstechnik, ideal
auch für private Veranstaltungen.

WIR FREUEN UNS À LA CARTE GÄSTE ZUM FRÜHSTÜCK
UND ABENDESSEN BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.

Für Tischreservierungen stehen wir Ihnen gerne telefonisch
unter +43 (0) 5212 2272 0 oder via E-Mail hotel@astoria-seefeld.com zur Verfügung.

KLEINE SPEISEN

SUPPE DES TAGES

aus der ASTORIA-Küche

(G,L,A,O)

€ 5,50

ASTORIA-WÜRSTELTOPF

mit frischem Stangenbrot, Estragon-Senf und frisch gerissenem Kren

(A,G,M,L)

€ 11,-

VEGETARISCHE, ÖSTERREICHISCHE ROSTBRATWÜRSTCHEN

(69 % Kräuterseitlinge) mit frischem Stangenbrot, Estragon-Senf und frisch gerissenem Kren

(A,C,M)

€ 13,-

SCHINKEN-ROULADE

mit Schwammerlsauce,
Elisabeth Gürtlerts Hausrezept

(A,C,G,L,O)

€ 9,90

PINSA

PINSA ASTORIA-ART

mit Frischkäse, Tiroler Speck, Zwiebeln und Vogerlsalat

(A,G,M,G)

€ 12,-

VEGETARISCHE PINSA

mit Ziegenkäse, Birne und Walnuss

(A,C,G,L)

€ 12,-

WISSEN SIE, WAS EINE PINSA IST?

Pinsa wurde bereits im antiken Rom gebacken, es kommt aus dem Lateinischen – zerquetschen (pinsere).

Pinsa ist eine Mischung aus Focaccia und Pizza, eine Art Edelpizza und enthält Weizen-, Reis- und Sojamehl sowie Sauerteig.

SÜSSES

TAGES-DESSERTS

frisch aus der Backstube

(A,C,G)

€ 5,50

TOPFENKNÖDEL

mit Waldbeerröster und frischer Minze

(A,C,G,O)

€ 9,50

ASTORIA-SACHER-STRUDEL

mit Marillenschlagobers

(A,C,F,G,H)

€ 7,50

ALLERGENINFORMATION gemäß Codex-Empfehlung | ALLERGY INFORMATION

A: Glutenhaltiges Getreide / gluten | B: Krebstier / crustations and shellfish | C: Ei / egg | E: Erdnuss / peanuts | F: Soja / soy
G: Milch oder Laktose / milk or lactose | H: Schalenfrüchte / nuts | L: Sellerie / celery | M: Senf / mustard | N: Sesam / sesame
O: Sulfite / sulphites | P: Lupinen / lupis | R: Weichtiere / molluscs



EINE WIENER INSTITUTION

DAS HOTEL SACHER

Das Hotel Sacher liegt gegenüber der Wiener Staatsoper und wurde 1876 von Eduard Sacher, dem Sohn des Erfinders der Original Sacher-Torte, Franz Sacher, eröffnet.

Es ist eines der bekanntesten Hotels der Welt und bietet seinen Gästen eine einzigartige Mischung aus Tradition, Service und höchstem Komfort mit seinen 152 individuell gestalteten Zimmern und Suiten, seinen Restaurants und dem Café Sacher – Rote Bar und Grüne Bar – dem Café Sacher, dem Sacher Eck sowie dem Sacher Salon.

Heute ist das Hotel Sacher eines der wenigen Luxushotels weltweit, welches als Familienbetrieb geführt wird.



ORIGINAL SACHER-TORTE

Der Erfinder der Original Sacher-Torte war Franz Sacher, ein Küchenjunge am Hof des Fürsten Metternich. Sie ist die bekannteste Torte der Welt. Das Original-Rezept wird seit 1832 von Generation zu Generation weitergegeben. Nur das Hotel Sacher erzeugt die Original Sacher-Torte, jährlich verlassen 360.000 Stück die Original Sacher-Torten Manufaktur in Wien.



ORIGINAL SACHER PRODUKTE

ORIGINAL SACHER WÜRSTEL

mit handgemachter Kaisersemmel,
Estragon-Senf und frisch gerissenem Kren

(A,G,M,L)

€ 9,90



ORIGINAL SACHER WÜRFEL

mit Schlagobers

(A,C,F,G,H)

€ 5,90

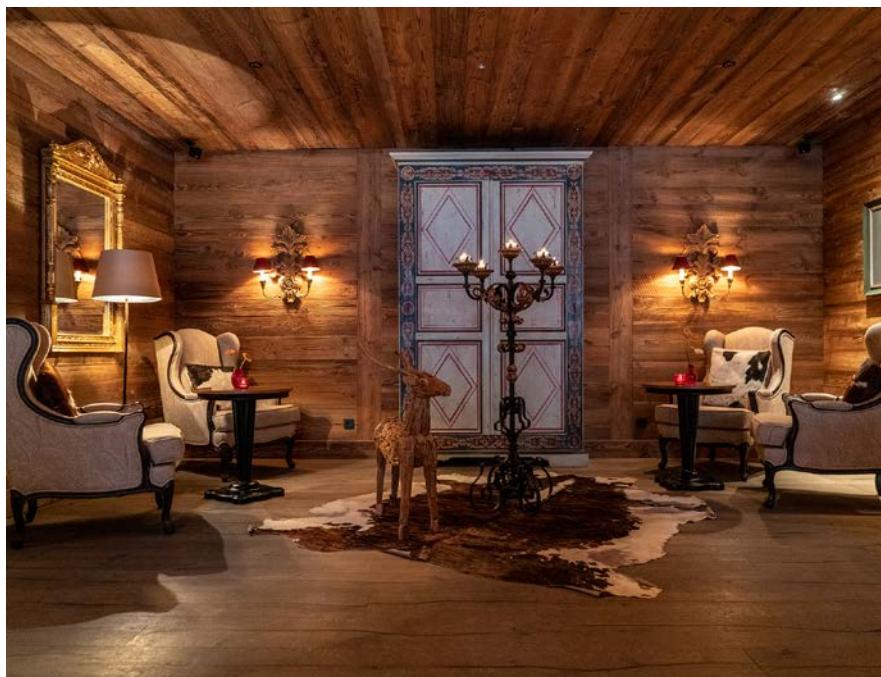
ORIGINAL SACHER PUNSCHDESSERT

(A,C,E,G,H)

€ 5,90

ASTORIA ALPINE LIFESTYLE

Das ASTORIA bietet eine architektonisch interessante Mischung aus „Alpine Chic“ und moderner Eleganz. Abstrakte Bilder und wertvolle Skulpturen vermitteln exklusive Spannung.



GETRÄNKE

LONGDRINKS I CLASSICS

LILLET & WILD BERRIES

Lillet Blanc
Schweppes Wild Berries
€ 7,90

ROSATO MIO

Ramazotti Rosato
Sekt | Soda | Basilikum
€ 6,50

VENEZIANO SPRITZ

Aperol | Orange | Sekt | Soda
€ 6,50

HUGO

Holunderblüten sirup | Limette
Sekt | Soda | Minze
€ 6,50

CAMPARI SODA I CAMPARI ORANGE

Campari mit Soda
oder mit Orangensaft
€ 5,50 / € 6,90

CRODINO SPRITZ (ALKOHOLFREI)

Crodino oder Crodino Rosso
Zitrone | Soda
€ 5,50

SPIRITS 4 cl

Gin Monkey 47	€ 10,-
Tanqueray Gin	€ 6,-
Ketel One Vodka	€ 6,-
Havana Club Rum 3y	€ 6,-
Zacapa Rum 23y (2 cl)	€ 10,-
Jack Daniels	€ 6,-
Oban 14y Single Malt	€ 12,-

OBSTBRÄNDE 2 cl

Obstler Kostenzer	€ 3,50
Birne Kostenzer	€ 3,50
Gölles Alte Zwetschke	€ 7,-

WERMUT I APERO 5 cl

Martini Bianco	€ 5,-
Lillet Blanc	€ 5,-
Ramazotti Rosato	€ 5,-

LIKÖR 2 cl

Amaretto Disaronno	€ 5,-
Baileys Irish Cream	€ 5,-

GRAPPA 2 cl

Grappa Francoli, Piemont	€ 4,50
--------------------------	--------

BITTERS 2 cl

Ramazotti	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,-

BIERE

Trumer Pils vom Fass 0,2l	€ 2,50
Trumer Pils vom Fass 0,3l	€ 3,90
Paulaner Weißbier 0,5l	€ 4,90
Zillertaler Radler Zitrone BIO 0,33l	€ 3,90
San Miguel 0,33l	€ 5,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer 0,3l / 0,75l	€ 2,90 / € 4,90
Coca-Cola 0,2l	€ 3,90
Coca-Cola light 0,2l	€ 3,90
Fanta, 0,33l	€ 3,90
Almdudler 0,33l	€ 3,90
Schweppes Premium Tonic Water 0,2l	€ 5,90
Schweppes Ginger Ale Bitter Lemon Wild Berries 0,2l	€ 3,90
Red Bull 0,25l	€ 4,90
Rauch Fruchtsäfte 0,2l	€ 3,90
Apfel Orange Johannisbeere Multivitamin Cranberry	
Rauch Fruchtsäfte gespritzt 0,5l	€ 4,50
Alkoholfreies Bier Gösser naturtrüb 0,33l	€ 3,90



ASTORIA LIVING

Unsere über 80 großzügigen Zimmer und Suiten sind so individuell wie unsere Gäste. Dank großflächiger Glasfronten und hohen Decken durchdringt viel Sonnenlicht den Raum. Liebevolle Details und natürliche Materialien wie Holz und Loden treffen auf hochwertigen Marmor und Hightech. Ein besonders gekonnt inszenierter Stilmix, der durch seine persönliche Note überzeugt.

WEINE & SCHAUMWEINE

WEISSWEINE

GELBER MUSKATELLER
Weingut Edlinger, Niederösterreich
1/8l € 5,90 | Flasche € 35,-

CHARDONNAY
ASTORIA EDITION
Weingut Landauer, Burgenland
1/8l € 5,90 | Flasche € 35,-

2018ER SAUVIGNON BLANC
TRADITION
Weingut Potzinger,
Steiermark
1/8l € 6,90 | Flasche € 40,-

WEISSE SPRITZER
€ 3,-

ROSÉ

ZWEIGELT ROSÉ
Weingut Donaubaum,
Niederösterreich
1/8l € 6,90 | Flasche € 40,-

ROTWEINE

2018ER ZWEIGELT SELEKTION
Weingut Klein, Burgenland
1/8l € 5,90 | Flasche € 35,-

CUVÉE ASTORIA EDITION
(ZW | ME | PN)
Weingut Landauer, Burgenland
1/8l € 8,90 | Flasche € 49,-

2018ER BLAUFRÄNKISCH
Weingut Lang, Burgenland
1/8l € 6,90 | Flasche € 40,-

CHAMPAGNER

LAURENT-PERRIER BRUT 0,1 l
0,1l € 16,- | Flasche € 99,-

PROSECCO

PROSECCO ROSÉ CANELLA
0,1l € 5,90 | Flasche € 39,-

SEKT

SACHER CUVÉE
0,1l € 5,90 | Flasche € 39,-

KAFFEE & TEE

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Espresso	€ 2,20
Espresso Macchiato	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,40
Dopp. Espresso Macchiato	€ 5,00
Cappuccino	€ 3,50
Verlängerter	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,90

HEISSGETRÄNKE

Heiße Zitrone	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 4,50
mit Rum / Schlagobers	€ 2,- / € 0,50

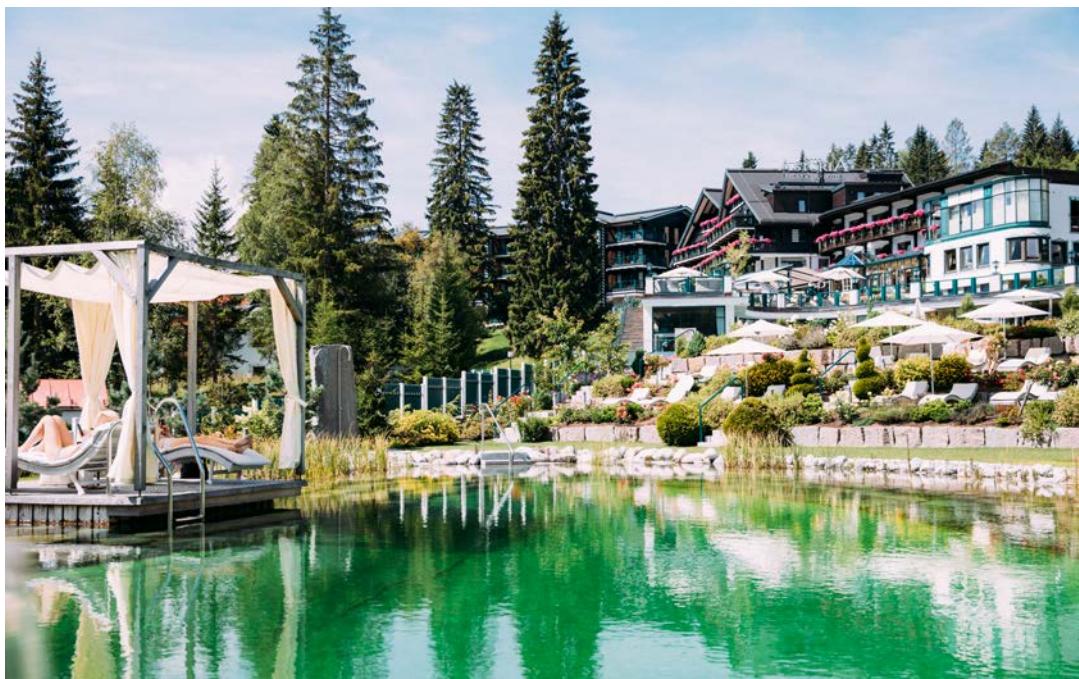
TEE-SPEZIALITÄTEN VON RONNEFELDT

Darjeeling BIO	€ 2,90
Sweet Ginger	€ 2,90
Lemon Sky	€ 2,90
Red Berries	€ 2,90
Classic Green BIO	€ 2,90
Kamille	€ 2,90
Pfefferminze	€ 2,90
Bergkräuter BIO	€ 2,90

ASTORIA- WASSER- WELT



DIE ASTORIA-
POOLS



ASTORIA-
NATUR-
BADESEE



DAY SPA IM ASTORIA

Der ASTORIA Alpin Spa und das Spa Chalet stehen auch Tagesgästen täglich von 10:00 bis 20:00 Uhr zur Verfügung.

Neben Ruhe, Auszeit und entspannenden Treatments werden auch ein ASTORIA Lunch und am Nachmittag ein Kuchenbuffet angeboten.

ANMELDUNG UND INFORMATIONEN UNTER

Tel.: +43 (0) 5212 2272 0
E-Mail: hotel@astoria-seefeld.com



ZEIT ZUM TAGEN UND FEIERN

Vom Firmen-Event bis hin zur romantischen Traumhochzeit oder privaten Feiern – das ASTORIA bietet zahlreiche Möglichkeiten. Gäste werden individuell von einem geschulten Team beraten.



ASTORIA- GUTSCHEINE

Das perfekte Geschenk für jeden Anlass. Egal ob Geburtstag, Valentinstag, Muttertag oder Weihnachten – mit unseren individuellen ASTORIA-Gutscheinen verschenken Sie traumhafte Urlaubstage, kulinarische Hochgenüsse und erholsame Stunden.

UNSERE GUTSCHEIN-KATEGORIEN:

ASTORIA-WERTGUTSCHEINE

KULINARIK & GENUSS

DAY SPA-VERWÖHN-PACKAGES

KÖRPER- & BEAUTY-TREATMENTS

Nähere Informationen finden Sie
auf unserer Homepage
www.astoria-seefeld.com/gutscheine

Gerne stehen wir Ihnen telefonisch
unter +43 (0) 5212 2272 0 oder
via E-Mail hotel@astoria-seefeld.com
zur Verfügung.



UNSERE PARTNER



UNSERE AUSZEICHNUNGEN



pftentcheck.com



