

# WINTER FEIERLICHKEITEN







# INHALT

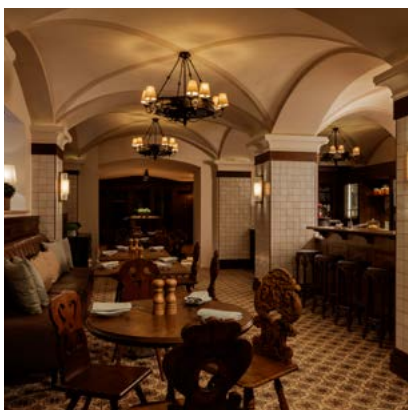
- 01 ADVENTSZEIT
- 02 WEIHNACHTSTAGE
- 03 SILVESTER
- 04 GESCHENKE
- 05 ÜBERNACHTUNGEN



## SCHLOSS RESTAURANT

Das Kronjuwel der kulinarischen Angebote ist das Schloss Restaurant, wo österreichische Aromen und eine elegante Atmosphäre zusammentreffen. Die Speisekarte präsentiert eine Vielzahl regionaler Produkte, begleitet von einer sorgfältigen Auswahl von über 1.400 regionalen und internationalen Weinen, die seit Jahrzehnten im Weinkeller des Schloss Fuschl gesammelt wurden.

---



## VINOTHEK

Für Weinliebhaber bieten die rustikale Vinothek und die Terrasse eine einladende Atmosphäre, um regionale Weine zu genießen, die mit traditionellen Gerichten ergänzt werden, die direkt am Küchenpult zubereitet werden. Es werden ausschließlich österreichische Weine serviert, und die Speisekarte enthält lokale Produkte, die das authentische kulinarische Erlebnis vervollständigen.

---



## SISI TEESALON

Der charmante Sisi Teesalon lädt unsere Gäste ein, sich bei einer Tasse Tee oder einer leichten Mahlzeit im Laufe des Tages zu entspannen. Mit einer Vitrine, die mit handgefertigten Kuchen und Pralinen geschmückt ist, und einem Nachmittagstee-Service, kreiert von Pâtissier Jeremie Baessler, strahlt diese im Wohnstil gehaltene Lounge Wärme und Gastfreundschaft aus.

---



## SCHLOSS BAR

Die Schloss Bar bietet eine gemütliche, intime Atmosphäre, in der sich Gäste versammeln und exklusive Cocktails probieren können. Während sie ihre Getränke und Snacks genießen, können sich die Gäste an der Wärme eines historischen Kamins mit niedriger Holzdecke erfreuen, ein charmantes Stück aus dem 15. Jahrhundert, das nun wunderschön von Rosewood Schloss Fuschl restauriert wurde.

---



# ADVENTS- ZEIT

01



# ST. MARTINS MENÜ

11. November 2024 - 6. Januar 2025

VINOTHEK

Donnerstag - Sonntag: 15:00 - 22:00 Uhr

SCHLOSS RESTAURANT

Täglich: 18:00 - 21:30 Uhr

Für Reservierungen:

[fuschl.restaurantreservations@rosewoodhotels.com](mailto:fuschl.restaurantreservations@rosewoodhotels.com)

Tel: +43 6229 39 980

Traditionelle Gansleinmachsuppe

Bröselknödel, Wurzelgemüse

19 €

Waldviertler Weideente *oder*

Waldviertler Weidegans

Kartoffel Grießknödel, Apfel Rotkohl,

Preiselbeeren

48 € *oder* 58 €

Moosbeerschmarrn

Erdbeersorbet

19 €

Menü Ente 85 € | Menü Gans € 95

## VEGETARISCHES MENÜ

Kürbiscremesuppe

Kürbiskerne, Kürbiskernöl

10 €

Geschmorter Karfiol

Glasierte Honig Karotten, Rosinen, Butterbrösel

32 €

Moosbeerschmarrn

Erdbeersorbet

19 €

Menü 55 €





# SWAROVSKI AFTERNOON TEA

15. November 2024 - 6. Januar 2025  
Serviert von 14:00 - 16:00 Uhr

150 € für zwei Personen  
Inklusive einem Glas Champagner

Für Reservierungen:

[fuschl.restaurantreservations@rosewoodhotels.com](mailto:fuschl.restaurantreservations@rosewoodhotels.com)

Tel: +43 6229 39 980

## WO ELEGANZ AUF BRILLIANZ TRIFFT

Erleben Sie einen unvergesslichen Nachmittag in unserem Sisi Teesalon, mit einem Nachmittagstee, der in Zusammenarbeit mit Swarovski kreiert wurde. Genießen Sie eine erlesene Auswahl an Premium-Tees, begleitet von einer Vielzahl zarter Gebäckstücke und herzhaften Delikatessen, alles eingebettet in eine bezaubernde Atmosphäre.



# WINTERMARKT

16. November 2024 - 6. Januar 2025

Jeden Freitag  
von 15:00 - 18:00 Uhr

Jeden Samstag & Sonntag  
von 12:00 - 18:00 Uhr

24., 25., 26., 31. Dezember 2024 & 6. Januar 2025  
von 12:00 - 16:00 Uhr

Eintritt frei

Parkplätze auf dem Gelände für externe Gäste  
sind begrenzt

## MOMENTE REINSTER FREUDE

Genießen Sie Glühwein oder heiße Maronen, während Sie unsere gemütlichen Weihnachtshütten erkunden, die lokale Produkte und festliche Leckereien anbieten, alles vor der bezaubernden Kulisse des festlichen Schloss Fuschl. Unser Wintermarkt bietet die perfekte Atmosphäre, um die Magie der Weihnacht zu feiern.

## LIVE-AUFFÜHRUNGEN

*Samstags*

Verbringen Sie einen zauberhaften Abend auf unserem Weihnachtsmarkt, erleuchtet von funkelnden Lichtern in einer warmen, festlichen Atmosphäre. Ein regionaler Chor erfüllt die Luft mit den Klängen traditioneller österreichischer Musik, und die Gäste sind eingeladen, mitzusingen. Genießen Sie Herzlichkeit und Sinn für Gemeinschaft, die dieses Feiertagerlebnis zu etwas ganz Besonderem machen.





# PERCHTEN

1. Dezember 2024 um 16:30 Uhr

Für Anfragen:

[fuschl.reservations@rosewoodhotels.com](mailto:fuschl.reservations@rosewoodhotels.com)

Tel: +43 6229 399 80

## MYSTISCHE WEIHNACHTSTRADITIONEN

Tauchen Sie ein in die österreichische Tradition der „Perchten“, einem jahrhundertealten Ritual, das während der Weihnachtszeit zum Leben erweckt wird. Mit handgeschnitzten Masken, Fackeln und in antiken Kostümen gekleidet, ziehen die „Perchten“ durch die Straßen, um die bösen Geister des Winters zu vertreiben. Dieses Spektakel fesselt sowohl Einheimische als auch Besucher und bietet einen einzigartigen Einblick in Österreichs mystische Weihnachtstraditionen.





# ADVENTS- BRUNCH

Termine:

1. Dezember

8. Dezember

15. Dezember

22. Dezember

Von 11:00 - 14:00 Uhr

110 € pro Person

Für Reservierungen:

[fuschl.restaurantreservations@rosewoodhotels.com](mailto:fuschl.restaurantreservations@rosewoodhotels.com)

Tel: +43 6229 39 980

Austern

Zitrone, Tabasco

Trüffel Leberkäse

Anna-Max Marillensenf

Kleine Kalbsschnitzel

Kartoffel-Gurkensalat

Knuspriges Rindertatar

Fuschlsee Lachsforelle

Bun & Roll

Egg Benedict

Winter Trüffel

Schloss Fuschl Ei

Grüll Kaviar

Kürbis-Schafskäse-Tarte

Gebackene Apfelradl

Zimtzucker

Scheiterhaufen

Schloss Fuschl Torte

Petit Fours

von Chef Pâtissier Jeremie Baessler



# BACK-WORKSHOP DES WEIHNACHTS- MANNNS

1. & 15. Dezember  
Von 15:00 - 17:00 Uhr

Die Plätze sind auf 8 Kinder begrenzt  
Alter: Von 5-12 Jahre

89 € pro Kind  
Inklusive Ausstechform, Teig & Toppings,  
Keksdose, Schürze, Heißgetränke

Für Reservierungen:

[fuschl.restaurantreservations@rosewoodhotels.com](mailto:fuschl.restaurantreservations@rosewoodhotels.com)

Tel: +43 6229 39 980

Stornierungen müssen mindestens 72 Stunden vor dem geplanten Datum vorgenommen werden. Rosewood Schloss Fuschl behält sich das Recht vor, den Backkurs 24 Stunden vor dem Termin abzusagen und die Gebühr zu erstatten, falls die Mindestteilnehmerzahl von vier Personen nicht erreicht wird.

## BLEIBENDE ERINNERUNGEN SCHAFFEN

Kinder sind eingeladen, festliche Kekse zu backen und zu dekorieren, angeleitet von den Pâtissiers des Weihnachtsmanns. Dieser Workshop verbindet Spaß, Kreativität und köstliche Leckereien. Der Backworkshop des Weihnachtsmanns ist eine bezaubernde Tradition, die die Fantasie Ihres Kindes anregt und Ihre Herzen mit festlicher Freude erfüllt.





# ST. NIKOLAUS NACHMITTAG

6. Dezember 2024

Ab 16:30 Uhr

Eintritt frei

## EIN FESTLICHER NACHMITTAG MIT SANKT NICOLAUS

Sankt Nikolaus wird die Kleinen im Rosewood Schloss Fuschl besuchen und seine festliche Freude verteilen.

Familien sind eingeladen, an diesem vorweihnachtlichem Nachmittag teilzunehmen, an dem die Kinder Sankt Nikolaus treffen und besondere Leckereien erhalten – eine schöne Gelegenheit, Erinnerungen für noch weit außerhalb der Weihnachtszeit zu schaffen.



# GLÖCKLERLÄUFE

6. Januar 2025 um 16:30 Uhr

Eintritt frei

## ILLUMINIERTE WINTERABENDE

Erleben Sie eine der bezauberndsten Traditionen Österreichs, wenn die „Glöcklerläufe“ die Winternacht erleuchten. Gekrönt von leuchtenden, handgefertigten Laternen, ziehen die „Glöckler“ durch die Straßen und erhellen die Nacht mit bunten Lichtmustern. Dieses fesselnde Spektakel verspricht einen Moment voller Staunen und Magie.





## WINZER DINNER

30.11.2024 Weingut Gober & Freinbichler  
7.12.2024 Weingut Mayer am Pfarrplatz  
14.12.2024 Weingut Egermann  
21.12.2024 Bioweinbau Christian Mrozowski  
Um 19:00 Uhr

Die Plätze sind auf 30 Personen begrenzt  
189€ pro Person

Für Reservierungen:

[fuschl.restaurantreservations@rosewoodhotels.com](mailto:fuschl.restaurantreservations@rosewoodhotels.com)

Tel: +43 6229 39 980

## VON KRÄFTIGEN ROTWEINEN ZU FRISCHEN WEISSWEINEN

Erleben Sie die ultimative kulinarische Reise mit unseren Winzer Dinner, bei denen ein sorgfältig zusammengestelltes Vier-Gänge-Menü mit erlesenen Weinen aus renommierten Weingütern kombiniert wird. Jeden Samstag entwickelt sich das Menü mit einem neuen Gastgeber, was jede Woche ein frisches und aufregendes Dinner-Erlebnis bietet. Während Sie die durchdacht zubereiteten Gerichte genießen, erhalten Sie Einblicke direkt von den Winzern selbst und erfahren mehr über ihre einzigartigen Ansätze sowie die Geschichten hinter jedem außergewöhnlichen Wein. Versammeln Sie sich mit anderen Weinliebhabern zu einem Abend voller exquisitem Essen, Bildung und Feierlichkeiten. Reservieren Sie noch heute Ihren Platz und entdecken Sie die Kunst des Weinbaus – Schluck für Schluck und Bissen für Bissen.



# GOBER & FREINBICHLER

GLAS SALON ODER VINOHEK

30. November 2024, 19:00 Uhr

## DINNER MENÜ

GEBEIZTE LACHSFORELLE *oder* KONDIERTER KOHLRABI (V)  
Birnenemulsion, Kren, Frisée

\*\*\*

STEINPILZRAVIOLI (V)

Rotweinschalotten, Kohlsprossen, Kürbiskerne

\*\*\*

HIRSCHRÜCKEN *oder* GESCHMORTE RÜBE (V)

Johannisbeeren, Kürbiscreme, Cima di Rapa

\*\*\*

KÄSEAUWAHL

Comté Réserve, Brie de Meaux, Heidelbeer-Senf

## WEIN MENÜ

APERITIF

Vielfalt Rosé

\*\*\*

VORSPEISE

Muschelkalk Gemischter Satz

\*\*\*

ZWISCHENGANG

Neckenmarkt Blaufränkisch

\*\*\*

HAUPTGANG

Ried Dürrau Blaufränkisch

\*\*\*

KÄSE

Ried Hussy Blaufränkisch

(V) = Vegetarisch



# MAYER AM PFARRPLATZ

---

GLAS SALON ODER VINOHEK

7. Dezember 2024, 19:00 Uhr

---

## DINNER MENÜ

### LILA KAROTTEN (V)

Griechischer Joghurt, Orange, Haselnuss

\*\*\*

### KALBSTATAR & GERÄUCHERTER AAL *oder* OFEN-SELLERIE (V)

Weißer Polenta, Pflaume, Grüner Pfeffer Beurre Blanc

\*\*\*

### GEGRILLTE FORELLE *oder* ARTISCHOCKE (V)

Cremiges Parmesan-Risotto, Apfel, eingelegte Herbsttrompeten

\*\*\*

### BRATAPFEL

Walnuss, Crème Brûlée, Gölle „Alter Apfel“ Schnaps

## WEIN MENÜ

### APERITIF

Sparkling Wine Brut Mayer am Pfarrplatz

\*\*\*

### VORSPEISE

Wiener Gemischter Satz DAC

\*\*\*

### ZWISCHENGANG

Ried Langteufel-Nussberg Gemischter Satz

\*\*\*

### HAUPTGANG

Grüner Veltliner Steilterrassen - Atzberg

\*\*\*

### DESSERT

Traminer Nussberg - Lieblich

(V) = Vegetarisch

# EGERMANN

---

GLAS SALON ODER VINO THEK

14. Dezember 2024, 19:00 Uhr

---

## DINNER MENÜ

ABERSEER SCHAFSKÄSE (V)

Marinierte rote Rübe, Sanddorn

\*\*\*

CONFIT VON DER FUSCHLSEE-FORELLE *oder* PARMESANRAVIOLI (V)

Sauce Vierge, Portulak, Grapefruit

\*\*\*

HIRSCHRÜCKEN *oder* LÖWENMÄHNENPILZ (V)

Rotkraut, Selleriemousseline

\*\*\*

BIRNE-HEIDELBEER-BLÄTTERTEIG

Mattigtaler Joghurt, Karamell, Vanilleeis

## WEIN MENÜ

APERITIF

Mosaik Weiß

\*\*\*

VORSPEISE

Weißburgunder

\*\*\*

ZWISCHENGANG

Chardonnay Reserve

\*\*\*

HAUPTGANG

Zweigelt Ried Römerstein Reserve

\*\*\*

KÄSE

Mosaik Trockenbeerauslese

(V) = Vegetarisch



# BIOWEINBAU CHRISTIAN MROZOWSKI

GLAS SALON ODER VINO THEK

21. Dezember 2024, 19:00 Uhr

## DINNER MENÜ

SALZGEBACKENE RÜBE (V)

Haselnuss, eingelegte Buchenpilze, Porree

\*\*\*

GLASIERTES SAIBLINGSFILET *oder* POCHIERTES EI (V)

Spinat, Beurre Blanc, Trauben

\*\*\*

RÜCKEN VOM SALZBURGER KALB

Artischocke, Risotto, Sauce Barigoule

*oder*

ARTISCHOCKEN-RISOTTO (V)

Pepperoni, Zucchini Blüten, Sauce Barigoule

\*\*\*

HOLUNDERBLÜTEN SORBET

## WEIN MENÜ

APERITIF

Rosé

\*\*\*

VORSPEISE

Grüner Veltliner Matzner Hügel

\*\*\*

ZWISCHENGANG

Weißburgunder

\*\*\*

HAUPTGANG

Grüner Veltliner Ried Wartberg

\*\*\*

DESSERT

Traminer Spätlese

(V) = Vegetarisch

# WEIHNACHTS- TAGE

02





# HEILIGABEND

---

SCHLOSS RESTAURANT

24. Dezember, 18:30 Uhr

---

## DINNER MENÜ

APERITIF: Champagne Special Cuvée Brut *oder* Rosé Brut Magnum  
*Bollinger, Ay*

\*\*\*

GRUSS AUS DER KÜCHE

\*\*\*

TATAR VON DER SEEFORELLE

Eingelegte rote Rübe, Pioppino Pilze, Mattigtaler Sauerrahm

*oder*

EINGELEGTE RÜBE (V)

Pioppino Pilze, Mattigtaler Sauerrahm

WEIN: Grüner Veltliner Erste Lage Rosenberg *Bernhardt Ott, Wagram*

\*\*\*

TOPINAMBUR-SCHAUMSUPPE

Dotter Raviolo, schwarzer Trüffel

WEIN: Grüner Veltliner Erste Lage Rosenberg *Bernhardt Ott, Wagram*

\*\*\*

ROSA GEBRATENES FILET VOM HEIMISCHEN RIND

Sauce Bordelaise, Portwein Schalotten, Kartoffelkräpferl

*oder*

GRÜNKERN RISOTTO (V)

Portwein Schalotten, Kürbis, Sanddorn

WEIN: Bourgogne Blanc Cuvée Saint Vincent Magnum *Domaine Vincent Girardin, Burgund*

\*\*\*

BIO BRATAPFEL

Crème Brûlée, Crumble, Schaumkuss

WEIN: Cuvée Steinzeiler *Kollwenz, Burgenland*

\*\*\*

PETIT FOURS AUS DER SCHLOSS PATISSERIE

WEIN: Trockenbeerauslese *Kracher, Burgenland*

(V) = Vegetarisch

# WEIHNACHTSTAGE

---

SCHLOSS RESTAURANT

25. Dezember 18:30 Uhr

---

## DINNER MENÜ

APERITIF: Champagne Special Cuvée Brut *oder* Rosé Brut Magnum  
*Bollinger, Ay*

\*\*\*

GRUSS AUS DER KÜCHE

\*\*\*

CARPACCIO VOM ATTEROX

Trüffelmayo, Winterkräuter, Parmesan

*oder*

OFENKAROTTE (V)

Radicchio, Aberseer Schafskäse

WEIN: Grauburgunder Straden *Neumeister, Südsteiermark*

\*\*\*

GERÖSTETE PARADEISER CREMESUPPE

Geräucherter Aal, Basilikumöl

*oder*

GERÖSTETE PARADEISER CREMESUPPE (V)

Basilikumöl

WEIN: Sauvignon Blanc Ried Steinmühle *Kollwentz, Burgenland*

\*\*\*

ROSA RÜCKEN VOM HEIMISCHEN HIRSCHKALB

Konfierte Kerbelknolle, Grammelknödel, Kohlsprossen

*oder*

KONFIERTE KERBELKNOLLE (V)

Kohlsprossen, eingelegte Vogelbeeren

WEIN: Château Lagrange *Pomerol, Bordeaux*

\*\*\*

MONT BLANC

Maronicreme, Moosbeere, Baiser

WEIN: Riesling Auslese *Job. Jos. Prüm, Mosel*

(V) = Vegetarisch



# WEIHNACHTSTAGE

---

SCHLOSS RESTAURANT

26. Dezember, 18:30 Uhr

---

## DINNER MENÜ

APERITIF: Champagne Special Cuvée Brut *oder* Rosé Brut Magnum  
*Bollinger, Ay*

\*\*\*

GRUSS AUS DER KÜCHE

\*\*\*

MATTIGTALER BAUERTOPFEN CANNELLONI

Avocado, Radicchio, Ofentomate

WEIN: Weißburgunder Erste Lage Pulverbuck *Franz Keller, Baden*

\*\*\*

CONSOMMÉ VOM WALDVIERTLER WILDHUHN

Geschmorte Keule, Cipollini

*oder*

SCHAUMSUPPE VON DER SPITZPAPRIKA (V)

Perlgraupen

WEIN: Exceptional Harvest *Ximénez Spínola, Andalusien*

\*\*\*

FILET VOM ZANDER

Gegrilltes Salatherz, Blunznroulade, Nussbitterschaum

*oder*

GEGRILLTES SALATHERZ (V)

Kürbisgnocchi, Nussbitterschaum

WEIN: Riesling Smaragd Limitierte Edition *Johann Donabaum, Wachau*

\*\*\*

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

Tonkabohne Crémeux, Mousse 86%, Crumble

WEIN: 2016 Vintage Port *Taylor's, Portugal*

(V) = Vegetarisch

# SILVESTER



# SILVESTER

6-Gänge-Menü

Dresscode: Festliche Abendgarderobe

Für Reservierungen:

[fuschl.restaurantreservations@rosewoodhotels.com](mailto:fuschl.restaurantreservations@rosewoodhotels.com)

Tel: +43 6229 39 980

## AUF EINEN NEUANFANG ANSTOSSEN

Zeitplan:

14:00 - 18:00 Uhr	Champagner, Austern, Kaviar: Einstimmung an der Seeterrasse
18:30 Uhr	6-Gänge-Menü im Schloss Restaurant und in der Vinothek
22:30 Uhr	Genießen Sie Digestif & Cocktails an der Schloss Bar & Seeterrasse mit entspannenden DJ-Sounds
Mitternacht	Jahreswechsel auf der Seeterrasse mit Champagner und Mitternachts-Snack
Ab Mitternacht	Neujahrsparty in der Schloss Bar





# SILVESTER DINNER

---

SCHLOSS RESTAURANT

31. Dezember, 18:30 Uhr

---

APERITIF: 2015 Champagne La Grande Année Brut *Bollinger, Ay*

\*\*\*

GRUSS AUS DER KÜCHE

\*\*\*

SALZBURGER STÖR

Kaviar, Gurke, Fingerlimes

*oder*

MARINIERTER BULGUR (V)

Gurke, Fingerlimes, Algen Kaviar

WEIN: Albariño *Pazo Barrantes, Rias Baixas*

\*\*\*

CONSOMMÉ VOM GRÖDIGER REH *oder* ESSENZ VON STEINPILZEN (V)

Trüffel Agnolotti

SHERRY: Lustau *Andalusien*

\*\*\*

STEIRISCHE GEBIRGSGARNELE

„Thermidor“

Junger Spinat, Hollandaise

*oder*

POCHIERTES SALZBURGER LANDEI (V)

Junger Spinat, Hollandaise, Kartoffelkrusteln

WEIN: Sauvignon Blanc Grassnitzburg *Sattlerhof, Südsteiermark*

\*\*\*

ZITRONENSORBET

Champagner

CHAMPAGNER: Special Cuvée Brut *Bollinger, Ay*

\*\*\*

TRANCHE VOM ÖSTERREICHISCHEN KALBSRÜCKEN „ROSÉ“

Kalettes, weißer Trüffel, Selleriecreme

*oder*

ARTISCHOCKE (V)

Kräuterseitling, weißer Trüffel, Beurre Blanc

WEIN: Nuits Saint Georges *Marchand-Tawse, Burgund*

\*\*\*

POCHIERTE BIRNE

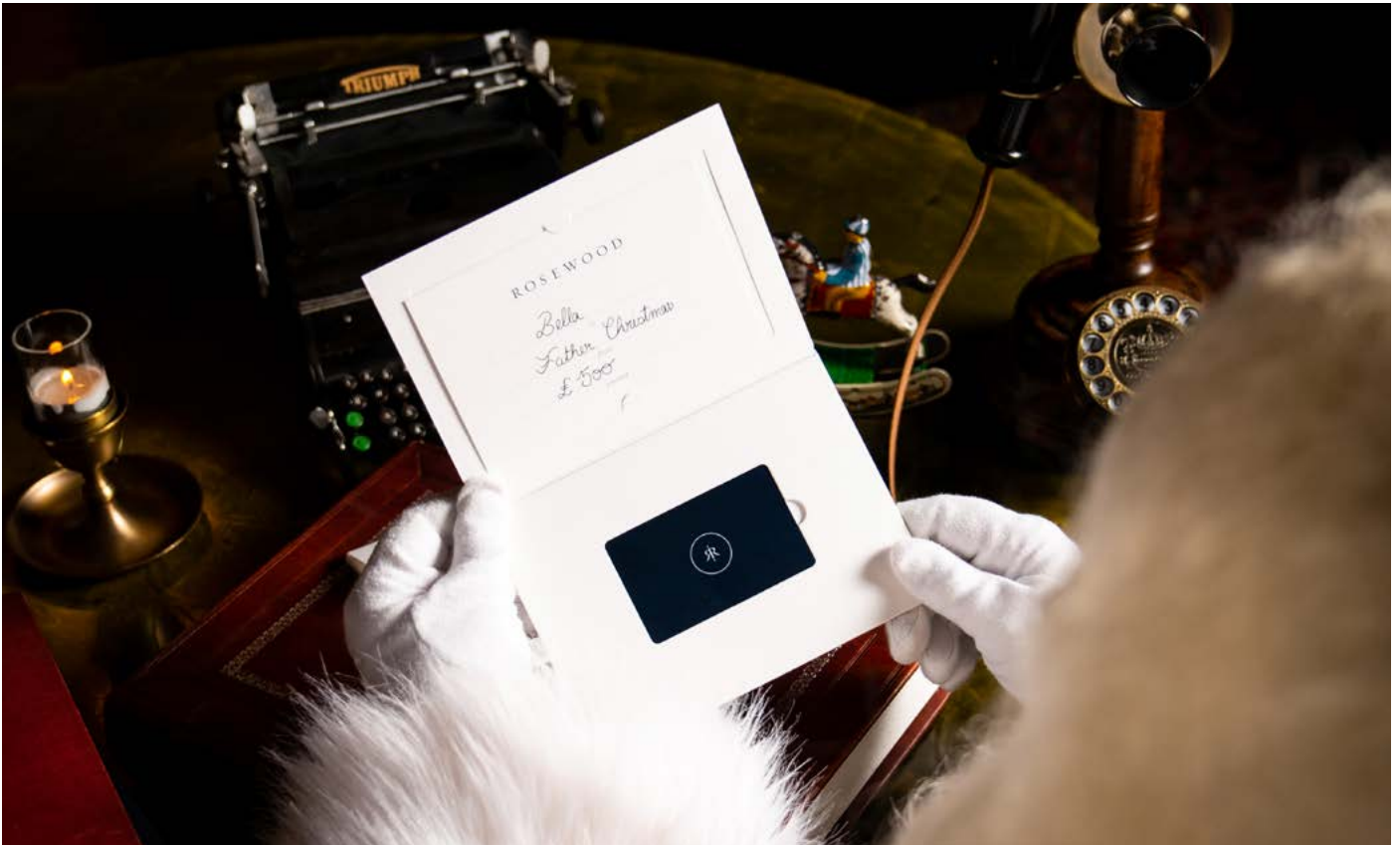
Walnuss, Vin Jaune

WEIN: Poiré Granit *Eric Bordelet, Normandie*

(V) = Vegetarisch

# GESCHENKE





# DAS WERTVOLLSTE GESCHENK, ZEIT

Schenken Sie Ihren Freunden und Ihrer Familie ein einzigartiges Erlebnis und schaffen Sie unvergessliche Erinnerungen mit einer unserer Rosewood Geschenkkarten in dieser Weihnachtszeit.

Besuchen Sie unseren Onlineshop oder kontaktieren Sie uns direkt für weitere Informationen.

<https://shop.rosewoodhotels.com/usd/gift-card-030113>

[fuschl.reservations@rosewoodhotels.com](mailto:fuschl.reservations@rosewoodhotels.com)



# ÜBER- NACHTUNGEN

05



# KULINARISCHE AUSZEIT

Gültigkeitszeitraum: 6.10.2024 - 31.03.2025

Für Reservierungen:

[fuschl.reservations@rosewoodhotels.com](mailto:fuschl.reservations@rosewoodhotels.com)

Tel: +43 6229 399 80

## Bedingungen & Konditionen

- Preise können sich ändern und sind je nach Verfügbarkeit zum Zeitpunkt der Buchung gültig; bestimmte Blackout-Daten können gelten.
- Preise sind nicht in Verbindung mit anderen Angeboten oder für Gruppenbuchungen gültig.
- Preise basieren auf Einzel- oder Doppelbelegung pro Nacht und können je nach Anreisedatum, Zimmertyp und/oder Aufenthaltsdauer variieren.
- Die Preise beinhalten die geltenden Steuern, Servicegebühren und Zuschläge.
- Der Preis enthält nicht die nächtliche Kommunalgebühr, die für Personen ab 15 Jahren gilt.

## FEIERN SIE DIE AROMEN DES LEBENS

Unser exklusives kulinarisches Angebot kombiniert lokal bezogene Zutaten mit österreichischen Klassikern, um die perfekte Atmosphäre für ein unvergessliches Dining-Erlebnis zu schaffen. Das Paket umfasst eine Übernachtung sowie ein tägliches 3-Gänge-Abendessen im entspannten Fine-Dining-Restaurant „Schloss Restaurant“. Getränke sind nicht inbegriffen.

### *Inklusivleistungen*

- Luxuriöse Unterbringung
- Frühstück für zwei Personen
- Tägliches 3-Gänge-Abendessen (Chef's Choice) im Schloss Restaurant
- Zugang zum Asaya Spa & Poolbereich
- Kostenfreier Internetzugang





# SILVESTER

Mindestaufenthalt von 3 Nächten ab dem 29. Dezember 2024.

Für Reservierungen:

fuschl.reservations@rosewoodhotels.com

Tel: +43 6229 399 80

## Bedingungen & Konditionen

- Preise können sich ändern und sind je nach Verfügbarkeit zum Zeitpunkt der Buchung gültig; bestimmte Blackout-Daten können gelten.
- Preise sind nicht in Verbindung mit anderen Angeboten oder für Gruppenbuchungen gültig.
- Preise basieren auf Einzel- oder Doppelbelegung pro Nacht und können je nach Anreisedatum, Zimmertyp und/oder Aufenthaltsdauer variieren.
- Die Preise beinhalten die geltenden Steuern, Servicegebühren und Zuschläge.
- Der Preis enthält nicht die nächtliche Kommunalgebühr, die für Personen ab 15 Jahren gilt.

## FEIERLICHKEITEN, GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Stoßen Sie auf das kommende Jahr 2025 an und genießen Sie den atemberaubenden Blick auf den Fuschlsee: Feiern Sie den Beginn eines außergewöhnlichen neuen Jahres mit einem sorgfältig kreierten 6-Gänge-Menü in unserem eleganten Schloss Restaurant.

## *Inklusivleistungen*

- Luxuriöse Unterbringung
- Tägliches Frühstück
- 6-Gänge-Dinner im Schloss Restaurant inklusive Wein- oder alkoholfreier Getränkebegleitung
- Zugang zum Asaya Spa & Poolbereich
- Kostenfreier Internetzugang





## RESTAURANT RESERVIERUNGEN

TEL: +43 6229 399 80

FUSCHL.RESTAURANTRESERVATIONS@ROSEWOODHOTELS.COM

---

## ÖFFNUNGSZEITEN

### SCHLOSS RESTAURANT

FRÜHSTÜCK: TÄGLICH 7:00 - 10:30 UHR

ABENDESSEN: TÄGLICH 18:00 - 21:30 UHR

---

### SEETERRASSE

TÄGLICH 12:00 - 18:00 UHR

---

### VINOTHEK

DONNERSTAG - SONNTAG: 15:00 - 22:00 UHR

---

### SCHLOSS BAR & WHISKY ROOM

TÄGLICH 17:00 - 01:00 UHR

KÜCHE: TÄGLICH 18:00 - 22:00 UHR

---

### SISI TEESALON

TÄGLICH 11:00 - 18:00 UHR

---

### ASAYA SPA

TEL: +43 6229 399 80 8601

FUSCHL.ASAYASPA@ROSEWOODHOTELS.COM

TÄGLICH 08:00 - 22:00 UHR

FITNESSSTUDIO 24/7

---

## EVENTS

TEL: +43 6229 399 80 8306

FUSCHL.EVENTS@ROSEWOODHOTELS.COM

ALLE MENÜS UND PROGRAMME KÖNNEN NACH DEM ERMESSEN  
DES ROSEWOOD SCHLOSS FUSCHL GEÄNDERT WERDEN.



ROSEWOOD SCHLOSS FUSCHL

SCHLOSS STRASSE 19, 5322 HOF BEI SALZBURG, AUSTRIA

TEL: +43 6229 399 80

[HTTPS://WWW.ROSEWOODHOTELS.COM/EN/SCHLOSS-FUSCHL-SALZBURG](https://www.rosewoodhotels.com/en/schloss-fuschl-salzburg)

[SCHLOSSFUSCHL@ROSEWOODHOTELS.COM](mailto:schlossfuschl@rosewoodhotels.com)