



WEIHNACHTEN & SILVESTER 2024

im Romantik Hotel

Die Gersberg Alm

Ein Wintertraum
über den Dächern von Salzburg

Willkommen in der magischen Welt der Festtage hoch oben in unserem traditionellen Alm Hotel, wo winterliche Pracht und österreichische Herzlichkeit verschmelzen.

Umgeben von verschneiten Gipfeln, duftendem Tannengrün und dem warmen Schein des Kaminfeuers, bieten wir Ihnen die perfekte Kulisse für eine unvergessliche Festtagssaison.

Erleben Sie besinnliche Weihnachtsfeiern, traditionelle Bräuche und kulinarischen Genuss.

Ob bei einem romantischen Lagerfeuer, entspannten Stunden im Saunabereich oder unserer Küchenparty zu Silvester – bei uns wird jede Stunde zu einem zauberhaften Erlebnis.

Lassen Sie den Alltagsstress einfach hinter sich.

Herzlich willkommen in unserem Haus –
genießen Sie die schönste Zeit des Jahres bei uns!



ADVENT 2024

Unsere
Menüvorschläge
für Ihre Feier

In 3-Gängen EUR 46,-
Gedeck | Suppe |
Hauptgang | Dessert

In 4-Gängen EUR 59,-
Gedeck | Vorspeise | Suppe |
Hauptgang | Dessert

MENÜ 1

**I. GERÄUCHERTE
FORELLE**

Zitronen-Marmelade | Salatherzen

**II. APFEL - SELLERIE
SCHAUMSUPPE**

Nussflan

III. ENTENBRUST

Rüben | schwarze Nüsse

**„KRENFISCH“ vom
WALLER**

junge Erdäpfel | Wurzelgemüse

POPCORN - FALAFEL

Variation von Mais & Erdnuss

IV. BRATAPFEL

Vanilleschaum | Joghurteis





ADVENT 2024

Unsere
Menüvorschläge
für Ihre Feier

In 3-Gängen EUR 57,-
Gedeck | Suppe |
Hauptgang | Dessert

In 4-Gängen EUR 69,-
Gedeck | Vorspeise | Suppe |
Hauptgang | Dessert

MENÜ 2

**I. GEBEIZTER
HIRSCHRÜCKEN**
Kumquat | Radicchio

**II. MARONI-PORTWEIN
SCHAUMSUPPE**
confierter Sellerie

**III. 2erlei
VOM BIO-RIND**
getrüffelte Erdäpfel-Mousseline |
wilder Brokkoli

SEESAIBLING
Pastinake | Blattspinat

PILZVARIATION
Kräutersaitling | Shiitake |
Linsen | Physalis

**IV. SCHOKOLADE &
SANDDORN**
Schokoladenkuchen | Orange |
Sanddorn





17.30 Uhr ZUSAMMENKOMMEN
AN DER HOTELBAR

18.00 Uhr MENÜSTART

HEILIGABEND 2024

Genießen Sie die Magie
des Weihnachtsabends
in herzlicher
Atmosphäre!

Freuen Sie sich auf
stimmungsvolle Musik,
Kerzenschein und besinnliche
Momente, die das
Herz erwärmen.

I. FEIGENCARPACCIO

gebeizte Beiried | Rucola
Parmesan | Pinienkerne

II. ROTE RÜBEN- SCHAUMSUPPE

Krentascherl

III. HIRSCHBRATEN

Rotkraut | Brotknödel

glacierte Maroni

GRATINIERTER HOKKAIDO-KÜRBIS

Bulgur | Rosinen | Sellerie-Jus

IV. VANILLE-KIPFERL PARFAIT

2erlei Zwetschke

& Lebkuchenschaum

In 4 Gängen
EUR 79,-

Inkl. Aperitif & Gedeck





SILVESTER 2024

Küchenparty auf der Gersberg Alm!

Feiere den Jahreswechsel, wo es am
besten schmeckt – in der Küche!

Lassen Sie uns gemeinsam das neue Jahr mit
kulinarischen Highlights, guter Musik und
ausgelassener Stimmung begrüßen.

Ob beim Genießen, Ratschen, Tanzen
oder Anstoßen – hier wird nicht nur der Herd
heiß, sondern auch die Party!

Schnappen Sie sich Ihre
Lieblingsmenschen und feiern Sie
mit uns den ultimativen Countdown
zu 2025!

18.00 Uhr
START mit einer
AUFWÄRMRUNDE im
Winter-Gastgarten
Maroni | Punsch | Glühwein



All-Inklusive Ticket
EUR 255,-
Inkl. Aperitif | Wein | Bier | Wasser |
Softdrinks | Kaffee & Speisen

Party-Ticket EUR 115-
(für Spätstarter ab 22.30 Uhr)
inkl. Wein | Bier | Wasser |
Softdrinks | Kaffee & Dessert



Treffpunkt:
31. Dezember 2024
Romantik Hotel
Die Gersberg Alm

Dresscode:
Locker elegant & Party-ready!

Ab 19.00 Uhr
ASIA MEETS AUSTRIA
Tapas-Entdeckungen
in unseren Stuben
Beef Tea | Wildsulz |
Tuna-Tataki u.v.m.

**„MITTENDRIN STATT
NUR DABEI“**

direkt in der Küche
startet unsere
Mittelmeer-Reise zum
Zuschauen und Miterleben

Schwarztee-Ente | Oktopus |
Bouillabaisse | Popcorn-Falafel
u.v.m.

Ab 22.30 Uhr
SÜßE KLASSIKER
& Party mit DJ
im Almstüberl

Rotweinbirne | Knödel |
Creme Brulée u.v.m.





NEUJAHRBRUNCH 2025

Entspannt & genussvoll
das neue Jahr starten!

Freuen Sie sich auf ein
köstliches Buffet, prickelnde
Getränke und
die perfekte Atmosphäre,
um das Jahr 2025 in Ruhe
Willkommen zu heißen.

Treffpunkt:
1. Jänner 2025
von 10.30–14.00 Uhr
Romantik Hotel
Die Gersberg Alm

EUR 65,-
Inklusive 1 Glas
Sprudel/Person

WÜRSTEL

Senf | Kren

ROASTBEEF

Kräutermayonnaise |
getoastetes Schwarzbrot

RÄUCHERFORELLE

Oberskren

OMA'S RINDSSUPPE

klassische Einlagen

KASNOCKN

Röstzwiebel

FISH & CHIPS

Mayonnaise-Salat

KARTOFFELGULASCH

KARFIOL - CURRY

Linsen

SCHOKOMOUSSE

Sauerkirsche

FRUCHTSALAT

Zitrus | Vanille

OMA'S GRIESKOCH

Zimt/Zucker | Obströster

ZIMTSCHNECKEN



Wir wünschen
Frohe Festtage &
freuen uns auf
Ihren Besuch!

**Marion & Johannes
Hausberger**
Romantik Hotel
Die Gersberg Alm

Jetzt reservieren via office@gersbergalm.at oder
telefonisch unter +43 662 64 12 57