

Gastronomiekonzept Gasthaus Burgkeller in Feistritz am Wechsel



Basiskonzept für einen bestehenden Gastronomiebetrieb:

Gasthaus Burgkeller

(Restaurant – Bar – Events)

Index

- Ausgangslage
- zukünftige Ausrichtung
- die DNA der Küche
- Definition der Zielgruppen
- Speisen (Schwerpunkte + Konzept)
- Getränke (Schwerpunkte)
- Mitbewerber
- Design & Ambiente
- Marketingstrategie
- Preisgestaltung/Investitionen
- Kriterienkatalog
- Speisenauswahl/Vorschläge

1. Ausgangslage

das bestehende Gasthaus befindet sich mitten im Ortszentrum der Gemeinde Feistritz am Wechsel in Niederösterreich. Das Gasthaus ist in 3 wesentliche Bereiche unterteilt : eine gemütliche Gaststube mit historischem Gewölbe, einen modern gestalteten Extraraum für kleinere private Feiern, einem glasüberdachten Innenhof in hellem, freundlichem Ambiente für private Feiern und Veranstaltungen aller Art und einem Gastgarten mit Blick auf die Burg Feistritz.

Ruhige zentrale Lage direkt im Ortszentrum der Gemeinde Feistritz am Wechsel, Kirchberg am Wechsel, Aspang-Markt, St. Corona am Wechsel mit der Wexl Arena sowie Mönichkirchen mit der Erlebnisalm sind in 15-20 Minuten mit dem Auto zu erreichen.

Nach 2 Pächter/Betreiber soll das Gasthaus neu konzipiert werden, um dann, in Absprache mit der Gemeinde Feistritz am Wechsel, die nächsten Schritte für eine Wiederbelebung mit einem neuen Pächter zu definieren.

Kapazitäten und Ausstattung der 3 Bereichen :

Gasthaus : 40 Sitzplätze / Innenhof 55 Sitzplätze / Extraraum 15 Sitzplätze / Gastgarten 25 Sitzplätze

Küchenausstattung : das Gasthaus Burgkeller verfügt über eine vollausgestattete Gastküche samt Kühlräume und Vorratsräume

2. zukünftige Ausrichtung

Vision: das Gasthaus Burgkeller soll als bestehender Gastronomiebetrieb mit 2 Schwerpunkte und mit einem neuen Pächter am lokalen/nationalen Markt neu positioniert werden.

1. ein klassisches Gasthaus, welches sowohl eine traditionelle österreichische Küche geprägt von lokale/regionale Einflüsse anbietet (Einbindung von lokalen und regionalen Partnern) inklusive Barbetrieb, als auch 1 thematisierter Schwerpunkt (Burger)
2. ein Gasthaus als Treffpunkt und Veranstaltungsort für Sitzungen, Tagungen, private Feiern sowie geschlossene Veranstaltungen

Mission: Gästen ein kulinarisches Erlebnis mit Wohlgefühlcharakter bieten, dass die Werte von Heimat, Genuss und Gemeinschaft in den Mittelpunkt stellt, dies in gemüthlicher Atmosphäre sowie unter Einbindung der 3 Säulen der Kulinarik in Niederösterreich: Weinkultur, Wirtshauskultur und regionale Produktkultur.

3. die DNA der Küche

- die Vielfalt und Weite des Wechsellandes bzw. Wiener Alpen spürbar und sichtbar machen
- auf das ‚Einfache‘ fokussieren : Gäste haben mehr Interesse an ehrliche, bodenständige Küche sowie Gerichte mit Geschichte bzw. wo die Herkunft deutlich hervorgehoben wird als an vielgängige Menüs aus Luxusprodukten
- Nachhaltigkeit : wichtig ist die Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten, die umweltgerecht, fair und gesund hergestellt werden

4. Definition der Zielgruppe(n)

Zielgruppe 1: die Einwohner von Feistritz am Wechsel (1000+ Einwohner), Kirchberg am Wechsel (2500+), Aspang-Markt sowie weitere Gemeinden im Wechselland und angrenzende Gemeinden in der Buckligen Welt. Menschen, die Wert auf hochwertige Speisen sowie die heimische Wirtshauskultur (niederösterreichische Wirtshauskultur) legen, aber auch auf der Suche sind nach einer Lokalität für private Feiern.

Zielgruppe 2 : Familien, Touristen und Genießer, die eine lokale authentische, aber auch leicht kreative Küche schätzen und erleben möchten.

Zielgruppe 3 : lokale Firmen und Vereine (Vereins- und Gemeindefestungen, Veranstaltungen, Meetings, kleinere Events sowie private Feiern)

5. Speisen (Schwerpunkte + Konzept)

Schwerpunkt der Speisekarte liegt auf der klassischen österreichischen Küche + Burger, mit Einbindung von lokalen Partnern (Bergkäserei, Wechselforelle, Hühnerhof & Nudelwerkstatt List, Betriebe mit Ab-Hof Verkauf etc.) im Wechselland sowie in der Region Wiener Alpen

1. Saisonale Specials (z. B. Spargelwochen, Wildgerichte im Herbst, winterliche Schmankerl, Fisch im Burgkeller, Burger Days, Frühling in Feistritz)
2. Kindergerichte: angepasste Portionen mit spielerischen Elementen
3. Kleine Karte / Wochenkarte / Mittagkarte

Das Speisenkonzept und die finale Speisekarte sollten in Absprache mit der Gemeinde erstellt werden, mit einem starken Fokus auf „Rezepturen mit Geschichte, die ein Verständnis für die Region mitliefern“, dazu die Einbindung von Betrieben aus der Region (bäuerliche Betriebe, landwirtschaftliche Produktion), traditionelle Schwerpunkte (z.B. Bachforelle, Spargel, frische Kräuter, Betriebe mit Ab-Hof-Verkauf etc.) sowie das Eingehen auf besondere Bedürfnisse (z.B. Vegetarier:innen, nicht-alkoholische Alternativen, Allergien etc.), Lebensmittel aus dem nahen Umkreis beziehen – und als absolutes Muss – Kriterium die Regionalität und Saisonalität mit Convenience Food als No-Go.

6. Getränke (Schwerpunkte)

1. regionale Weine und Biere: eine starke Zusammenarbeit mit lokalen/regionalen Brauereien und Winzern (Schwarzbräu in Krumbach, Raxbräu in Hirschwang an der Rax, Wolfsbräu in Thernberg, Membier aus St. Valentin im Schwarzatal, Schneebergbräu in Würflach, Haßbacher Braueck/Privatbrauerei Martin Gruber in Haßbach) bzw. Brauereien und Winzern in Niederösterreich (Region Wiener Alpen)
2. eine österreichische Biermarke als Hausmarke
3. hausgemachte Limonaden: mit Kräutern und Früchten der Saison.
4. Eine kleine Auswahl an Spritzer, klassische Cocktails/Longdrinks, Aperitifs und lokale Schnäpse und Brände
5. Alkoholfreie Getränke, eine Wassermarke sowie Leitungswasser
6. Kaffee- und Teespezialitäten

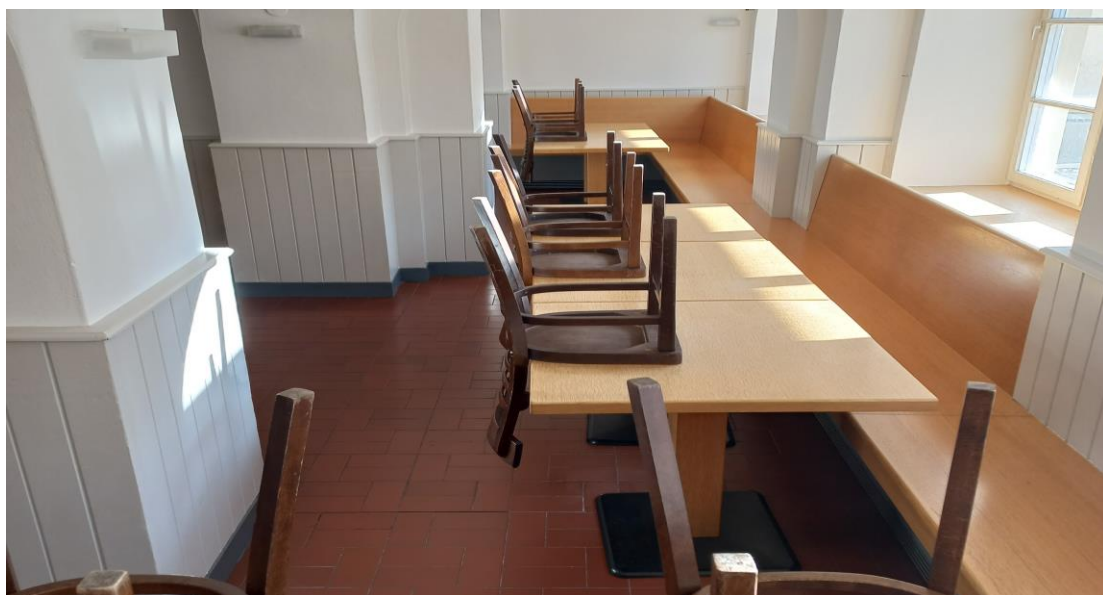
7. Mitbewerber

Landgasthof zum Bärnwirt in Feistritz am Wechsel, das Grimmenstein in Grimmenstein, Zum Fally in Warth, s'Hutwisch in Hochneukirchen, Gasthof Grüner Baum und Gasthof St. Wolfgang in Kirchberg am Wechsel, Hubertushof in Trattenbach, der Krumbacherhof in Krumbach, Gasthaus Hönig in Kirchsschlag.

8. Design & Ambiente

Stil:

Die derzeitige Gaststube hat ein historisches Gewölbe (Farbe Weiß) und sollte, um die Stube attraktiver zu machen mit rustikale Holzelemente, passende Deko-Elemente aus Holz oder Metall, Bücher, Wände in warme Naturtöne (Grün, Braun/Beige, Kupfer) verschönert werden.



Beispiele:



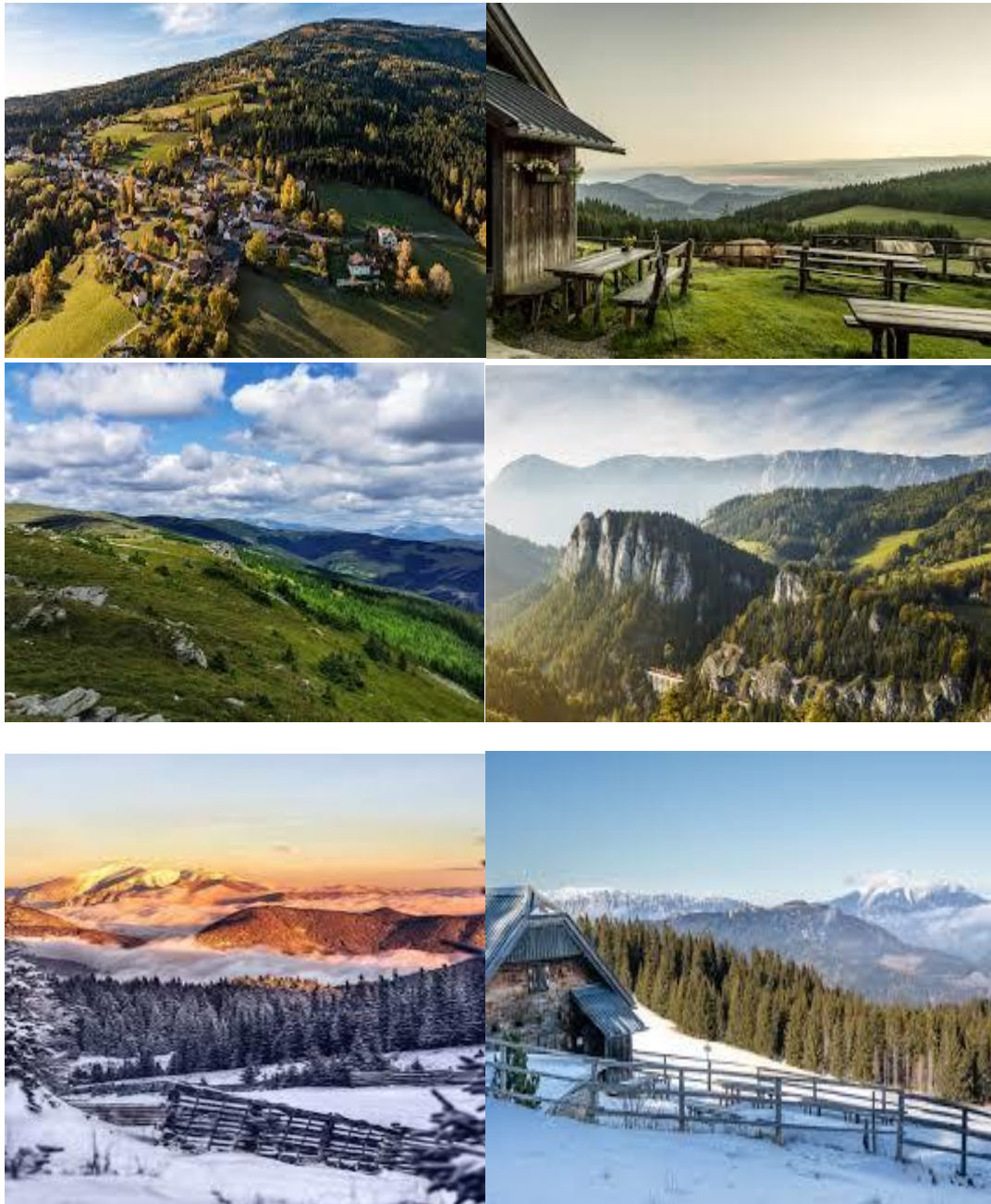


Besondere Features / TO-DO's:

- Eingangsbereich verschönern?
- Beschriftung und Fassade säubern
- Bartheke mit Barbeleuchtung und Barhocker?
- Weinschrank und Präsentationstisch
- Gaststube verschönern
- großer Holztisch (als Stammtisch und Lesetisch mit Zeitungen und Magazinen)?
- Terrasse mit Terrassenbestuhlung und Pflanzenbegrünung
- Moderne Bilder mit Sehenswürdigkeiten aus der Umgebung, Landschaftsbilder und Bilder von der Burg Feistritz
- Extraraum verschönern?



Landschaftsbilder (Wechselnd / Wiener Alpen):



Beleuchtung:

warme Wandbeleuchtung (Bereich Gaststube), alternativ ein passende Tischbeleuchtung, angenehme Barbeleuchtung, mögliche neue Wandbeleuchtung im Extraraum, Gläser mit Kerzen und/oder Teelichtern.



9. Marketingstrategie

Online-Präsenz / Website :

- eigene Website mit Logo, Slogan sowie Mission Statement
- Beispiel Slogan : ***Herzhaft, echt und österreichisch – Wirtshausgenuss trifft auf Burger / Wo Tradition auf Burger trifft – Genuss wie dahoam***
- deutliche Navigationsleiste mit 3 Säulen samt Kapazitäten und Möglichkeiten
- klare Beschreibung der Küchenlinie (DNA der Küche)
- eine klare ansprechende Fotogalerie mit Bildern vom Wirtshaus (Bar, Restaurantbereich, Veranstaltungsbereich, Bilder von Speisen, Getränken inklusive Personenanzahl), Einbindung von allen Partnerbetriebe mittels Logo + Link zu deren Websites, Imagebilder der Region, Speisekarte, Getränkekarte, Preisliste für Miete, Technik und Tagungspauschale (Veranstaltungsraum) zum Downloaden
- Online-Reservierungstool (aleno, resmio, quandoo, dish.co, GloriaFood), eventuell mit integrierter Chatbot
- Bewertungstool bzw. Listings auf Bewertungsportale
- Gutscheine
- Kontaktdaten und Einbindung von Google Maps
- Einbindung von Social Media Plattformen sowie Logos der Partnerbetriebe, die Gemeinde Feistritz am Wechsel, Wiener Alpen etc
- Impressum / AGB's / Sitemap / Datenschutz

Offline:

Redaktionelle Beiträge (+ gezielte Anzeigen) in alle lokalen Zeitungen (Wechsellandzeitung, Bote aus der Buckligen Welt, NÖN sowie Gemeindezeitungen), klare und zeitgerechte Kommunikation bzgl. Neueröffnung bzw. Neuübernahme an alle Gemeinden im Wechselland, Eintrag in branchenspezifische Magazine.

Social Media: Aufbau einer Community, gezielte und regelmäßige Postings auf Facebook und Instagram, themenbezogen (Gerichte, „Behind the Scenes“, Rezepte, Saison-Specials), zu Besuch bei den Partnerbetrieben, Story-Telling (Umbau bzw. Veränderungen im Lokal), was bietet die Region, Events, mögliche Einbindung von Testimonials /Ambassadoren, das Leben im Burgkeller, ‚auf Schwammerlsuche in der Region‘, Eingliederung in definierte Social Media Plattformen

Partnerwebsites: Einbindung in ausgewählte branchenspezifische Webseiten wie zB www.a-list.at (Best of Austria)

Events: Kochkurse mit dem Küchenchef, Themenabende (z. B. Weinproben, regionale Brauerei-Tastings), Produktpräsentationen in Zusammenarbeit mit den lokalen/regionalen Partnerbetrieben, Kooperationen mit Tourismus- und Marketinginstitutionen wie zum Beispiel die diesjährige Eventreihe ‚Gedanken-Gänge, Lieblingsgerichte und Lebensgeschichten‘ der Wiener Alpen Tourismus GmbH

Zukünftiges Ziel : Anstreben einer Zertifizierung als niederösterreichischer Wirtshauskulturbetrieb

10. Preisgestaltung / Investitionen

Preisgestaltung : mittel bis gehoben, mit starker Fokus auf Preis-Leistungs-Verhältnis und gezielte Promotions/Angebote

Umsatztreiber : Abendgeschäft + Events/Veranstaltungen/Feierlichkeiten

Investitionen : Website, Beleuchtung, Farben/Tapeten, Deko, Weinschrank, Trennwände, Bilder, Wandvertäfelung aus Holz, Dekoration, neue Menükarten (Finanzierung über Eigenkapital bzw. Gemeinde und regionale Förderungen?).

11. Kriterienkatalog

Kriterien als Leitfaden zur Entwicklung der Kulinarik im Wirtshaus/Gasthaus zum Hoffeld (siehe Impuls zur Entwicklung von kulinarischen Reisen durch das weite Land).

12. mögliche Speisenauswahl/Vorschläge

VORSPEISEN:

- Vorspeisenteller aus dem Wechselland (Forelle von der Wechselforelle, Frischkäse von der Bergkäserei auf Blattsalat, Carpaccio, Paradeiser, Roggenbrot von der Bäckerei Nothnagel aus Feistritz am Wechsel)
- Rote Rüben Carpaccio mit Ziegenkäse und Rucola
- Österreichische Bruschetta auf Schwarzbrot mit Bergkäse von der Bergkäserei
- Blunznradln auf Rotkrautsalat mit Kren
- Mild geräucherter Saibling aus dem Wechselland mit glasierten Weintrauben und leicht geschmortem Rotkraut
- Beef-Tartar mit Streifen aus Süßkartoffeln, Rote Rüben und Zucchini auf Trüffelmayonnaise

SUPPEN:

- Rindssuppe mit Frittaten oder Kaspressknödel (Schnittlauch und Karotte)
- Lauchsuppe mit Grün und Wurzel
- Erdäpfelcremesuppe mit knusprigem Speck und Erdäpfelstroh
- Krenschäume mit Beinschinken

HAUPTSPESIEN:

- Bauern Cordon Bleu gefüllt mit Speck, Zwiebel und Käse mit Beilagen
- Rindsgulasch (Fiakergulasch) mit Würstl, Spiegelei und Gürkelfächer
- Wiener Schnitzel vom Schneeberglandschwein mit Salzkartoffel, Reis oder Erdäpfelsalat und Preiselbeeren
- Streifen von der Hendlbrust, knusprig gebacken, auf einem gemischten Salatteller
- Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Apfeln und Schnittlauchsauce
- Blunz'ngröstl mit Senf, Kren, hausgemachter Apfel-Chutney und Röstkartoffel

BURGER:

- Schwaigen Burger, saftiger Speck aus der Region, Bergkäse von der Bergkäserei, Preiselbeermarmelade und Kren, dazu Pommes
- Laugen Burger, Rindhackfleisch, Salatblätter und Sauerkraut, dazu Ofenkartoffeln mit einem Quark-Dip
- Der Burgkeller Burger, saftiger Gourmet-Burger, gegrilltes Rindfleisch aus der Region, Brioche- Brötchen, mit knusprige Kartoffelwedges oder Pommes

FISCH:

- Saiblingsfilet aus dem Wechselland mit Röstgemüse und Kartoffelgratin
- Forellenfilet aus dem Wechselland auf roten Linsen mit Weißweinsauce
- In Nussbutter gebratenes Lachsforellenfilet von der Wechselforelle mit Zitronenrisotto und Blattspinat

VEGETARISCH + SALATE

- Kürbis-Kichererbsen-Curry mit Reis und Spinat
- Zucchini-Puffer mit Käse und eine cremigen Joghurtsauce
- Spinatknödel auf Pilzrahmsauce
- Gebackene Süßkartoffelbällchen auf warmen Salleriesalat
- Gerösteter Rote Rüben-, Süßkartoffel- und Karottensalat mit Burrata, Honig-Balsamico Dressing, geröstete Walnüsse, Pinienkerne und frischem Basilikum
- Crostini mit Ziegenkäse von der Bergkäserei, Cranberries und karamellisierten Zwiebeln
- Knusprige Kartoffeln gefüllt mit Cheddar-Käse
- Avocado-Spinat-Eiersalat
- Frischer Gurken-Blaubeer-Salat mit Feta-Käse
- Apfel-Walnuss-Cranberry-Salat

NACHSPEISEN:

- Süße Knödelvariationen auf Erdbeersauce (Fruchtsauce)
- 2 kleine Bratäpfel auf Vanilleeis vom Eis-Greissler
- ‚Wäschermädl‘ Palatschinke, gefüllt mit Marillen mit Vanillesauce
- Apfelringe mit Preiselbeerkompott
- Powidltascherl mit Birne und Nussbrösel
- Lauwarmer Schoko-Brownie mit Vanilleeis auf Karamellspiegel
- Schneenockerl mit Vanille- und Schokosauce und Obers