

Willkommen im Florianihof!



Die Chefleute: Jürgen Walzer und Christina Walzer-Kleinschuster.

Im Juni 2007 wagten wir den Sprung ins kalte Wasser und eröffneten unseren Florianihof.

Da wir uns im Laufe der letzten fünf Jahre über eine immer größer werdende Gästeschar freuen dürfen, haben wir beschlossen, die Räumlichkeiten um einen weiteren Speisesaal zu erweitern. Im Zuge des Bauvorganges nutzten wir die Gelegenheit, den Eingangsbereich behindertengerecht zu gestalten und ein Behinderten-WC einzurichten.

Unsere Küche bietet bodenständige, traditionelle Hausmannskost, unter Verwendung regionaler Produkte. Zusätzlich möchten wir auf die kommenden Wildspezialitäten-Tage und das Martinigansessen aufmerksam machen.

Besuchen Sie unsere Homepage www.florianihof-walzer.at
Wir würden uns freuen, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihre Familie Walzer

Anzeige

Walzers luden ein

Eröffnung des „Tiroler Saals“ | Mit einem rauschenden Fest wurde nach viermonatiger Bauzeit der neue Teil des Florianihofs eröffnet.

GROSSMEISELDORF | „Es ist ein Jubeltag für einen Bürgermeister. Am liebsten würde ich jede Woche bei so einer Feier sein“, meinte Bürgermeister Johann Gartner bei der Eröffnungsfeier des Zubaus vom Florianihof am vergangenen Freitag. Jürgen Walzer lud unter dem Motto „Ein Tag für unsere Gäste“ zur Erweiterung seines Gasthofs ein. Seit fünfeinhalb Jahren führt der 27-Jährige den Florianihof.

Neben den Beteiligten aller ausführenden Firmen kamen auch Landtagsabgeordnete Marianne Lembacher, Vizebürgermeister Erich Schröter und Ortsvorsteher Josef Wenzl. Walzer stellte nach der Begrüßung der Gäste das Bauprojekt vor. „Wir hatten zu wenig Platz, im Ar-

beits- und Gästebereich. Im Rahmen der Kooperation mit der Amethystwelt Maissau versorgen wir auch die Besucher dieser Attraktion. Der neue Saal, die Tiroler Stube, bietet etwa 80 Gästen Platz. Es ist sogar noch genügend Raum vorhanden, um zusätzlich eine Tafel dazustellen“, führt Walzer aus. Im Erker gibt es einen Amethyst-Stammtisch. In der Mitte der Holzplatte ist eine Glasplatte und darunter liegen beeindruckende Amethyste – eine Leihgabe aus Maissau.

Der junge Wirt bedankte sich herzlich bei den ausführenden Firmen: „Es hat einmalig gut geklappt, die Zusammenarbeit für den Zubau verlief super.“ Weiter dankte er seinem Team und

seinen Zulieferfirmen. Hier legt Walzer ebenfalls größten Wert auf regionale Anbieter. Nach einem Imbiss führte der Wirt seine Gäste durch den Zubau und zeigte ihnen die neue Küche. Begeistert wies er auf die verbesserten Arbeitswege und die verbesserte Lagerwesen hin.

„Wir haben eine Kühl- und Tiefkühlzelle mit einer leisen Aggregattechnik eingebaut, da die Familie im selben Haus wohnt“, so Josef Gnadenberger von der Firma Stölner GesmbH, dem Hersteller von Edelstahlküchen für die Gastronomie.

Neben dem üblichen Tagesgeschäft versorgt Walzer Touristen der Amethystwelt, richtet diverse Feiern aus, bietet Catering und saisonale Schmankerln an.

Sie bauten mit

- **Watzinger GmbH**
3710 Ziersdorf,
Ziegelofengasse 4
- **Stahlbau Gnadenberger**
3710 Ziersdorf,
Horner Straße 110
- **Kurt Krammer GmbH**
3710 Ziersdorf,
Hornerstraße 76
- **Zimmerei Schirrer GmbH**
3720 Ravelsbach, Gaidorf 148
- **Stölner Gesellschaft mbH**
3100 St. Pölten,
Herzogenburgerstr. 9
- **Anton Hager GmbH & CO KG**
6370 Reith/Kitzbühel, Astberg 6
- **Mk Kurt Müller Fenster- und Türendstudio Ges.m.b.H.**
3550 Langenlois, Kampthalstr. 31
- **Transporte Dastl**
2020 Hollabrunn, Mitterweg 4
- **Elektro Trnka GmbH**
3720 Ravelsbach, Hauptstraße 13

**mit Herzblut
getischlert!**

6370 Reith/Kitzbühel • Astberg 6 • Tel: 05356 - 75311
office@wohnen-hager.at • www.wohnen-hager.at

Kontakt

○ 3711 Großmeisdorf
Florianigasse 2
Telefon 02956/2535

○ **Öffnungszeiten:**
Dienstag 9 bis 14 Uhr
Mittwoch bis Samstag 9 bis 24 Uhr
Sonn- und Feiertag 9 bis 16 Uhr
Montag Ruhetag
Warme Küche bis 22.00 Uhr!
Dienstag bis Freitag Mittagmenü!