

Tirols bierigster Gasthof erfindet sich neu

Man muss die Feste feiern wie sie fallen: Am 11. Februar öffnet Tirols bierigster Gasthof, das Marschall in Stans, in neuem Gewand seine Pforten. Die Gäste erwartet ein einzigartiges Wochenprogramm und eine neue Speisekarte, die keine Wünsche offen lässt.

„Mit unserer neuen Karte wollen wir zeigen, dass regionale Schmankerl und heimische Gastlichkeit nicht teuer sein müssen“, sagt Eigentümer Toni Gschwentner und präsentiert gleich die neuen Gustostückerl seines Lokals. Und da wird gleich eines klar: In den Speisen stecken nicht nur Leidenschaft und Herzblut, sondern auch eine große Liebe zum Detail. So findet der Gast neben handgemachten Klassikern wie etwa „Tiroler Schlutzkrapfen“ auch auf den Punkt gebratene Steaks vom Holzkohlengrill, die auf Wunsch „rare“, „medium rare“, „medium“ oder „well done“ gebraten werden.

Einzigartiges Lunch- und Wochenprogramm

Neben österreichischen Klassikern auf der Karte bietet das Marschall aber neuerdings auch ein in Tirol einzigartiges Wochenprogramm an. Ganz nach dem Motto: „Es gibt immer einen Grund, ins Marschall zu kommen.“ Während es zu Mittag eine spezielle „Lunch“-Karte gibt, so ist auch am Abend für Unterhaltung gesorgt: Der Montag ist etwa der „Schnitzel-Tag“, und die Gäste erwartet ab 18 Uhr Wiener Schnitzerl von Pute oder Schwein um 4,90 Euro. Der Dienstag ist der neue „Krapfen-Tag“ – hausgemachte Zillertaler Krapfen gibt es bereits um 9,90 Euro. Und am Mittwoch, dem neuen „Stammtisch-Tag“, können sich Bierfreunde durch sämtliche Sorten testen und ihr Lieblings-Bier küren. Bei der „Mädels-Night“ am Donnerstag kommen dann die Damen auf ihre Rechnung und werden mit einem Gratis-Prosecco überrascht. Freitag ist „Burger-Tag“: Hier gibt es saftige Burger aus bestem Beef mit Pommes um 9,90 Euro. Der Samstag ist den „Freunden“ gewidmet: Spezielle Speisen für Gruppen ab acht Personen zubereitet. Und beim „Sonntagsbuffet“ dürfen Kinder bis 12 Jahre in Begleitung ihrer Eltern gratis essen. Warme Küche gibt es täglich übrigens bis 21.30 Uhr.

Perfekte Party-Location

„Guad essen und g'scheid feiern“, das liegt Eigentümer Toni Gschwentner besonders am Herzen. Und genau deswegen präsentiert er seinen Gästen gerne den urigen und gemütlichen Festsaal, in dem bis zu 300 Personen gemeinsam feiern können. Denn egal ob Hochzeit oder Taufe, ob Familien- oder Betriebsfeier: So abwechslungsreich wie die Speisekarte sind auch die Events im Marschall. Wenn das Wetter passt, deckt das Team natürlich auch gerne eine festliche Tafel im großzügigen Gastgarten.

Tradition seit 1540

Bei all den Neuerungen vergisst das Traditionsgasthaus aber nicht seine Wurzeln: „Das Haus ist seit 1540 ein Gasthof. Darum ist es für uns als Wirtsfamilie eine Verpflichtung, den Gast best möglich zu verwöhnen“, sagt Toni Gschwentner.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 10 bis 24 Uhr

Samstag und Sonntag: 9 bis 24 Uhr

Kontakt:

Bernd Arnold

Direktor Hotel Schwarzbrunn

www.gasthof-marschall.at

info@gasthof-marschall.at

T: +43 (0) 5242/63581

H: +43 (0) 676/831003840