



SUCCESS-STORY XI

BIERGASTHOF RIEDBERG***

Fotocredits: Tourismusverband Innviertel/Klugsberger

Hotel • Seminare • Bierkeller • Wirtshaus • Biergarten

Mehr als 60 Jahre im Dienst der gepflegten Gastlichkeit

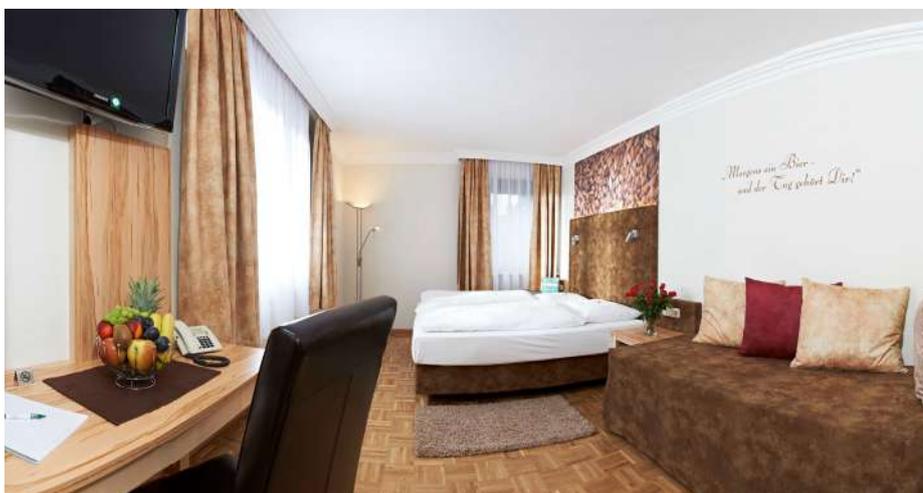
Der Biergasthof Riedberg ist wohl eines der bierigsten Häuser in der Bierregion Innviertel. Neben zahlreichen Innovationen rund ums Bier - wie zum Beispiel das hausgemachte Biergelee, die Bierschokolade, die Bierpralinen oder die Biernudeln - und das ist noch lange nicht Alles! - sind auch immer wieder Innovationen im Fokus: im Hotel, beim Frühstücksbuffet oder am Zapfhahn.

Um unseren ständigen Durst nach Weiterentwicklung und der daraus resultierenden noch höheren Kundenzufriedenheit gerecht zu werden, haben wir uns im Hotelkompetenzzentrum zu einigen wichtigen Themen beraten lassen:

Zu künftigen (notwendigen) Investitionen vorab inspiriert werden Aufmerksam gemacht werden auf neue Innovationen und Standards Uns zukunftsfähig für die Herausforderungen der Zukunft stellen - in allen Facetten

Wie ist es uns gegangen? Aufgrund der persönlichen und intensiven Beratung schon vor unserem Besuch konnten wir die Themenfelder abstecken und in einem 2 Stündigen Rundgang alles sehen, angreifen und fühlen, wie es denn sein könnte und vielleicht sein wird.





Eine kurze Bestandsaufnahme:

Einrichtungsstil – moderne Tradition mit bierigem Charme. Exzentrische Farben, dem Alleinstellungsmerkmal folgend, immer auf der Hut, die Vision nicht aus den Augen zu verlieren.

Räumlichkeiten – neben den 15 Hotelzimmern und Suiten bieten wir auch Räumlichkeiten für Seminare und Besprechungen im kleinen Kreis – bis etwa 25 Personen.



Kundenkreis – zu unseren Kunden zählen hauptsächlich der Businessgast, aber auch Besucher von Veranstaltungen und Genussmenschen, vorzugsweise dem Bier zugehörig (Bieraffin). Motor- und Radfahrer werden bei uns besonders serviert.

Alleinstellungsmerkmale – neben der geliebten Regionalität und Nachhaltigkeit zählt unser einzigartiger Bierkeller mit mehr als 500 verschiedenen Bieren zu den stärksten Magneten



Frühstücksbuffet – unser Frühstücksangebot ist regional, teilweise in Bio Qualität mit Fokus auf Nachhaltigkeit. Wir möchten mal behaupten, dass für ein Dreisternhaus das Frühstück eine Fünfsterneauswahl bietet. Dies bestätigen uns unsere Gäste täglich.

Regionalität und Nachhaltigkeit – schon oft zitiert, intensiv gelebt. Beispiele gefällig? Wir produzieren unseren Strom zu 75% selbst, haben sämtliche Klein- und Einwegverpackungen vom Frühstücksbuffet verboten, kühlen unsere Räume mittels Begrünung der Fassade, um nur einige Beispiele zu nennen. Unsere regionalen Partner sind zum überwiegenden und größtenteils aus dem Innviertel.



360° (3D) Rundgang – Gerne laden wir Sie ein, einen Rundgang in unserem Haus zu machen. Virtuell oder vor Ort. **Darauf ein Bier!**

<https://www.riedberg.at/wirtshaus/raeumlichkeiten/>

Fotocredit: Markus Rambossek



Der in dritter Generation geführte Familienbetrieb ist über die Region hinaus für seine spezielle Küche bekannt: Traditionelle Gerichte werden individuell, aber immer und ausschließlich mit Zutaten aus der Region, verfeinert und erhalten so ihre unvergleichlichen Geschmacksnoten. Ein echtes Alleinstellungsmerkmal ist der außergewöhnlich sortierte, einzigartige Bierkeller –

„WIR LEBEN BIER,
TRADITION UND
REGIONALITÄT
SEIT 1960.“

– mehr als 500 (inter)nationale Bierspezialitäten können mit Gastwirt und Diplom Biersommelier Karl Zuser jun. verkostet werden. Im Sommer erwartet die Gäste außerdem einer der reizvollsten Biergärten der Messestadt. PKW- und Autobusparkplätze selbstverständlich vorhanden, Reisegruppen und (Motor-) Radfahrer sind herzlich willkommen!

Darauf ein Bier!

Also: Auf zum Zuser!



Neuigkeiten aus der Welt des Genusses bekommen?
Einfach hier **Klicken!**
Darauf ein Bier!