

seit 1920

Langeder Heinrich „Eckerwirt“

Gasthaus
Markt 6
4323 Münzbach

Telefon: 07264/4501
Telefax: 07264/4501-4
Internet: www.eckerwirt.at
E-Mail: office@eckerwirt.at



Heinrich Langeder

Das Wirtshaus für jung und alt

Erstmals schriftlich erwähnt wurde das Haus als bürgerliches Bäcker- und Wirtshaus im Jahr 1766.

1920 kauften Johann und Aloisia Ecker die Wirtschaft und führten sie bis 1956.

1920 tritt der Hausname „Eckerwirt“ erstmals in Erscheinung. Die weitere Führung des Hauses oblag ab 1956 Tochter Maria Ecker und ihrem Ehemann Rudolf Amstler, die jedoch nach drei Jahren an ihre Tochter Erika übergaben und sich ihrerseits voll der Fleischhauerei in Windhaag widmeten. Erika und ihr Gatte Heinrich Langeder führten den Betrieb gemeinsam ab 1959 bis zum frühzeitigen Tod Heinrichs im Jahr 1993. Die nächsten Jahre führte Erika das Wirtshaus als Witwenbetrieb - bis im Jänner 1999 ihr Sohn Heinrich Langeder jun. den Betrieb übernahm und als zweites Standbein 1998 „Mampfi´s Almhütte“ an der Umfahrungsstraße von Münzbach gründete.

„Wir begleiten unsere Gäste von der Taufe über Familienfeiern, Hochzeiten bis hin zu traurigen Anlässen. Verschiedene Räumlichkeiten - von der gemütlichen Gaststube über den stilvollen, eleganten

Saal mit 300 Sitzplätzen bis hin zum mietbaren Partykeller „Gwölb“.

„Wir bieten für unsere Gäste auch Partyservice mit „Full Service“ für zuhause oder natürlich auch in unseren unterschiedlich gestalteten Räumlichkeiten an.

Unser zweites Standbein „Mampfi´s Almhüttln“ ist wochentags der Treffpunkt schlechthin für jeden, der gemütliche, günstige und gute Gastronomie schätzt und ist auch für Geburtstagspartys o.ä. an den Wochenenden anzumieten.

Außerdem gibt's das „Mampfi Baby – die Hütte mit Biss“ eine fahrbare Würstelbude, die auf Wunsch buchbar für persönliche Feiern ist.“

„Wir sind Profis mit Herz und Hirn, zeitgemäß, trendig und doch traditionell im Alltag - so unsere Philosophie“.

Bewährtes und Neues beim Eckerwirt!

„Was gut ist – bleibt. Damit ist unsere bodenständige Küche gemeint. Neu hinzu kommt in Zukunft, unseren Gästen auch gesunde „5-Elemente-Küche“ nach TCM anzubieten und das auch für Caterings“, so der Chef des Hauses Heinrich Langeder.

