



Wirt für unser Traditionsrestaurant "Alter Goldener Berg" (m/w/d) ab Winter 2026/2027

Wirt (m/w/d) – Traditionsrestaurant Alter Goldener Berg
ab Winter 2026/2027 | in Vollzeit

Seit 1417 urkundlich erwähnt, zählt der Alte Goldene Berg zu den geschichtsträchtigsten Häusern am Arlberg. Seit rund 100 Jahren werden hier Gäste bewirtet, Geschichten erzählt und besondere Momente geschaffen.

Heute vereint unser Traditionsrestaurant authentische österreichische Gastlichkeit mit hochwertiger regionaler Küche, Fondue-Spezialitäten, einer ausgezeichneten Weinkarte und einer einzigartigen Lage mitten in den Bergen. Neben dem täglichen Restaurantbetrieb sind wir Gastgeber für Hochzeiten, Firmenfeiern, besondere Veranstaltungen sowie genussvolle Après-Ski-Momente – von der gemütlichen Nachmittagssonne auf der Terrasse bis zum Feuerplatz in unserer Lounge. Für diese besondere Aufgabe suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit mit Herz, Kompetenz und Leidenschaft für österreichische Wirtshauskultur.

Ihre Rolle: Mehr als nur Restaurantleitung

Als Wirt sind Sie das Gesicht und die Seele des Alten Goldenen Bergs. Sie führen Ihr Team mit Klarheit und Wertschätzung, pflegen den persönlichen Kontakt zu unseren Gästen und sorgen dafür, dass Tradition und Qualität jeden Tag aufs Neue erlebbar werden. Sie sind Gastgeber:in, Führungskraft, Organisator:in und Botschafter:in unseres Hauses zugleich.

Ihre Aufgaben im Detail:

- Gastgeber sein: Persönliche Begrüßung und Betreuung unserer internationalen Gäste, Aufbau langfristiger Gästebeziehungen und Pflege unserer zahlreichen Stammgäste.
- Restaurantleitung: Verantwortung für den operativen Ablauf des gesamten Restaurants und Sicherstellung eines erstklassigen Serviceerlebnisses.
- Teamführung & Entwicklung: Führung, Motivation und Weiterentwicklung des gesamten Serviceteams inklusive Einschulung neuer Mitarbeiter:innen und Förderung von Nachwuchstalenten.

- Österreichische Gastlichkeit leben: Aktive Mitverantwortung für die Qualität unseres kulinarischen Angebots. Enge Zusammenarbeit mit Küchenchef und Direktion bei der Weiterentwicklung unserer österreichischen Küche und Fondue-Spezialitäten.
- Qualitätsmanagement: Sicherstellung höchster Service- und Qualitätsstandards sowie kontinuierliche Optimierung von Abläufen und Prozessen.
- Service & Präsenz: Aktive Mitarbeit im Service und Unterstützung des Teams während der Servicezeiten als Vorbild und Ansprechpartner:in, sowie aktive Mitarbeit am Küchenpass oder im Back Office.
- Weinkultur pflegen: Beratung unserer Gäste auf hohem Niveau sowie aktive Mitgestaltung und Weiterentwicklung unseres Weinangebots.
- Beschwerdemanagement: Professioneller Umgang mit Gästewünschen und Reklamationen sowie lösungsorientiertes Handeln im Sinne unserer Gäste.
- Organisation & Planung: Verantwortung für Dienstpläne, Reservierungen, Tischplanung und die optimale Auslastung des Restaurants.
- Veranstaltungen & Feiern: Operative Begleitung von Hochzeiten, Firmenveranstaltungen Feiern und besonderen Events.
- Wirtschaftlichkeit: Verantwortung für einen wirtschaftlichen Einsatz von Ressourcen, Kostenbewusstsein und aktive Mitwirkung an der Weiterentwicklung des Restaurantkonzepts.
- Zusammenarbeit: Enge Abstimmung mit Direktion, Küche, F&B und den anderen Abteilungen des Hauses, um ein rundum gelungenes Gästeerlebnis zu schaffen.

Wen wir suchen:

- **Erfahren & führungsstark:** Sie verfügen über eine abgeschlossene gastronomische Ausbildung und mehrjährige Erfahrung in einer Führungsposition in der gehobenen Gastronomie oder Hotellerie.
- **Gastgeber aus Leidenschaft:** Sie lieben den Umgang mit Menschen und verstehen es, Gästen ein Gefühl von Ankommen und Zuhause zu vermitteln.
- **Verlässlich & organisiert:** Sie behalten auch in lebhaften Zeiten den Überblick und treffen Entscheidungen mit Ruhe und Weitsicht.
- **Teamorientiert & motivierend:** Sie führen mit Wertschätzung, fördern Ihre Mitarbeiter:innen und schaffen ein positives Arbeitsumfeld.
- **Kommunikativ & sprachgewandt:** Sie verfügen über sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse und bewegen sich sicher in einem internationalen Gästekreis.
- **Ein Herz für österreichische Kulinarik:** Sie haben ein gutes Verständnis für Speisenqualität, Abläufe in der Küche und arbeiten eng mit dem Küchenteam zusammen.
- **Wein-affin:** Fundierte Weinkenntnisse und Freude an der Beratung anspruchsvoller Gäste sind für Sie selbstverständlich.
- **Traditionsbewusst & zukunftsorientiert:** Sie schätzen die Werte eines traditionsreichen Hauses und bringen gleichzeitig Ideen und Impulse für dessen Weiterentwicklung mit.
- **Wirtschaftlich denkend:** Sie verstehen die Zusammenhänge eines erfolgreichen Gastronomiebetriebs und handeln unternehmerisch.
- **Hands-on & lösungsorientiert:** Sie packen selbst mit an und gelten als Vorbild für Ihr Team.

Was wir Ihnen bieten:

- **Einen außergewöhnlichen Arbeitsplatz:** Arbeiten Sie in einem Haus, das seit 1417 urkundlich erwähnt wird und seit Generationen für österreichische Gastfreundschaft, Genuss und Tradition steht.
- **Gestaltungsfreiheit & Verantwortung:** Übernehmen Sie eine Schlüsselposition mit viel Eigenverantwortung und der Möglichkeit, das Konzept und die Zukunft des Alten Goldenen Bergs aktiv mitzugestalten.
- **Kulinarik auf höchstem Niveau:** Profitieren Sie von der engen Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef und seinem Team, ausgezeichnet mit 3 Gault&Millau-Hauben, sowie von einem gastronomischen Umfeld, das Qualität und Regionalität täglich lebt.
- **Weinkultur der Extraklasse:** Arbeiten Sie mit einem der größten Weinkeller Österreichs und erweitern Sie Ihr Wissen in einem Haus, das Wein und Kulinarik als wesentlichen Teil des Gästeerlebnisses versteht.
- **Nachhaltigkeit mit Überzeugung:** Werden Sie Teil eines Hauses mit gelebter ECO-Zertifizierung, das Verantwortung für Mensch, Region und Umwelt übernimmt.
- **Ein junges, buntes Team:** Freuen Sie sich auf engagierte Kolleg:innen aus unterschiedlichen Nationen, die mit Leidenschaft zusammenarbeiten und Gastfreundschaft gemeinsam leben.
- **Attraktive Verdienstmöglichkeiten:** Für diese verantwortungsvolle Führungsposition bieten wir eine überdurchschnittliche Vergütung mit sehr guten Verdienstmöglichkeiten, abhängig von Erfahrung und Qualifikation.

- **Freie Kost & Logis:** Hochwertige Mitarbeiterverpflegung sowie kostenlose Unterkunft in unserem Mitarbeiterhaus sind selbstverständlich.
- **Benefits & Lebensqualität:** Nutzen Sie unser Alpin Spa, profitieren Sie von Vergünstigungen auf SPA-Anwendungen, Restaurantbesuche und Freizeitangebote und genießen Sie das Arbeiten in einer der schönsten Bergregionen Europas.
- **Persönliche Entwicklung:** Wir fördern Ihre fachliche und persönliche Weiterentwicklung durch Schulungen, Coachings und den regelmäßigen Austausch mit erfahrenen Führungskräften.

Klingt das nach Ihrer Chance?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Werden Sie Gastgeber:in mit Herz und tragen Sie die Tradition des Alten Goldenen Berg weiter.