

# Menüvorschläge

## Unsere Räumlichkeiten

„Kleine Stube“



10 - 14 Personen

Kaminstube



14 - 24 Personen

Innenhofterrasse



20 - 24 Personen



60 - 80 Personen  
(150,00 € - 300,00 € Platzmiete)

besonders geeignet bei Hochzeiten für  
**Brautverziehen** oder **Kaffee & Kuchen**  
mit Musik nur bis 22 Uhr möglich!

Katharinenstube



10 - 14 Personen

Saal



25 - 60 Personen

Bar



Zur späteren Stunde für  
Feierlichkeiten im Gewölbe

Gaststube



12 - 24 Personen

Gewölbe



70 - 120 Personen

unter 50 Personen Raummiete von 250,00 €  
unter 70 Personen Raummiete von 150,00 €

Dachterrasse



40 - 80 Personen  
(150,00 € - 300,00 € Platzmiete)  
Keine Abendbewirtung möglich!

## Zum Empfang

Haussekt „Gasthaus Stark“ trocken	0,75 l	20,00
Schloss Vaux Träublein alkoholfrei	0,75 l	22,50
Weizen vom Fass in kleinen Weizenstutzen serviert	1,0 l	8,00

# Unsere Menüempfehlungen

## Menü I

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Egerlingen

~ ~ ~

Entenbraten mit Bratapfel,  
Blaukraut und Kartoffelknödel

~ ~ ~

Apfelkücherl mit Vanilleeis  
und Sahne

**35,00 €**

## Menü II

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Croutóns

~ ~ ~

Ochsenschmorbraten mit Gemüse,  
Kartoffelknödel und Spätzle

~ ~ ~

Walnusseis mit hausgemachten  
Eierlikör und Sahne

**27,50 €**

## Menü III

Karamellisierter Ziegenkäse mit fruchtigen Ragout,  
krossen Speck und „alten“ Balsamico

~ ~ ~

Ochsenlende auf Blattspinat mit roten Zwiebeln,  
Kräuterbutter und Herzoginkartoffeln

~ ~ ~

Weißes Schokoladeneisparfait  
mit Himbeermark und frische Beeren

**39,50 €**

## Menü IV

Leberknödelsuppe

~ ~ ~

Kalbsrahmbraten mit Gemüse  
und Serviettenknödel und Spätzle

~ ~ ~

Dessertvariation  
„ein Streifzug aus unserer Dessertküche“

**32,00 €**

## Menü V

Festtagssuppe  
mit verschiedenen Einlagen

~ ~ ~

Marinierter Blattsalat mit Körnern,  
Sprossen und Croutóns

~ ~ ~

Schweinefilet mit Buttergemüse und Spätzle

~ ~ ~

Gebrannte Eiercreme mit  
hausgemachten Sauerrahm-Limetteneis

**34,50 €**

## Menü VI

Geräucherte Lachsforelle mit Sauerrahm  
und Blattsalaten

~ ~ ~

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen

~ ~ ~

Rehbraten mit Preiselbeeren, Wirsing  
und Serviettenknödel

~ ~ ~

Sauerrahmmousse mit Himbeermark  
und frischen Früchten

**43,00 €**

**Vegetarische-, Vegane- oder Fischgerichte als Hauptgang nach Tagesangebot!**

Menüempfehlungen mit festen Menüpreisen – Bei einem Wahlmenü Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch

Weitere Gerichte nach aktueller Speisekarte und Absprache!!!

Alle Menüpreise sind als Tellerservice berechnet - Plattenservice 1,00 € Aufpreis p. Person

## Kaffee & Kuchen

Grundpreis für ein Kaffeegedeck beträgt **6,20 € pro Person**

Im Grundpreis enthalten: Kaffee in Kannen, Tee oder Kakao und entsprechende Arbeitsleistungen wie z. B. kühlen und schneiden der Kuchen und waschen des Geschirrs  
Cappuccino, Latte Macchiato und Espresso nach Verbrauch

**Achten Sie darauf, dass keine mitgebrachten Torten/Kuchen rohe Eier enthalten  
Bei mitgebrachten Kuchen und Torten wird keine Haftung übernommen!!!**

## Raummieten

folgende Räumlichkeiten sind von einer Raummiete betroffen:

Gewölbe unter 50 Personen	250,00 €	unter 70 Personen	150,00 €
Dachterrasse / Heuboden für Kaffee & Kuchen	300,00 €	für Brautverziehen	150,00 €
Dachterrasse / Heuboden (andere Aktivitäten, wie z.B. „Freie Trauung“)			150,00 €

## Dekoration

Gerne dekorieren wir die Tische für Ihre Feierlichkeit passend zur Jahreszeit, wenn möglich aus dem eigenen Garten. Hierfür erlauben wir uns einen kleinen Unkostenbeitrag folgenderweise zu berechnen:

<b>Pauschale I:</b>	ab 10 Personen	<b>10,00 €</b>	<b>Pauschale II:</b>	ab 20 Personen	<b>15,00 €</b>
<b>Pauschale III:</b>	ab 30 Personen	<b>20,00 €</b>	<b>Pauschale IV:</b>	über 50 Personen	<b>50,00 €</b>

Die Dekoration bleibt Eigentum des Hauses! Bei Hochzeiten bieten wir keine Dekoration an!

## ... zur späteren Stunde

### Käse vom Brett

Verschiedene Rohmilch- und Schnittkäse vom Brett,  
inkl. Gedeck und Brot  
3,00 € pro Person

### Brotzeitbuffet

Verschiedene Brotzeitspezialitäten wie Kalter Braten,  
Schinken, Aufschnittwurst, Käse, Fisch,  
Gurken, Tomaten, Radieschen, ... und Brotauswahl  
4,50 € pro Person

### Gulaschsuppe

Gulaschsuppe mit Brot im Topf serviert (inkl. Gedeck)  
3,50 € pro Person

### Currywurst

Currywurst mit hausgemachter Soße und Weißbrot  
2,50 € pro Stück

## Angabe der Personenzahl / Abrechnung

Sämtliche Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

**3 Tage** vor der Veranstaltung muss uns die genaue Personenanzahl mitgeteilt werden. Anhand dieser Anzahl (nur Erwachsene) wird das ausgewählte Menü (bei Wahlmenü das günstigste Gericht) berechnet.

## Nachtzuschlag

Bei Feierlichkeiten spät in die Nacht erlauben wir uns ab 0:30 Uhr pro angefangene halbe Stunde 30,00 € zu berechnen. Sperrstunde ist ab 1:00 Uhr

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung