

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

Karamellierter 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:

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

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