

# Wir empfehlen uns für Ihr Fest

Angebot für besondere Anlässe, gültig für das Jahr 2023

Preisänderungen situationsbedingt vorbehalten

[www.gartenhotel.at](http://www.gartenhotel.at), t +43 5223 56313-0

## 2023



GARTEN HOTEL  
MARIA THERESIA



# Es gibt Dinge, auf die man nicht verzichten möchte

*Verzichten Sie nicht auf einen herrlichen **Aperitifempfang** ...  
Genießen Sie in unserem Garten  
oder vor dem offenen Kamin:*

Sekt, Sekt-Orange, Sekt-Holunder,  
frisches Erdbeermark mit Sekt,  
Campari mit Soda oder Orangensaft,  
Aperol, Hugo, Lillet,  
Sherry oder vielleicht  
ein erfrischendes Pfiff Bier

*Sämtliche Getränke wie Aperitif, Bier und Limo werden genau  
nach Verbrauch verrechnet. Es gelten hierfür die Preise aus unserer  
aktuellen Speisekarte, sofern Sie keine Pauschale buchen.*

*Auf Wunsch servieren wir dazu:*

**Belegte Brötchen** oder **pikantes Fingerfood** vorab.  
(pro Auswahl bitte min. 10 Stk bestellen)

*Grammelknödel auf Sauerkraut und Safterl 4,50 €*

*Beef Tatar auf geröstetem Wurzelbrot 5,50 €*

*Tomate Mozzarella im Glas mit Basilikumpesto 4,50 €*

*Gemüsestrudel an Safranschaum 4,50 €*

*Gebrannter Lachswürfel an Glasnudelsalat 5,50 €*

*Krabbencocktail 6,- €*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuter- Schalotten Vinaigrette 5,50 €*



# Unsere Weinempfehlung

Hierbei handelt es sich um einen kleinen Auszug unseres Angebotes. Wir empfehlen Ihnen, zusätzlich einen Blick in unsere Weinkarte zu werfen, und hoffen, mit unseren Vorschlägen Ihren Geschmack zu treffen. Sollten Sie Ihren Lieblingswein in unserem Sortiment nicht finden, können wir diesen selbstverständlich besorgen. Leider ist es nicht möglich, den Wein selbst mitzubringen und über Stopselgeld zu verrechnen – wir bitten um Ihr Verständnis.



## Chardonnay

1l, Winzerhof R. Bründlmayer

Strahlendes Gelb, vielfältiger Duft, am Gaumen geschmackvoll

€ 32,50

---

## Weinviertel DAC Classic

Weingut Hagen Mailberg

Elegant, fruchtig und würzig in der Nase, am Gaumen Kernobstfrucht und typisches „Veltlinerpfefferl“, extrem vielschichtig, langer angenehmer Abgang mit finessereicher Exotik und animierender Säure

€ 33,50

---

## Cuvée Martin

Grüner Veltliner, Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc

Frisch und fruchtig, mit zart-würzigem Bouquet, am Gaumen tolle Frucht, sehr verspielt und aromatisch, frisch und leichtgewichtig

€ 32,-

---

## Red One

1l, Winzerhof R. Bründlmayer

Kräftiges Rubingranat, ausgeprägte Aromen, am Gaumen finessereich, samtig-mild

€ 32,50

---

## Blauer Zweigelt

Weingut Hagen Mailberg

Röstige Noten, Sommerkirsche, Zwetschke, klar und zugänglich, satte Frucht, nahezu juvenil, süffig, sortentypisch und kraftvoll, guter Trinkfluss

€ 33,50

---

## Cuvée Laurenz

Zweigelt und St. Laurent (ZW/StL)

In der Nase frische Himbeere und Weichsel, am Gaumen setzt sich die knackige Beerenfrucht fort, perfekte Balance von Frucht und Edelholz, trendig und modern.

€ 32,-

*Weitere Weine empfehlen wir Ihnen im persönlichen Gespräch,  
individuell passend zu Ihrem Geschmack.*

# Menüauswahl

*Im Jahreskreislauf...*

## Das Frühlingshafte

Spargel Panna Cotta an Schalotten-Spargelvinaigrette

\*\*\*

Kalbsrollbraten auf Bärlauchrisotto und glacierten Karotten

\*\*\*

Rhabarbercreme mit Minz-Erdbeerragout

€ 52,-

---

## Das Sommerliche

Eingelegte Paradeiservariation  
mit mariniertem Büffelmozzarella und frischem Basilikum

\*\*\*

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Kräutermantel an Portweinsauce,  
dazu Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Variation von der Melone

€ 49,-

## Das Herbstliche

Cremesuppe vom Butternut Kürbis und süß-sauer eingelegten Würfeln

\*\*\*

Wildragout mit Semmelknödel und Blaukraut

\*\*\*

Maronimousse mit Zwetschgenkompott

€ 47,-

---

## *Zeitlose Trends ...*

## Das Bodenständige

Frittatensuppe

\*\*\*

Spanferkelkaree an Erbsen-Minzcreme und Risoleekartoffeln

\*\*\*

Topfen-Marillenstrudel mit Vanillesauce

€ 44,-

---

## Das Leichte

Kräutersalate mit Rohschinken und Parmesan  
mariniert mit Balsamico Dressing

\*\*\*

Essenz von der Tomate mit Ricotta Ravioli

\*\*\*

Kalbsrückensteak an Junglauch-Zwiebelsauté  
Dazu gebratene Polenta und Portwein-Demiglace

\*\*\*

Joghurt-Limettenmousse mit marinierten Zitrusfrüchten

€ 57,-

## Das Exklusive

Lachstatar an Limettencreme  
mit Frisee und fermentierten Radieschen

\*\*\*

Gegrilltes Rinderfilet auf Süßkartoffelpüree  
und geschmorrtter Artischocke

\*\*\*

Crème Brûlée mit Vanillecrumble  
und weißem Schokoladeneis

€ 65,-

---

## Das Klassische

Pikant marinierte Salate der Saison  
mit Mozzarellaperlen und Prosciutto

\*\*\*

Filet von Rind und Schwein  
an buntem Gemüse  
dazu Kartoffelgratin und Pfefferrahmsauce

\*\*\*

Helles und dunkles Schokoladenmousse  
mit Beerenragout

€ 52,-

# VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

## VORSPEISE

Bunte Blattsalate mit Honig karamellisiertem Ziegenkäse  
gerösteten Wurzelbrotchips und Granatapfel

## HAUPTGANG

Linsendal mit Gemüse  
Naanbrot und Gurkenraita  
Oder  
„Tiroler Knödeltrio“  
Rote Beete, Spinat und Gouda  
Dazu gebräunte Butter und würzige Käsespäne

---

## FISCHGERICHTE

als Alternative zur Hauptspeise

Lachsfilet an geröstetem Karfiol,  
Petersilien-Risottobällchen und Portweinschaum

Oder

Confiertes Forellenfilet an Fenchel-Orangensauté  
mit Rosmarinkartoffeln und Schaum vom Thymian

Wird ein Fischgericht als Wahlmöglichkeit zum Fleischgang angeboten,  
verrechnen wir € 7,- als Aufpreis zu den angegebenen Menüpreisen.

# SORBETS

die fruchtige Erfrischung für heiße Partynächte ...

Auf Wunsch servieren  
wir gerne ein leichtes Sorbet  
als Zwischengericht oder als Erfrischung am späteren Abend.

Geschmacksrichtungen zur Auswahl:  
Cassis, Aprikosen, Mango, Zitrone, Kirsche

€ 6,-

Verfeinert mit Vodka

€ 10,-



# Zu Ihrer Information

Wir bitten Sie, uns spätestens 7 Tage VOR Ihrem Fest eine verbindliche Gästeanzahl (Erwachsene und Kinder) bekannt zu geben. Entsprechend Ihrer Angabe werden Gedecke, Menüs usw. verrechnet.

Sollte sich die Anzahl Ihrer Gäste überraschend erhöhen, reagieren wir darauf natürlich flexibel, selbstverständlich wird in diesem Fall jedoch die tatsächliche Anzahl der Gedecke, Menüs usw. verrechnet.

Bitte beachten Sie, dass Sie alle Menüs nach Ihrem individuellen Geschmack erweitern oder einschränken können. Somit können Sie den Preis auch individuell an Ihr Budget anpassen.

Um einen perfekten Serviceablauf zu garantieren, bitten wir Sie, für alle Ihre Gäste ein **einheitliches Menü** auszuwählen.

Die angegebenen Preise beinhalten auch **ausgiebiges Nachreichen** von Saucen, Beilagen und Fleisch. Jeder Ihrer **Gäste kann essen, so viel er möchte** – es ist uns ein großes Anliegen, dass niemand hungrig bleibt!





# Schnapswagerl

Verwöhnen Sie Ihre Gäste außergewöhnlich!  
Nach reichhaltigem Essen erfreuen Sie Ihre Gäste bestimmt  
mit besonderen Edelbränden.

Preis pro Schnapslerl oder Likör € 5,-

Unser Schnapswagerl hält für jeden Geschmack eine Köstlichkeit bereit,  
von klaren Bränden bis hin zu verführerischen Likören ...

... denn mit Schnaps entdeckt man die Geheimnisse des Herzens!

---

## Fantasie & Liebe sind die besten Aromen!

Krönen Sie Ihr Fest mit köstlichen Torten vom Konditor ihrer Wahl!

Ihre Torte kann gerne frühzeitig vor ihrem Fest angeliefert werden,  
Platz in unserer Kühlzelle bieten wir selbstverständlich an.

Bitte beachten Sie, dass ihr Kuchen/oder der Karton  
deutlich mit Ihrem Namen und dem Datum Ihrer Feier beschriftet sein soll  
und wir nicht für fremdes Geschirr und Tortenständer haften.

Wir bitten Sie, übrige Torten am Folgetag Ihrer Feier bis spätestens 11<sup>00</sup> abzuholen,  
danach erlauben wir uns Reste zu entsorgen.

Für festlichen Service gerne auf Wunsch mit Tortenfeuerwerk.

Tellergeld € 3,50 pro Person.

# Herzhaftes zu später Stunde

Beleben Sie die Stimmung und bieten Sie Ihren Gästen eine kleine Stärkung an. Wählen Sie aus unserem Angebot:

Gulaschsuppe mit Brot  
Würzige Würstl mit Senf und Brot  
Chickennuggets mit pikanten Saucen  
Feuriges Chili con Carne  
Kalte Platte mit Speck und Käsewürfeln

Bitte beachten Sie, dass wir diese Gerichte für eine von Ihnen angegebene Personenanzahl vorbereiten und entsprechend verrechnen von € 7,50 bis € 15,- pro Person

---

## Probeessen

Sehr gerne können Sie Ihr Festmenü vorab verkosten.

Da wir diese speziellen Menüs/Gerichte jeweils separat und extra für den Verkostungstermin einkaufen und zubereiten, bitten wir Sie, den Verkostungstermin **mindestens 1 Woche im Voraus** anzukündigen.

Von den infrage kommenden Menüs/Gerichten sollten **mindestens 2 Portionen** und maximal 2 verschiedene Menüs pro Probeessen bestellt werden – eventuell nutzen Sie die Gelegenheit, um mit Eltern und Freunden einen schönen Abend zu verbringen.

(Freundlich weisen wir darauf hin, dass die Probenmenüs zum regulären Preis laut dieser Angebotsbroschüre verrechnet werden.)

# Die Perfektion liegt in der Summe der Details!

Wir dekorieren Ihre Tafel festlich, elegant oder romantisch  
ganz nach Ihren Träumen ...  
Verraten Sie uns Ihre Lieblingsblume  
und wir zaubern die passende  
Tischdekoration in der Farbe Ihrer Wahl.

Rosen, Callas, Tulpen, Amaryllis, Sonnenblumen, Lilien  
oder gar Gänseblümchen?

Je nach Budget und Geschmack  
gestalten wir die Festtafel  
entsprechend Ihrer Vorstellung.

Aufpreis für Hussen: pro Stuhl € 5,-  
Preis pro Gedeck € 2,-.



Falls Sie eigenes Material zum Dekorieren bringen,  
bitten wir Sie alles am Folgetag bis 11<sup>00</sup> abzuholen.



## Ginbar = die Candybar für Erwachsene

Bestellen Sie nach individueller Absprache das Partyhighlight –  
unsere Ginbar aufgebaut nach Ihren Wünschen,  
Preis laut Vereinbarung.

# Sperrstunde

(wenn keine Pauschale gebucht wird)

Unser Betrieb ist regulär bis 00:00 geöffnet.  
Natürlich können Sie gerne länger feiern, dafür verrechnen wir im

Reimmichlsaal € 125,-  
Theresiensaal € 175,-  
pro angefangener Stunde

---

## Anzahlung

Wir bitten um Verständnis, dass wir uns vorbehalten, bei Feiern mit großer Gästeanzahl eine nicht erstattbare Anzahlung/Raummiete von € 2.000,- zur Fixierung der Reservierung zu verlangen.

---

## Flexibilität

Aus den Erfahrungen rund um Covid-19 haben wir gelernt flexibel auf Umstände zu reagieren.  
Sollten es die zu Ihnen gebuchten Termin geltenden Gesetze nicht zulassen, dass ein rauschendes Fest stattfinden kann – so würden wir uns gemeinsam mit Ihnen um einen optimalen Alternativzeitpunkt bemühen.

---

## Gebühr für Energie- & Personalaufwand

Um Ihr Fest mit größter Sorgfalt abwickeln zu können, müssen wir über unseren normalen Betriebsablauf hinaus zusätzliche Kräfte an allen Fronten beschäftigen. Da diese Ressourcen immer kostbarer und knapper werden, erlauben wir uns 10% Mitarbeiter- & Energiegebühr auf die Gesamtrechnung aufzuschlagen.



# Individuelle Pauschale

## Erleben Sie den Vorteil der Kostensicherheit

	Euro	Ihre Auswahl
Aperitifempfang	12,-	
Brötchen zum Aperitif / Fingerfood	8,- / 11,-	
Menü (Preis laut unseren Vorschlägen)		
Schnapswagerl	5,-	
Sorbet, mit oder ohne Wodka	6,-/10,-	
Weinbegleitung (diverse Qualitätsweine aus dem Angebotsfolder) sowie Softdrinks, Bier, Wasser und Kaffee in unbegrenzter Menge	50,-	
für mitgebrachte Torten verrechnen wir € 3,- Tellergeld	3,-	
Mitternachtssnack	6,-	
Hussen	5,-	
Gedeck	2,-	
Blumenschmuck	7,- bis 15,-	
Open End		
Anteil Mitarbeiter Zuschlag		
Ihre garantierten Fixkosten pro Gast		

Kinder zwischen 3 und 13 Jahren werden pauschal mit € 30,- verrechnet.

In der Kinderpauschale enthalten: Suppe, Kinderessen, Eis und sämtliche Softdrinks.

Kreieren Sie mit den angegebenen Zutaten Ihr perfektes Fest. Ganz persönlich können Sie nach Ihren Wünschen die passende Pauschale zusammenstellen. Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person. Die ausgewählten Punkte können immer nur für die gesamte Gesellschaft, d.h. einheitlich für alle Gäste gebucht werden.

Pauschalen sind für Feste ab 10 Personen buchbar. Bitte geben Sie uns 7 Tage vor dem Fest Ihre Gästeanzahl bekannt, entsprechend Ihrer Angabe werden wir mindestens verrechnen. Sollte sich Ihre Gästeanzahl überraschend erhöhen, wird die tatsächliche Anzahl verrechnet.

Gebuchte Pauschalen gelten bis 02:00 Uhr.

Gerne kann Ihr Fest nach vorheriger Ankündigung länger dauern.

Dafür verrechnen wir einen Aufpreis von einmalig € 10,- pro Hochzeitsgast. (dieser Betrag beinhaltet die Verlängerung der Getränkepauschale + Open End)  
Bitte beachten Sie, dass das Konzept der Pauschalen nicht teilweise buchbar ist.

# Wie man sich bettet, so liegt man

Übernachten Sie in unseren gemütlichen Hotelzimmern:

## Theresienzimmer

Gemütliche, helle Zimmer, in Eiche natur oder Zirbe gedämpft gehalten, auf Wunsch mit Balkon, helle Badezimmer mit Dusche oder Badewanne

Doppelzimmer: € 85,- pro Person

Einzelzimmer: € 95,- pro Person

---

## Kaiserzimmer

Geräumige, stilvolle Zimmer, in Eiche natur oder Zirbe gedämpft gehalten, gemütliche Sitzecke und vor allem sehr ruhige Lage, auf Wunsch mit Balkon, helle und großzügige Badezimmer mit Dusche oder Badewanne

Doppelzimmer: € 90,- pro Person

Einzelzimmer: € 100,- pro Person

---

## Junior Suite

Großzügige, besonders geräumige Zimmer, auf Wunsch mit Himmelbett, räumlich getrenntes Wohnzimmer – auch als Kinderzimmer möglich, hochwertige Textilien, geschmackvolle, gemütliche Einrichtung, große Badezimmer

Doppelzimmer: € 100,- pro Person

Einzelzimmer: € 110,- pro Person

