

# Wir empfehlen uns für Ihr Fest

Angebot für besondere Anlässe, gültig für das Jahr 2017

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



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,  
Martini Bianco oder Dry,  
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, knusprige Häppchen und  
Köstlichkeiten genau nach Ihrem Geschmack





## Chardonnay

1l, Winzerhof R. Bründlmayer

Strahlendes Gelb, vielfältiger Duft, am Gaumen geschmackvoll

€ 28,00

---

## 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

€ 29,00

---

## 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

€ 27,60

---

## Red One

1l, Winzerhof R. Bründlmayer

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

€ 28,00

---

## Blauer Zweigelt

Weingut Hagen Mailberg

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

€ 29,00

---

## 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.

€ 27,60

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

# 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 Stopfsgeld zu verrechnen – wir bitten um Ihr Verständnis.



## Menü 4

Gemischter Antipastiteller mit Olivenciabatta (A)

\* \* \*

Rindssuppe vom Tafelspitz mit Pfifferlingsravioli und Brunnenkresse (ACGL)

\* \* \*

Schweinefilet im Kräutermantel auf Balsamico-Basilikum-Sauce,  
dazu Polentatörtchen und geschmorte Cherrytomaten (ACGLO)

\* \* \*

Nougatknödel auf Erdbeer-Orangen-Süppchen (ACGO)

€ 44,-

---

## Menü 5

Gebackener Eisbergsalat mit Limettendip und Scampi (ACGHO)

\* \* \*

Consommé mit Butternockerl (ACL)

\* \* \*

Rinderfilet mit Pfifferlingskruste an Portweinsauce,  
dazu Sprossenkohl und Polentasoufflé (CGLO)

\* \* \*

Topfenknödel auf Marillenröster, dazu Schokotarte und Marillensorbet (ACGO)

€ 58,-

---

## Menü 6

Rindercarpaccio mit Steinpilzterrine und Feldsalat (GO)

\* \* \*

Klare Suppe vom Tafelspitz mit Kräuterfrittaten (ACGL)

\* \* \*

Gegrilltes Saiblingsfilet auf Pfifferlingsgröstl,  
dazu Kräuterschaum und gefüllter Zucchinisockel (ADGLO)

\* \* \*

Schokoladenparfait im Biskuitmantel mit Vanillecreme und Erdbeerragout (ACGO)

€ 44,-

# Menüauswahl

## Menü 1

Schaumsuppe vom Bärlauch mit Räucherlachsrose (DGL)

\* \* \*

Mediterrane Gemüseterrine mit Rucola und Parmesan (GLO)

\* \* \*

Rosa Schweinefilet auf Spargel-Senf-Ragout,  
dazu Kartoffelstrudel (ACG)

\* \* \*

Crème brûlée an Ragout von Erdbeere und Minze  
und Sauerrahmeis (CGO)

€ 44,-

---

## Menü 2

Dreierlei vom Rind: Tatar, Carpaccio und Sülze (AC)

\* \* \*

Essenz vom Paradeiser mit Herzerlravioli (ACGL)

Kalbsrückensteak mit grünem Spargel an Sauce béarnaise,  
dazu Bälauchtagliatelle (ACGO)

\* \* \*

Crème-fraîche-Tarte mit Himbeeren und Zitronengras-Espuma (ACGO)

€ 56,-

---

## Menü 3

Lachstatar auf Friséesalat, nappiert mit Limettencreme (DGMO)

\* \* \*

Consommé vom Spargel mit Stückchen und Bärlauch-Grießnockerl (ACGL)

\* \* \*

Zanderfilet auf Gemüserahmkraut und Petersilienkartoffel (DCGLO)

\* \* \*

Kokos-Ananas-Parfait mit exotischen Früchten (CGO)

€ 41,-

## Menü 10

Räucherforellentatar mit Kohlrabi-Dill-Salat, dazu Honig-Sesam-Glace (DGNO)

\* \* \*

Kräuterrahmsuppe mit hausgemachten Speck-Safran-Grissini (ACGO)

\* \* \*

Tranchen vom Rib-Eye-Steak an Pilzragout,  
dazu Kartoffelplattln und Speckbohnen (ACGO)

\* \* \*

Vanillegelee und Krokantippe (ACGO)

€ 48,-

---

## Menü 11

Parmesanschaumsuppe (ACGL)

\* \* \*

Perlhuhnbrust gefüllt mit Mozzarella und Chorizo,  
dazu Trüffelpolenta und Tomaten-Zucchini-Ragout (ACG)

\* \* \*

Eistorte mit Baiserhaube (ACG)

€ 33,-

---

## Menü 12

Bunte Blattsalate an pikantem Dressing, dazu Mozzarellaperlen und Prosciutto (GMO)

\* \* \*

Grißnockerl im Gemüsenest mit Consommé vom Tafelspitz (CGL)

\* \* \*

Zarte Filets von Huhn, Rind und Schwein gegrillt,  
begleitet von buntem Gemüse, Kartoffelgebäck und Waldpilzrahmsauce (GLO)

\* \* \*

Topfentarte an Heidelbeeren und Rumeis (ACGO)

€ 45,-



## Menü 7

„Hochzeitssuppe“ – Griesnockerl, Frittaten, Speckknödel (ACGLO)

\* \* \*

Schweinerückensteak mit Pfifferlingskruste,  
dazu Kartoffelstrudel und Brokkoli (ACGO)

\* \* \*

Schokotorte mit Cassisorbet (ACGO)

€ 32,-

---

## Menü 8

Vitello tonnato mit feiner Thunfischsauce und Kapern (DGO)

\* \* \*

Waldpilzessenz mit getrüffeltem  
Topfennockerl und Gemüseperlen (CGLO)

\* \* \*

Schweinefilet im Parmaschinkenmantel  
auf Paprikaschaum, dazu gebackene Risottobällchen (CGO)

\* \* \*

Helles und dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten (CGO)

€ 45,-

---

## Menü 9

Honigmelone mit Parmaschinken (ACG)

\* \* \*

Schweinefilet auf Knödelsöckel,  
dazu Bier-Senf-Sauce und Krautpraline (ACGLM)

\* \* \*

Griesflammeri auf Früchte-Minestrone (CG)

€ 36,-

# Zu Ihrer Information

Wir bitten Sie, uns spätestens 3 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!

*Reservierungen für den Theresiensaal werden mit mind. 90 Gästen (Menüs) angenommen, die Mindestbesetzung für den Reimmichlsaal liegt bei 50 Gästen (Menüs). (Ausnahmen vorbehalten)*



## Menü 13

Zanderfilet an Zitronengraspolenta,  
dazu lauwarmer Fenchelsalat (DCO)

\* \* \*

Geschäumte Zucchini cremesuppe  
mit getrüffeltem Lachsnockerl (CDGO)

\* \* \*

Kalbsrückenfilet an Karottenspaghetti und Kartoffel-Nuss-Gratin (CEGLO)

\* \* \*

Parfait von der Toblerone-Schokolade  
mit leichten Beerenküchlein (ACGO)

€ 56,-

---

## Menü 14 – Vegetarisch

Geschmolzener französischer Camembert  
mit Preiselbeeren und Feldsalat (ACGO)

\* \* \*

Gemüsebrühe mit Kräuterravioli (ACG)

\* \* \*

Risotto mit Waldpilzen (GLO)

\* \* \*

Exotischer Fruchtsalat mit Kokosmilchsorbet (EO)

€ 36,-

---

## Menü 15 – Vegetarisch

Blätterteighäferl gefüllt mit Eierschwammerln à la Crème (ACGO)

\* \* \*

Schaumsuppe von Gartenkräutern mit Topfenknödel (ACGO)

\* \* \*

Karfiolpuffer mit Salsa verde und Feta (ACGO)

\* \* \*

Pannacotta mit Waldbeerragout (GO)

€ 35,-

# Schnapswagerl

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

Preis pro Schnapslerl oder Likör € 4,-

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 aus unserem Haus!  
Ihrem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt, gerne  
fertigen wir Ihre individuelle Torte nach Wunsch.

Käsesahne-, Sachertorte, Obst-, Nuss- oder Zitronenkuchen,  
Malakow-, Schwarzwälder Kirsch- und Bananentorte,  
Schokoladencreme- oder Marzipantorte, Esterhazy-,  
Cassis- und Erdbeertorte, Himbeer-Joghurt-Torte,  
Apfelkuchen, Tiramisu-, Cognaccrème- oder  
Eierlikörtorte u. v. a. m.

Preis pro Tortenstück (inkl. Marzipanverzierung) Ihrer Wahl € 5,50

Nach vorheriger Absprache ist es auch möglich, eine Torte  
mitzubringen. In diesem Fall verrechnen wir für das Service  
ein Tellergeld in Höhe von € 1,50 pro Person.



# 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 € 4,50  
Aufpreis für Glasteller: pro Gedeck € 1,50



# 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.

---

## 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 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.)

# Open End

Selbstverständlich haben Sie in unserem Haus die Möglichkeit, Ihre Feier bis in die frühen Morgenstunden in vollen Zügen zu genießen. Bitte bestellen Sie bei Ihrer Reservierung die „Open-End-Option“ dazu, und unsere Mitarbeiter werden sich unermüdlich, bis 5 Uhr morgens, um Sie und Ihre Gäste kümmern.

Open-End-Option Reimmichlsaal: € 300,-  
Open-End-Option Theresiensaal: € 400,-

---

## Mobile Bar im Theresiensaal

Gerne bauen wir unsere mobile Bar samt moderner LED-Technik für Sie direkt im Theresiensaal auf. Diese kann mit Spirituosen und Spezialitäten nach Ihrem Geschmack bestückt werden, und ein versierter Barkellner wird Sie und Ihre Gäste während Ihrer Feier betreuen.

Kosten für die Bereitstellung der Bar: € 150,-

Die Bargetränke können jeweils von den Gästen direkt kassiert oder auf Wunsch zur Gesamtrechnung gezählt werden.

---

## Anzahlung

Wir bitten um Verständnis, dass wir uns vorbehalten, bei Feiern mit großer Gästeanzahl eine nicht erstattbare Anzahlung von € 1.000,- zur Fixierung der Reservierung zu verlangen.



# 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: € 70,- pro Person

Einzelzimmer: € 80,- 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: € 74,- pro Person

Einzelzimmer: € 84,- 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: € 80,- pro Person

Einzelzimmer: € 90,- pro Person

# Individuelle Pauschale

## Erleben Sie den Vorteil der Kostensicherheit

	Euro	Ihre Auswahl
Aperitifempfang	10,-	
Brötchen zum Aperitif	7,-	
Menü (Preis laut unseren Vorschlägen)		
Weinbegleitung (diverse Weine aus dem Angebotsfolder)	20,-	
Softdrinkpauschale in Kombination mit Weinbegleitung	18,-	
Softdrinkpauschale ohne gebuchte Weinbegleitung	35,-	
Schnapswagerl	3,-	
Torte (bei mitgebrachten Torten verrechnen wir € 1,50 Tellergeld)		
Mitternachtssnack	6,-	
Hussen & Platzteller	5,-	
Blumenschmuck	5,- bis 10,-	
Ihre garantierten Fixkosten pro Gast		

Kinder zwischen 3 und 13 Jahren werden pauschal mit € 22,- 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 3 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 länger dauern. Für einem Aufpreis von einmalig € 200,- stehen wir Ihnen gerne bis 05:00 Uhr zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass das Konzept der Pauschalen nicht teilweise buchbar ist.



# Ihre Buchung

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Datum der Feier: \_\_\_\_\_ Räumlichkeit: \_\_\_\_\_

Anzahl der Gäste: \_\_\_\_\_ inkl. Kinder: \_\_\_\_\_

Eintreffen der Gäste ab ca. \_\_\_\_\_ Uhr \_\_\_\_\_

Fixkostenpauschale: ja  Preis p. Pers. € \_\_\_\_\_ nein

Aperitif: ja  nein

Ihre Menüauswahl / Preis: \_\_\_\_\_

Kindermenü: \_\_\_\_\_

Ihre Weinauswahl / Preis: \_\_\_\_\_

Schnapswagerl: ja  nein

Mitternachtsjause: ja  nein

Mobile Bar: ja  nein

Open End: ja  nein

Torte für: \_\_\_\_\_ Personen      Sorte: \_\_\_\_\_ Preis: \_\_\_\_\_

Verzierung: \_\_\_\_\_ Tellergeld: \_\_\_\_\_

Dekoration: \_\_\_\_\_ Blumensorte: \_\_\_\_\_

Farbe: \_\_\_\_\_ Preis: \_\_\_\_\_

Hussen:  ja  nein       Glasteller  Messingteller

Anzahl der benötigten Zimmer: \_\_\_\_\_ von – bis: \_\_\_\_\_

Abschließend möchten wir noch anmerken, dass wir für Wertgegenstände, Geschenke, Tortenständer, technische Geräte oder sonstige von Ihnen oder Dritten bereitgestellte oder mitgebrachte Gegenstände KEINE HAFTUNG übernehmen.