

Veranstaltungsmappe

Familienfeierlichkeiten | Geschäftstreffen | Banketts

Übersicht

Getränkekarte	Seite	3
Weinkarte	Seite	4
Menüs	Seite	14
Cocktailempfang	Seite	17
Büffet Rustikal	Seite	18
Büffet International	Seite	19
Bauern Büffet	Seite	20
Büffet Habsburg.....	Seite	21
Büffet Montfort.....	Seite	22
Räumlichkeiten	Seite	23
Seminarraumausstattung.....	Seite	24

Getränkete

ALKOHOLFREI

Apfelsaft gespritzt	0,5 l	€ 2,90
Almdudler	0,2l	€ 1,90
Spezi, Cola, Fanta, Eistee	0,5 l	€ 3,80
Apfelsaft pur	0,2 l	€ 1,90
Spezi, Cola, Fanta, Eistee	0,2 l	€ 1,90
Orangensaft pur	0,2 l	€ 2,40
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,40
Preblauer, mildes Tafelwasser	0,25 l	€ 2,10
Gasteiner Kristallklar	0,35 l	€ 2,10
Gasteiner Kristallklar	0,75 l	€ 4,10
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	0,2	€ 2,40

BIER

Frastanzer Spezial frisch gezapft	0,3 l	€ 2,40
Frastanzer Spezial frisch gezapft	0,5 l	€ 2,90
Frastanzer Pils in der Flasche	0,3 l	€ 2,50
Hefe Weizen Bier Hell	0,5 l	€ 3,50
Hefe Weizen Bier Hell	0,3 l	€ 2,50
Frastanzer Rübzahl Dunkel	0,33 l	€ 2,50
Clausthaler Alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 2,40

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, Espresso		€ 2,40
Kaffee mit Schlagobers		€ 2,90
Grosser Brauner		€ 3,30
Tee mit Zitrone		€ 2,10
Heisse Ovomaltine		€ 2,60

OFFENE WEINE - WEISS

Grüner Veltliner, NÖ; spritzig, grasig-grün	¼ l	€ 3,80
Dürnsteiner Flohhaxen; trocken	¼ l	€ 3,80
Gumpoldskirchner Schlosshof; mild, blumig	¼ l	€ 3,80
G'spritzer; weiss oder rot	¼ l	€ 2,60

OFFENE WEINE - ROT

Schlosswein Blaufränkisch; trocken, leicht	¼ l	€ 3,80
Zweigelt Blau; voll, trocken	¼ l	€ 3,80
Lambrusco; süsser italienischer Rotwein	¼ l	€ 3,80
St. Laurent Rosé; trocken, spritzig	¼ l	€ 3,80

Weinkarte

APERITIF

Ein Aperitif (aus franz. apéritif, Kurzform apéro zu lat. aperire "öffnen"), ist ein appetitanregendes, trockenes und meist alkoholisches, in angenehme Stimmung versetzendes Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird.

mit den besten Empfehlungen...

Glas Sekt mit Walbeerlikör erfrischendes Getränk, trocken und fruchtig	€ 4,00
Glas Gianni Secco Prosecco mit Blutorangensaft	€ 4,00
Glas Giani Secco Bianco & Rose	€ 4,00
Glas Sekt Hochriegl Cuvée Sophie	€ 3,50
Sherry Sandemann Seco dry oder medium	€ 3,50
Cynar mit Soda oder Orangensaft	€ 3,50
Campari mit Soda oder Orangensaft	€ 3,50
Martini Bianco dry oder bianco	€ 3,50
Scweppes Tonic & Bitter Lemon	€ 2,40
Frastanzer Gold Spezial 0,2 l	€ 2,40

UNSER ANGEBOT AN OFFENEN WEINEN

Weine aus der Karaffe Weiß & Rot

Güner Veltliner DAC 2008 Weingut Jordan Pulkau, Weinviertel	1/8 l	12,0 %	€ 4,20
Chardonnay 2008 Weingut Altenberg Gols, Burgenland	1/8 l	13,0 %	€ 4,20
Sauvignon Blanc 2007 Weingut Wohlmuth Fresing, Südsteiermark	1/8 l	13,0 %	€ 4,20
GrüMus 2008 Grüner Veltliner & Muskateller Winzerhof Gmeiner Seebarn am Wagram, Niederösterreich	1/8 l	11,0 %	€ 3,50
Zweigelt Kastanie 2007 Winzerhof Gmeiner Seebarn am Wagram, Niederösterreich	1/8 l	13,5 %	€ 4,30
Cuvee Palace 2006 Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon Weingut Weiss Taschner Gols, Burgenland	1/8 l	13,5 %	€ 3,85
Cuvee Maximilian 2006 Pinot Noir und Cabernet Sauvignon Weingut Weiss Taschner Gols, Burgenland	1/8 l	13,5 %	€ 4,35

WEISSWEINE AUS ÖSTERREICH

Riesling ist eine weiße Rebsorte, die als eine der besten und wichtigsten Weißweintrauben gilt. In Österreich wird der Riesling in mehreren Anbaugebieten auf einer Fläche von nur 1640 ha kultiviert und ist damit schon seit Jahrzehnten stark unterrepräsentiert

Riesling 2007 0,7 l 12,5 % € 24,50
Das Duftspiel dieses zartgelben Rieslings aus den Urgesteinterrassen der Donauregion zeigt feine Fruchtaromen nach Marille und Pfirsich. Am Gaumen zeigt er seine mineralische und feine Frucht. Ein Wein mit der typischen Rieslings-Finesse.
Weingut Domäne Gobelsburg
Langenlois, Krems

Der Grüne Veltliner ist eine weiße Rebsorte. Die in Österreich, insbesondere in Niederösterreich, am weitesten verbreitete Traube ist außerhalb ihrer Heimat wenig verbreitet. Sie gedeiht besonders gut auf Lössböden wie im nördlichen Weinviertel, wo die Rebe in Boden und Klima optimale Voraussetzungen findet, ebenso in der Wachau, im Kamptal, Kremstal und am Wagram.

Grüner Veltliner „Federspiel“ 2008 0,7 l 12,0 % € 19,00
Mittleres Strohgelb, ausgeprägt und offen im Geruch. Aromen nach gelben Apfel, etwas Tabak und Würze aber auch eine zarte Exotik ist annehmbar.
Weingut Domäne Wachau
Loibenberg, Wachau

Grüner Veltliner „Strasser Hasel“ 2008 0,7 l 12,0 % € 23,00
Frische Fruchtaromen, pfeffrig und animierend, saftig, elegant feine Zitrusaromen, feine Säure im Abgang.
Weingut Georg Gmeiner
Seebarn, Niederösterreich

Grüner Veltliner 2008 0,7 l 12,0 % € 24,50
Ein Grüner Veltliner wie aus dem Lehrbuch: pfeffrig, würzig, spritzig und herrlich traubig.
Weingut Jordan
Pulkau, Weinviertel

Grüner Veltliner „Steinfeder“ 2007 0,7 l 11,0 % € 28,00
Fein fruchtiger Veltliner, Aromen von Zitronen, grünem Apfel und Heu, am Gaumen sehr leicht und knackig mit einer frischen Säure.
Weingut Karl Lagler
Spitz, Wachau

Der Chardonnay ist eine weiße Rebsorte mit hohem Qualitätspotenzial. Synonyme sind Pinot Chardonnay, Beaunois, Morillon, Weißer Clevner. Die Rebe hat so hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird.

Chardonnay 2008 0,7 l 13,5 % € 21,00
Ausgesprochene Fruchtigkeit in Duft und Aroma nach Grapefruit, Birne und Ananas, am Gaumen elegant und cremig, feine Würze, finessenreich und ausbalanciert.
Weingut Netzl
Göttlesbrunn, Carnuntum

Chardonnay Klassik 2006 0,7 l 13,0 % € 23,00
Goldgelb, reif, harmonisch eingebundene Säure und Frische Aromen. Langer Abgang. Ein kleiner Teil wurde in Holz zur Reife gebracht.
Weingut Weiss Taschner
Gols, Burgenland

Chardonnay 2006 0,7 l 13,0 % € 24,00
Einladender Duft nach Äpfeln und Honigmelonen im Hintergrund frische Croissants. Am Gaumen saftige Frucht, klare straffe Struktur, recht elegant, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, hat Kraft, zart mineralisch, gute Länge.
Weingut Altenberg
Gols, Neusiedlersee

Sauvignon Blanc, auch Blanc Fumé, Sauvignon Jaune, oder Muskat-Sylvaner, ist eine Weißwein-Rebsorte mit ungewisser Herkunft, aber starker Verbreitung. Ihre Abstammung ist unbekannt, aber es handelt sich um eine sehr alte Rebsorte aus Frankreich.

Sauvignon Blanc 2007 0,7 l 13,0 % € 25,00
Grüngelb. In der Nase feine Ananas, zart nussig, dezente Holznote vom gebrauchten Barrique, straffe Mineralik. Am Gaumen feine vegetale Würze, zarte Steinobstanklänge, etwas dunklere Terroirnoten, zart nach Stachelbeeren im Abgang.
Weingut Wohlmuth
Fresing, Südsteiermark

Der Weiße Burgunder ist eine weiße Rebsorte, die auch Weißburgunder, Pinot Blanc, Pinot Bianco oder Klevner genannt wird. Er ist die hellste aller Burgundersorten und seit dem 14. Jahrhundert bekannt.

Weißburgunder „Smaragd“ 2007 0,7 l 13,5 % € 28,00
Dichtes Bouquet mit endlosen Aromen nach Birnenkompott und Litschi. Schmalzig und schön balanciert ist dieser Weißburgunder ein wahrer Genuss!
Weingut Franz Pichler
Wösendorf, Wachau

Im deutschsprachigen Raum ist die Cuvée ein Synonym für Verschnitt, Marriage oder Mélange. Gemeint ist entweder das gemeinsame Keltern oder auch das Vergären von verschiedenen Rebsorten in einem Gärbehälter zur Herstellung von Wein oder Schaumwein, oder das spätere Verschneiden von Weinpartien unterschiedlicher Rebsorten oder Lagen.

Grümus 2008 0,7 l 11,0 % € 21,00
Cuvée von Grüner Veltliner und Muskateller, trockener sehr fruchtiger Aperitifwein. Sehr harmonisches Säurespiel geschmeidig angenehm.
Weingut Weiss Taschner
Gols, Burgenland

Panther 2008 0,7 l 12,0 % € 21,00
Cuvée aus Sauvignon Blanc, Muskateller, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling. In der Nase intensive Aromatik, zarte nussige Aromen, Blütenextrakt, Muskatnuss gelbe Frucht. Am Gaumen saftig, gute Komplexität, gut integrierte Struktur, sehr einladend, süffig, feine Frucht im Nachhall, ein saftiger, regionstypischer Einstiegswein, ideal für den Sommer.
Weingut Wohlmuth
Fresing, Südsteiermark

Neumuriener 2007/ 2008 0,7 l 11,0 % € 23,00
Ein Weißwein Cuvée von Neuburger, Muskateller, Rivaner und Grüner Veltliner fein komponiert, sehr fruchtig, raffiniert, mild mit feiner Würze auf der Zunge.
Weingut Georg Gmeiner
Seebarn, Niederösterreich

ROTWEINE AUS ÖSTERREICH

Der Blaufränkisch, auch Lemberger oder Blauer Limberger (klassischer Name), ist eine rote Rebsorte. Erstmals nachweisbar war die Sorte im 18. Jahrhundert in Österreich, danach tauchte sie auch in Deutschland unter der Bezeichnung Lemberger oder Limberger auf. In Württemberg ist sie die vierthäufigste aller Sorten.

Blaufränkisch 2007 0,7 l 13,0 % € 23,00

Dieser Blaufränkisch präsentiert sich rubinrot mit einer fruchtig-würzigen Brombeernase, die sich am Gaumen fortsetzt. Im kräftigen Körper sind die eleganten Tannine schön eingebunden. Am Gaumen klingt der Blaufränkisch intensiv nach.

Weingut Hans Igler
Deutschkreuz, Burgenland

Zweigelt ist eine rote Rebsorte. Sie heißt auch Blauer Zweigelt, Rotburger oder Zweigeltrebe. Es handelt sich um eine österreichische Neuzüchtung aus dem Jahr 1922 von Friedrich Zweigelt (1888-1964), dem damaligen Direktor der Bundesversuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (1938-1945), aus Blaufränkisch und St. Laurent.

Blauer Zweigelt 2007 Reserve 0,7 l 13,5 % € 23,00

Kräftiger Duft nach Kirschen und Zwetschken, saftig und dicht am Gaumen, kühl-würzige, dunkelbeerige Frucht im weich ausklingenden Gaumen. Weiche Tannine.

Weingut Weiss Taschner
Gols am Berg, Burgenland

Blauer Zweigelt im Kastanienfass 2005 0,7 l 13,5 % € 26,00

Tiefrote Farbe, harmonisch ausgewogen.

Die Kastanie gibt dem Wein Raffinesse und Körper, sehr fruchtig nach Beeren.

Weingut Georg Gmeiner
Seebarn, Niederösterreich

Zweigelt All Red 2007 0,7 l 14,0 % € 27,00

In der Nase intensive Edelholzwürze, dunkle Beeren von Brombeeren bis Cassis. Am Gaumen kraftvoll, elegant, gut integrierte Holznote, bleibt sehr gut haften, dunkle Beerenfrucht im Nachhall, gute Länge, Zwetschken und Nougat im Rückgeschmack.

Weingut Allacher
Gols, Neusiedlersee

Syrah (auch Shiraz) ist eine nicht sehr ertragreiche, aber hochwertige rote Rebsorte, die ursprünglich vor allem im Rhônetal in Frankreich kultiviert wurde. In Südafrika, in Australien, in den USA und in Kanada heißt die Sorte Shiraz.

Syrah Salzberg 2004 0,7 l 14,5 % € 32,00

Vollreife Beerenfrucht und leicht ledrige Aromen machen diesen Wein zu einem Begleiter ganz besonderer Anlässe. Der Extravagante, sehr konzentriert und stoffig, aber auch schon sehr reif und trocken.

Weingut Weiss Taschner
Gols am Berg, Burgenland

Syrah 2003 0,7 l 14,5 % € 28,00
Der dichte, saftige Wein bereitet viel Trinkvergnügen auf erstaunlich hohem Niveau. Viel Würze und Kraft prägen den Syrah mit feinem, reifen Charakter. Ein saftiger und beeriger Wein.
Weingut Georg Gmeiner
Seebarn, Neusiedlersee

Der Spätburgunder, auch frz. Pinot Noir, ital. Pinot Nero, Blauburgunder oder Schwarzburgunder genannt, ist eine bedeutende und qualitativ sehr hochwertige Rebsorte für Rotwein. Die Rebe hat so hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird.

Pinot Noir 2006 0,7 l 13,5 % € 27,00
Mittleres Karmingranat, Ockerrand. In der Nase zart tabakig-balsamisch unterlegtes Kirschenkonfit, zart nach Orangenzenen, ein Hauch von Bergamotte, feine florale Nuancen.
Weingut Weiss Taschner
Gols am Berg, Burgenland

Pinot Noir „Ried Fabian“ 2006 0,7 l 14,0% € 32,00
Helles Rubingranat, zarte Aufhellung, breiter oranger Rand. In der Nase zart nach Zitruszenen, etwas Weichseln. Am Gaumen komplex, eher dunkel-beerige Frucht, nach Honig, extraktsüßer Abgang, bleibt gut haften, Erdbeer-Zwetschken-Konfit im Nachhall.
Weingut Hans Igler
Deutschkreuz, Burgenland

St. Laurent (Synonyme: Saint Laurent, Pinot Saint Laurent, Laurenzitraube, Svatovavřinecké, Svätovavrinecké) ist eine hocharomatische dunkle Rebsorte der Burgunderfamilie, die ursprünglich aus Frankreich stammt. Christian Oberlin vermutet ihren Ursprung im Weinbaugebiet Elsass.

St. Laurent „Classic“ 2007 0,7 l 13,0 % € 23,00
Dunkles Rubinrot, typische Fruchtnase, feinfruchtig am Gaumen und weich, angenehme Tannine intensive Kirschfrucht im Abgang.
Weingut Lang
Neckenmarkt, Burgenland

St. Laurent 2008 0,7 l 12,5 % € 27,00
Feiner Duft nach Wildkirschen, roten Beeren und dunklen Holunderbeeren, burgundische Fruchtstellung, saftig und elegant mit finessenartiger Struktur, feinkörnige Tannine.
Weingut Grassl
Göttlesbrunn, Niederösterreich

Der Cabernet Sauvignon ist eine rote Rebsorte. Die Rebe hat so große Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird.

Cabernet Sauvignon 2007 0,7 l 14,0 % € 27,00
In der Nase feine Cassisaromen, am Gaumen eine enorme Fruchtfülle mit harmonisch eingebundenen, weichen Tanninen, geschmeidiger Abgang.
Winzerhof Gmeiner
Seebarn, Niederösterreich

Im deutschsprachigen Raum ist die Cuvée ein Synonym für Verschnitt, Marriage oder Melange. Gemeint ist entweder das gemeinsame Keltern oder auch das Vergären von verschiedenen Rebsorten in einem Gärbehälter zur Herstellung von Wein oder Schaumwein, oder das spätere Verschneiden von Weinpartien unterschiedlicher Rebsorten oder Lagen. Auch der so gewonnene Wein wird als Cuvée bezeichnet.

Cuvee Maximilian 2006 0,7 l 13,5 % € 26,00
Dieser Cuvée wurde von uns exklusiv für die Gäste der Schattenburg aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon geschaffen. Rubinrot, betont fruchtige Aromatik nach Beeren und Weichseln, angenehme Würze und Tannine.
Weingut Weiss Taschner
Gols, Burgenland

Cuvée Palace 2006 0,7 l 13,5 % € 23,00
Rubinrote Farbe, betont fruchtige Aromatik, duftet nach roten Beeren, Weichsel, angenehme Würze und Tannine. Cuvée von Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon.
Weingut Weiss Taschner,
Gols, Burgenland

Carnuntum Cuvée 2006 0,7 l 13,0 % € 30,00
Kräftiges Rubingranat, jugendliche Reflexe, zarte Randaufhellung, in der Nase intensive rotbeerige Frucht, saftige Beerenaromen, eine Nuance von Himbeeren, Vanille, am Gaumen sehr feine, samtige Textur, fruchtbetont und charmant, bereits gut zu trinken. Zweigelt und Pinot Noir.
Weingut G. Markowitsch
Carnuntum, Burgenland

Cuvee Urban 2005 0,7 l 13,0 % € 31,00
Dieses Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon wurde 16 Monate in überwiegend neuen Barriques ausgebaut. Schon im Bukett entfaltet sich eine süße Fruchtigkeit mit Düften nach Beeren, Kirschen und Johannisbeerlaub. Am Gaumen ein schönes Zusammenspiel von kräftigen Tanninen mit Aromen nach roten Beeren. Ein hervorragender Speisenbegleiter und ein Wein mit großem Reifepotenzial.
Weingut Erich & Walter Polz
Grassnitzberg, Südsteiermark

Weinbau in Österreich wird auf einer Fläche von rund 52.000 Hektar betrieben. 70% davon ist mit weißen, 30% mit roten Rebsorten bestockt. Von etwa 32.000 Betrieben füllen nur 6.500 selbst in Flaschen ab. Im Jahresdurchschnitt werden 2,5 Millionen Hektoliter Wein produziert, der Großteil davon wird im Inland konsumiert. Die Erzeugung von Tafeltrauben spielt in Österreich nur eine sehr untergeordnete Rolle.

Österreich ist ein Land der großen Qualitäten, denn etwa zwei Drittel der Weine sind Qualitätsweine – und einige davon gehören zu den besten der Welt bei Weiß, Rot und Süß.

ROTWEINE AUS ITALIEN

Der Weinbau in Italien ist ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor. Italien gehört zu den wichtigsten europäischen Weinproduzenten. Auf einer Fläche von mehr als 908.000 Hektar (Erhebung im Jahr 2000) werden mehr als 60 Millionen Hektoliter Wein erzeugt. Jede der 20 italienischen Verwaltungsregionen hat ihre eigenen Rebflächen. Wein ist in Italien fester Bestandteil des Alltagslebens.

Primitivo del Salentino 2007 0,7 l 14,0 % € 21,00

Er wird hergestellt aus 85% Primitivo und 15% andere Trauben. Rubinrot die Farbe, weiches Bouquet nach reifen Früchten, trocken aber gut strukturiert sein Geschmack. Ein toller Wein, den man unbedingt mal versuchen sollte, wenn man kräftige, trockenen Rotweine bevorzugt.

Weingut Feudi di San Marzano
San Marzano, Puglia

Giuggiolo Rosso 2006 0,7 l 13,0 % € 23,00

Er zeigt die typischen Merkmale der Prugnolo Gentile Trauben, von Lakritze bis nach Waldfrüchten. Weich und samtig im Geschmack. Im Abgang entwickelt er eine leicht holzige Note und besitzt die typische Frische eines jungen Weines, die auf Feinheit und Eleganz gerichtet ist.

Weingut Corte alla Flora
Montepulciano, Toskana

ROTWEIN AUS SPANIEN

Spanien ist das Land mit der größten Rebanbaufläche der Welt. Ca. 1.200.000 ha Rebanbaufläche werden von etwa 150.000 Winzern in knapp 5.000 Bodegas (Weingüter) und Abfüllbetrieben bewirtschaftet. Aus mehr als 250 Rebsorten werden Weine in den verschiedensten Stilen und Qualitäten gekeltert.

Roja Crianza 2004 0,7 l 13,5 % € 26,00

Der 2004er Rioja Crianza von Conde de Valdemar besitzt einen komplexen Duft. Sein voller und kräftiger Körper wird von einer guten Struktur, und gut eingebundenen Vanille- und Holztonen bereichert.

Weingut Bodegas Valdemar
Oyon, Alava, Rioja

ROTWEIN AUS FRANKREICH

Sowohl qualitativ als auch quantitativ ist Frankreich eines der bedeutendsten Weinbauggebiete der Erde. Internationale Standards orientieren sich bis heute an Frankreich, insbesondere dem Bordeaux-Wein, dem Burgund und dem Champagner. Paris ist Sitz der Internationalen Organisation für Rebe und Wein.

Chateau Bel- Air 2005 0,7 l 12,5 % € 29,00

75% Merlot + 25% Cabernet Sauvignon. Ein sehr reintoniger Wein mit einem aromareichen Bouquet vollreifer roter Früchte. Sein vollmundiger, sehr weicher, harmonischer Geschmack weiß nachdrücklich zu gefallen.

Weingut Cotes de Bordeaux
Aron, Bordeaux

ROTWEIN AUS CHILE

Der Weinbau in Chile hat eine lange Tradition. Die einzigartigen klimatischen Bedingungen des Landes mit tagsüber warmen sowie sommernächtlichen Temperaturen von mitunter weniger als 10 Grad bieten ideale Anbaubedingungen für kraftvolle komplexe Weine.

Quatro 2006 0,7 l 14,5 % € 27,00

Mit dem Quatro vermählt Winemker Hernán Gras das jeweils Beste seiner vier feinsten Rebsorten zu einem Wein der Extraklasse. Cabernet Sauvignon zeichnet für Rückgrat und Komplexität verantwortlich, Merlot für Wärme und Harmonie, Carmenère für volle Frucht und Malbec für feine Würze.

Weingut De Gras
Colchagua Valley, Chile

ROTWEIN AUS KALIFORNIEN

Der Weinbau in Kalifornien hat für amerikanische Verhältnisse eine lange Geschichte und konnte sich seit den 1970er Jahren als eine der weltweit führenden Weinbaugebiete etablieren.

Zinfandel Culinary Collection 0,7 l 13,5 % € 29,00

Reife Fruchtaromen von Pflaumen, Kirschen und Beeren mit einer feinen Pfeffernote. Am Gaumen harmonisch integriertes Tannin und wieder viel aromatisch-würzige Frucht.

Weingut Beringer Vineyards
Napa Valley, Kalifornien

DESSERTWEINE AUS ÖSTERREICH

Als Dessertwein bezeichnet man einen meist süßen, vollmundigen Wein, der am Ende einer Mahlzeit mit dem Dessert gereicht wird. Zu den Dessertweinen zählen beispielsweise Muskateller, Caluso Passito, Tokajer, Málaga und der Samoswein.

Eiswein 1992 0,375 l 18,5 % € 43,50

Dieser hohe Prädikatswein ist so dicht und würzig, dass ihm der Barriqueausbau nur dezent Struktur verleiht.

Weingut Altengerg
Gols, Burgenland

Eiswein 1992 0,375 l 11,0 % € 39,00

Eleganter, runder Eiswein aus den beiden weißen Pinot-Sorten, fruchtbetonte Nase mit Noten von süßen Orangen, kandierten Früchten und Kandis, gute Fülle, Honig, etwas saftig und elegant, Mittengewicht mit rassischer Säure, rund.

Weingut Manfred Forstreiter
Hollenburg, Kremstal

Edelbrände

VON DER SCHAUBRENNEREI MACHER IN OSTTIROL

Schattenburg Schlossbrand - Kern und Steinobstbrand	0,02 l	€ 3,35
Edelbrand vom steirischen Apfel - 40 Vol % Alkohol	0,02 l	€ 3,65
Zwetschkenbrand - 40 Vol % Alkohol	0,02 l	€ 3,35
Birnenbrand von der Williamsbirne - 40 Vol % Alk	0,02 l	€ 3,65
Marillenbrand - 40 Vol % Alkohol	0,02 l	€ 3,65
Kirschbrand - 40 Vol % Alkohol	0,02 l	€ 3,65
Waldbeerlikör - 25 Vol % Alkohol	0,02 l	€ 3,35

Werte Gäste!

Unsere Edelbrände können Sie auch für zu Hause in der 0,2 l oder 0,7 l Flasche erwerben.
Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.

Menüs

Setzen Sie Ihre Ideen um!
WIR haben die Vorschläge – SIE wählen aus ...

KALTE VORSPEISEN

- Gemischter Salatteller
Karotten-, Kraut-, Kartoffel- und grüner Salat € 3,50
- Geräuchertes Forellenfilet € 5,80
- Vorarlberger Landrauchschinken
auf Honigmelone € 5,80
- Haussulz
mit Balsamico-Essig und Olivenöl € 3,50
- Salatteller Schattenburg
mit Streifen von Hühnerbrüstchen € 5,80

SUPPEN

- Consommée vom Tafelspitz mit hausgemachten Flädle € 3,20
- Consommée vom Tafelspitz mit 1 Stück Leberknödel € 2,80
- Consommée vom Tafelspitz mit 2 Stück Leberknödel € 3,60
- Consommée vom Tafelspitz mit 1 Stück Grießnockerln € 2,80
- Consommée vom Tafelspitz mit 2 Stück Grießnockerln € 3,60
- Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kernöl und Sahnehäubchen € 3,50
- Feine Kartoffelcrèmesuppe € 3,50
- Broccoli-Rahmsuppe mit Mandelsplitter € 3,50
- Tomatensuppe € 3,50
- Montafoner Gerstensuppe € 3,50
- Kräuterrahmsuppe € 3,50

WARME VORSPEISEN

- Ragout vom heimischen Wild auf Blätterteigpastetchen € 7,50
- Sautierte Pilze auf hausgemachten Nudeln € 7,50
- Gemüseallerlei mit Käse überbacken € 5,20

HAUPTGERICHTE

- Grosses Schattensburgschnitzel 300 g, gebackenes Schweineschnitzel € 10,00
- Kleines Schattensburgschnitzel 150 g, gebackenes Schweineschnitzel € 8,00
- Saftiges Steak vom Schweinerücken medium € 10,00
- Hühnerbrüstchenfilet gebraten mit Natursaft € 9,50
- Zwiebelrostbraten vom Rückenfilet der Rindes € 13,00
- Naturschnitzel vom Ländlekalb € 11,00
- Geschnetzeltes vom Ländlekalb € 11,00
- Gebackenes Hühnerbrüstchen € 8,00
- Kümmelbraten mit Veltlinerkraut € 10,00
- Braten vom Junghirsch aus eigener Jagd € 10,00
- Ragout vom Reh aus eigener Jagd € 12,00

SAUCEN

- Burgundersauce € 1,80
- Rahmsauce € 1,80
- Kräutersauce € 1,80
- Pilzsauce € 2,50
- Sauce Tartar € 0,80

BEILAGEN

- Reis € 2,50
- Reis mit Pilzen € 2,50
- Pommes Frites € 2,50
- Kroketten € 2,50
- Spätzle € 2,50
- Hausgemachte Nudeln € 2,50
- Petersielkartoffel € 2,50
- Röstinchen € 2,50
- Gemüse € 2,50
- Gemischter Salatteller € 2,50

DESSERT

- Apfelstrudel - hausgemacht € 2,80
- Topfenstrudel - hausgemacht € 2,80
- Fruchtsalat € 2,80
- Sachertorte € 2,80
- Gemischtes Eis - 3 Kugeln € 2,40
- Montfortbecher € 2,80
- Coupe Danemark € 2,80
- Heiße Waldbeeren auf Vanillespiegel € 3,50
- Früchtebecher € 3,50

Cocktail-Empfang

APERITIFS & GETRÄNKE

- Glas Sekt € 3,50
- Glas Sekt mit Waldbeerlikör € 4,00
- Glas Sekt mit Orangensaft € 3,80
- Glas Frizzante mit Pfirsich € 4,00
- Weisswein 1/8 l € 1,90
- Rotwein 1/8 l € 1,90
- G'spritzter rot oder weiss € 2,60
- Mineralwasser, still oder prickelnd € 2,10
- Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water € 2,40

BRÖTCHEN

- Baguette
- Bauernbrot
- Party-Gebäck
- Kleine Semmeln
- Toastecken
- Vollkornbrötchen
- Laugenstängele

... belegt mit

- Roastbeef
- Landrauchschinken
- Saftschinken
- Salami
- Bündnerfleisch
- Lachs
- Bergkäse
- Frischkäse

Pro Stück € 2,80

Musikalische Umrahmung

Turmbläser

€ 150,- bis € 180,-

Büffet Rustikal

VORSPEISEN

- Vorarlberger Landrauschschinken
- Kalter Schweinerücken
- Schopfbraten fein garniert
- Hühnerkeulen gebraten
- Gemüsecocktail

SALATE

- Verschiedene Blattsalate wie Lollo Rosso, Eichblatt
- Häuptlsalat
- Kartoffelsalat
- Karottensalat
- Blaukrautsalat

WARME SPEISEN

- Ganzer Beinschinken im Brotteig gebacken
- Rinderbraten nach Burgunderart

BEILAGEN

- Sauerkraut
- Semmelknödel
- Gemüse
- Reis

DESSERT

- Hausgemachter Apfelstrudel
- Frischer Fruchtsalat der Saison
- Vorarlberger Käsebrett mit Trauben
- Feines Jourgebäck und Butter

Pro Person € 30,-

Büffet International

KALTE VORSPEISEN

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar
- Forellenfilet geräuchert mit Sahnekren
- Landrauchschinken mit Honigmelone

WARME VORSPEISE

- Ragout vom Junghuhn mit frischen Pilzen auf feiner Blätterteigpastete

SALATE

- Eichblattsalat
- Lollo Rosso
- Häuptlsalat
- Tomatensalat
- Kartoffelsalat
- Karottensalat
- Blaukrautsalat

WARME SPEISEN

- Rückenfilet vom Ländlekalb im Ganzen gebraten
- Medaillons von der Pute in einer rassigen Pfeffersauce

BEILAGEN

- Reis
- Gemüse
- hausgemachten Spätzle

DESSERT

- Käse von Vorarlberger Sennereien, wie Berg-, Wein-, Bier- und Mostkäse
- Frischer Fruchtsalat
- Jourgebäck
- Butterröllchen

Pro Person € 32,00

Bauern Büffet

VORSPEISEN

- Schweinebraten mit Kren und Gurken
- Saftschinken fein garniert
- Hauswürste

SALATE

- Erdäpfelsalat
- Blaukrautsalat
- Endiviensalat
- Karottensalat

WARMER SPEISEN

- Gebratene Schweinestelze
- mit Kümmel und Knoblauch und
- mit gebratenen Erdäpfeln
- Gefüllte Knödel
- mit Hackfleisch
- auf Bayrischkraut

DESSERT

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Vorarlberger Käsebrett
- Bauernbrot
- Butter

Pro Person € 28,-

Büffet Habsburg

KALTE VORSPEISEN

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar
- Forellenfilet und Makrelen geräuchert mit Sahnekren
- Landrauchschinken mit Honigmelone
- Gefüllte Tomaten mit Gemüsemayonnaisesalat

WARME VORSPEISE

- Ragout vom Junghuhn mit frischen Pilzen auf feiner Blätterteigpastete

SALATE

- Eichblattsalat, Tomatensalat
- Lollo Rosso, Kartoffelsalat
- Häuptelsalat, Karottensalat
- Blaukrautsalat

WARME SPEISEN

- Rückenfilet vom Ländlekalb im Ganzen gebraten
- Medaillons von der Pute in rassiger Pfeffersauce
- Ganzer Beinschinken im Brotteig

BEILAGEN

- Basmatireis
- frisches glaciertes Gemüse
- hausgemachte Spätzle, Bratkartoffeln

DESSERT

- Käse von Vorarlberger Sennereien, wie Berg-, Wein-, Bier- und Mostkäse
- Frischer Fruchtsalat
- Eisbüffet (verschiedene Eissorten fein garniert)
- Jourgebäck, Butterrollchen

Pro Person € 36,-

Büffet Montfort

VORSPEISEN

- Vorarlberger Landrauschsinken
- Gemüsecocktail
- Italienischer Wurstsalat
- Hühnerbrüstchen gebraten
- Räucherlachs an Jungzwiebeln

SALATE

- Verschiedene Blattsalate
- Lollo Rosso, Eichblatt, Blaukrautsalat
- Häuptelsalat, Kartoffelsalat, Karottensalat

WARME SPEISEN

- Filetgulasch Stroganoff
- Kleine Minischnitzel
- Schweinerücken gefüllt mit Dörripflaumen
- Meeresfrüchtepfanne

BEILAGEN

- Semmelknödel, Spätzle
- Gemüse glaciert
- Reis und Kartoffeln

DESSERT

- Schwarzbeercreme
- Mousse von der weißen und dunklen Schokolade
- Vorarlberger Käsebrett
- Gedeck mit Jourgebäck, Brot und Butter

Pro Person € 36,-

Räumlichkeiten

RITTERSAAL

Größe	250 m ²
Personenanzahl	je nach Tischform 60-180
Geeignet für	Versammlungen, Banketts, Vorträge, Hochzeiten, Geburtstagsfeste, Jubiläumsfeiern, Lesungen, Seminare, klassische Konzerte, künstlerische Darbietungen

HUBERTUSSTUBE

Größe	85 m ²
Personenanzahl	10 - 60
Geeignet für	Familienfeiern, Seminare, Geburtstagsfeste, Firmenessen

WEINSTUBE

Größe	100 m ²
Personenanzahl	10-80
Geeignet für	Familienfeiern, Seminare, Geburtstagsfeste, Firmenessen

Seminarausstattung

• Flipchart höhenverstellbar, inkl. Papier und Stifte	€ 22,00
• Overhead- Projektor inkl. Folien	€ 22,00
• Leinwand 300 x 300 cm	€ 22,00
• Diaprojektor Caroussel	€ 22,00
• Tischmikrophon	€ 22,00
• Standmikrophon	€ 22,00
• Schreibmaschine elektrisch	€ 11,00
• Kopien A4	€ 0,40
• Podium	€ 36,50
• Rednerpult	€ 20,35
• Verstärkeranlage	€ 25,50
• Eingebaute Beschalung	€ 7,30
• Schreibblock A4	€ 1,40
• Schreibblock A5	€ 1,40
• Simultan-Dolmetscher-Anlage auf Anfrage	
• Fernseher auf Anfrage	
• Videorecorder auf Anfrage	
• Technische Assistenz auf Anfrage	

MUSIKALISCHE UMRAHMUNG

Turmbläser	€ 150,-	bis	€ 180,-
Alleinunterhalter	€ 350,-	bis	€ 650,-

Andere Gruppen auf Anfrage.

Wir unterstützen Sie gerne auf der Suche nach der richtigen Musik.

Unsere Kontaktadresse: „Torchiani Christian.“- Musikagentur.

Telefonnummer +43 664 18 12 996



Schlosswirtschaft
Schattenburg

Familie Gerlinde & Armin Gmeiner
Burggasse 1, 6800 Feldkirch

Tel. +43 5522 72 444
Fax +43 5522 72 444 18

restaurant@schattenburg.cc
www.schattenburg.cc