

# FESTE · FEIERN 2021



## Cityhotel D&C

\*\*\*\*

3100 ST. PÖLTEN  
VÖLKLPLATZ 1

TEL.: 0043 (0)2742 75577-0  
OFFICE@CITYHOTEL-DC.AT  
WWW.CITYHOTEL-DC.AT

## Hotel Metropol

\*\*\*\* Garni

3100 ST. PÖLTEN  
SCHILLERPLATZ 1

TEL.: 0043 (0)2742 70700-132  
OFFICE@HOTEL-METROPOL.AT  
WWW.HOTEL-METROPOL.AT

Sehr geehrte Damen und Herren!

Dieses Angebot gibt einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten für Feiern, Feste und alle Arten von Veranstaltungen, die Ihnen im Cityhotel D&C und im Hotel Metropol geboten werden.

Wir verfügen über eine attraktive Kombination aus bestens ausgestatteten, eleganten, großzügigen und ruhigen Veranstaltungsräumen mit gepflegtem Ambiente, Tradition und Geschichte in den denkmalgeschützten, ehemaligen Stadtsälen, kombiniert mit modernster Technik und Dienstleistung, leichter Erreichbarkeit, zentraler und verkehrsgünstiger Lage, gepflegter und der österreichischen Küche verpflichteter Gastronomie sowie charmantem Service.

Wir bieten Ihnen für Ihre für Ihre Feier und Ihre Veranstaltung den kompletten Bogen von professioneller Planung über effiziente Organisation bis zur aufmerksamsten Ausführung und Betreuung durch unsere geschulten Mitarbeiter. Zusätzlich stehen alle Dienstleistungen und Annehmlichkeiten eines modernen 4Stern-Hotels zu Ihrer Verfügung.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihr Garant für eine erfolgreiche Feier.

Die angeführten Menüs, Buffets und Arrangements sind selbstverständlich nur ein kleiner Teil der möglichen Variationen. Gerne passen wir unser Angebot im Rahmen eines persönlichen Gespräches Ihren ganz speziellen Wünschen an. Flexibilität und individuelles Service sind unsere Stärke.

Von Familienfest bis zur Firmenfeier für 10 bis 300 Personen - bei uns werden Sie den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung finden und ein unvergessliches Event erleben.

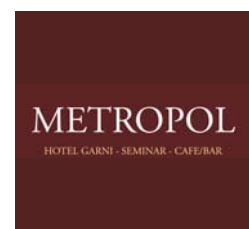
**Alles aus einer Hand!** Planung, Organisation und Umsetzung - bei uns haben Sie nur einen Ansprechpartner. Von den Räumen, der Technik, der kompletten Kulinarik, der Nächtigung der Teilnehmer bis hin zum Abendprogramm und Shuttle Service - vom Erstkontakt bis zur Rechnungslegung begleitet Sie ein Ansprechpartner, einfach, effizient und kompetent!

Wir freuen uns schon sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns im Cityhotel D&C und im Hotel Metropol empfangen zu dürfen.

Mit besten Grüßen



Walter Jahn / Direktor  
Cityhotel D&C . Hotel Metropol . Motel 267  
walter.jahn@cityhotel-dc.at  
Tel.: 0043 (0)2742 75577-605



# HOTEL METROPOL

## „AUF EINEN BLICK“



|                     |   |
|---------------------|---|
| ADRESSE:            | Schillerplatz 1, 3100 St. Pölten  |
| TELEFON:            | +43 (0)2742 70 700-0  |
| TELEFAX:            | +43 (0)2742 70 700-133  |
| EMAIL:              | office@hotel-metropol.at  |
| HOME PAGE:          | www.hotel-metropol.at   |
| HOTEL:              | 4-Sterne Garni<br>88 generalsanierte „Business“-Zimmer , 2 Suiten<br>mit Bad / Badewanne oder Dusche, WC, Kabel-TV, Minibar, Telefon,<br>WLAN, Zimmersafe<br>190 kostenpflichtige Tiefgaragen-Parkplätze  |
| LAGE:               | 800 Meter / 10 Gehminuten zum Hauptbahnhof St. Pölten<br>100 Meter / 1 Gehminute zur Innenstadt und Fußgängerzone St. Pölten<br>5 Minuten mit dem Auto zum Veranstaltungszentrum St. Pölten<br>2 Minuten mit dem Auto zum Regierungsviertel / NÖ-Kulturbezirk<br>5 Gehminuten zum Regierungsviertel / NÖ-Kulturbezirk<br>35 Minuten mit dem Auto nach Wien-Auhof<br>35 Minuten mit dem Auto nach Krems / Wachau<br>75 Minuten mit dem Auto nach Mariazell |
| BAR / LOBBY LOUNGE: | Großzügiger, heller Loungebereich im Herzen des Hotels. Internationale Getränke und Spirituosen, Wein, Kaffee, Bier vom Fass Rum- und Whiskyspezialitäten sowie entspannte Musik sorgen für Stimmung.   |
| „AMBIENTE“:         | Heller, freundlicher und abgeschlossener Raum im Erdgeschoß, der für das Frühstück der Hausgäste Verwendung findet, aber auch für die kulinarische Verköstigung unserer Veranstaltungs- und Gruppengäste eingesetzt wird.   |
| „GOURMET-CORNER“:   | Bereich der Hotelhalle, welcher Platz für ein eigenes Buffet bietet, und ebenfalls für die Verköstigung zur Verfügung steht.  |

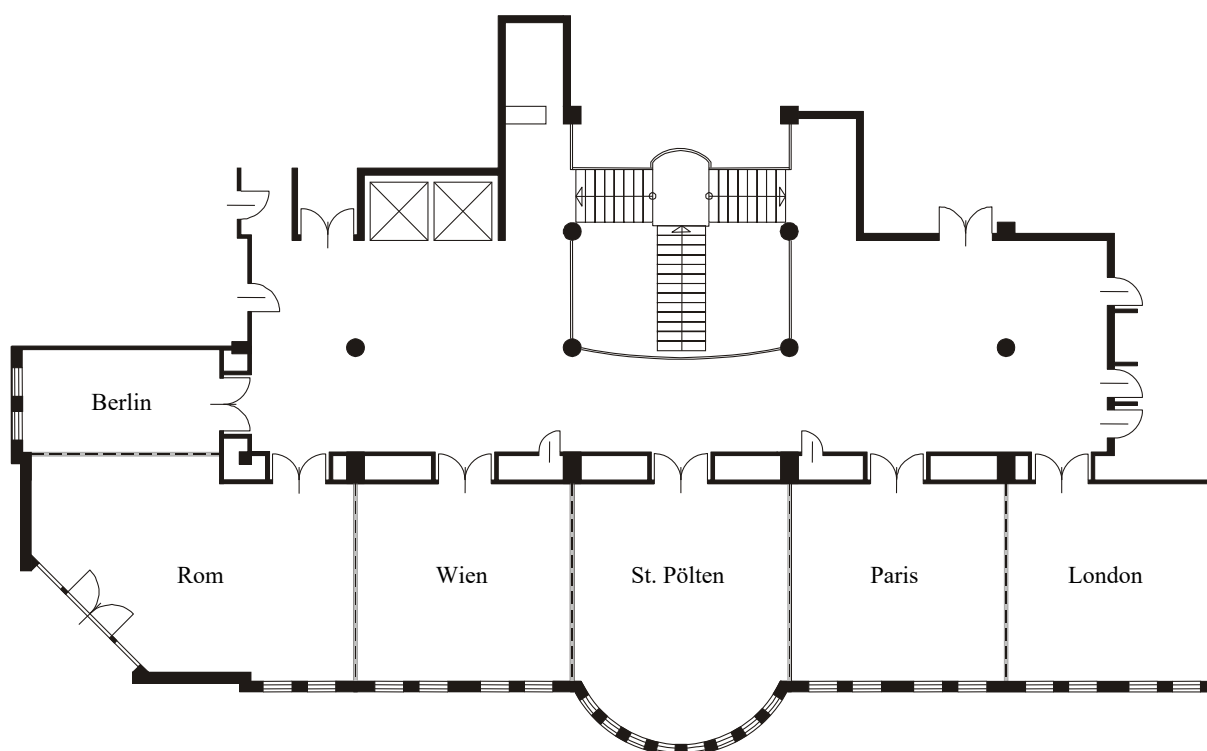
## SEMINARRÄUME

|                              | LÄNGE<br>in Meter | BREITE<br>in Meter | FLÄCHE<br>in m <sup>2</sup> | HÖHE<br>in Meter | TAGES-<br>LICHT | MIETE<br>pro Tag |
|------------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------------|------------------|-----------------|------------------|
| Seminarraum „Rom“            | 10,00             | 6,30               | 65,0                        | 3,40             | ja              | € 290,00         |
| Seminarraum „Wien“           | 7,00              | 6,30               | 44,0                        | 3,40             | ja              | € 240,00         |
| Seminarraum „St. Pölten“     | 8,00              | 7,00               | 56,0                        | 3,40             | ja              | € 290,00         |
| Seminarraum „Paris“/„London“ | 7,00              | 6,30               | 44,0                        | 3,40             | ja              | € 240,00         |
| Gesamter Seminarbereich      |                   |                    | 253,0                       |                  |                 | € 2.000,00       |
| „Ambiente“ im Erdgeschoß     |                   |                    |                             |                  |                 | € 750,00         |

Die Raummiete bildet die Berechnungsgrundlage von eventuellen Stornogebühren. Alle Konsumationen von Speisen & Getränken auf Gesamtrechnung werden der Raummiete gegengerechnet und **verringern die Raummiete um bis zu maximal 85%** der zu verrechnenden Miete.

## RAUMSTELLUNGEN

|                              | U-TAFEL<br>außen & innen | BLOCKTAFEL | COCKTAIL<br>Stehtische | BANKETT<br>Einzeltische |
|------------------------------|--------------------------|------------|------------------------|-------------------------|
| Seminarraum „Rom“            | 26                       | 20         | 40                     | 30                      |
| Seminarraum „Wien“           | 20                       | 14         | 25                     | 18                      |
| Seminarraum „St. Pölten“     | 26                       | 20         | 40                     | 30                      |
| Seminarraum „Paris“/„London“ | 20                       | 14         | 25                     | 18                      |
| gesamter Seminarbereich      | /                        | /          | 160                    | 120                     |
| „Ambiente“ im Erdgeschoß     | /                        | /          | /                      | 70                      |



## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Veranstaltungen an das Hotel. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter akzeptiert und unterwirft sich den Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften und übernimmt durch seine Auftragserteilung die Haftung für deren Einhaltung, entstehende Kosten und Stornogebühren.

### STORNOBEDINGUNGEN

|   |   |
|---|---|
| Von 8- 4 Wochen vor der Veranstaltung                   | 35% der Raummiete                                     |
| Stornierung 27-14 Tage vor der Veranstaltung            | 50% der Raummiete                                     |
| Stornierung 13-07 Tage vor der Veranstaltung            | 75% der Raummiete                                     |
| Stornierung 06-03 Tage vor der Veranstaltung            | 100% der Raummiete                                    |
| Stornierung innerhalb von 2 Tagen vor der Veranstaltung | 100% der Raummiete<br>+50% des gebuchten F&B-Umsatzes |

### GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Bekanntgabe der Speisenauswahl / des gewählten Arrangements sowie die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestteilnehmerzahl und wird dem Veranstalter in jedem Fall in Rechnung gestellt. Sollten darüber hinaus mehr Personen (als bestellt) teilnehmen, so wird die tatsächlich anwesende Personenanzahl verrechnet. Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird, im Fall einer reduzierten Teilnehmerzahl, ab dem zweiten Tag nur mehr die aktuelle Personenanzahl verrechnet.

### PREISE & RECHNUNGSLEGUNG & GERICHTSSTAND

Alle angebotenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis auf Widerruf. Sämtliche Wechsel- oder Überweisungsspesen gehen zu Kosten des Veranstalters/Auftraggebers. Rechnungen sind ohne Abzüge zahlbar innerhalb 14 Tagen ab Rechnungsdatum. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen verrechnet. Gerichtsstand ist Innsbruck.

### GETRÄNKEABRECHNUNG

Falls keine andere, schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, werden alle Getränke und sonstigen Konsumationen nach dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt.

### MITGEBRACHTE SPEISEN & GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung der Geschäftsführung dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel und angeschlossene Räumlichkeiten gebracht werden. Das Cityhotel D&C / Hotel Metropol behält sich vor, für genehmigte mitgebrachte Speisen und Getränke ein entsprechendes Entgelt zu verrechnen.

### RAUMSTELLUNG & DEKORATION

Die laut letztgültiger Bestätigung des Cityhotel D&C / Hotel Metropol vom Veranstalter bestellte Raumstellung / Bestuhlung wird vorbereitet. Sollte kurzfristig eine andere Raumstellung / Bestuhlung gewünscht werden, behält sich das Hotel vor ein dem Aufwand angemessenes Entgelt zu verrechnen.

Der Veranstalter ist verpflichtet das Anbringen von Dekorationsmaterial durch das Hotel bewilligen zu lassen. Anbringung nur durch Fachpersonal unter Einhaltung feuerpolizeilicher Bestimmungen. Sämtliche durch die Herstellung / den Abbau von Dekorationsmaterial entstehenden Kosten gehen zulasten des Veranstalters.

### HAFTUNG

Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Das Hotel haftet für Schäden an eingebrachten Gegenständen oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Dritten.

### MUSIK

Sollte eine öffentliche Veranstaltung mit Musik- oder anderen Darbietungen geplant sein, ist der Veranstalter verpflichtet die notwendige Anmeldung bei AKM und Veranstaltungsbehörde (spätestens 4 Woche vorher) rechtzeitig einzubringen und die Bestätigungen 1 Woche vor der Veranstaltung vorzulegen. Wir bitten um Verständnis, dass bei übermäßiger Lärmbelästigung der Hotelgäste die Musikvorführung durch den verantwortlichen Hotelmitarbeiter abgebrochen werden kann. Musik kann grundsätzlich bis 24.00 Uhr gespielt werden.

### KÜNDIGUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel kann das Vertragsverhältnis beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes gefährdet, der Veranstalter gesetzliche Auflagen verletzt, der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind, grundlegende Bestandteile der Vereinbarung zum Nachteil des Cityhotel D&D / Hotel Metropol verändert werden, vereinbarte Akonto-Zahlungen nicht rechtzeitig eintreffen, sowie im Fall höherer Gewalt. Der Veranstalter ist in einem solchen Fall keinesfalls zur Geltendmachung von Ersatzansprüchen berechtigt.

## MITARBEITER

Die für Ihre Veranstaltung eingesetzten Mitarbeiter des Hotels sind im Preis der gebuchten Kulinarik inkludiert.

**Externe Mitarbeiter und Aushilfen, welche für Ihre Veranstaltung benötigt sind, werden zum Selbstkostenpreis von € 28,00 (Stand 2020) pro angefangener Stunde weiterverrechnet.**

Der Stundensatz versteht sich inklusive aller Steuern. In den Stundensätzen sind die Spesen für die An- und Heimfahrt der Mitarbeiter bereits inkludiert.

Bitte beachten Sie, dass die tatsächlich geleisteten Stunden der externen Mitarbeiter, ab Veranstaltungsbeginn bis zum Verlassen des Veranstaltungsortes als Verrechnungsgrundlage dienen. Der tatsächliche Bedarf an externen Mitarbeitern ergibt sich aus Art und Umfang Ihrer Veranstaltung.

Der Ordnung halber weisen wir darauf hin, dass alle Ihnen zur Verfügung gestellten Mitarbeiter des Hotel sowohl sozialversicherungstechnisch wie auch arbeitsrechtlich angemeldet sind. Es fallen daher keine zusätzlichen Kosten für Sie an!

## GEDECK & DEKORATION

In unseren Buffets und Menüs ist das Gedeck (mit Stoffserviette, Besteck und Gläsern), eine Standard-Menükarte sowie die attraktive Präsentation & Dekoration des Buffets inkludiert.

Wünschen Sie eine erweiterte Dekoration von Tischen, Stehtischen und Räumlichkeiten, erstellen wir nach Detailabsprache Ihrer Vorstellungen gerne ein entsprechendes Angebot in Zusammenarbeit mit einer bewährten Gärtnerei und Dekorationsfirma. Wir verrechnen die jeweils anfallenden Kosten ohne Aufschläge an Sie weiter.

## GARDEROBE

Als Garderobe stellen wir gerne mobile Garderobenständer kostenlos zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass wir für die eingebrachten Gegenstände keine Haftung übernehmen können.

Wenn Sie eine betreute Garderobe wünschen, können wir das gegen Gebühr gerne organisieren.

## PARKEN

Hotel Metropol: Parkmöglichkeit bietet die öffentliche Parkgarage „Metropol“, von der man direkt ins Hotel und den Seminarbereich kommen kann. Aktuell beträgt der Satz € 0,60 pro halber Stunde. Für unsere Hausgäste bieten wir eine 24 Stunden-Pauschale von € 10,00.

Cityhotel D&C: 112 hauseigene Parkplätze stehen Hotelgästen um € 1,80 pro Stunde / 24 Stunden-Pauschale von € 12,00 zur Verfügung. Mehrere kostenpflichtige Parkgaragen finden sich in Fußdistanz um das Hotel.

## TECHNIK & DIVERSES

Wir versuchen alle Ihre Vorstellungen und Wünsche zu erfüllen um aus Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Event zu machen.

Sollte das dafür benötigte Mobiliar oder die gewünschte Ausstattung nicht im Hotel Metropol verfügbar sein, werden wir diese gerne nach Verfügbarkeit für Sie organisieren und mieten.

Wir arbeiten im Bereich Mietmöbel & Technik mit mehreren renommierten Unternehmen zusammen, und verrechnen die entstehenden Kosten ohne Aufschläge an Sie weiter.

Kosten für zusätzlich benötigte Ausstattung können erst nach Detailabsprache und Bedarfsklärung eingeholt werden. Gerne lassen wir ein Angebot für Sie erstellen.

## D&C MENÜS „3-GÄNGIG“

### CLASSIC 3/A

**Tartar vom Rindsfilet**  
Orangen-Aioli, Rucolaterrine,  
Chili, Milchbrötchen



**Filet vom Zander**  
Pilzkruste, Rote Rüben-Risotto,  
Romanesko, Safranfond, Kerbel



**Sauerrahm-Schmarren**  
karamellierte Nüsse, Apfelragout  
hausgemachtes Milcheis

### CLASSIC 3/B

**Hausgeräucherte Lachsforelle**  
Wurzelgemüse-Ravioli, Wildkräuter,  
Kren-Pofese, Limettenschaum



**Geschmortes Kalbsschulterscherzl**  
Kräuter-Fingernudeln,  
saisonales Gemüse, Schalotten



**Hausgemachter Apfelstrudel**  
Süßwein-Sabayon,  
Vanille

### DESIGN 3/A

**Consommé vom Ochsenfleisch**  
Speck-Spinatroulade, Garnelen-Ravioli



**Gebratener Kalbsrücken**  
Spitzmorchelsoße,  
Pappardelle,  
Sellerie & Kukuruz



**Topfensoufflé mit Heidelbeeren**  
Schokoladenockerl,  
hausgemachtes Minzeis

### DESIGN 3/B

**Tartar von der geräucherten Forelle**  
pochiertes Ei, Senferrine,  
Honig, Kresse



**Rosa gebratenes Schweinefilet**  
getrüffeltes Erdapfelpüree, Oliven-Tapenade,  
geschmorte Karotten & Spinat



**Terrine von dreierlei Schokolade**  
Passionsfrucht, Zwergorange,  
Vanilleparfait im Pistazienmantel

### MENÜ 3/VEGETARISCH

**Crème brûlée vom Schafkäse**  
Nuss-Pumpernickel,  
Rote Rübe, Pilzstrudel



**Hausgemachte Spinatravioli**  
Wildkräuter, Nussbutter,  
Paradeiser-Chutney,  
violette Erdapfelchips



**Dessert nach Wahl**  
aus obigen Menüvorschlägen

3-gängig pro Person € 30,00 inkl. Gedeck  
mit Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptgerichten € 34,00 inkl. Gedeck

Pro Veranstaltung kann nur ein Menü gewählt werden, da diese Gerichte speziell für Ihre  
Feier zubereitet werden!

## D&C MENÜS „4-GÄNGIG“

### CLASSIC 4/A

**Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz**  
gebackener Thunfisch, Thunfischcreme



**Cremesuppe vom Erdapfel**  
Lauch & Speck-Pofese, Frischkäse, Schalotte



**Gebratene Maishuhnbrust**  
Erdnusspüree, Rotweinzwiebel,  
junge Karotten, Zuckerschoten



**Gebackene Topfenpalatschinke**  
Nougatsoße, Pistaziennockerl

### CLASSIC 4/B

**Gebratener Ziegenkäse**  
im Speckmantel



**Schaumsuppe von Edelfischen**  
Paprika-Flusskrebsspraline, rote Paprikaessenz



**Alt-Wiener Tafelspitz**  
Cremespinat, Rösterdäpfel,  
Apfelkren, Schnittlauchsoße



**Mohn-Vanilletörtchen**  
Gewürzorange, Rotweineis

### DESIGN 4/A

**Carpaccio vom geräucherten Rinderfilet**  
Rucola, Balsamico,  
geröstete Pinienkerne



**Cremesuppe von Edelpilzen**  
Blunzenstrudel, Wurzelgemüseperlen



**Gebratenes Filet von der Goldbrasse**  
Spinatravioli, Karottencreme,  
Paradeiser-Hollandaise



**Schnitte von Schokolade & grünem Apfel**  
Sauerrahmmousse, blaues Traubeneis

### DESIGN 4/B

**Gänseleberterrine**  
Wasabi-Mousse, Apfelgelee,  
Feigen-Chutney



**Schaumsuppe vom Rucola**  
Zandertasche, Wurzelgemüse



**Rosa gebratener Rinderrücken**  
Kräuterkruste, Chorizo-Risotto,  
Sellerie, Rüben



**Schokoladesoufflé**  
marinierte Beeren, Mangomousse & -eis

### MENÜ 4/VEGETARISCH

**Panna Cotta von Karotte und Ziegenkäse**  
Paradeisercreme, Knoblauch-Aioli, Wildkräuter



**Schaumsuppe vom Rucola**  
Pilzravioli, Schwarzbrot



**Kleine Erdapfel-Karfiollaibchen**  
gefülltes Melanzaniröllchen, Schmorgemüse, Kressedip



**Dessert nach Wahl**  
aus obigen Menüvorschlägen

4-gängig pro Person € 40,00 inkl. Gedeck  
mit Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptgerichten € 44,00 inkl. Gedeck

Pro Veranstaltung kann nur ein Menü gewählt werden, da diese Gerichte speziell für Ihre Feier zubereitet werden!



## BUFFET „LANDESHAUPTSTADT“

Auswahl an frischen, saisonalen Salaten  
mit hausgemachten Marinaden



„Brettljause“ vom Buffet  
Schweinsbraten, Geselchtes, Hauswürste,  
Liptauer, Kräutertopfen, eingelegtes Gemüse



Rindfleischsalat  
mit Käferbohnen und Kernöl



Geräuchertes Forellenfilet  
Krenmousse, Apfel-Selleriesalat, Bergkäse-Kuchen, Petersilien-Pesto



Schafmischkäse  
mit roter Zwiebel und Schnittlauch

Bauernbrot und resches Gebäck mit Butter

---

Erdapfelcremesuppe  
kleiner Speckstrudel, junger Lauch

---

Spanferkelrücken  
würziges Speck-Sauerkraut, Briocheknödel



Gekochte Edelstücke vom Rind  
Rösterdäpfel, Dillbohnen, Schnittlauchsoße, Apfeln



Gebratenes Forellenfilet  
Wildreis, Wurzelgemüse, Mandelbutter



Karamellisierte Krautfleckerl



Kleine Edelpilzpralinen  
Kresse-Dip

---

Waldviertler Mohnnudeln  
Apfelkompott



Topfencreme  
saisonales Fruchtragout

€ 30,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## BUFFET „WIENERWALD IM FRÜHLING“

Roastbeef vom Jungrind  
Kräutermayonnaise, Bärlauch-Terrine, eingelegte Pilze



Kärntner Rohschinken  
Melone, knackig-frische Radieschen



Geräucherte Edelfische  
Wasabi-Canneloni, Soja-Forellensülzchen,  
mariniertes Gurkentartar



Schafkäsemousse mit Kernöl-Pesto  
Kürbiskern-Ziegenkäse auf Rote Rüben-Relish



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden  
Resches Brot & Gebäck mit Butter

---

Cremesuppe vom Bärlauch  
Frischkäse-Nockerl, gebackene Erbsen

---

Geschmortes Schulterscherz vom Kalb  
Sellerie-Erdapfelpüree, Frühlingsgemüse



Gebackenes vom Maishuhn  
kleine Braterdäpfel, hausgemachte Cocktailsoße



Medaillons vom Jungschwein  
Bärlauchkruste, gebackene Maisknödel, leichte Pommery Senfsoße



Gebratenes Zanderfilet  
Risotto mit Bauchspeck, Blattspinat, Mandelbutter



Erdapfel-Bärlauchstrudel  
Romanesco, Kräutersoße

---

Hausgemachter Topfenschmarren  
Rumrosinen, Vanillesoße



Erdbeere & Rhabarber-Tiramisu



Ausgesuchter österreichischer Käse  
mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 39,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## BUFFET „WIENERWALD IM HERBST“

Rosa gebratener Rücken vom Milchkalb  
cremige Thunfischsoße, Pilzterrine, Kerbelbiskuit



Rosa gebratene Orangen-Entenbrust  
Sauce Cumberland, Preiselbeer-Safranbirne,  
Haselnuss-Quinoa, süß-saure Sojabohne



Lachs geräuchert & gebeizt  
Honig-Senfmasse, Salat von See gras, Lachs-Wurzelgemüsesulz



Panna Cotta vom Paradeiser  
Gebratener Ziegenkäse im Zucchini mantel  
Gegrillter Kürbis



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden  
Resches Brot & Gebäck mit Butter

---

Schaumsuppe vom Kürbis  
Garnelenpraline, hausgemachtes Kürbisbrot

---

Roastbeef unter der Röstzwiebelkruste  
Pilz-Erdapfelstrudel, Speckbohnen, Rotweinschalotten



Geschmorter Tafelspitz  
Topfen-Spinatnockerl, Mangold & Kraut & Rüben, Natursaft



Kleine Kalbsschnitzel  
Erdapfel-Vogelersalat, Sauce Tartar



Gebratenes Wolfsbarschfilet  
Pinienkerne, Rote Rüben-Risotto, Zwiebelgemüse



Gebackene Zucchini  
gefüllt mit pikantem Zartweizen, Kürbisragout

---

Rahm-Scheiterhaufen unter der Schneehaube  
Birnensoße, Schlagobers



Duett von Schokolade & Passionsfrucht



Ausgesuchter österreichischer Käse  
mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 39,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## BUFFET „WIENERWALD IM SOMMER“

Rosa gebratenes Schweinsfilet  
Terrine von weißem Spargel, grüner Spargelsalat, Schinkenröllchen



Räuchermakrele & Tartar vom Lachs  
Oliventerrine, Dill-Schmarren, gefüllte Ofenzucchini



Prosciutto mit Zucker- und Honigmelone  
Parmesanmousse mit Rucola, Traubengelee



Büffelmozzarella mit Oliven und gegrilltem Gemüse



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden  
Resches Brot & Gebäck mit Butter

---

Schaumsuppe vom Marchfelder Spargel  
gebackener Lachs, Spargelbrot

---

Rosa gebratener Kalbsrücken  
Salzerdäpfel in der Schale, kleines Spargelragout, gebackene Pilze



Cordon Bleu vom Strohschwein  
Gemüsereis, Sauce Remoulade, Preiselbeeren



Brust vom Maishuhn im Speckmantel  
Erbsenstampf, Ragout von Kirschtomaten, Junggemüse



Gebratenes Forellenfilet  
Erdapfelgnocchi, Rüben & Wurzelgemüse, Dill-Pesto



Weißer & grüner Spargel  
Butterbrösel, Vinaigrette, braune Butter

---

Schokoladekuchen  
glasierte Marillen, Rum-Vanillesoße, Schlagobers



Erdbeercreme mit Schokoladencrumble  
Panna Cotta von der Marille



Ausgesuchter österreichischer Käse  
mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 39,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## BUFFET „WIENERWALD IM WINTER“

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
Orangenterrine, Thunfisch-Pofese, Kapern-Aioli, Paradeisermarmelade



Rinderschinken & Winterschinken  
gefüllt mit pikantem Topfen, Paradeiser-Tarte, gefüllte Eier



Hausgeräucherter Gewürzlachs  
kleine Blinis, Avocadomousse, Forellenkaviar, Honig-Senf



Variation vom Ziegenkäse  
gebraten & gebacken, Honig, Feigen-Chutney, gegrillter Kürbis



Saisonale Salate mit hausgemachten Marinaden  
Resches Brot & Gebäck mit Butter

---

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel  
Rohschinken-Roulade, Perlen vom Wurzelgemüse

---

Ragout vom Reh  
kleine Maroni-Erdapfelknödel, Dirndl-Rotkraut, Kohlsprossen



Medaillons vom Schwein  
Pappardelle mit Edelpilzen, gebratenes Spitzkraut, Pfeffersoße



Maishuhn im Kürbis gebacken  
Petersilienerdäpfel, Vogerlsalat mit Kernöl, Orangen-Cocktailsoße



Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet  
Maisschnitte, glasierte Schwarzwurzeln, Korbelsöße



Ravioli von Spinat, Kürbis und Schafkäse  
feines Gemüseragout, braune Butter, geröstete Mandeln

---

Gebackene Apfel-Topfenknödel  
warme Zwetschken, Traubenragout, Schlagobers



Mousse von Marzipan & Nougat  
Mandelcrumble



Ausgesuchter österreichischer Käse  
mit Nüssen und Apfel

€ 39,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## BUFFET „DASGOLD‘S“

Tartar vom Rindsfilet  
Rote Rübe, Chili, Knoblauch-Aioli, süß-saure Edelpilze

Geräucherter Lachs & hausgebeizte Lachsforelle  
gefüllte Eier mit Lachskaviar, Lachs-Spinaterrine, Flusskrebs-Salat,  
Dillkuchen, Honig-Senf, Oberskren



Pastete vom Rotwild und rosa gebratene Entenbrust  
Brioche, pochierte Safranbirne, Sauce Cumberland



Prosciutto und Serano  
mediterrane Antipasti, Salsiccia-Schnitte



Panna Cotta vom Schafkäse mit Kürbiskern-Pesto  
Büffelmozzarella mit marinierten Kirschtomaten & Olivenöl  
Saisonale Salate mit hausgemachten Marinaden  
Gebäck und Butter

---

Kalbscremesuppe

kleine Markknödel, Perlen vom Wurzelgemüse

---

Rosa gebratenes Rinderfilet

getrüffeltes Erdapfelpüree, Romanesco, Morchel-Rahmsoupe



Geschmorte Kalbsackerl

Spinatgnocchi, buntes Rübengemüse, Rotweinschalotten



Brust vom Maishuhn

mit Kräutern und Käse gefüllt, pikante Topfenknödel, Kohl, Ratatouille



Seeteufel & Garnele

Risotto mit Bauchspeck, Selleriegemüse



Quiche vom Wintergemüse

geschmolzene Paradeiser, Petersilienöl, Kräutersoupe

---

Waldviertler Mohnküchlein

pochierte Rotweinbirne, Vanillesoupe, süßer Rahm



Hausgemachter Topfenschmarren

Rumrosinen, eingelegte Heidelbeeren



Crème Brûlée von Marzipan & Pistazie



Ausgesuchter österreichischer Käse

Dirndl-Chutney, Trauben

€ 48,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## GETRÄNKE

|   |  |         |         |
|---|--|---------|---------|
| ALCOHOLFREIE GETRÄNKE   | Mineralwasser prickelnd/still  | 0,33l   | € 3,40  |
|   | Mineralwasser prickelnd/still  | 0,75l   | € 6,20  |
|   | Rauch Fruchtsäfte  | 0,20l   | € 3,40  |
|   | Coca Cola, CC Light / Zero   | 0,33l   | € 3,40  |
|   | Almdudler / Eistee Zitrone   | 0,35l   | € 3,40  |
|   | Orangensaft / Apfelsaft  | 0,25l   | € 3,00  |
|   | Orangensaft / Apfelsaft  | 1,00l   | € 7,20  |
|   | Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale  | 0,20l   | € 3,40  |
|  | <b>Obst- und Weinkultur Preiß, Traisental</b>  |         |         |
|   | Jonagold Apfelsaft   | 0,25l   | € 4,40  |
|   | Veltliner Traubensaft / Dirndl Fruchtnektar  | 0,25l   | € 4,90  |
|   | Jonagold Apfelsaft / Apfel-Karotte / Traube  | 1,00l   | € 14,00 |
| BIER  | Egger Premium / Zwickl 1868 vom Fass   | 0,30l   | € 3,50  |
|   |  | 0,50l   | € 4,20  |
|   | Erdinger Weißbier Hefetrüb   | 0,50l   | € 4,90  |
|   | Naturradler Zitrone  | 0,50l   | € 4,00  |
|   | Egger Zisch alkoholfrei  | 0,50l   | € 3,60  |
| SEKT & CHAMPAGNER   | Sekt / Sekt Orange (Grüner Veltliner Sekt)   | 0,10l   | € 4,60  |
|   | Frizzante „Trocken“ / Frizzante „Rosé“   | 0,75l   | € 26,00 |
|   | Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland   | 0,10l   | € 4,00  |
|   | Grüner Veltliner Sekt dry  | 0,75l   | € 32,00 |
|   | Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland   |         |         |
|   | Veuve Cliquot Brut / Lanson Rosé Brut  | 0,75l   | € 98,00 |
| Moët & Chandon  | 0,20l  | € 39,00 |         |
| WEIN  | Wir verfügen in unserer Weinkarte über eine repräsentative Auswahl österreichischer Weine und beraten Sie gerne. |         |         |
|   | Empfehlen können wir unsere Hausweine:   |         |         |
|   | Grüner Veltliner & Zweigelt  | 0,75l   | € 19,90 |
|   | Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental   |         |         |
|   | Grüner Veltliner „Franciscus“  | 0,75l   | € 24,00 |
|   | Riesling „David“   | 0,75l   | € 26,00 |
| Kremstal DAC, Weingut Salomon-Undhof  |  |         |         |
| KAFFEE & TEE  | Espresso klein   |         | € 2,70  |
|   | Espresso groß  |         | € 3,60  |
|   | Espresso verlängert  |         | € 3,30  |
|   | Melange mit Milchschaum / Cappuccino   |         | € 3,60  |
|   | Portion Tee mit Zitrone oder Milch   |         | € 3,20  |
|   | Earl Grey Bio, Darjeeling, Grüner Tee, Hibiskus & Himbeer, Pfefferminz Bio, Kamille Bio                          |         |         |
|   | Heiße Schokolade   |         | € 3,60  |
|   |  |         |         |
| SPIRITUOSEN   | Martini Vermouth dry/bianco/rosso/rosato   | 5 cl    | € 3,40  |
|   | Campari Orange   | 4 cl    | € 5,20  |
|   | Sherry dry / medium  | 5 cl    | € 3,60  |
|   | Obstbrände Lustenau-Freihof  | 2 cl    | € 3,60  |
|   | Remy Martin VSOP   | 4 cl    | € 9,80  |
|   | Gordon's Dry Gin   | 4 cl    | € 3,80  |
|   | Stolichnaya Vodka  | 2 cl    | € 3,20  |
|   | Bacardi Havana Club Anejo 3 anos   | 4 cl    | € 6,40  |
|   | Ramazotti / Jägermeister / Averna  | 4 cl    | € 5,60  |