

# FESTE · FEIERN 2024



## 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 88 generalsanierte „Business“-Zimmer , 2 Suiten mit Bad / Badewanne oder Dusche, WC, Kabel-TV, Minibar, Telefon, WLAN, Zimmersafe kostenpflichtige Tiefgaragen-Parkplätze
LAGE:	800 Meter / 10 Gehminuten zum Hauptbahnhof St. Pölten 100 Meter / 1 Gehminute zur Innenstadt und Fußgängerzone St. Pölten 5 Minuten mit dem Auto zum Veranstaltungszentrum St. Pölten 2 Minuten mit dem Auto zum Regierungsviertel / NÖ-Kulturbezirk 5 Gehminuten zum Regierungsviertel / NÖ-Kulturbezirk 35 Minuten mit dem Auto nach Wien-Auhof 35 Minuten mit dem Auto nach Krems / Wachau 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.

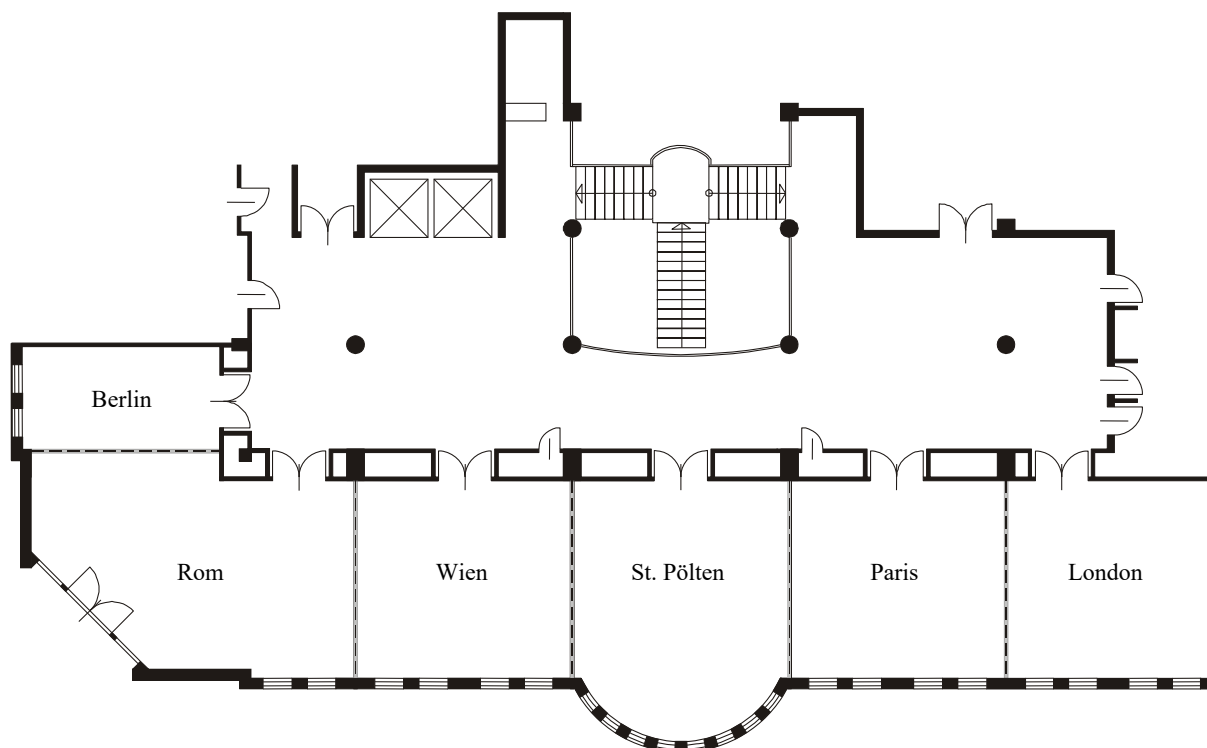
## SEMINARRÄUME

	LÄNGE in Meter	BREITE in Meter	FLÄCHE in m <sup>2</sup>	HÖHE in Meter	TAGES- LICHT	MIETE pro Tag
Seminarraum „Rom“	10,00	6,30	65,0	3,40	ja	€ 320,00
Seminarraum „Wien“	7,00	6,30	44,0	3,40	ja	€ 260,00
Seminarraum „St. Pölten“	8,00	7,00	56,0	3,40	ja	€ 320,00
Seminarraum „Paris“/„London“	7,00	6,30	44,0	3,40	ja	€ 260,00
Gesamter Seminarbereich			253,0			€ 2.400,00
„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 75%** der zu verrechnenden Miete.

## RAUMSTELLUNGEN

	U-TAFEL außen & innen	BLOCKTAFEL	COCKTAIL Stehtische	BANKETT 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 +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 € 32,00 (Stand 2023) 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 € 1,20 pro 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

### CLASSIC A

#### Tatar vom Weiderind

Chili-Aioli, Wachtelei, Pflücksalat



#### Schaumsuppe vom Knoblauch

Speckbrot



#### Poeliertes Lachsforellenfilet

Erdapfelpüree, junger Zwiebel



#### Filet vom Jungschwein

Chorizo-Risotto,  
Romanesco, Speckbohnen



#### Duett von der Schokolade

marinierte Beeren, Sauerrahmeis

### CLASSIC B

#### Vitello Tonnato

rosa gebratener Kalbstafelspitz,  
cremiger Thunfisch, Kapern



#### Mostviertler Zwiebelsuppe



#### Parmesan-Tagliolini

getrockneter Speck



#### Medaillons vom Rinderrücken

Spinat-Risotto,  
Babykarotten



#### Haselnusschmarren

Birnenragout

### DESIGN A

#### Duett vom Rind

Carpaccio & Tatar,  
Edelpilz, Rucola



#### Consommé vom Tafelspitz

Portwein, Markknödel, Wurzelgemüse



#### Geflämmte Jakobsmuschel

Paradeiser-Risotto, Schalotten



#### Filet vom Weiderind

Birnen-Erdapfelgratin, Seitlinge,  
saisonales Gemüse



#### Topfensoufflé

Sabayon, Gewürzorange

### DESIGN B

#### Tatar vom Lachs

Lachskaviar,  
Gurke, Wasabi, Grissini



Schaumsuppe vom Paprika

Beef Tatar, Frühlingssrolle



#### Knuspriges Wolfbarschfilet

Zartweizen, junger Spinat



#### Gebratener Kalbsrücken

violette Erdäpfel, Erbsenpüree,  
Paradeiser



#### Gebackene Topfenockerl

warme Zwetschke, Schokolade

3-gängig mit Suppe pro Person € 39,00 inkl. Gedeck

3-gängig mit Vorspeise pro Person € 44,00 inkl. Gedeck

4-gängig mit Suppe pro Person € 52,00 inkl. Gedeck

4-gängig mit Vorspeise pro Person € 59,00 inkl. Gedeck

5-gängig pro Person € 69,00 inkl. Gedeck

Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptspeisen € 6,00 Aufschlag auf den Menüpreis

Gerne können Sie auch aus den einzelnen Gerichten Ihre ganz persönliche Speisenfolge von 3-5 Gängen zusammenstellen.

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“

kalter Schweins- und Surbraten, Geselchtes, Wurzelspeck,  
Hauswurst, Blunze, Sulz, Aufstriche,  
Pfefferoni, Gurkerl, Senf, frischer Kren



Tatar von der Räucherforelle  
Senfgurke, Zitrone, Walnussbrot



Marinierter Kürbis  
Nüsse, Honig

Bauernbrot und resches Gebäck

---

Stosuppe mit knusprigen Erdäpfeln und Kräutern

oder

Consommé vom Tafelspitz mit klassischen Einlagen

---

Würziger Schweinsschopf & Surbraten

Grammelknödel

Bierkraut, gebratene Serviettenknödel



Gebratenes Forellenfilet

Veltlinersoße, Butterreis



Variation vom Maishuhn

gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren

gebraten mit Paprikasoße und Butterspätzle



G'smackiges Gemüsegröstl

mit Bergkäse



Spinat-Schafkäsestrudel

mit Kressedip

---

Karamellierter Kaiserschmarren

Birnenragout, Sauerrahm



Zwetschke & Mohn im Glas



Grießflammeri mit Trauben

€ 39,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!



## BUFFET „WIENERWALD IM FRÜHLING“

Roastbeef vom Wienerwald-Rind  
Bärlauch-Röllchen, Edelpilze, Feige



Prosciutto Crudo  
Zuckermelone, Rucola-Pesto, Kürbis, Parmesan



Tatar vom Räucherlachs  
Chili-Gurke, Limetten-Aioli, Kapern



Brotsalat mit Mozzarella & Basilikum  
Panna Cotta vom Ziegenkäse  
Kürbis-Crumble



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden  
Resches Brot & Gebäck mit Butter

---

Schaumsuppe vom Spargel  
Sesam-Stangerl

---

Geschmorte Kalbsbackerl  
getrüffeltes Erdapfelpüree, Wurzelgemüse



Wiener Backhendl  
Rosmarinerdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone



Medaillons vom Jungschwein  
Pfefferrahm, junges Gemüse, Speck-Erdapfelgratin



Gebratenes Filet von der Lachsforelle  
Bärlauch-Gnocchi, Frühlingszwiebel



Erdapfel-Lauchstrudel & Spargel  
lauwarme Kräutersoße

---

Gebackene Topfenockerl  
Traubenragout, Vanillesoße



Duett von der Schokolade  
Rhabarber



Ausgesuchter österreichischer Käse  
mit Chutney, Nüssen und Trauben

€ 49,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## BUFFET „WIENERWALD IM HERBST“

Filet vom Tullnerfeld-Schwein  
Preiselbeer-Birne, Waldorf Salat, Speckchips



Rosa gebratene Entenbrust  
glasierte Maroni, Schwarze Johannisbeere, Speckpflaumen



Auswahl an Räucherfischen  
Seegras, Gemüse-Garnelensalat



Gebratener Ziegenkäse & Creme Brûlée vom Schafkäse  
Rote Rüben-Carpaccio, Honig, Nuss, Wasabi



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden  
Resches Brot & Gebäck mit Butter

---

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel  
Garnelenpraline

---

Ragout vom Wildschwein  
Apfel-Rotkraut, Kräuter-Spätzle



Rosa gebratener Kalbsrücken  
Petersilienpüree, Herbstgemüse



Gebackenes Maishuhn  
Mandelreis, Preiselbeeren, Zitrone



Gebratenes Zanderfilet  
Pinienkern-Risotto, cremiger Spinat



Gratinierte Zucchini  
Paradeiser, Schafkäse

---

Karamellisierte Topfenschmarren  
hausgemachter Marillenröster



Amarenaousse mit Schokoladen-Crumble  
Vanille-Panna Cotta



Ausgesuchter österreichischer Käse  
mit Chutney, Nüssen und Trauben

€ 49,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## BUFFET „WIENERWALD IM SOMMER“

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
Thunfisch-Aioli, Flusskrebs, Salz-Zitrone



Tatar von der Räucherforelle  
Mango-Gurke, Knoblauch, Kräuter



Auswahl italienischer Schinken mit Honigmelone  
Oliven-Tapenade, Parmesan, Trauben



Büffelmozzarella & Feigen  
Variation von Paradeisern, Pesto



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden  
Resches Brot & Gebäck mit Butter

---

Cremesuppe vom Eierschwammerl  
Pesto-Pofese

---

Kleine Wiener Schnitzel vom Kalb  
Erdapfel-Vogersalat, Cocktailsoße, Zitrone



Medaillons vom Weiderind  
Süßkartoffelpüree, Rosmarin-Grillgemüse, BBQ-Soße



Supreme vom Maishuhn  
Babyerdäpfel, Edelpilze, gegrillte Paprika



Knuspriges Zitrus-Lachsfilet  
Zwiebelgemüse



Cremige Edelpilze der Saison  
Briocheknödel

---

Dunkles Schokoladeküchlein  
Erdbeerragout, Schlagobers



Joghurt-Orangenmousse  
karamellierte Nüsse

Erdbeer-Tiramisu



Ausgesuchter österreichischer Käse  
mit Chutney, Nüssen und Trauben

€ 49,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## BUFFET „WIENERWALD IM WINTER“

Rosa gebratener Hirschrücken  
Kürbiskern-Röllchen, Preiselbeer-Apfel, Kürbis



Rindersaftschinken & Tafelspitz  
Krenröllchen, Rucola



Variation vom Lachs  
geräuchert, Tatar, Kaviar  
Gefüllte Eier



Antipasti & Ziegenkäse  
Kürbisterrine



Saisonale Salate mit hausgemachten Marinaden  
Resches Brot & Gebäck mit Butter

---

Schaumsuppe von der Schwarzwurzel  
Schwarzbrot-Chips

---

Ragout vom Edelmilch  
Brezenknödel, Rotkraut, Kohlsprossen



Rosa gebratener Jungschweinerücken  
Spitzkraut, Speck-Erdapfelstrudel, Reduktion vom rosa Pfeffer



Kleine Cordon Bleu von der Pute  
Basmatireis, Preiselbeeren, Zitrone



Knusprig gebratenes Forellenfilet  
Cremige Schwarzwurzel, Kürbisgratin



Falafelbällchen  
Ingwer-Gemüse, Joghurdip

---

Hausgemachter Scheiterhaufen  
Apfel, Vanille



Nougatmousse mit Marzipan  
Mandelmousse mit Apfel



Ausgesuchter österreichischer Käse  
mit Chutney, Nüssen und Trauben

€ 49,00 pro Person

Buffets können wir ab 20 Personen anbieten!

## BUFFET „DASGOLD“

Tatar & Carpaccio vom Rindsfilet  
Kürbis, süß-saure Edelpilze, Knoblauch-Aioli

Variation vom Lachs & Flusskrebs  
geräuchert, gebeizt und als Terrine  
gefüllte Eier, Lachskaviar, Honig-Senfsoße



Rosa gebratener Wildschweinrücken  
Apfel mit Waldorfsalat, Frischkäseterrine



Prosciutto und Schinkenspeck  
Melone, Rucola-Schnitte, Pesto



Crème Brûlée vom Schafkäse und Büffelmozzarella  
Kräuter, Gemüse in Olivenöl  
Saisonale Salate mit hausgemachten Marinaden  
Gebäck und Butter

---

Consommé vom Tafelspitz  
kleine Markknödel, Perlen vom Wurzelgemüse

---

Rosa gebratener Rinderrücken  
Rosmarinkruste, Erdapfel-Bergkäsegratin, Rotweinschalotten



Geschmorte Kalbsbackerl  
Erbsenpüree, Rüben



Brust vom Maishuhn  
Schafkäse & Spinat, pikante Topfengnocchi, Paprikagemüse



Gebrautes Filet vom Wolfsbarsch  
Risotto, Röschen, Rieslingsoße



Tarte von Melanzani & Parmesan  
Paradeiserragout, knuspriger Rucola

---

Topfenkuchen, Marille, Buttercrumble



Hausgemachter Haselnussschmarren, Vanillesoße, Rahm



Crème Brûlée vom Nougat, Sauerkirsche



Ausgesuchter österreichischer Käse  
Dirndl-Chutney, Trauben

€ 64,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## GETRÄNKE

ALCOHOLFREIE GETRÄNKE	Mineralwasser prickelnd/still	0,33l	€ 3,80	
	Mineralwasser prickelnd/still	0,75l	€ 6,60	
	Rauch Fruchtsäfte	0,20l	€ 3,80	
	Coca Cola, CC Light / Zero	0,33l	€ 3,80	
	Almdudler / Eistee Zitrone	0,35l	€ 3,80	
	Orangensaft / Apfelsaft	0,25l	€ 3,40	
	Orangensaft / Apfelsaft	1,00l	€ 7,60	
	Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20l	€ 3,60	
		<b>Obst- und Weinkultur Preis, Traisental</b>		
		Jonagold Apfelsaft	0,25l	€ 4,80
Veltliner Traubensaft / Dirndl Fruchtnektar		0,25l	€ 5,00	
BIER	Jonagold Apfelsaft / Apfel-Karotte / Traube	1,00l	€ 16,00	
	Egger Premium vom Fass	0,30l	€ 3,90	
		0,50l	€ 4,60	
	Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50l	€ 5,00	
	Naturradler Zitrone	0,50l	€ 4,20	
	Egger Zisch alkoholfrei	0,50l	€ 3,80	
	SEKT & CHAMPAGNER	Sekt / Sekt Orange (Grüner Veltliner Sekt)	0,10l	€ 5,00
Frizzante „Trocken“ / Frizzante „Rosé“		0,75l	€ 30,00	
Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland		0,10l	€ 4,40	
Grüner Veltliner Sekt dry		0,75l	€ 34,00	
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	€ 23,00	
	Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental			
	Grüner Veltliner „Franciscus“	0,75l	€ 26,00	
	Weingut Salomon-Undhof, Stein an der Donau, Kremstal			
KAFFEE & TEE	Espresso klein		€ 3,00	
	Espresso groß		€ 4,20	
	Espresso verlängert		€ 3,80	
	Melange mit Milchschaum / Cappuccino		€ 4,20	
	Portion Tee mit Zitrone oder Milch		€ 3,20	
	Earl Grey Bio, Darjeeling, Grüner Tee, Hibiskus & Himbeer, Pfefferminz Bio, Kamille Bio			
	Heiße Trinkschokolade		€ 4,20	
SPIRITUOSEN	Martini Vermouth dry/bianco/rosso/rosato	5 cl	€ 3,90	
	Campari Orange	4 cl	€ 5,90	
	Sherry dry / medium	5 cl	€ 3,90	
	Obstbrände Lustenau-Freihof	2 cl	€ 3,80	
	Remy Martin VSOP	4 cl	€ 9,80	
	Gordon's Dry Gin	4 cl	€ 3,90	
	Stolichnaya Vodka	2 cl	€ 3,50	
	Havana Club Anejo 3 anos	4 cl	€ 6,60	
	Ramazotti / Jägermeister / Averna	4 cl	€ 5,60	