

Bankettkarte 2018

Aperitif

Baroncider Birne (Glas)

Hugo (Glas)

Schilerol (Glas)

Sekt (Flasche)

Prosecco (Flasche)

Orangen- und/oder Erdbeersaft werden nach Verbrauch verrechnet!

Vorspeisen

vom Buffet oder serviert

Terrine mit Pilzen und Belugalinsen

Roastbeef mit Sauce Remoulade

Carpaccio vom Rind mit Parmesansplitter an geschmolzenen Cherrytomaten

Carpaccio vom rosa gegrillten Schweinslungenbraten mit Honig-Senf Sauce

Duett vom *Räucherlachs*
(Lachstartar im Glas, Lachsrollchen mit Frischkäse gefüllt und Senfdillsauce)

Zweierlei vom *Räucherlachs* (Lachspraline und Räucherlachs),

Flusskrebsterrine im Krenmantel

Mozzarella-Tomatentörtchen mit Rohschinken

Hausgemachtes *Tafelspitzsülzchen*
mit Käturvinaigrette mariniert

Rosa gebratene *Barbarie Entenbrust*

Vitello Tonnato von der Pute

Schinkenmus im Prosciuttomantel

Waldorfsalat mit gebackenen Hühnerfiletstreifen

Hausgemachtes *Antipasti* mit Frischkäsedip (vegetarisch)

Schafkäsepralinen mit Honigmarinade (vegetarisch)

Carpaccio vom *Kräutersaitling* (Pilz, vegan)

Gemüsetartar (vegan)

dazu ofenfrisches *Resch & Frisch-Jourgebäck*

Vorspeisenvariation (3 verschiedene) am Teller serviert

Gruf aus der Küche

(kleine Vorspeise)

Beef Tartar

mit getoastetem Weißbrot

Geräuchertes *Forellenfilet* mit Oberskren

Kürbiskernaufstrich oder *Walnussaufstrich*

mit ofenfrischem Körnerbaguette (vegetarisch)

Mus von Kräutern mit Rohschinken

Französischer Salat im Glas mit Schinkenstanizel

und gekochtem Ei

Tranchen von *gegrillter Entenbrust* auf Linsensalat im Glas

Blutwurstwürfel auf Apfelmus im Glas mit Kren garniert

Schafkäse-Krenterrine auf Blunzenradln

Thunfisch Panna Cotta im Glas mit *Prosciuttochips* oder

Parmesanchips

Lachspalatschinke mit Rucola und Kräuterdip

Räucherforellenterrine auf Bloody Maryspiegel

Meeresfrüchtesalat im Glas

Vegetarisch:

Frischkäseterrine mit Gemüse und Basilikumpesto garniert

Schafkäseterrine mit Kürbiskernen und Basilikumcreme

Blattspinatroulade mit Kräutergervais und bunten

Paprikawürfel

Gegrillte *Zucchiniröllchen* mit Rucolagervais gefüllt

Mozzarellasalat im Glas mit Petersilie-Nuss-Pesto

Vegan:

Bunter *Couscoussalat* im Glas

Zucchinispaghetti mit Tomatenpesto im Glas

inkl. 1 ofenfrisches Jourgebäck

Suppen

Klare Rindsuppe mit

Nudeln

Leberknödel

Grießnockerl

Kräuterfrittaten

Schöberl

Kräuterpofesen

Blattspinatpofesen

Hochzeitssuppe mit

Lebernockerl, Grießnockerl & Frittaten

Französische Zwiebelsuppe

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Broccolicremesuppe mit Obershaube

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Zucchinicremesuppe mit frischen Zucchinistreifen

*Lauchcremesuppe mit Obershaube
& Kräutercroutons*

Mostschaumsuppe

mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

Kresseschaumsuppe mit Sesamblättertangerl

Apfel-Currysuppe mit Apfelchips

*getrüffelte Erdäpfelcremesuppe
mit knusprigen Speckwürfeln*

*Sellerie-Birnencremesuppe
mit Obershaube*

Vegan:

Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Ingwer

Apfel-Selleriecremesuppe

Karotten-Selleriecremesuppe

Hauptspeisen

Schweinefleisch

Schweinsmedaillons

wahlweise mit Pfeffer-, Pilzrahm- oder Gorgonzolasauce, dazu servieren wir Spätzle und Gemüse

Schweinsmedaillons mit Kräuterkruste auf Naturjus dazu glacierte Karotten und Kartoffelgratin

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Petersilienkartoffeln und Reis
oder mit Schinken und Käse *gefüllt*

*Gefülltes Schweinschnitzel „Mostviertler Art“
natur oder gebacken*

mit Zwiebel, Champignons, Geselchtem und Käse, dazu Bratkartoffeln und Karottengemüse

Mostbrat'l vom Schweinsschopf

mit Erdäpfelroulade und warmen Speckkrautsalat

Gegrillter Schweinerücken „Altenburger“

auf Champignonsauce mit Schinken und Käse gratiniert, dazu Spätzle

Schweinemedallions im Speckmantel

auf Birnenmostsauce mit Kroketten und Karotten-Erbsengemüse

Schweinsmedaillons in Morchelmelange

mit Frischkäsetascherl und Speckfisolen

Schweinslungenbraten in Haselnusskruste

mit Honig-Kräutersauce dazu Zuckererbsenschoten und Kartoffelstampf

Rindfleisch

Zarter Tafelspitz vom Mostviertler Rind

mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Erdäpfelschmarren und Cremespinat

Gespickter Rindsbraten vom Mostviertler Rind

dazu glacierte Karotten und Schupfnudeln

Beiriedschnitte rosa gebraten,

dazu Speckfisolen und Bratkartoffel

Zwiebelrostbraten (gedünstet)

mit Röstinchen und Kaisergemüse

Lamm und Ente

Gebratene Ente in Orangensauce

dazu Schupfnudeln und Rotkraut *oder* Gemüse

Lammkotelette auf Thymianjus

mit Kartoffelkräpferl und Speckfisolen

oder

in Kräuterpanier gebacken mit Petersilienkartoffeln

Hühner- und Putenfleisch

Gegrilltes Hühnerfilet gefüllt mit frischen Kräutern auf Gorgonzolasauce, dazu Nussspätzle und Gemüse

Hühnerfiletstreifen in Paprikarahmsauce, mit Spätzle und Gemüse

Dreierlei vom Huhn
in Sesam -Kürbis- und Mostteig gebacken dazu Reis

Putenmedaillons „Toskana“
mit Tomate und Mozzarella überbacken, auf Gemüserahmudeln

Putenschnitzel „Marchfeld“
gefüllt mit Putenschinken, Käse und Brokkoli
in Sesampanier auf Paprikareis

Putenfilet mit Camembert und Preiselbeeren gefüllt
in feinwürziger Mostsauce,
dazu Spinatspätzle und Gemüse

Hühnerbrüstchen mit Kartoffelkräuterfülle
im Speckmantel mit Weißweinsrisotto
und geschmolzenen Cherrytomaten

Hühnerbrust mit Karotten-Nusskruste
dazu Rahmerdäpfel und Marchfeldgemüse

Maishendlbrust mit Apfel-Estragon gefüllt
auf Honigsenfauce serviert mit Zucchini-rahmudeln

Ausgelöstes Backhendl
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Mühlviertler Bierschnitzel
Putenschnitzel gefüllt mit Blattspinat, Schafkäse
und Speck in Bierteig gebacken
serviert mit Erdäpfel-Specksalat

Gefüllte Hühnerschnitzel
mit Zucchini und Blauschimmelkäse
auf Tomatenreis



*Gemischter Salatteller als Beilage
oder vom Buffet*

Vom Grill und aus der Pfanne

Schnitzelparade Surschnitzerl, Putenfilet in Kürbismantel,
Hühnerfilet im Käseteig
dazu Reis und Petersilienkartoffeln

Grillvariation Schweinefilet, Beiriedschnitte,
Hühnerbrüstchen mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Gemüsegröstl mit Knoblauchdip

Mostviertler Schmankerlteller

Surschnitzel, Mostgeschnetztes von der Pute
und gegrilltes Forellenfilet, dazu Kartoffel,
Speck-Birnenlasagne und gegrillte Paprika

Allerlei Gebackenes

Schweinschnitzel, Hühnerfilet in Sesampanier
Gebackene Champions, Gebackener Emmentaler
Zwiebelringe im Backteig
dazu Reis und Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren und Sauce Tartar

Gemischter Salatteller als Beilage

oder vom Buffet

Fischgerichte

Fischteller

(gegrilltes Forellen-, Wildlachs-, und Zanderfilet)
auf Zitronensauce mit Kartoffeln

Gegrilltes Lachsfilet

mit süß-saurem Zwiebelgemüse und Basmatireis

Gegrilltes Zanderfilet mit Mandelbutter,
Petersilienkartoffeln und gegrillten Zucchinischeiben

Zweierlei vom Fisch

gegrilltes Zander- und Forellenfilet auf Weißweinrisotto
mit geschmolzenen Cherrytomaten

Triologie vom heimischen Fisch (Steiermark)

Forellenfilet mit Blunz'n gratiniert
Gegrilltes Saiblingsfilet an Weißweinrisotto
Gebackenes Bio-Karpfenfilet
mit Sauce Tartar und Kartoffel

Gebackenes Karpfenfilet (Steiermark)

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar

Kabeljau in Mandelpanier

mit Petersilienkartoffel

Gegrilltes Forellenfilet

auf cremigen Mostbirnenrisotto

Gegrilltes Saiblingsfilet

mit Dillrahmgurken und Butterkartoffel

Gebratene Lachsforelle

mit Zitronenbutter und Erdäpfel-Gemüsegröstl

Fleischlose Gerichte

Zucchini Cordon Bleu (mit Käse gefüllt) mit Petersilienkartoffeln und Schnittlauchdip

Broccoli-Käsestrudel an Kresseschaum mit Petersilienkartoffeln

Papardelle in Olivenöl mit Rucola, Pinienkerne und getrockneten Tomaten

Gebackene Gemüse-Käselaiabchen mit Kräuterdip und Petersilienkartoffel

Gebackene Champignons mit Sauce Tartar

Ofenkartoffel mit Grillgemüse und Knoblauchrahm

Kürbisstrudel mit Frischkäse dazu Sauerrahm-Kürbiskernöldip

Tagliatelle mit geschmolzenem Ziegenkäse, Kirschtomaten und Rucola

Mit Gorgonzola und Birne gefüllte Teigtaschen an Zitronenmelissebutter

Pilztascherl mit Kräusersauce

Soja-Butterschnitzerl auf Lauchsauce mit Erdäpfelpüree

Vegan:

Rote Rübenscurry mit Couscous

Gegrillte Tofuschnitte auf Zigeunersauce dazu Bratkartoffelscheiben

Gemüse-Kartoffelgröst'l mit frischen Kräutern

Gemüse-Nudeln mit Walnusspesto und Kräutersauce

Zucchininudeln mit Tofubolognese

Gnocci mit Waldpilzen und Lauchgemüse

Rosmarinpolenta auf Ratatouille

Gemischter Salatteller als Beilage
oder vom Buffet

hausgemachte Desserts

aus der Schlosskonditorei

Walnussparfait oder *Schoko-Chiliparfait*
mit lauwarmen Weichselragout

Pistazienparfait mit Nougatsauce

Schokoladeparfait mit marinierten Erdbeeren

Grand Marnier Parfait
mit marinierten Orangenfilets

Kokosparfait
mit Mango-Joghurtmus und Schlagobers garniert

Schmankerlparfait
mit marinierten Kirschen und Apfelstrudel-Bonbon

Baileys Parfait
mit Schokosauce und Schlagobers garniert

Joghurt-Terrine
mit knusprigen Nuss-Baiser und frischen Früchten

Nougatterrine mit Kirschensauce

Somlauer Nockerl
mit Schokosauce & Schlagobers garniert

Topfenmus auf Erdbeersauce

Tiramisu im Glas mit Himbeermark

Weißes und dunkles Schokolademus
mit frischen Früchten garniert

Bayrische Creme mit Weichselragout im Glas

Beerentraum mit Walnusskaramell

Walnuss-Schokolade-Terrine

Nockerlvariation auf Fruchtspiegel

Grießflammerie mit zweierlei Fruchtspiegel

Potpourri von der Himbeere
Himbeerroulade mit Schokoladeglasur, Vanilleeis mit heißen
Himbeeren und Tiramisu mit Himbeermark

Hausgemachter Mohr im Hemd

Gebackener Eisknödel auf Fruchtspiegel
(Marille, Erdbeere, Himbeere, Mango oder Pfirsich)
mit Schlagobers garniert

Eispalatschinke
mit Schlagobers und Schokoladensauce garniert

Hausgemachte Waffel
mit Vanilleeis und Weichselragout, mit Schlagobers garniert
(wahlweise auch frische Erdbeeren oder Bananen)

Hausgemachte Waffel (1/2 Waffel)

Hausgemachte Waffel (1/4 Waffel)

Lauwarmer Birnenstrudel mit Schokoladensauce

Mehlspeisenpotpourri (3 versch. kleine Mehlspeisen)

Dessertvariation
Parfait, Apfelstrudel im Glas, Topfenfruchtschnitte



Dessertbuffet

verschiedene Mehlspeisen & Cremes im Glas
pro Person

Cremes im Glas

Auswahl siehe nächste Seite

Cremes im Glas

Topfencreme mit Hollerröster	Himbeercreme
Topfencreme mit Weichseln	Erdbeercreme
Topfencreme mit Pfirsichen	Crème Brûlée
Schokomus (mit frischen Früchten)	Mangocreme
Bayrische Creme mit Weichsel	Marillencreme

Mehlspeisen

Sacherschmitte	Kaffeecremroulade
Esterhazyschmitte	Mozartroulade (mit Marzipan)
Topfenschmitte mit frischen Früchten	Erdbeerroulade
Kardinalschmitte	Früchteomlette
Bananenschmitte	Schaumrolle
Cremeschmitte	Kokoskuppel
Malakoffschmitte	Fruchtschifferl
Schwarzwälder-Kirschschnitte	Pariserispitz
Mangoschnitte	Brandteigkrapferl
Buttermilch-Fruchtschnitte	Linzer Kipferl
Pyramide	Ischler Törtchen
Nussroulade	Punschkräpferl (Herzform möglich)
Himbeerroulade	Schokoclair mit Weichseln
Orangeroulade	(gefüllt mit Schoko-Vanillecreme)

Torten verschieden dekoriert für jeden Anlass

(Preis auf Anfrage)

Zur Auswahl rund-, eckig-, Tropfen-, Ying-Yang- oder Herzform

- Wachauertorte (Nusstorte)
- Sachertorte
- Topfentorte mit frischen Früchten belegt
- Malakofftorte
- Schwarzwälder-Kirschtorte

Für mitgebrachte Mehlspeisen werden für die zur Verfügung gestellten Teller und Besteck € 1,00 pro Person verrechnet.

Zur späteren Stunde

Schlossweckerl (ofenfrisches Salzweckerl mit Schweinsbraten und Kren gefüllt)

Gulaschsuppe

ofenfrisches **Resch & Frisch-Gebäck**

Würstelbuffet inkl. Gebäck

Kaltes Buffet inkl. Gebäck



*Sollten Sie spezielle Wünsche haben,
erfüllen wir diese gerne.*

Annemarie Preuer

Annemarie Preuer

Hotelleiterin



Raummiete Standesamtliche Trauung:

Festsaal (140 m²)..... 190,00

Kleiner Festsaal (110 m²) 160,00

Kaminzimmer (50 m²) 100,00

Bitte beachten Sie, dass eine Trauung im Freien (Schlosswiese, Schlossinsel) möglich ist. Dies erfolgt jedoch nur in Kombination eines Saales, um eine Schlechtwetteralternative für Sie bereitstellen zu können. Auch hierfür ist eine Raummiete zu entrichten.

Stornierung

Bei Stornierung einer Fixreservierung fallen Stornokosten in Höhe von € 150 an.

Zimmer - Sonderpreise bei Buchung einer Feier

Nächtigung/Frühstück im Doppelzimmer
pro Person/Tag zzgl. Ortstaxe..... 46,90

Nächtigung/Frühstück im Einzelzimmer
pro Person/Tag zzgl. Ortstaxe..... 59,90



Stoppelgeld

Pro mitgebrachte Flasche (Wein, Sekt,...) werden € 9,00 berechnet.



Dies sind **Richtpreise**. Es kann jederzeit zu einer kleinen Preisänderung kommen. Danke für Ihr Verständnis.



Wir bitten zur Kenntnisnahme, dass **Musikgruppen** ab 22.00 Uhr nicht mehr im Freien und ohne Nebelmaschine (Brandmelder), bzw. ab 24.00 Uhr auch im Haus mit angepasster Lautstärke spielen müssen. Anzeigen werden weitergegeben.

Ein geplantes Feuerwerk ist bei der Gemeinde Zeillern anzumelden. Weiters ist es nicht erlaubt, nach 22.00 Uhr Feuerwerkskörper abzufeuern. Aufgrund der hohen Brandgefahr dürfen Feuerballons nicht verwendet werden. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.