

# Bankettkarte 2021

## Aperitif

*Baroncider* Birne (Glas)

*Preiselpeter* (Glas)

*Hugo* (Glas)

*Schilerol* (Glas)

*Aperol „Veneziano“*

*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

*Paprikaschiffchen* mit Frischkäse im Speckmantel

*Dörrzwetschken* im Speckmantel

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)

*Schafskäsepralinen* 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 Vorspeife)

### *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 Mango-Vogelersalat im Glas

*Blutwurstwürfel auf Apfelmus* im Glas mit Kren garniert

*Schafkäse-Krenterrine* auf Blunzenradln

*Thunfisch Panna Cotta* im Glas mit *Prosciuttochips* oder  
*Parmesan-chips*

*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 *Zucchinirollchen* mit Rucolagervais gefüllt

*Mozzarellasalat* im Glas mit Petersilie-Nuss-Pesto

### *Vegan:*

Bunter *Couscoussalat* im Glas

*Zucchini-spaghetti* 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 Zucchiniastreifen

*Lauchcremesuppe* mit Obershaube  
& Kräutercroutons

*Mostschaumsuppe*

mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

*Kresseschaumsuppe* mit Sesamblättereigtangerl

*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 Cordon Bleu* mit Schinken und Käse gefüllt

*Gefülltes Schweinschnitzel „Mostviertler Art“ natur*  
mit Zwiebel, Champignons, Geselchtem und Käse,  
dazu Bratkartoffeln und Karottengemüse  
*oder gebacken* mit Petersilienkartoffeln und Reis

*Mostbrat'l vom Schweinsschopf*  
mit Erdäpfelroulade und warmen Speckkrautsalat

*Gegrillter Schweinerücken „Altenburger“*  
auf Champignonsauce mit Schinken und Käse gratiniert,  
dazu Spätzle

*Schweinemedillons im Speckmantel*  
auf Birnenmostsauce  
mit Kroketten und Karotten-Erbsengemüse

*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 Kräuterparnir 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 Gemüserahmnudeln

*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 Weißweinisotto und geschmolzenen Cherrytomaten

*Hühnerbrust mit Karotten-Nusskruste* dazu Rahmerdäpfel und Marchfeldgemüse

*Maishendlbrust* mit *Apfel-Estragon* gefüllt auf Honigsenfauce serviert mit Zucchini-rahmnudeln

*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

*Putenfilet natur mit Brokkoli-Frischkäsefüllung* Mit einer leichten Rahmsauce und Röstinchen



*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

.....je Gericht

## 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

*Gnocchi* mit Waldpilzen und Lauchgemüse

*Rosmarinpolenta* auf Ratatouille

.....je Gericht

*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 & Cremen im Glas  
pro Person

*Cremen im Glas* .....pro Glas

*Auswahl siehe nächste Seite*

***Cremen im Glas***

Topfencreme mit Hollerröster	Himbeercreme
Topfencreme mit Weichseln	Erdbeercreme
Topfencreme mit Pfirsichen	Creme Brulée
Schokomus (mit frischen Früchten)	Mangocreme
Bayrische Creme mit Wechsel	Marillencreme

***Mehlspeisen***

Sacherschnitte	Kaffeecremeroulade
Esterhazyschnitte	Mozartroulade (mit Marzipan)
Topfenschnitte mit frischen Früchten	Erdbeerroulade
Kardinalschnitte	Früchteomlette
Bananenschnitte	Schaumrolle
Cremeschnitte	Kokoskuppel
Malakoffschnitte	Fruchtschifferl
Schwarzwälder-Kirschschnitte	Pariserspitz
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  
€ 1,50  
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

### *Schlosstoast*

Gegrillte Schweinsmedaillons mit Knoblauchdip, knusprige Speckstreifen und Kartoffelscheiben auf Toastbrot serviert

### *Putenstreifen auf Blattsalat*

gegrillt mit Kartoffelchips & Champignons oder gebacken mit Kartoffelchips

### *Ziegenkäse im Speckmantel gegrillt*

(Stephansharter Ziegenkäse vom Biohof der Familie Neu) auf mariniertem Blattsalat mit Bratkartoffelscheiben



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

*Annemarie Preuer*

*Annemarie Preuer*  
Hotelleiterin



**Raummiete Standesamtliche Trauung:**

Festsaal (140 m <sup>2</sup> ) .....	250,00
Kleiner Festsaal (110 m <sup>2</sup> ) .....	200,00
Kaminzimmer (50 m <sup>2</sup> ) .....	150,00

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.

**Anzahlung**

Bei Fixbuchung einer Hochzeit wird eine Akonto-Zahlung in Höhe von EUR 1.000,00 verrechnet.

**Stornierung**

Bei Stornierung einer Fixreservierung fallen Stornokosten wie folgt an:

Bei Stornierungen  
bis 6 Monate vor der Hochzeit werden EUR 500,00  
bis 3 Monate vor der Hochzeit werden EUR 1000,00  
in Rechnung gestellt.

**Zimmer – Sonderpreise bei Buchung einer Feier**

Nächtigung/Frühstück im Doppelzimmer pro Person/Tag zzgl. Ortstaxe.....	47,90
Einzelzimmerzuschlag .....	15,50



**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.