

Bankettkarte 2022

Aperitif

<i>Baroncider</i> Birne (Glas).....	3,40
<i>Preiselpeter</i> (Glas)	4,80
<i>Hugo</i> (Glas).....	4,90
<i>Schilerol</i> (Glas).....	4,80
<i>Aperol</i> „Veneziano“	4,90
<i>Sekt</i> (Flasche)	25,90
<i>Prosecco</i> (Flasche).....	24,90

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)

Forellenmus mit grünen und roten Spiegel,

Kabeljaucarpaccio mit Tomaten-Koriandermarinade

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

Prosciutoröllchen mit Käse gefüllt (Involtini di Prosciutto)

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

Gruss aus der Küche (kleine Vorspeise)

Beef Tartar

mit getoastetem Weißbrot.....

Geräuchertes *Forellenfilet* mit Oberskren

Kürbiskernaufstrich oder *Walnussaufstrich*

mit hausgemachten Kartoffelbrot (vegetarisch)

Wählen Sie aus -

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

Thunfischmus mit marinierten Rucola und Kräuteröl

Räucherlachs im Palatschinkenstanizel mit Rucola und
Kräuterdip

Räucherforellenterrine auf roten und grünen Spiegel

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 Basilikum-Nuss-Pesto

Vegan:

Bunter *Couscoussalat* im Glas

Gemüsespaghetti mit Tomatenpesto im Glas

Hausgemachtes *Rote Bohnenpüree* im Glas

Tomaten á la Provence (gefüllt mit Kräuter) *mit hausgemachten
Sesamgrissini*

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.....

weiße Tomatencremesuppe mit Basilikumöl

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.....

Minestrone

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/ Sonnenpute

mit Petersilienkartoffeln und Reis.....

oder Cordon Bleu vom Schwein/ Sonnenpute mit Schinken und

Käse gefüllt.....

Gefülltes Schweinschnitzel „Mostviertler Art“

mit Zwiebel, Champignons, Geselchtem und Käse,

oder gebacken mit Petersilienkartoffeln und Reis.....

Mostbrat'l vom Schweinsschopf

mit Erdäpfelroulade und warmen Speckkrautsalat

Gegrillte Fledermaus mit Mostsauce

auf hausgemachten Ricotta-Kräuterravioli.....

Schweinemedailles 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

Cremspinaat.....

Gespickter Rindsbraten vom Mostviertler Rind

dazu glacierte Karotten und Schupfnudeln.....

„Tagliata di Manzo“ rosa Beiriedschnitte auf Rucolabett mit

Parmesansplitter, Balsamicojus und Kartoffelspalten

Zwiebelrostbraten (gedünstet)

mit Röstinchen und Kaisergemüse

Mostbraten vom Mostviertler Rind in feinwürziger Sauce mit

Dörrzwetschken und Walnüssen dazu Bandnudeln

Lamm und Ente

rosa gebratene Entenbrust mit Thymianjus

dazu Schupfnudeln und Gemüse

Lammkotelette auf Thymianjus

mit Kartoffelkräpferl und Speckfisoln

rosa gebratene Lammkronen „Caccia Peppe“

auf Risotto mit Balsamicojus

Hühner- und Putenfleisch

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

Hühnerfilet mit Lauchfülle in Baronmostsauce mit gebratenen Polentaecken und Karottengemüse

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

Sonnenputenmedaillons „Toskana“ mit Tomate und Mozzarella überbacken, auf Gemüserahmnudeln

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

Sonnenputenfilet 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 Honigsensauce serviert mit Zucchini-rahmnudeln

Hühnerschnitzel natur mit getrockneten Tomaten und Basilikumpesto gefüllt auf weißer Tomatensauce, dazu Wildreis

Gebackenes Maishenderl mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Involtini von der Sonnenpute „Sizilianische Art“ Gefüllt mit Pinienkerne, Pecorino und Rosinen auf Marsalasauc mit mediterranen Gemüse und Rosmarinkartoffel.....

Sonnenputenfilet natur mit Brokkoli-Frischkäsefüllung mit einer leichten Rahmsauce und Röstinchen.....



Gemischter Salatteller als Beilage
oder vom Buffet.....

Vom Grill und aus der Pfanne

Schnitzelparade Surschnitzel, Sonnenputenfilet in Kürbismantel,
Hühnerfilet im Käseteig
dazu Reis und Petersilienkartoffeln

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

Mostviertler Schmankerteller
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
auf frischen Blattspinat und Kartoffelscheiben

Gegrilltes Zanderfilet mit Mandelbutter,
Petersilienkartoffeln und gegrillten Zucchini-scheiben

Zweierlei vom Fisch
gegrilltes Zander- und Forellenfilet auf Weißweinrisotto
mit geschmolzenen Cherrytomaten

Triologie vom heimischen Fisch (Waldviertel)
Forellenfilet mit Blunz'n gratiniert
Gegrilltes Saiblingsfilet an Weißweinrisotto
Gebackenes Bio-Karpfenfilet
mit Sauce Tartar und Kartoffel

Waldviertler Karpfenfilet im Rohschinkenmantel
(Eduard Waltenberger Haugschlag Waldviertel)
auf Artischocken-Tagliatelle

Waldviertler Karpfenfilet in Mohnpanier
(Eduard Waltenberger Haugschlag Waldviertel)
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar

Gegrilltes Forellenfilet
auf cremigen Mostbirnenrisotto

Gebratenes Seesaiblingsfilet
(Eduard Waltenberger Haugschlag Waldviertel)
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

Mezzelune mit Spinat gefüllt (hausgemacht) mit brauner Butter und frischen Parmesansplitter

Kürbisstrudel mit Frischkäse dazu Sauerrahm-Kürbiskernöldip

Tagliatelle mit geschmolzenem Ziegenkäse,
Kirschtomaten und Rucola

Hausgemachte Erdäpfeltascherl mit Frischkäse gefüllt
auf Jungzwiebelsauce

mediterranes Risotto (Tomaten, Oliven, Paprika) mit
Parmesansplitter

Pilztascherl mit Kräusersauce

Kürbisrisotto mit Pfeffercuvec, Kürbischips und Walnüssen

Hausgemachte Kartoffel-Kürbisgnocchi mit Walnussbutter

Soja-Butterschnitzerl auf Lauchsauce mit Erdäpfelpüree

.....

Vegan:

Rote Rübenscurry mit Couscous

Rollgerst Irisotto mit Lauch

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

Gemüsecurry (Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebel.....)
mit Curry-Kokossauce und Basmatireis

.....

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 Pflirsich)
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

Cremen 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

Sacherschnitte	Kaffeecremeroulade
Esterhazyschnitte	Mozartroulade (mit Marzipan)
Topfenschnitte mit frischen Früchten	Erdbeerroulade
Kardinalschnitte	Früchteomlette
Bananenschnitte	Schaumrolle
Cremeschnitte	Kokoskuppel
Malakoffschnitte	Fruchtschifferl
Schwarzwälder-Kirschnitte	Pariserspitz
Mangoschnitte	Brandteigkrapferl mit Vanillecreme
Buttermilch-Fruchtschnitte	Linzer Kipferl
Pyramide	Ischler Törtchen
Nussroulade	Punschkräpferl (Herzform möglich)
Himbeerroulade	Schokoclair mit Weichseln
Orangeroulade	(gefüllt mit Schoko-Vanillecreme)
Waldviertler Graumohnroulade mit Preiselbeercreme	

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

Sonnenputenstreifen auf Blattsalat

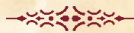
gegrillt mit Kartoffelchips & Champignons oder gebacken mit Kartoffelchips

Ziegenkäse im Speckmantel gegrillt

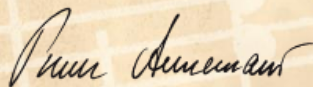
(Stephansharter Ziegenkäse vom Biohof der Familie Neu) auf mariniertem Blattsalat mit Bratkartoffelscheiben

Raummiete für Festessen

Wir verrechnen keine Raummiete für Ihre Hochzeitstafel. Bis 02:00 Uhr ist der Service-Mitarbeiter inkludiert, ab 02:00 Uhr werden pro Mitarbeiter und Stunde € 65,00 Servicekosten verrechnet.



Sollten Sie spezielle Wünsche haben, erfüllen wir diese gerne.



Annemarie Preuer
Hotelleiterin



Raummiete Standesamtliche Trauung:

Festsaal (140 m ²)	320,00
Kleiner Festsaal (110 m ²)	270,00
Kaminzimmer (50 m ²)	200,00

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.....	51,40
Einzelzimmerzuschlag	17,30



Stoppelgeld

Pro mitgebrachte Flasche (Wein, Sekt,..) werden € 10,00 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.