

# Bankettkarte 2023

## 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 „Veneziano“</i> .....	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  
.....



## Grüß 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.....

### *Schweinemedallions 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 Marsalasauce  
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, Mostgeschnetzeltes 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 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* .....

## *Cremen im Glas*

Topfencreme mit Hollerröster	Himbeercreme
Topfencreme mit Weichseln	Erdbeercreme
Topfencreme mit Pfirsichen	Creme Brulée
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-Kirschschnitte	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*

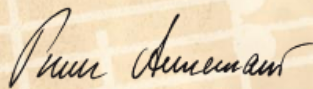
(Stephansharter Ziegenkäse vom Biohof der Familie Neu) auf mariniertem Blattsalat mit Bratkartoffelscheiben .....

### *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 <sup>2</sup> ) .....	330,00
Kleiner Festsaal (110 m <sup>2</sup> ) .....	280,00
Kaminzimmer (50 m <sup>2</sup> ) .....	220,00

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.....	54,00
Einzelzimmerzuschlag .....	18,50



**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.