

HELLBRUNNER VERSUCHUNGEN APERITIFHAPPEN

Ankommen und von offenen Herzen und fantasievollen Köstlichkeiten empfangen werden. Spüren Sie das Prickeln einer sinnlichen Begegnung und holen Sie sich Lust auf mehr ...

Wir bitten Sie, von den jeweiligen Happen maximal 4 Stück auszuwählen.

GOURMET HAPPEN

Ziegenkäse, Honig, Thymian im Glas
Beef Tartare mit Butterbrioche
Gebeizte Forelle mit Kren & Gurke
Knusprige Garnele mit Avocado & Sesam
Schrimpscocktail mit Römersalat
Sauerkirsch-Gazpacho
Tramezzini mit Thunfisch
Tramezzini mit Chicken Curry
Tramezzini mit Tomate

Preis pro Happen 5,40

★ KLASSISCHE HAPPEN

roh mariniertes Rinderfilet mit Limettencreme
Verhackertes auf Schwarzbrot mit roten Zwiebeln
Räucherforellen-Crostini mit Ofentomaten
marinierter Kalbstafelspitz mit Kren
Erdäpfelkas mit Radieschen
Gurkentonic

Preis pro Happen 4,80

MEDITERRANE HAPPEN

verschiedene Crostini mit
Oliventapinade
Schafskäse
geschmorte Melanzani
Tomate
Feige-Mozzarella

Preis pro Happen 4,20

SPEZIALITÄTEN AUS DEM ZAUBERREICH

Der Zauber Hellbrunns und das Flair unseres Hauses umrahmen unsere Menüs - komponiert aus gehobener österreichischer Küche und von mediterranen Einflüssen delikats umspielt ...

★ EINFACHES GEDECK

Brot & Butter
4,50

GEMISCHTES GEDECK

Brot, Butter & 2erlei Aufstriche
5,20

ERWEITERTES GEDECK

Brot & 3erlei Aufstriche
5,50

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Jahreszeitenmenüs unseres Küchenteams rund um Chef Patrick Schirmbrand. Gerne können Sie die Gerichte individuell variieren und so Ihr eigenes Menü kreieren.

Bei unseren Menüpreisen handelt es sich um Richtpreise. Der Preis für gewisse Produkte (vor allem Fisch; Tagespreise) ist saisonalen Schwankungen unterworfen.

Selbstverständlich servieren wir für Ihre VEGETARISCHEN/VEGANEN GÄSTE passend zum gewählten Menü eine Alternative.

Sie möchten Ihren Gästen eine HAUPTSPEISE ZUR WAHL anbieten? Bitte beachten Sie, dass wir pro Person einen Aufpreis von 6,00 zum Menüpreis verrechnen.

Gerne können Sie Ihre eigene HOCHZEITSTORTE /Kuchen mitbringen. Wir kühlen diese für Sie ein und servieren Ihnen oder bereiten diese an einem Buffet vor. Hierfür verrechnen wir ein Gabelgeld von 3,50 pro Person.

FRÜHLING & SOMMER

MENÜ I

Feigen-Mozzarella Salat mit Tomatenvinaigrette & Rucola

Gazpacho mit Oliven-Crostini

Kalbsrücken mit Speckbohnen-Kartoffelgratin & Pfefferrahmsauce

Lauwarmer Schokokuchen mit saisonalem Röster & Vanilleeis

Preis pro Person für 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang & Dessert) 46,00

Preis pro Person für 4 Gänge (Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert) 52,00

★ MENÜ II

Marinierte Burrata mit Basilikumcreme, Honigtomaten & Pfirsich

geschäumte Minestrone mit Oliven-Crostini

rosa gebratenes Beiried mit Topinamburgratin, Kräutersaitlingen & Heidelbeer-Lauch

knuspriges Schokoladentörtchen mit Himbeersorbet

Preis pro Person 64,00

MENÜ III

Rucola Salat mit Garnelen & Chutney

Getrübte Kartoffelsuppe mit Ravioli

gebratenes Lachsforellenfilet auf Nussbutterpüree, mit Erbsenschoten, gelbem Paprikaschaum & Tomaten

Zitronen-Minz Sorbet mit Winzersekt

Rosa gebratene Entenbrust mit Karottencreme, wildem Brokkoli & gebackene Grießnockerl

Weißer Schokolade mit Himbeersorbet

Preis pro Person 84,00

HERBST & WINTER

MENÜ I

Maronischaumsuppe mit Ziegenkäsetascherl

Wildragout mit Kohlsprossen & Butterspätzle

Buttermilchmousse mit eingelegten Mandarinen

Preis pro Person 45,00

★ MENÜ II

Gebeizter Alpenlachs auf Vogerlsalat, mit roten Rüben & Kren

Kürbisschaumsuppe mit Buttercroûtons

Rosa gebratenes Kalbfilet mit Sellerie-Pastinakencreme, Ofengemüse & Mangold

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Preis pro Person 65,00

MENÜ III

gebratene Jakobsmuschel mit Vanille & Erbse

Sellerieschaumsuppe mit Trüffelravioli

Zanderfilet auf Krenpüree & Rübengemüse

Blutorangensorbet mit Winzersekt

geschmorte Lammkeule auf Topinamburcrème & glacierten Karotten

Karamell-Passionsfrucht-Mousse

Preis pro Person 82,00

WEITERE SPEISENVORSCHLÄGE

VORSPEISEN / SUPPEN

Törtchen vom geräucherten Lachs
2erlei von der Räucherforelle mit Vogerlsalat
Carpaccio vom Weiderind mit Basilikum, Rucola & Parmesan
Kartoffelcremesuppe mit Speck & Lauch
Kürbisschaumsuppe
Maronischchaumsuppe
Frühlingskräuterschaumsuppe mit Buttercroûtons
Bärlauchschaumsuppe mit gebackener Blunze
Spargelschaumsuppe mit Garnele
Melanzani-Zucchini Tartar mit Basilikummousse & Tomatenvinaigrette

HAUPTSPEISEN

Gnocchi mit Spinat, Ziegenkäse & Kräuterschaum
Sous vide gegarte Entenbrust mit Serviettenknödel & Apfelrotkraut
geschmorte Backerl vom Rind mit Selleriepüree & Ofengemüse
Filet vom Kalb mit Ofengemüse & Rosmarinpüree
Wolfsbarsch mit geschmortem Chicoree & Pinienkernen
Rucola Ravioli mit Ratatouilleschaum
gebratene Garnelen auf Safranrisotto & Zuckererbsenschoten
Putenmedaillons mit Pfeffer-Cognac Sauce, Tagliatelle & Sommergemüse
Rindertafelspitz mit Cremespinat, Kartoffelrösti & Apfeln
gebratener Saibling auf Tomatenrisotto & Junglauch
gebratene Maishendlbrust mit eingemachtem Kohlrabi & Thymian-Gnocchi
Pilzrisotto mit Lauch & Kirschtomaten

NACHSPEISEN

Buttermilchmousse mit eingelegten Zwetschken
Topfen-Zitronenmousse mit 2erlei Erdbeeren
Lebkuchenmousse mit marinierten Mandarinen
Kaiserschmarren mit saisonalem Röster
Topfenknödel auf Erdbeerragout & Vanilleeis
Zwetschenstrudel mit Tonkabohnen-Eis

DESSERTBUFFETVORSCHLÄGE

Wahlweise können Sie zu Ihrem Menü auch bis zu 4 der untenstehenden Dessertvorschläge für ein Dessertbuffet auswählen:

Topfenknödel mit Röster
 Kaiserschmarren mit saisonalem Röster
 2erlei Schokoladenmousse mit marinierten Beeren
 Apfelradl mit Vanillesauce
 Tiramisu
 Fruchtsalat
 Passionsfruchtmousse mit Kokos
 Lebkuchenmousse mit Apfelragout
 Nougatmousse mit Weichselragout
 Panna Cotta mit marinierten Beeren
 in Schokolade getunkte Fruchtspieße
 Topfenmousse im Glas mit marinierten Beeren
 Österreichische Ministrudelvariationen
 Buttermilchmousse mit Erdbeerkompott
 Schokobrownie mit Himbeere

Aufpreis zum Menü pro Person 8,00

Käseauswahl pro Person 6,50

CANDYBAR / SALTYBAR



Für die Naschkatzen stellen wir gerne eine Candy- bzw. Saltybar bereit.
 Hier können sich Ihre Gäste aus einem gemischten & schön dekorierten Sortiment bedienen.

Preis pauschal inkl. Auf- & Abbau & 1 x nachfüllen

bis 50 Personen 160,00

ab 50 Personen 180,00

ab 100 Personen 200,00

VON BELEBENDEN SPRUDELN UND WÄRMENDEN AROMEN ...

Die passenden Begleiter für Ihre kulinarische Reise durch das Zauberreich Hellbrunn – spritzig, fruchtig, gehaltvoll oder heiß, stark und süß. Zeit, um ein Glas aufs Leben zu erheben ...

APÉRITIFS

Very Berry - alkoholfrei	0,1 l	5,50
Limoncello Spritz	0,1 l	5,50
Prosecco	0,1 l	5,10
Sekt Orange	0,1 l	5,60
Winzersekt, Weinhof Schuster, Alberndorf, NÖ	0,75 l	33,00
Darya Frizzante Rosé, Weinhof Schuster, Alberndorf, NÖ	0,75 l	33,00
Champagne Lebeau-Batiste, Chavot-Courcourt, Frankreich	0,75 l	89,00

ALKOHOLFREIES

Coca Cola light Zero	0,33 l	4,40
Almdudler, Sprite, Fanta, Spezi	0,33 l	4,40
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 l	4,50
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,3 l	4,30
Rauch Fruchtsäfte Mango, Marille	0,3 l	4,50
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,5 l	4,90
Red Bull „Organics“ Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	4,80
Red Bull Zero	0,25 l	4,80
Vöslauer prickelnd still	0,35 l	3,70
Vöslauer prickelnd still	0,75 l	6,80

BIER

Stiegl Goldbräu	0,3 l	4,90
Stiegl Hell	0,3 l	4,90
Stiegl-Radler Zitrone	0,3 l	4,90
Stiegl Weiße naturtrüb	0,5 l	6,50
Franziskaner dunkel	0,5 l	6,50
Stiegl-Freibier alkoholfrei	0,3 l	4,90
Bio-Perlage, Stieglgut Wildshut	0,1 l	5,50

WEINE

JoDoSt Grüner Veltliner, Weingut Schuster, Alberndorf, Niederösterreich (Hauswein)	0,75 l	31,00
Grüner Veltliner, Ralph Waldschütz, Sachsendorf, Wagram	0,75 l	31,00
Welschriesling Klassik, Weingut Muster, Gamlitz, Südsteiernmark	0,75 l	32,00
Riesling Federspiel, Weingut Georg Frischengruber – Rührsdorf, Wachau	0,75 l	44,00
Gelber Muskateller, Weingut Fischer, Wachau, Niederösterreich	0,75 l	34,00

Blauer Zweigelt Rosé, Ralph Waldschütz, Sachsendorf, Wagram	0,75 l	31,00
---	--------	-------

Blauer Zweigelt, Ralph Waldschütz, Sachsendorf, Wagram	0,75 l	33,00
Blafränkisch, Weingut Uwe Schiefer/ Kilger – Welgersdorf, Südburgenland	0,75 l	36,00
	1,5 l	68,00
Blafränkisch, Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	43,00
Heideboden, Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	42,00

Sollten Sie Ihre eigenen Weine/Prosecco/Champagner mitbringen wollen, so verrechnen wir pro geöffnete Flasche (0,7 l) ein Stoppelgeld von 25,00.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass sich die Getränkepreise im Laufe des Jahres geringfügig ändern können.

☆ DEKORATION

Gerne bieten wir eine Dekorationspauschale mit folgenden Leistungen an:

stilvolle, festliche Blumendekoration in Glasvasen auf 50 % der Tische
Kandelaber/Kerzenleuchter auf den restlichen Tischen
Teelichter auf allen Tischen
kleine Blumendekoration auf den Stehtischen
weiße Tischwäsche & Mundservietten
Stuhlhussen

Preis pro Person ab 30 Personen 28,00

Die angeführten Preise basieren auf einer Bestuhlung von 10 Personen pro Tisch. Sollten aufgrund der Bestuhlung mehr Tische gewünscht werden, kann sich dieser Preis verändern.

Bitte beachten Sie, dass in den Schlossräumlichkeiten keine Kerzen erlaubt sind.

UNSER HOCHZEITSPAUSCHALANGEBOT

Sehr gerne bieten wir Ihnen Ihre Hochzeitsfeier zum Pauschalpreis pro Person an.
Mit unserem Hochzeitspackage ist für alles gesorgt und Sie wissen genau, welche Kosten auf Sie zukommen.

Unser Packagepreis ist gültig ab 50 Personen in den Räumen Gewölbe, Kapelle & Trabantensaal.
Unter 50 Personen erstellen wir Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot

ANKUNFT IM SCHLOSSHOF & APERITIF FÜR 1 STUNDE

Frizzante
Very Berry / Limoncellospritz
Frizzante Rosé
Bio-Perlage, Stieglgut Wildshut
Bier & alkoholfreie Getränke
Aperitifhappen „klassisch“

EINZUG IN DEN FESTLICH GESCHMÜCKTEN RAUM

runde Tische für 8 – 10 Personen
weiße Tischwäsche & Mundservietten
Blumenschmuck
Stuhlhussen
Kerzen, LED-Beleuchtung

HOCHZEITSMENÜ

Gedeck
4-gängiges Hochzeitsmenü Kategorie II
Standard-Menükarten

GETRÄNKE FÜR (WEITERE) 6 STUNDEN

Hauswein weiß & rot
Stiegl Goldbräu, Radler
alkoholfreie Getränke & Kaffee sowie Tee
ausgenommen: Red Bull Produkte, Spirituosen & Tabakwaren

PAUSCHALPREIS FÜR ANGEFÜHRTE LEISTUNGEN PRO PERSON 185,00

Zuzüglich der jeweiligen Raummiete, wie oben angeführt!

Die im Package inkludierten Leistungen sind mit einem ★ gekennzeichnet

Kinder unter 10 Jahren mit Kindermenü	pauschal pro Kind	33,00
Kinder von 10 - 14 Jahren mit Kindermenü	pauschal pro Kind	49,00
Kinder von 10 – 16 Jahren mit Hochzeitsmenü	pauschal pro Kind	64,00

Diese Pauschale kann gerne individuell angepasst werden.
Bitte beachten Sie, dass das Minimum bei 150,00 € p.P. liegt.