



ESSEN - TRINKEN - FESTE FEIERN

STELLEN SIE IHR PERSÖNLICHES FESTMENÜ ZUSAMMEN

Kalte Vorspeisen:

Carpaccio vom Rinderfiletmittelstück an zarter Eiersauce und Blattsalatvariation	12,90
Schmankerlsalat verschiedene Blattsalate mit gebratener Forelle und Wachtel	12,90
Antipastiteller „Schmankerlwirt“	12,90
Rote Rüben Carpaccio auf Ziegenkäse und Walnussdressing	12,90

Suppen:

Rindsbouillon mit Frittaten	4,90
Gemüsesuppe	5,40
Knoblauchcremesuppe	5,40
Petersilienschaumsuppe	5,40
Kürbis-Ingwer-Suppe	5,80

Warme Vorspeisen:

Ricotta-Frischkäsetascherl auf Schmortomaten	12,90
Gebratenes Zanderfilet dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelchips	12,90

Hauptspeisen:

Gebratene Knoblauchforelle - filetiert im Gemüsering dazu Butterreis und Kartoffel	16,90
Zander gebraten auf Risotto und Safranschaum	17,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Fettuccine, Gemüsevariation und Rieslingschaum	18,50
Mit Kürbis gefülltes Hühnerbrüstchen auf Kürbis- Kräuterfoam, Fettuccini und buntem Gemüse	17,50
Puten-Cordon-bleu mit Butterreis und Erdäpfel	15,90
Schmankerl-Cordon-bleu im Bierteig (Zwiebel, Speck, Hirtenkäse) dazu Bratkartoffel und Gemüserais	18,50

Gebratenes Schweinefilet dazu Kartoffelplätzchen, buntem Gemüse und Eierschwammerlsauce	19,50
Lendchenspieß mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Gemüserais	18,50
Gespickter Rinderbraten – „Jägerbraten“ mit Eiernockerl und Krokette	18,50
Eierschwammerlkalbsbraten vom Milchkalb mit Serviettenschnitten und Kartoffel	19,90
Bunte Blattsalate mit gebackenen Schafkäse in der Kerndlkruste	14,90
Backhendersalat gebackenes Hühnerbrüstchen auf gemischtem Salatteller	14,90
Gemüselaibchen (vegetarisch) auf Riesling-Schnittlauchsauc und Salatgarnierung	13,90

Dessert:

Schokospitz mit Apfelschwan, Beerensauce und Schlagobers	9,50
Schokomousse auf Fruchtspiegel	9,50
Joghurt-Erdbeercharlotte	9,50
Waldbeerpalatschinken mit Beerensauce und Schlagobers	8,90
Gebackenes Eis auf Beerensauce und Schlagobers	9,50
Dessertvariation	11,90
Parfaitvariation	10,90

Abendessen:

- Gulaschsuppe mit Würsteltopf und Brotkorb	6,50
- Suppenbuffet:	
- Rahm-, Rind-, Gemüse- und Gulaschsuppe + Brotkorb	6,50
- Suppenbuffet + Salatbuffet + Aufstriche + Brotkorb	12,90
- Schinken- und Käsestangerl per Stück	5,50



ESSEN - TRINKEN - FESTE FEIERN

ZUSÄTZLICH ZU IHRER HOCHZEIT ORGANISIEREN WIR IHNEN GERNE FOLGENDE DIENSTLEISTUNGEN

Gedeck pro geladener Gast	3,60
Hussen selbst aufziehen	3,20
Hussen aufziehen lassen	5,20

Getränkepauschale: (inkl. Hochzeitswein und Aperitif)

8 Stunden	49,00
10 Stunden	59,00

Fotobox - Angebot lt. Beilage

Beamer Package: 2 x 4 Meter Leinwand mit
2 Laserbeamern und Click and Share Funktion.

45,00

DJ-Musik Package: Dein DJ kann seine Lieblingsmusik über
unsere Dolby-Surround Musikanlage abspielen

45,00

Mobile Musik mit Funkmikro

45,00

Funkmikro & Headset

25,00

Hintergrundmusik Spotify

25,00

Torten-Service.....

20,00-60,00

Fotobox-Raummiete.....

90,00

Piano:

Leihgebühr	50,00
Pianist für musikalische Begleitung bei Standesamt und kirchlicher Trauung	150,00
Pianist für musikalische Begleitung beim gesamten Hochzeitsfest	200,00

Vorbehaltlich Preisänderungen!

Tauben Package	90,00
Hochzeits-Pferdekutsche	250,00
Luftballonstart (mind. 20 Stück) pro Stück	5,50

Kapelle/Rosengarten/Kunstgarten.....

120,00 - 350,00

Doppelzimmer im Leonfeldner Hof und Gasthof

Haudum (Helfenberg) mit Frühstück..... Preis auf Anfrage

Hochzeits-Suite im Falkensteiner, Guglwaldhof u. Bründl
mit Frühstück

Preis auf Anfrage

Family Apartment

190,00

Hochzeitspauschalen:

Silber:

89,00

Hollunderfrizzante im Rosengarten, Brötchen, 2-gängiges
Menü, Getränkepauschale 8 Stunden, Hochzeitswein,
Mitternachtsjause

Gold:.....

99,00

Hollunderfrizzante im Rosengarten, Brötchen, 3-gängiges
Menü, Getränkepauschale 8 Stunden, Hochzeitswein,
Mitternachtsjause

Kinder:

2-4 Jahre:.....

22,00

5-9 Jahre:.....

32,00

10-14 Jahre

54,00
