

# FESTE · FEIERN 2023



## Cityhotel D&C

\*\*\*\*

3100 ST. PÖLTEN  
VÖLKLPLATZ 1

TEL.: 0043 (0)2742 75577-0  
OFFICE@CITYHOTEL-DC.AT  
WWW.CITYHOTEL-DC.AT

## Hotel Metropol

\*\*\*\* Garni

3100 ST. PÖLTEN  
SCHILLERPLATZ 1

TEL.: 0043 (0)2742 70700-132  
OFFICE@HOTEL-METROPOL.AT  
WWW.HOTEL-METROPOL.AT

Sehr geehrte Damen und Herren!

Dieses Angebot gibt einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten für Feiern, Feste und alle Arten von Veranstaltungen, die Ihnen im Cityhotel D&C und im Hotel Metropol geboten werden.

Wir verfügen über eine attraktive Kombination aus bestens ausgestatteten, eleganten, großzügigen und ruhigen Veranstaltungsräumen mit gepflegtem Ambiente, Tradition und Geschichte in den denkmalgeschützten, ehemaligen Stadtsälen, kombiniert mit modernster Technik und Dienstleistung, leichter Erreichbarkeit, zentraler und verkehrsgünstiger Lage, gepflegter und der österreichischen Küche verpflichteter Gastronomie sowie charmantem Service.

Wir bieten Ihnen für Ihre für Ihre Feier und Ihre Veranstaltung den kompletten Bogen von professioneller Planung über effiziente Organisation bis zur aufmerksamsten Ausführung und Betreuung durch unsere geschulten Mitarbeiter. Zusätzlich stehen alle Dienstleistungen und Annehmlichkeiten eines modernen 4Stern-Hotels zu Ihrer Verfügung.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihr Garant für eine erfolgreiche Feier.

Die angeführten Menüs, Buffets und Arrangements sind selbstverständlich nur ein kleiner Teil der möglichen Variationen. Gerne passen wir unser Angebot im Rahmen eines persönlichen Gespräches Ihren ganz speziellen Wünschen an. Flexibilität und individuelles Service sind unsere Stärke.

Von Familienfest bis zur Firmenfeier für 10 bis 300 Personen - bei uns werden Sie den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung finden und ein unvergessliches Event erleben.

**Alles aus einer Hand!** Planung, Organisation und Umsetzung - bei uns haben Sie nur einen Ansprechpartner. Von den Räumen, der Technik, der kompletten Kulinarik, der Nächtigung der Teilnehmer bis hin zum Abendprogramm und Shuttle Service - vom Erstkontakt bis zur Rechnungslegung begleitet Sie ein Ansprechpartner, einfach, effizient und kompetent!

Wir freuen uns schon sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns im Cityhotel D&C und im Hotel Metropol empfangen zu dürfen.

Mit besten Grüßen

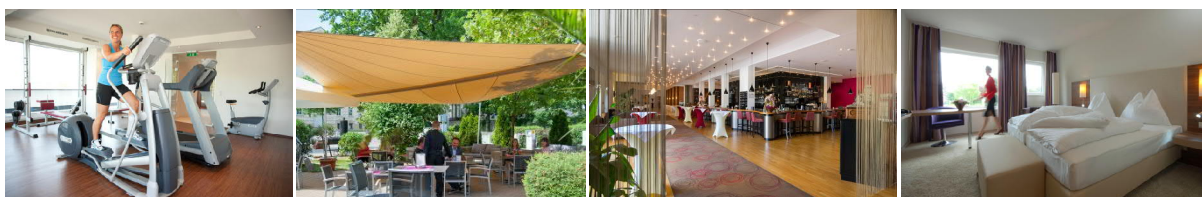


Walter Jahn / Direktor  
Cityhotel D&C . Hotel Metropol . Motel 267  
walter.jahn@cityhotel-dc.at  
Tel.: 0043 (0)2742 75577-605



# CITYHOTEL D&C

## „AUF EINEN BLICK“



ADRESSE:	Völkplatz 1, 3100 St. Pölten
TELEFON:	+43 (0)2742 755 77-0
TELEFAX:	+43 (0)2742 755 77-620
EMAIL:	office@cityhotel-dc.at
HOMEPAGE:	www.cityhotel-dc.at
HOTEL:	4-Sterne Kategorie 136 Doppelzimmer (mit Bad / Dusche, WC, Radio, Kabel-TV, Minibar, Telefon, WLAN, Zimmersafe, teilweise mit Balkon / Terrasse) Fitnessraum, Wellnessbereich (Sauna, Dampfbad, Infrarot, Ruheraum) 104 kostenpflichtige Hotel-Parkplätze, Tesla Supercharger
LAGE:	3 Gehminuten zum Hauptbahnhof St. Pölten 3 Gehminuten zur barocken Innenstadt von St. Pölten 5 Minuten mit dem Auto zum Veranstaltungszentrum St. Pölten 5 Minuten mit dem Auto zum Regierungsviertel / NÖ-Kulturbezirk 35 Minuten mit dem Auto nach Wien-Auhof 35 Minuten mit dem Auto nach Krems / Wachau 75 Minuten mit dem Auto nach Mariazell
RESTAURANT:	„dasGOLD's“ Kreative Interpretationen der österreichischen Küche, frisch gekocht und aus besten heimischen Zutaten zubereitet. Abgerundet durch ausgewählte österreichische Weine und Edelbrände. Geöffnet: Montag-Samstag von 12.00-14.30 Uhr und 18.00-22.00 Uhr Sonntag & Feiertag geschlossen
BAR	„D&C“ Großzügiger, trendiger Barbereich im Herzen des Hotels. Internationale Drinks und Spirituosen, Cocktails, Wein, Rum- und Whiskyspezialitäten sowie entspannte Musik sorgen täglich für Stimmung bis 24.00 Uhr. Eine abgetrennte, attraktive Lounge steht hier ebenfalls zur Verfügung.
LOBBY-LOUNGE HOFGARTEN	Der Treffpunkt für Kaffeespezialitäten, Mehlspeisen, Drinks oder einen kleinen Snack. In der Outdoor-Saison lädt der beschattete, ruhige, mediterrane Hofgarten zum Entspannen, Genießen und Verweilen ein. Geöffnet täglich von 08.00 - 22.00 Uhr.
WEIN- & SEKTLounge:	Der perfekte Platz für eine Wein- oder Sektverkostung im kleinen Kreis, eine Winzerpräsentation oder einfach ein gutes Gläschen mit Freunden.

## RAUMSTELLUNGEN

	U-TAFEL außen & innen	BLOCKTAFEL	EINZELTISCHE	COCKTAIL
Stadtsaal	80	64	330	450
Weißer Salon	52	42	70	/
Seminarraum „Waldviertel“	52	40	64	60
Seminarraum „Weinviertel“	/	32	36	50
Seminarraum „Industrieviertel“	/	22	26	24
Seminarraum „Mostviertel“	/	20	18	20
Restaurant	/	24	40	50
Weinlounge	/	/	/	12

Selbstverständlich können auch andere Raumstellungen nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen erstellt werden.

## RAUMMIETEN

	RAUMGRÖSSE in m <sup>2</sup>	RAUMMIETE * ab 13.00 Uhr
Stadtsaal	450 m <sup>2</sup>	€ 2.800,00
Weißer Salon	102 m <sup>2</sup>	€ 750,00 *
Seminarraum „Waldviertel“	102 m <sup>2</sup>	€ 420,00 / € 290,00 *
Seminarraum „Weinviertel“	72 m <sup>2</sup>	€ 320,00 / € 220,00 *
Seminarraum „Industrieviertel“	45 m <sup>2</sup>	€ 260,00 / € 190,00 *
Seminarraum „Mostviertel“	40 m <sup>2</sup>	€ 260,00 / € 190,00 *
Restaurant exkl.	72 m <sup>2</sup>	€ 1.000,00 (Mindestkonsumation)
Weinlounge	27 m <sup>2</sup>	€ 250,00 (Mindestkonsumation)

Die Raummiete bildet die Berechnungsgrundlage von eventuellen Stornogebühren.

Alle Konsumationen von Speisen & Getränken auf Gesamtrechnung werden der Raummiete gegen gerechnet und verringern die Raummiete um bis zu maximal 75% der zu verrechnenden Miete.

Bei exklusiver Buchung des Restaurants und der Weinlounge entfällt die Raummiete bei Erreichung der Mindestkonsumation.

Sollte die Reinigung der Räumlichkeiten nach einer Veranstaltung in die Nachtstunden (nach 22.00 Uhr) fallen, wird eine Reinigungspauschale fällig.

Endreinigung „Stadtsaal“ + Foyer	€ 350,00
Endreinigung „Stadtsaal“ + Foyer + „Weißer Salon“	€ 450,00
Endreinigung „Weißer Salon“	€ 250,00

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Veranstaltungen an das Hotel. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter akzeptiert und unterwirft sich den Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften und übernimmt durch seine Auftragserteilung die Haftung für deren Einhaltung, entstehende Kosten und Stornogebühren.

### STORNOBEDINGUNGEN

Von 8- 4 Wochen vor der Veranstaltung	35% der Raummiete
Stornierung 27-14 Tage vor der Veranstaltung	50% der Raummiete
Stornierung 13-07 Tage vor der Veranstaltung	75% der Raummiete
Stornierung 06-03 Tage vor der Veranstaltung	100% der Raummiete
Stornierung innerhalb von 2 Tagen vor der Veranstaltung	100% der Raummiete +50% des gebuchten F&B-Umsatzes

### GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Bekanntgabe der Speisenauswahl / des gewählten Arrangements sowie die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestteilnehmerzahl und wird dem Veranstalter in jedem Fall in Rechnung gestellt. Sollten darüber hinaus mehr Personen (als bestellt) teilnehmen, so wird die tatsächlich anwesende Personenanzahl verrechnet. Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird, im Fall einer reduzierten Teilnehmerzahl, ab dem zweiten Tag nur mehr die aktuelle Personenanzahl verrechnet.

### PREISE & RECHNUNGSLEGUNG & RICHTSSTAND

Alle angebotenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis auf Widerruf. Sämtliche Wechsel- oder Überweisungsspesen gehen zu Kosten des Veranstalters/Auftraggebers. Rechnungen sind ohne Abzüge zahlbar innerhalb 14 Tagen ab Rechnungsdatum. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen verrechnet. Gerichtsstand ist Innsbruck.

### GETRÄNKEABRECHNUNG

Falls keine andere, schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, werden alle Getränke und sonstigen Konsumationen nach dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt.

### MITGEBRACHTE SPEISEN & GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung der Geschäftsführung dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel und angeschlossene Räumlichkeiten gebracht werden. Das Cityhotel D&C / Hotel Metropol behält sich vor, für genehmigte mitgebrachte Speisen und Getränke ein entsprechendes Entgelt zu verrechnen.

### RAUMSTELLUNG & DEKORATION

Die laut letztgültiger Bestätigung des Cityhotel D&C / Hotel Metropol vom Veranstalter bestellte Raumstellung / Bestuhlung wird vorbereitet. Sollte kurzfristig eine andere Raumstellung / Bestuhlung gewünscht werden, behält sich das Hotel vor ein dem Aufwand angemessenes Entgelt zu verrechnen.

Der Veranstalter ist verpflichtet das Anbringen von Dekorationsmaterial durch das Hotel bewilligen zu lassen. Anbringung nur durch Fachpersonal unter Einhaltung feuerpolizeilicher Bestimmungen. Sämtliche durch die Herstellung / den Abbau von Dekorationsmaterial entstehenden Kosten gehen zulasten des Veranstalters.

### HAFTUNG

Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Das Hotel haftet für Schäden an eingebrachten Gegenständen oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Dritten.

### MUSIK

Sollte eine öffentliche Veranstaltung mit Musik- oder anderen Darbietungen geplant sein, ist der Veranstalter verpflichtet die notwendige Anmeldung bei AKM und Veranstaltungsbehörde (spätestens 4 Woche vorher) rechtzeitig einzubringen und die Bestätigungen 1 Woche vor der Veranstaltung vorzulegen. Wir bitten um Verständnis, dass bei übermäßiger Lärmbelästigung der Hotelgäste die Musikvorführung durch den verantwortlichen Hotelmitarbeiter abgebrochen werden kann. Musik kann grundsätzlich bis 24.00 Uhr gespielt werden.

### KÜNDIGUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel kann das Vertragsverhältnis beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes gefährdet, der Veranstalter gesetzliche Auflagen verletzt, der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind, grundlegende Bestandteile der Vereinbarung zum Nachteil des Cityhotel D&D / Hotel Metropol verändert werden, vereinbarte Akonto-Zahlungen nicht rechtzeitig eintreffen, sowie im Fall höherer Gewalt. Der Veranstalter ist in einem solchen Fall keinesfalls zur Geltendmachung von Ersatzansprüchen berechtigt.

## MITARBEITER

Die für Ihre Veranstaltung eingesetzten Mitarbeiter des Hotels sind im Preis der gebuchten Kulinarik inkludiert.

**Externe Mitarbeiter und Aushilfen, welche für Ihre Veranstaltung benötigt sind, werden zum Selbstkostenpreis von € 30,00 (Stand 2022) pro angefangener Stunde weiterverrechnet.**

Der Stundensatz versteht sich inklusive aller Steuern. In den Stundensätzen sind die Spesen für die An- und Heimfahrt der Mitarbeiter bereits inkludiert.

Bitte beachten Sie, dass die tatsächlich geleisteten Stunden der externen Mitarbeiter, ab Veranstaltungsbeginn bis zum Verlassen des Veranstaltungsortes als Verrechnungsgrundlage dienen. Der tatsächliche Bedarf an externen Mitarbeitern ergibt sich aus Art und Umfang Ihrer Veranstaltung.

Der Ordnung halber weisen wir darauf hin, dass alle Ihnen zur Verfügung gestellten Mitarbeiter des Hotel sowohl sozialversicherungstechnisch wie auch arbeitsrechtlich angemeldet sind. Es fallen daher keine zusätzlichen Kosten für Sie an!

## GEDECK & DEKORATION

In unseren Buffets und Menüs ist das Gedeck (mit Stoffserviette, Besteck und Gläsern), eine Standard-Menükarte sowie die attraktive Präsentation & Dekoration des Buffets inkludiert.

Wünschen Sie eine erweiterte Dekoration von Tischen, Stehtischen und Räumlichkeiten, erstellen wir nach Detailabsprache Ihrer Vorstellungen gerne ein entsprechendes Angebot in Zusammenarbeit mit einer bewährten Gärtnerei und Dekorationsfirma. Wir verrechnen die jeweils anfallenden Kosten ohne Aufschläge an Sie weiter.

## GARDEROBE

Als Garderobe stellen wir gerne mobile Garderobenständer kostenlos zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass wir für die eingebrachten Gegenstände keine Haftung übernehmen können.

Wenn Sie eine betreute Garderobe wünschen, können wir das gegen Gebühr gerne organisieren.

## PARKEN

Hotel Metropol: Parkmöglichkeit bietet die öffentliche Parkgarage „Metropol“, von der man direkt ins Hotel und den Seminarbereich kommen kann. Aktuell beträgt der Satz € 1,20 pro Stunde. Für unsere Hausgäste bieten wir eine 24 Stunden-Pauschale von € 10,00.

Cityhotel D&C: 112 hauseigene Parkplätze stehen Hotelgästen um € 1,80 pro Stunde / 24 Stunden-Pauschale von € 12,00 zur Verfügung. Mehrere kostenpflichtige Parkgaragen finden sich in Fußdistanz um das Hotel.

## TECHNIK & DIVERSES

Wir versuchen alle Ihre Vorstellungen und Wünsche zu erfüllen um aus Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Event zu machen.

Sollte das dafür benötigte Mobiliar oder die gewünschte Ausstattung nicht im Hotel Metropol verfügbar sein, werden wir diese gerne nach Verfügbarkeit für Sie organisieren und mieten.

Wir arbeiten im Bereich Mietmöbel & Technik mit mehreren renommierten Unternehmen zusammen, und verrechnen die entstehenden Kosten ohne Aufschläge an Sie weiter.

Kosten für zusätzlich benötigte Ausstattung können erst nach Detailabsprache und Bedarfsklärung eingeholt werden. Gerne lassen wir ein Angebot für Sie erstellen.



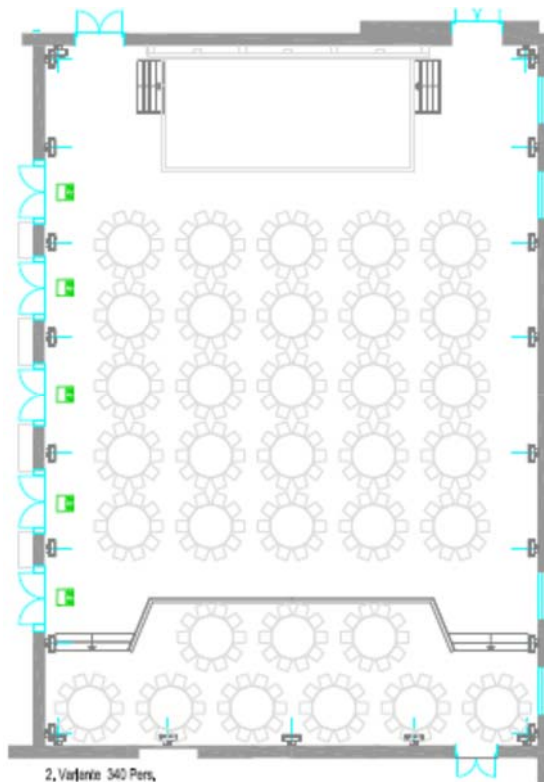
## „STADTSAAL“



FLÄCHE:	450 m <sup>2</sup>
MAßE:	25,0 x 18,0 m
RAUMHÖHE:	8,0 m
LAGE:	Erdgeschoß

Der „Stadtsaal“ bietet mit seiner imposanten Raumhöhe von 8 Metern, den drei beeindruckenden Kronleuchtern und dem hochwertigen Parkettboden einen außergewöhnlich festlichen, eleganten Rahmen für jede Art von Feier und Veranstaltung mit bis zu 330 Sitzplätzen.

Ein großzügiges Foyer und ein großer Barbereich bieten Platz für Empfang, Aperitif, Buffets und Vieles mehr.



## „WEISSER SALON“

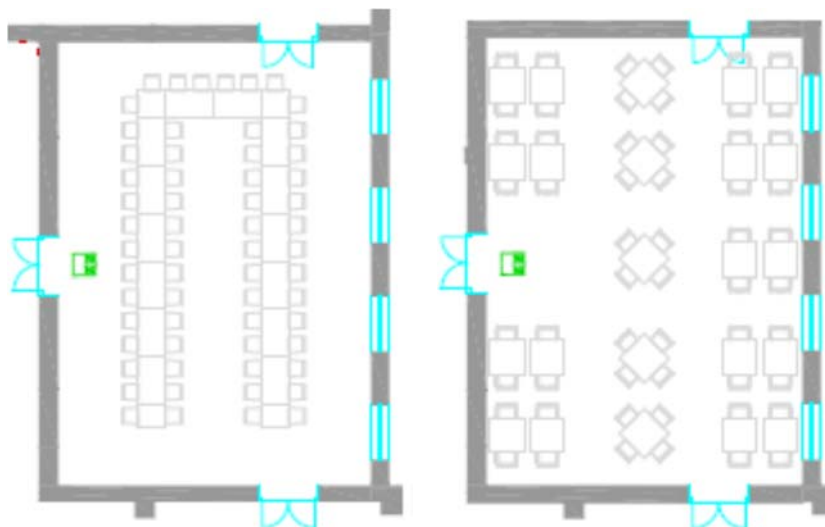


FLÄCHE:	102 m <sup>2</sup>
MAßE:	12,0 x 8,50 m
RAUMHÖHE:	4,50 m
LAGE:	Erdgeschoß

Der „Weiße Salon“ liegt zentral im Herzen des Erdgeschoßes und hat schnelle Anbindung an alle Bereiche des Gebäudes.

Die Maße des Raumes machen ihn einsetzbar für viele Raumstellungen von Blocktafel über U-Tafel bis zu kommunikativen Einzeltischen.

Das elegante Ambiente mit altem Parkettboden, dem Kronleuchter sowie hellen Stuhlhussen und abgestimmter Wandtäfelung sorgt für einen gepflegten, stilvollen Rahmen für jeden festlichen Anlass für bis zu 60 Personen.





## RESTAURANT „DASGOLD‘S“



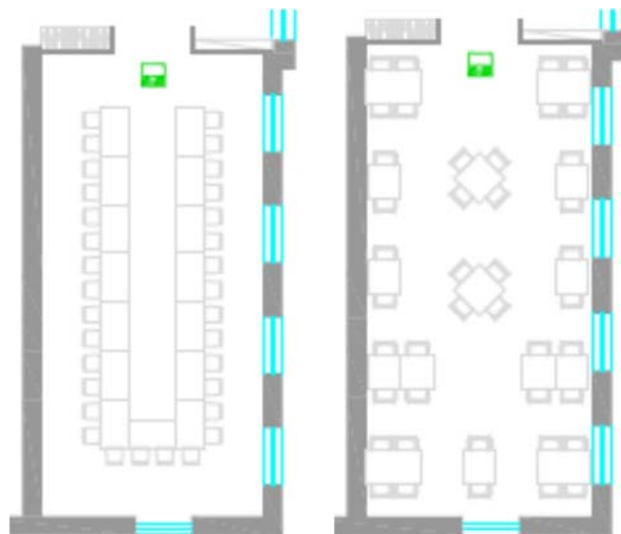
FLÄCHE:	75 m <sup>2</sup>
MABE:	13,0 x 5,80 m
RAUMHÖHE:	4,50 m
LAGE:	Erdgeschoß

Das Restaurant „dasGOLD‘S“ liegt direkt im Herzen des Erdgeschoßes, hat schnelle Anbindung an die Bar und die Raucherlounge und verfügt über einen direkten Eingang vom Schießstattring.

Das trendig-gediegene Ambiente mit Holz, Glas und Metall vermittelt gleichzeitig Stil und Gemütlichkeit und unterstreicht die kreative österreichische Küche, die hier gepflegt wird.

Ein hoher Vorraum mit attraktiver Stuckdecke steht für Aperitif und Buffet zur Verfügung.

Das Restaurant kann für Feiern auch exklusiv gebucht werden.



## D&C MENÜS „3-GÄNGIG“

### CLASSIC 3/A

Carpaccio vom Rindsfilet  
Tomaten-Basilikumterrine,  
knuspriger Rucola



Filet von der Forelle  
Parmesan Risoni,  
junger Lauch, Mandelbutter



Schokoladeküchlein  
weißes Schokolademus, Frucht,  
hausgemachtes Pistazieneis

### CLASSIC 3/B

Geräuchertes Lachsfilet  
Rote Rübe,  
würziges Krenmus



Geschmortes Ochsenbackerl  
getrüffeltes Erdapfelpüree,  
Wurzelgemüse



Karamellisierter Mohnschmarren  
Ragout vom Bratapfel,  
Sauerrahmeis

### DESIGN 3/A

Schaumsuppe vom Rucola  
Frühlingsrolle



Gebratener Rinderrücken  
Spitzmorchelsoße,  
Erdapfelgratin mit Bergkäse,  
Rüben & Kukuruz



Orangen-Walnussküchlein  
Joghurtknockerl,  
Schokoladeneis

### DESIGN 3/B

Beef Tartar vom Rinderfilet  
Chili Aioli, Edelpilze,  
Brioche



Medaillons vom Jungschwein  
Spitzkraut, Bierjus,  
Karotte



Topfensoufflé  
Heidelbeeren, Minzpesto,  
weißes Schokoladeneis

### MENÜ 3/VEGETARISCH

Crème brûlée vom Waldviertler Schafkäse  
Paradeiser-Chutney,  
Kernpesto



Risotto vom Kräuterseitling  
Gemüse der Saison,  
geschmorte Tomaten



Dessert nach Wahl  
aus obigen Menüvorschlägen

3-gängig pro Person € 36,00 inkl. Gedeck  
mit Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptgerichten € 42,00 inkl. Gedeck

Pro Veranstaltung kann nur ein Menü gewählt werden, da diese Gerichte speziell für Ihre  
Feier zubereitet werden!

## D&C MENÜS „4-GÄNGIG“

### CLASSIC 4/A

Gebratener Ziegenkäse  
marinierte Flusskrebse, Orangen-Aioli



Schaumsuppe vom Sellerie  
Frischkäse & Pesto-Povese



Geschmortes Kalbsschulterscherz  
Petersilienstampf,  
Karotte & Romanesco



Duett von der Schokolade  
Weichselragout, Milcheis

### CLASSIC 4/B

Rosa gebratener Rinderrücken  
Tafelspitzsülzchen, hausgemachtes Krenreis



Cremesuppe von Erdapfel  
Erdapfel-Speckstrudel



Gefüllte Maishuhnbrust  
Paradeiser-Risotto,  
junger Spinat



Gezogener Apfelstrudel  
Vanillesoße, Zimt-Obers

### DESIGN 4/A

Carpaccio vom Weiderind  
eingelegte schwarze Nüsse,  
geröstete Pinienkerne



Cremesuppe vom Paprika  
Tartar vom Lachs



Schweinsfilet unter Blunzenkruste  
Püree von violetten Erdäpfeln,  
gebratenes Kraut, Kümmeljus



Schokolade & Cognac-Kuchen  
Kaffeemus, Vanilleeis

### DESIGN 4/B

Rosa gebratene Entenbrust  
Traubengelee, Zwiebelconfit,  
Feigen-Brioche



Kräftige Ochschleppsuppe  
Bröselknödel, Wurzelgemüse



Knuspriges Zanderfilet  
Chorizo-Erdäpfel, Rübe,  
Zitronengrasschaum



Limetten-Vanilletarte  
Kumquat, weißes Nougat-Parfait

### MENÜ 4/VEGETARISCH

Rote Rübe  
Mandel-Schafkäsemus, Kräuterwürfel



Schaumsuppe vom Paprika  
Erdapfelstroh



Sesam-Tofu mit frischen Kräutern  
saisonales Gemüse, Rosmarin-Braterdäpfel



Dessert nach Wahl  
aus obigen Menüvorschlägen

4-gängig pro Person € 48,00 inkl. Gedeck  
mit Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptgerichten € 56,00 inkl. Gedeck

Pro Veranstaltung kann nur ein Menü gewählt werden, da diese Gerichte speziell für Ihre Feier zubereitet werden!

## BUFFET „LANDESHAUPTSTADT“

Auswahl an frischen, saisonalen Salaten  
mit hausgemachten Marinaden



Liptauer, Schmalz, Obatzter



„Brettljause“ vom Buffet  
kalter Schweins- und Surbraten, Geselchtes, Wurzelspeck,  
Hauswurst, Blunze, Sulz,  
Pfefferoni, Gurkerl, Senf, frischer Kren



Saures Rindfleisch  
Paprika, Kernöl



Variation vom Schafkäse  
marinierter Kürbis

Bauernbrot und resches Gebäck

---

Klare Suppe vom Tafelspitz  
klassische Einlagen, Wurzelgemüse

---

„Aus dem Ofen“

Karree, Schopf, Stelze und knuspriger Kümmelbraten  
warmes Gabelkraut, gebratene Serviettenknödel



Wiener Schnitzel vom Schwein  
Ofengemüse, Butterreis



Gebratenes Lachsforellenfilet  
Wildreis, Wurzelgemüse, Mandelbutter



G'schmackiges Speck-Gemüsegröstl  
mit Bergkäse



Würzige Eiernockerl

---

Marillen-Buchteln  
Vanillesoße



Creme vom grünen Apfel  
Sesamhippe

€ 36,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## BUFFET „WIENERWALD IM FRÜHLING“

Rosa gebratener Rücken vom Weiderind  
als Röllchen, Bärlauchterrine, Kräutersoße



Duett vom Strohschwein  
Honigschinken & Tiroler Rohschinken  
Melone, Radieschen



Geräucherte Edelfische aus heimischen Gewässern  
Wasabi-Terrine, Chili-Gurke, Senf-Dillsoße



Mostviertler Schafkäse  
Frühlingszwiebel, Rote Rüben, Kren, Kernöl



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden  
Resches Brot & Gebäck mit Butter

---

Schaumsuppe vom Bärlauch  
Käsestangerl

---

Geschmortes Schulterscherz  
Pappardelle, Frühlingsgemüse



Wiener Backhendl & Cordon Bleu  
Kräuter-Braterdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone



Rollbraten vom Spanferkel  
Kümmelsaft, Brezenknödel, Traubenkraut



Gebratenes Zanderfilet  
Fenchel-Orangengemüse, cremiger Risoni-Risotto



Kleine Spinatlaibchen  
Paradiserragout, Joghurdip

---

Scheiterhaufen mit Trauben  
Schlagobers, Vanillesoße



Erdbeere & Rhabarber-Creme



Ausgesuchter österreichischer Käse  
mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 46,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!



## BUFFET „WIENERWALD IM HERBST“

Rosa gebratener Rücken vom Wildschwein  
marinierte Edelpilze, Preiselbeer-Terrine



Rosa geräucherte Entenbrust  
Schinken-Kürbisröllchen, Safranbirne,  
Sülzchen vom Herbstgemüse



Lachs & Thunfisch  
Lachsterrine, Paradeiserbiskuit, Seegras, Dill-Aioli



Panna Cotta vom Kürbis  
Ziegenkäse im Kürbiskernmantel  
Gegrilltes Herbstgemüse



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden  
Resches Brot & Gebäck mit Butter

---

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel  
Garnelenpraline

---

Rosa Medaillons vom Hirschrücken  
Apfel-Rotkraut, Kräuter-Schupfnudeln



Geschmorter Kalbstafelspitz  
Kürbisstrudel, Kraut & Rüben



Kleine Kalbsschnitzel  
Kräuterreis, Preiselbbeer, Zitrone



Gebratenes Lachsfilet  
Ingwer-Kürbisrisotto, Herbstgemüse



Piccata von der Zucchini  
Paradeiserragout

---

Karamellierter Maronischmarren  
hausgemachter Zwetschkenröster



Tonkabohnen-Tiramisu mit frischen Früchten



Ausgesuchter österreichischer Käse  
mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 46,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## BUFFET „WIENERWALD IM SOMMER“

Vitello Tonnato

rosa gebratener Kalbsrücken, Thunfischcreme, frittierte Kapernbeeren



Geräucherte Bachforelle & Tartar vom Lachs

Terrine von Rucola & Kirschtomaten, Dill-Aioli



Prosciutto mit Zucker- und Honigmelone

Schafkäse-Oliventerrine, Paradeiser-Chutney



Büffelmozzarella & Schafmischkäse

mariniertes Gemüse mit Olivenöl und Knoblauch



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden

Resches Brot & Gebäck mit Butter

---

Cremesuppe vom Marchfelder Spargel

Edelpilzstrudel

---

Rosa gebratener Kalbsrücken

Spargelragout, kleine Braterdäpfel, Sommergemüse



Cordon Bleu vom Strohschwein

gefüllt mit Bergkäse & Speck, Basmatireis, Kräuter-Aioli



Involtini vom Maishuhn

Basilikum-Paradeiser-Tagliolini



Gebratenes Forellenfilet

Kren-Wurzelgemüse



Weißer & grüner Spargel

Butterbrösel, Vinaigrette, braune Butter

---

Weißer Schokoladekuchen

Marillensoße



Topfenknödel mit Erdbeerragout

Creme vom Rhabarber mit Crumble



Ausgesuchter österreichischer Käse

mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 46,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## BUFFET „WIENERWALD IM WINTER“

Rosa gebratener Hirschrücken  
Dörrobst-Terrine, gefüllte Birne, Johannisbeersoße



Rinderschinken & Paradeiserterrine  
gefüllte Eier, Frischkäsemus



Geräucherte Edelfische  
Zitronenroulade, Wasabi-Obers



Variation vom Waldviertler Schafkäse  
süß-saurer Kürbis, Kürbiskern-Pesto



Saisonale Salate mit hausgemachten Marinaden  
Resches Brot & Gebäck mit Butter

---

Schaumsuppe vom Kürbis  
Rohschinken-Povese

---

Ragout vom Edelmilch  
Serviettenknödel, Rotkraut, Kohlsprossen



Jungschwein im Speckmantel  
Pappardelle mit Edelpilzen, Wintergemüse, Pfeffersoße



Brust vom Maishuhn im Kürbismantel gebacken  
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren, Orangen-Cocktailsoße



Knusprig gebratenes Zanderfilet  
Maisschnitte, Romanesco, Zitronensoße



Ravioli von Spinat, Kürbis und Schafkäse  
feines Gemüseragout, braune Butter, geröstete Mandeln

---

Hausgemachter Milchrahmstrudel  
Rumrosinen, Vanillesoße, Schlagobers



Mousse von der Pistazie  
Orangeragout, Minze



Ausgesuchter österreichischer Käse  
mit Nüssen und Apfel

€ 46,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## BUFFET „DASGOLD'S“

Tartar & Carpaccio vom Rindsfilet  
Kürbis, süß-saure Edelpilze, Knoblauch-Aioli

Variation vom Lachs & Flusskrebs  
geräuchert, gebeizt und als Terrine  
gefüllte Eier, Lachskaviar, Honig-Senfsoße



Rosa gebratener Wildschweinrücken  
Apfel mit Waldorfsalat, Frischkäseterrine



Prosciutto und Schinkenspeck  
Melone, Rucola-Schnitte, Pesto



Crème Brûlée vom Schafkäse und Büffelmozzarella  
Kräuter, Gemüse in Olivenöl

Saisonale Salate mit hausgemachten Marinaden  
Gebäck und Butter

---

Consommé vom Tafelspitz  
kleine Markknödel, Perlen vom Wurzelgemüse

---

Rosa gebratener Rinderrücken  
Rosmarinkruste, Erdapfel-Bergkäsegratin, Rotweinschalotten



Geschmorte Kalbsbackerl  
Erbsen-Erdapfelpüree, Rüben



Brust vom Maishuhn  
mit Schafkäse & Spinat gefüllt, pikante Topfengnocchi, Paprikagemüse



Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch  
Risotto, Röschen, Rieslingsoße



Tarte von Melanzani & Parmesan  
Paradeiserragout, knuspriger Rucola

---

Topfenkuchen, Marille, Buttercrumble



Hausgemachter Haselnussschmarren, Vanillesoße, Rahm



Crème Brûlée vom Nougat, Sauerkirsche



Ausgesuchter österreichischer Käse  
Dirndl-Chutney, Trauben

€ 58,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

## GETRÄNKE

ALCOHOLFREIE GETRÄNKE	Mineralwasser prickelnd/still	0,33l	€ 3,60
	Mineralwasser prickelnd/still	0,75l	€ 6,60
	Rauch Fruchtsäfte	0,20l	€ 3,80
	Coca Cola, CC Light / Zero	0,33l	€ 3,80
	Almdudler / Eistee Zitrone	0,35l	€ 3,80
	Orangensaft / Apfelsaft	0,25l	€ 3,40
	Orangensaft / Apfelsaft	1,00l	€ 7,60
	Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20l	€ 3,60
			
			
	<b>Obst- und Weinkultur Preiß, Traisental</b>		
	Jonagold Apfelsaft	0,25l	€ 4,80
	Veltliner Traubensaft / Dirndl Fruchtnektar	0,25l	€ 5,00
	Jonagold Apfelsaft / Apfel-Karotte / Traube	1,00l	€ 16,00
BIER	Egger Premium vom Fass	0,30l	€ 3,80
		0,50l	€ 4,60
	Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50l	€ 5,00
	Naturradler Zitrone	0,50l	€ 4,20
	Egger Zisch alkoholfrei	0,50l	€ 3,80
SEKT & CHAMPAGNER	Sekt / Sekt Orange (Grüner Veltliner Sekt)	0,10l	€ 5,00
	Frizzante „Trocken“ / Frizzante „Rosé“	0,75l	€ 30,00
	Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland	0,10l	€ 4,40
	Grüner Veltliner Sekt dry	0,75l	€ 34,00
	Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
	Veuve Cliquot Brut / Lanson Rosé Brut	0,75l	€ 98,00
Moët & Chandon	0,20l	€ 39,00	
WEIN	Wir verfügen in unserer Weinkarte über eine repräsentative Auswahl österreichischer Weine und beraten Sie gerne.		
	Empfehlen können wir unsere Hausweine:		
	Grüner Veltliner & Zweigelt	0,75l	€ 23,00
	Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental		
Grüner Veltliner „Franciscus“	0,75l	€ 26,00	
Weingut Salomon-Undhof, Stein an der Donau, Kremstal			
KAFFEE & TEE	Espresso klein		€ 2,90
	Espresso groß		€ 4,00
	Espresso verlängert		€ 3,50
	Melange mit Milchschaum / Cappuccino		€ 4,00
	Portion Tee mit Zitrone oder Milch		€ 3,20
	Earl Grey Bio, Darjeeling, Grüner Tee, Hibiskus & Himbeer, Pfefferminz Bio, Kamille Bio		
	Heiße Trinkschokolade		€ 4,00
SPIRITUOSEN	Martini Vermouth dry/bianco/rosso/rosato	5 cl	€ 3,90
	Campari Orange	4 cl	€ 5,90
	Sherry dry / medium	5 cl	€ 3,90
	Obstbrände Lustenau-Freihof	2 cl	€ 3,80
	Remy Martin VSOP	4 cl	€ 9,80
	Gordon's Dry Gin	4 cl	€ 3,90
	Stolichnaya Vodka	2 cl	€ 3,50
	Havana Club Anejo 3 anos	4 cl	€ 6,60
	Ramazotti / Jägermeister / Averna	4 cl	€ 5,60