



**GASTHAUS ZU  
SCHLOSS HELLBRUNN**

IHRE VERANSTALTUNG  
IN FÜRSTLICHEM AMBIENTE

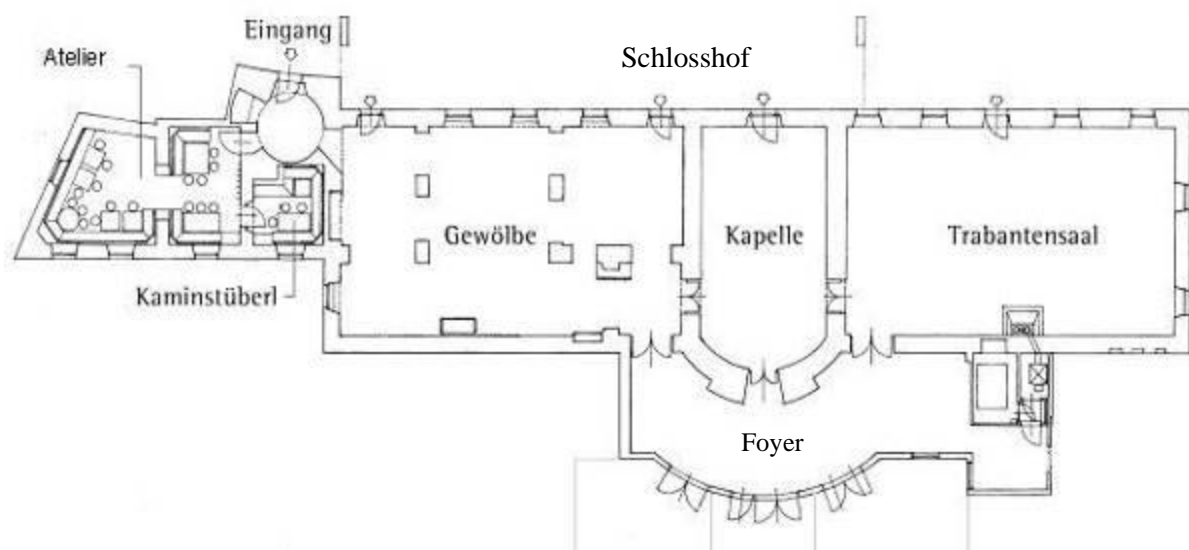


# GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

## IMPRESSIONEN SCHLOSSHOF



## ÜBERSICHTSPLAN GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN- MIETFREI





## GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

### IMPRESSIONEN TRABANTENSAAL

KAPAZITÄTEN:      runde Galatische max.    140 Gäste  
                            Tafel max.                     50 Gäste



### IMPRESSIONEN GEWÖLBE

KAPAZITÄTEN:      runde Galatische max.    70 Gäste      eckige Tische max.    50 Gäste  
                            Tafel max.                     30 Gäste





# GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

## IMPRESSIONEN KAPELLE

KAPAZITÄTEN:       runde Galatische max.     40 Gäste     eckige Tische max.     40 Gäste  
                            Tafel max.                             32 Gäste



## IMPRESSIONEN ATELIER

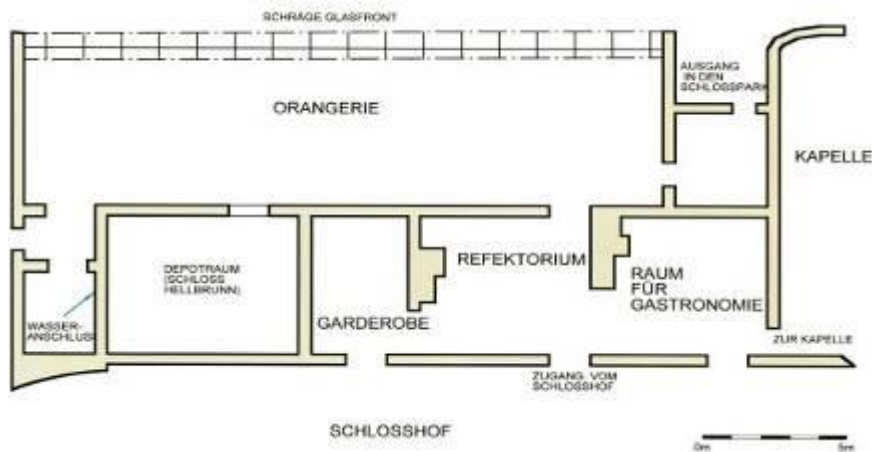
KAPAZITÄTEN:       eckige Tische max.     35 Gäste





## GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

### SCHLOSSRÄUMLICHKEITEN- KOSTENPFLICHTIG RAUMPLAN ORANGERIE



### IMPRESSIONEN



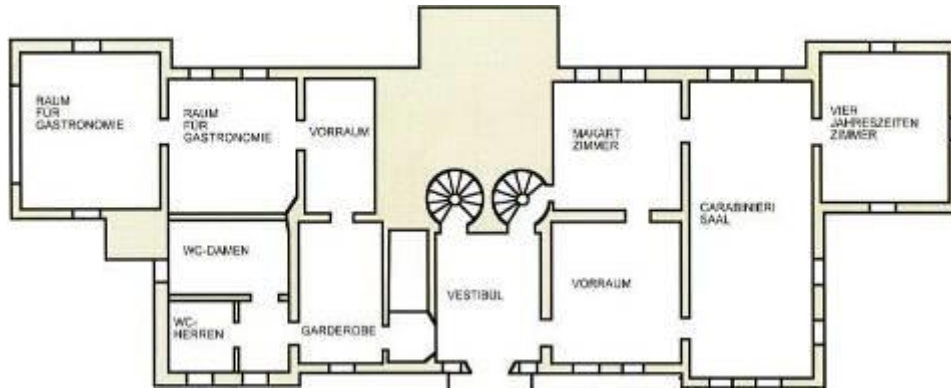
KAPAZITÄTEN:                      runde Galatische max.    90 Gäste  
    Tafel max.                      60 Gäste

RAUMMIETE:                      Trauung                              960,00  
    Abendessen                      1.080,00 bzw. 1.440,00 (ab 41 Gästen)  
    *Eine Abgabe von 6% (vom Speisen- & Getränkeumsatz) sind gesondert an die  
    Schlossverwaltung zu entrichten.*



## GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

### RAUMPLAN CARABINIERISAAL + NEBENRÄUME



Schlosshof

### IMPRESSIONEN



KAPAZITÄTEN:                      runde Galatische max.    90 Gäste  
   + Nebenräume max.      200 Gäste

RAUMMIETE:                      Abendessen            3.120,00 bzw. 3.600,00 (ab 81 Gästen)  
   *Eine Abgabe von 6% (vom Speisen- & Getränkeumsatz) sind gesondert an die Schlossverwaltung zu entrichten.*

## HELLBRUNNER VERSUCHUNGEN

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

### GOURMET HAPPEN

Ziegenkäse, Honig, Thymian im Glas  
Beef Tartare mit Butterbrioche  
gebeizter Seesaibling mit Kren & Gurke  
Riesengarnele im Kartoffelteig mit feuriger Sauce  
Crostini mit Maishuhn & Curry  
Quinoasalat mit Avocado

*Preis pro Happen 5,10*

### KLASSISCHE HAPPEN

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

*Preis pro Happen 4,50*

### 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 delikater umspielt ...

### EINFACHES GEDECK

*Brot & Butter*  
4,30

### GEMISCHTES GEDECK

*Brot, Butter & 2erlei Aufstriche*  
4,90

### ERWEITERTES GEDECK

*Brot & 3erlei Aufstriche*  
5,30

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Jahreszeitenmenüs unseres Küchenteams rund um Chef Christoph Hassl. 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 **TORTE/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

\*\*\*

Schweinemedallions auf lauwarmem Melanzani-Paprika-Gröstl

\*\*\*

Mango- Passionsfruchtmousse mit Kokos & dunkler Schokolade

*Preis pro Person*      56,00

### MENÜ II

Marinierte Burrata mit Basilikumcreme & Honigtomaten

\*\*\*

geschäumte Minestrone mit Oliven-Crostini

\*\*\*

rosa gebratenes Beiried mit Topinamburgratin, Kräutersaitlingen & Heidelbeer-Lauch

\*\*\*

knuspriges Schokoladentörtchen mit Himbeersorbet

*Preis pro Person*      62,50

### MENÜ III

Rucola Salat mit Garnelen & Chutney

\*\*\*

Kohlrabischaumsuppe mit Schnittlauchravioli

\*\*\*

poiliertes Lachsforellenfilet mit Erbsenschoten & gelbem Paprikaschaum

\*\*\*

Zitronen- Minz Sorbet mit Winzersekt

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust mit Karottencreme & gebackenen Grießnockerl

\*\*\*

Weißer Schokolade mit Himbeersorbet

*Preis pro Person*      82,50

## HERBST & WINTER

### MENÜ I

Maronischaumsuppe mit Enten-Crostini

\*\*\*

Wildragout mit Kohlsprossen & Butterspätzle

\*\*\*

knuspriges Schokoladentörtchen mit marinierten Mandarinen

*Preis pro Person*      43,50

### MENÜ II

Gebeizter Alpenlachs mit roten Rüben & Kren

\*\*\*

Kürbisschaumsuppe mit Salbeicroutons

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pastinaken & Mangoldgemüse

\*\*\*

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

*Preis pro Person*      62,00

### MENÜ III

gebratene Jakobsmuschel mit Vanille & Erbse

\*\*\*

Sellerieschaumsuppe mit schwarzem Trüffel

\*\*\*

Zanderfilet auf Kartoffelpüree & Rübengemüse

\*\*\*

Blutorangensorbet mit Winzersekt

\*\*\*

Hirschrücken mit Selleriecreme & gebackenem Walnuss-Grießnockerl

\*\*\*

Mango- Passionsfruchtmousse mit Kokos & dunkler Schokolade

*Preis pro Person*      79,00



## GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

---

### WEITERE SPEISENVORSCHLÄGE

#### VORSPEISEN / SUPPEN

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

#### HAUPTSPEISEN

Süßkartoffelgnocchi mit jungem Spinat & Radicchio  
Weihnachtsente mit Erdäpfelgrießknödel & 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 & Apfelkren  
gebratener Saibling auf Tomaten-Junglauchgemüse  
mit Sesam glacierte Wachtel mit Paprika & Wasabipüree  
mit Frischkäse gefüllte Maishendlbrust mit eingemachtem Kohlrabi & Thymian-Gnocchi  
Pilzrisotto mit Lauch & Kirschtomaten

#### NACHSPEISEN

Nougatmousse mit Apfel-Safran-Ragout  
Topfen-Zitronenmousse mit Zerlei Erdbeeren  
Wintergewürzmousse mit Rotweibirnenragout  
Kaiserschmarren mit saisonalem Röster  
Topfenknödel auf Rhabarberragout & 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

Erdbeertiramisu

Fruchtsalat

Passionsfruchtmousse mit Kokos

Lebkuchenmousse mit Apfelragout

Nougatmousse mit Kirschen

Orangen-Nougatmousse mit Birnen

Panna Cotta mit marinierten Beeren

in Schokolade getunkte Fruchtspieße

Topfenmousse im Glas mit marinierten Beeren

Österreichische Ministrudelvariationen

Buttermilchmousse mit Erdbeerkompott

Erdnussbrownie mit Heidelbeeren

*Aufpreis zum Menü pro Person 8,00*

*Käseauswahl pro Person 6,50*



## GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

### 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

Prosecco	0,1 l	5,10
Sekt Orange	0,1 l	5,60
GV- Frizzante, WG Schuster, Alberndorf, NÖ	0,7 l	34,00
Darya Frizzante Rosé, WG Schuster, Alberndorf, NÖ	0,75 l	34,00

#### ALKOHOLFREIES

Coca Cola   light   Zero	0,33 l	4,40
Almdudler, Sprite, Fanta, Spezi	0,33 l	4,40
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 l	3,90
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,5 l	4,90
Rauch Fruchtsäfte Mango, Erdbeere, Johannisbeere, Multivitamin,	0,2 l	4,10
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,5 l	4,90
Red Bull „Organics“ Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	4,60
Red Bull   Zero	0,25 l	4,60
Vöslauer prickelnd   still	0,33 l	3,50
Vöslauer prickelnd   still	0,75 l	6,80

#### BIER

Stiegl Goldbräu	0,3 l	4,20
Stiegl Hell	0,3 l	4,20
Stiegl-Radler Zitrone	0,4 l	4,90
Stiegl Weiße naturtrüb	0,5 l	5,50
Franziskaner dunkel	0,5 l	5,50
Stiegl-Freibier alkoholfrei	0,3 l	4,20



## GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

---

### WEINE

JoDoSt Grüner Veltliner, Weingut Schuster, Alberndorf, Niederösterreich (Hauswein)	0,75 l	31,00
Grüner Veltliner Rosenberg, Weingut Bauer, Wagram, Niederösterreich	0,75 l	49,00
Welschriesling Klassik, Weingut Muster, Gamlitz, Südsteiermark	0,75 l	32,00
Sauvignon Blanc, Weingut Schödl, Weinviertel, Niederösterreich	0,75 l	34,00
Gelber Muskateller, Weingut Fischer, Wachau, Niederösterreich	0,75 l	34,00

Blauer Zweigelt Rosé, Weingut Schuster, Alberndorf, Niederösterreich	0,75 l	34,00
--	--------	-------

\*\*\*

JoDoSt Zweigelt, Weingut Schuster, Alberndorf, Niederösterreich (Hauswein)	0,75 l	33,00
Merlot, Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	36,00
Blaufränkisch, Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	49,00
Heideboden, Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	42,00

Sollten Sie Ihre eigenen Weine/Prosecco/Champagner mitbringen wollen, so verrechnen wir pro geöffneten Flasche (0,7 l) ein Stoppelgeld von 20,00 – 30,00

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 26,00*

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.



## GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

### DESSERTBUFFET IN DEN WASSERSPIELEN

Als besonderes Highlight oder krönenden Abschluss an eine nächtliche Sonderführung durch die Wasserspiele könnte man das Dessert in Form eines Buffets in den weltberühmten Wasserspielen arrangieren.



*Pauschalpreis Dessertbuffet* 1180,00

(dieser Preis inkludiert die Miete sowie F&B - Abgabe, Fackel- & LED Beleuchtung, die Dekoration & das Equipment sowie die Cateringgebühr)

#### WASSERSPIELFÜHRUNG

*Wasserspielsonderführung pro Person* 13,50

*bis 30 Personen pauschal* 405,00

### MITTERNACHTSSNACK

Gegen Mitternacht wird im Schlosshof für Sie ein Original Salzburger Würststand aufgebaut. Dieser bietet Verschiedenes aus dem Würstlkocher dazu Senf & Kren sowie frisches Brot & Gebäck.

*Preis pauschal für ca. 1 Stunde*

*bis 50 Personen* 870,00

*ab 50 Personen* 900,00

*ab 100 Personen* Preis auf Anfrage



## GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

### PARKPLÄTZE

im Areal von Schloss Hellbrunn stehen ausreichend öffentliche Parkplätze zur Verfügung

Parkgebühren:	0-2 Stunden	2,00
	jede weitere Stunde	1,00
	Tageshöchstsatz	4,00

Parktickets können auch im Vorverkauf zum Sonderpreis von 3,00 angeboten werden.

### FEIERN NACH MITTERNACHT

Ihre Feier muss nicht um Mitternacht enden - gerne verlängern wir die Sperrstunde für Sie.

Als Sperrstundenverlängerung ab Mitternacht verrechnen wir für Personal pauschal pro Stunde:

*bis 50 Personen*            300,00

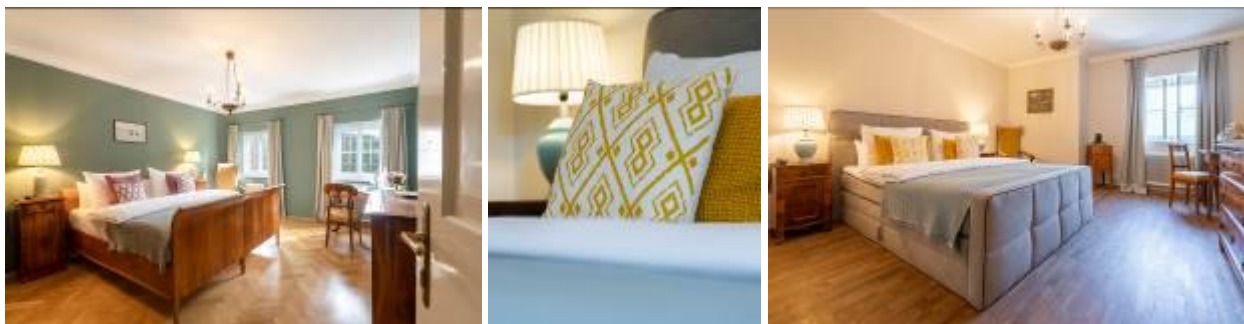
*ab 50 Personen*            400,00

Maximal verlängern wir die Sperrstunde bis 03.00 Uhr für Sie.

### ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

#### IN UNSEREM SCHWESTERNHOTEL \*\*\*\*SCHLOSSWIRT ZU ANIF

Die insgesamt 32 Zimmer sind individuell und mit viel Liebe zum Detail im Biedermeierstil gestaltet. Das besondere und einzigartige Flair des Hauses schafft ein gemütliches Wohlfühl-Ambiente. Ein Highlight bietet das gemeinsame Frühstück am Tag nach der Hochzeit - eine schöne Gelegenheit, um diesen besonderen Tag noch einmal Revue passieren zu lassen.



Insgesamt verfügt der Schlosswirt über 32 Zimmer, aufgeteilt auf das Haupt- und Nebenhaus. Ab Buchung von 5 Zimmern geben wir sehr gerne Hochzeits-Sonderpreise.





## GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

---

### KONTAKTE

gerne stellen wir Ihnen Kontakte von bewährten Partnern, die das Areal und unsere Räumlichkeiten kennen zur Verfügung.

#### DJ ANDI

Herr Andreas Maier

Telefon 0043 664 30 80 944

Mail [office.maier@t-online.de](mailto:office.maier@t-online.de)

#### MUSIK- / KÜNSTLERAGENTUR STREB

Herr Willi Streb

Telefon 0043 664 250 22 72

Mail [info@streb.at](mailto:info@streb.at)

#### FOTOGRAFIE & VIDEO

Herr Markus Schlögl

Telefon +43 664 815 2004

Mail [m.schloegl@air-vision.at](mailto:m.schloegl@air-vision.at)

#### GÄRTNEREI

Gärtnerei Aiglhof, Familie Winkler

Telefon +43 662 43 23 43

Mail [info@gaertnerei-aiglhof.at](mailto:info@gaertnerei-aiglhof.at)

#### HWK LIMOUSINENSERVICE

Herr Christian Finke

Telefon +43 664 1417766

Mail [info@hwk-limousinen.at](mailto:info@hwk-limousinen.at)

#### KUTSCHEN

Kutschenfahrten Daniel Schmeisser

Telefon +43 662 64 38 38

Mail [daniel@fiaker.cc](mailto:daniel@fiaker.cc)

### ABSCHLIESSENDES

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Preise sind nur quartalsmäßig gültig und können sich auch während des jeweiligen Kalenderjahres ändern.

*„DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER GÄSTE IST GEPRÄGT VON  
DER ERFOLGSPHILOSOPIE DES GASSNER FAMILIEN-  
UNTERNEHMENS ...“*

*„GENUSS AUS LEIDENSCHAFT“*

\*\*\*\* Hotel & Restaurant Schlosswirt zu Anif

Gasthaus zu Schloss Hellbrunn, Salzburg

Stiegl-Keller, Salzburg

Stiegl-Klosterhof, Linz

[WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT](http://WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT)