

-15 %

auf Ihre Feier im
Jänner & März*

*Ab 70 Personen bei einem Speisen &
Getränke Umsatz von 100 €/Person;



GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

IHRE VERANSTALTUNG

IN FÜRSTLICHEM AMBIENTE

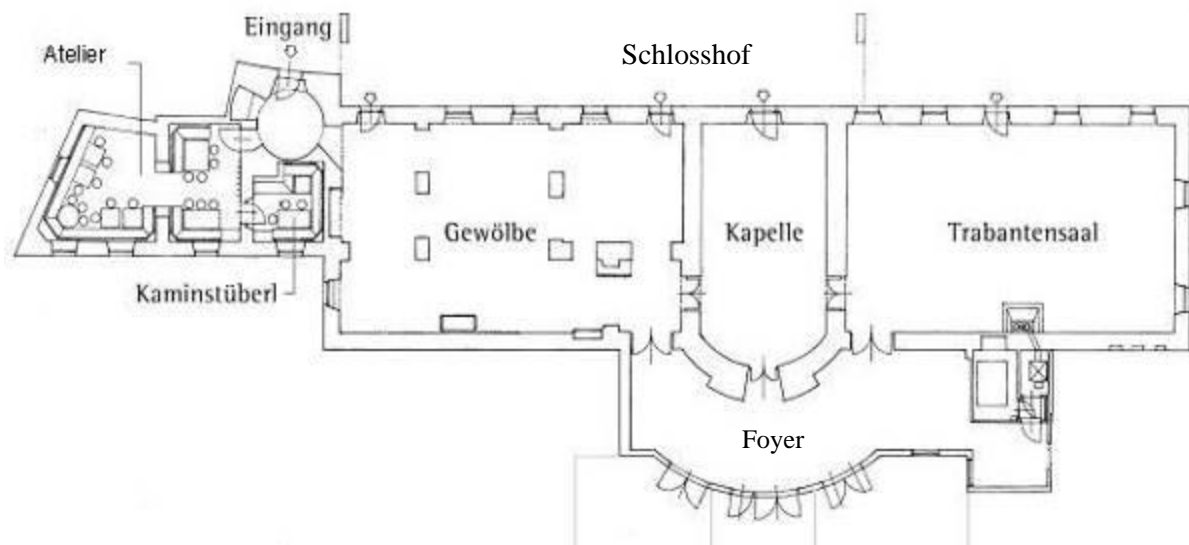


GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

IMPRESSIONEN SCHLOSSHOF



ÜBERSICHTSPLAN GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN





GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

TRABANTENSAAL

KAPAZITÄTEN: runde Galatische max. 140 Gäste
 Tafel max. 50 Gäste
RAUMMIETE: FR-SA 2.500,00 (MO-DO; ausg. vor Feiertagen -50%)



GEWÖLBE

KAPAZITÄTEN: runde Galatische max. 70 Gäste eckige Tische max. 50 Gäste
 Tafel max. 30 Gäste
RAUMMIETE: FR-SA 1.000,00 (MO-DO; ausg. vor Feiertagen -50%)





GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

KAPELLE

KAPAZITÄTEN: runde Galatische max. 40 Gäste eckige Tische max. 40 Gäste
 Tafel max. 32 Gäste
RAUMMIETE: 500,00 (Bei Buchung des Trabantensaal entfällt die Miete der Kapelle)



ATELIER

KAPAZITÄTEN: eckige Tische max. 35 Gäste
RAUMMIETE: 150,00

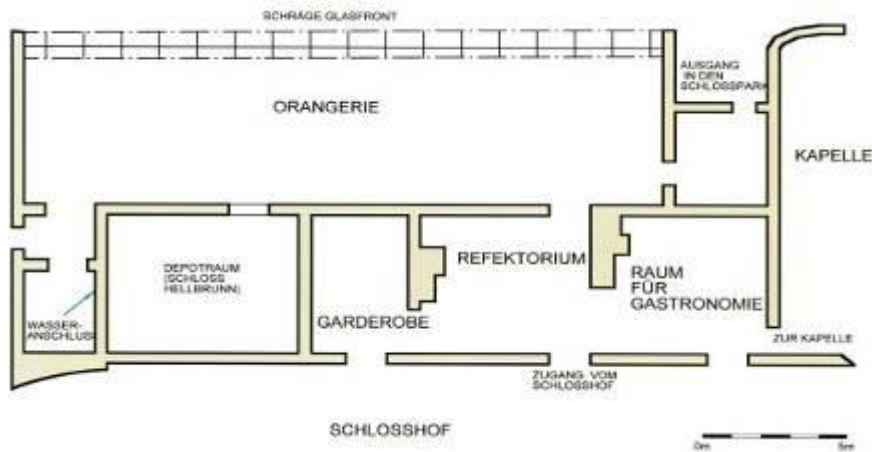




GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

SCHLOSSRÄUMLICHKEITEN

RAUMPLAN ORANGERIE



ORANGERIE



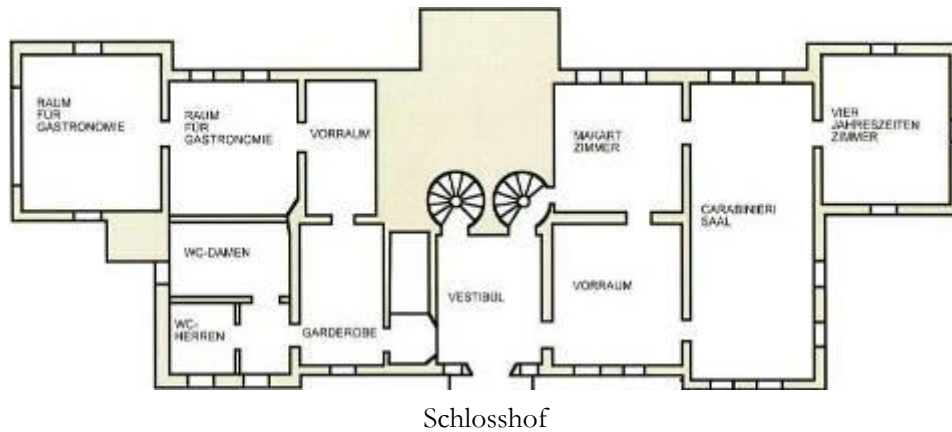
KAPAZITÄTEN: runde Galatische max. 90 Gäste
 Tafel max. 60 Gäste

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



SCHLOSS HOCHPARTERRE



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.



GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

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 delikater 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 Stephan Kleinberger. 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.



GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

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

Getrüffelte 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 Vogersalat, 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



GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

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
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 2erlei 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
Passionsfrucht mousse 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

Very Berry - alkoholfrei	0,1 l	6,90
Limoncello Spritz	0,1 l	6,90
Prosecco	0,1 l	5,20
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	0,25 l	4,50
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,25 l	4,30
Rauch Fruchtsäfte Mango, Marille	0,25 l	4,50
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,5 l	4,90
Red Bull „Organics“ Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	4,90
Red Bull Zero	0,25 l	4,90
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, Südsteiermark	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

Darya Frizzante Rosé, Weingut Schuster, Alberndorf, Niederösterreich	0,75 l	31,00
--	--------	-------

Blauer Zweigelt, Ralph Waldschütz, Sachsendorf, Wagram	0,75 l	33,00
Blaufränkisch, Weingut Uwe Schiefer/ Kilger – Welgersdorf, Südburgenland	0,75 l	36,00
	1,5 l	68,00
Blaufränkisch, 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 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 Würstlstand 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

PARKPLÄTZE

im Areal von Schloss Hellbrunn stehen ausreichend öffentliche Parkplätze zur Verfügung

Parkgebühren: 0-2 Stunden 3,00
jede weitere Stunde 1,00
Tageshöchstsatz 10,00

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



GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

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 450,00 ab 50 Personen 550,00

Maximal verlängern wir die Sperrstunde bis 03.00 Uhr für Sie.

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

IN UNSEREM SCHWESTERNHOTEL ****SCHLOSSWIRT ZU ANIF

Die insgesamt 30 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.



****** Hotel & Restaurant Schlosswirt zu Anif**
Salzachtalbundesstrasse 7, A-5081 Anif
info@schlosswirt-anif.at, www.schlosswirt-anif.at



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

MUSIK- / KÜNSTLERAGENTUR STREB

Herr Willi Streb
Telefon 0043 664 250 22 72
Mail info@streb.at

FOTOGRAFIE & VIDEO

Herr Markus Schlögl
Telefon +43 664 815 2004
Mail m.schloegl@air-vision.at

GÄRTNEREI

Gärtnerei Aiglhof, Familie Winkler
Telefon +43 662 43 23 43
Mail info@gaertnerei-aiglhof.at

HWK LIMOUSINENSERVICE

Herr Christian Finke
Telefon +43 664 1417766
Mail info@hwk-limousinen.at

KUTSCHEN

Kutschenfahrten Daniel Schmeisser
Telefon +43 662 64 38 38
Mail 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