

-15 %

auf Ihre Feier im Jänner
& März*

*Ab 70 Personen bei einem Speisen &
Getränke Umsatz von 100 €/Person;
-15% auf F&B Leistungen



GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

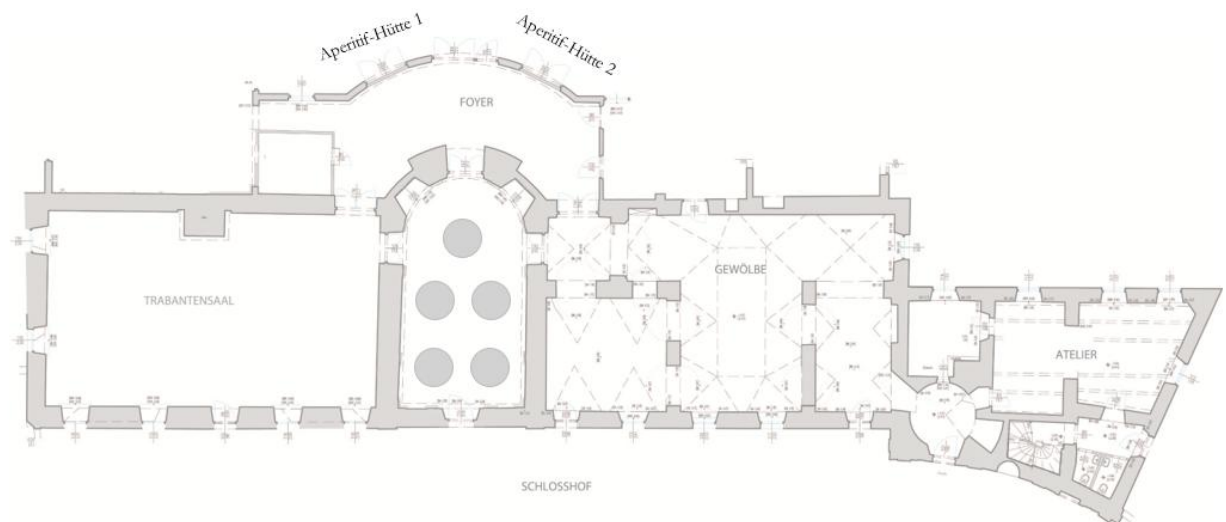
IHRE WEIHNACHTSFEIER

INMITTEN DES HELLBRUNNER
ADVENTZAUBERS

HELLBRUNNER ADVENTZAUBER



ÜBERSICHTSPLAN GASTHAUS





GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

IMPRESSIONEN TRABANTENSAAL

KAPAZITÄTEN: runde Galatische max. 140 Gäste
 Tafel max. 50 Gäste
RAUMMIETE: 1.500,00 ab 100 Personen 1.000,00



IMPRESSIONEN GEWÖLBE

KAPAZITÄTEN: eckige Tische max. 70 Gäste
 Tafel max. 30 Gäste
RAUMMIETE: 1.000,00





GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

IMPRESSIONEN KAPELLE

KAPAZITÄTEN: eckige Tische max. 40 Gäste
Tafel max. 32 Gäste
RAUMMIETE: 500,00



IMPRESSIONEN ATELIER

KAPAZITÄTEN: eckige Tische max. 35 Gäste
RAUMMIETE: 500,00



UNSERE HELLBRUNNER ADVENTLOUNGE

Unsere neue Hellbrunner Adventlounge ist inmitten des Adventzaubers aufgebaut und bietet Platz für Gruppen zwischen 20-80 Personen, um einen exklusiven Empfang zu genießen.

Der Empfang ist jeweils für eine Stunde kalkuliert und kann bei jedem Wetter stattfinden.

Bei Buchung ab 20 Personen, gewähren wir den kostenfreien Eintritt des Hellbrunner Adventzaubers.

EMPFANG KLASSISCH

Glühwein
Glühmost
Beerenpunsch (alkoholfrei)
Klassische Datteln & im Speckmantel

Preis pro Person 13,80

EMPFANG ADVENTZAUBER

Glühwein
Glühmost
Beerenpunsch (alkoholfrei)
Nussbrot mit
Erdäpfelkas & Röstzwiebel, geräucherter Forelle, Kräutertopfen & Roter Rüben Hummus

Preis pro Person 18,90

EMPFANG WEIHNACHTSSTERN

Glühwein
Glühmost
Beerenpunsch (alkoholfrei)
Weihnachtliche Häppchen:
Beef Tartar auf Walnussbrot
Marinierter Kürbis mit Feta & Thymian
Geräucherter Hirschschinken mit Feigen & Kren
3-erlei von der Dattel

Preis pro Person 23,00

FESTLICHE MENÜS ZUR BESINNlichen ZEIT

WIR BITTEN SIE EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN!

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

EINFACHES GEDECK

Brot & Butter
4,70

GEMISCHTES GEDECK

Brot, Butter & 2erlei Aufstriche
5,10

ERWEITERTES GEDECK

Brot & 3erlei Aufstriche
5,60

MENÜ ADVENTZAUBER

Gebeitzte Lachsforelle auf Rote-Rüben Tartar & Walnuss-Frischkäsecrème

Geschäumte Maronissuppe

Sous vide gegarte Entenbrust mit 2erlei vom Kürbis & Rosmarinjus

Zimtmousse mit Bratapfelragout & Crumble

Preis pro Person 58,00

MENÜ CHRISTKINDL

Gebackene Blunze auf Orangen-Fenchelsalat

Geschäumte Kürbissuppe mit Croûtons

2erlei vom Kalb (geschmorte Backerl & rosa gebratener Rücken)
mit Topinamburgratin & glacierten Karotten

Topfenknödel mit Zwetschenröster & Eis von der Haselnuss

Preis pro Person 63,00

MENÜ WEIHNACHTSSTERN

eingelegte Burrata auf Carpaccio von der Roten-Beete & mariniertem Babyspinat

Geschäumte Karotten-Ingwersuppe mit Kräuteröl

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Spinatrisotto, Nussbutterschaum & schwarzen Nüsse

Geschmorte Hirschkeule auf Karfiolcrème & Süßkartoffel-Kohlsprossen Gemüse

Schokotarte mit 3erlei von der Zwetschke

Preis pro Person 69,00

TANNENZWEIG VEGAN

Rote Rüben Tartar mit Walnuss-Frischkäsecreme & Wildkräutersalat

Karotten-Ingwersuppe

Polenta-Gnocchi mit Pilzcreme & Trüffel

Sonja-Zimtmousse mit Bratapfelragout & Crumble

Preis pro Person 49,00

Gerne kann zu jedem Menü die vegetarische Variante hinzugefügt werden.
Wir bitten um Anzahl der gewählten Gänge vorab.

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

FESTLICHE ZEIT DAS WEIHNACHTSBUFFET

(Ab 50 Personen)

Wir bitten vorab um eine Auswahl von drei Gerichten pro Gang!

Vorspeisen

mit Honig & Walnüssen marinierter Ziegenfrischkäse mit Kletzenbrot
gebeizter Lachs mit roten Rüben & Kren
Roastbeef auf Currycreme & Frisée
Geräucherter Wildschweinschinken mit Frischkäse & eingelegten Tomaten

Hauptspeisen

Sous Vide gegarte Entenbrust mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel
Ragout vom Tauernhirsch mit Speckkohlsprossen & Schnittlauchspätzle
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Kürbisrisotto
Trüffelravioli mit Maronischäum

Nachspeisen

Karamellisierter Weihnachtsschmarren mit Bratapfelragout
Lebkuchenmousse mit eingelegten Feigen
Zwetschkenstrudel mit Vanillesauce
Mango-Passionsfruchtmousse

Preis pro Person 56,00 €

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

Prosecco	0,1 l	5,10
Sekt Orange	0,1 l	5,60
Weihnachtlicher Aperitif	0,1 l	6,90
Grüner Veltliner Frizzante, Weingut Schuster, Alberndorf, NÖ	0,75 l	34,00
Darya Frizzante Rosé, Weingut Schuster, Alberndorf, NÖ	0,75 l	34,00

ALKOHOLFREIES

Coca Cola light Zero	0,33 l	4,20
Almdudler, Sprite, Fanta, Spezi	0,33 l	4,20
Apfelsaft, Orangensaft	0,25 l	4,30
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,5 l	4,90
Rauch Fruchtsäfte Mango, Erdbeere, Johannisbeere, Multivitamin,	0,2 l	4,30
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	0,33 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	0,4 l	5,20
Stiegl Weiße naturtrüb	0,5 l	5,90
Franziskaner dunkel	0,5 l	5,90
Stiegl-Freibier alkoholfrei	0,3 l	4,90

WEINE

JoDoSt Grüner Veltliner, Weingut Schuster, Alberndorf, Niederösterreich (Hauswein)	0,75 l	31,00
Grüner Veltliner, Ralph Waldschütz, Saxsendorf, 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

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

Blauer Zweigelt , Ralph Waldschütz, Saxsendorf, Wagram	0,75 l	31,00
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 geöffneten Flasche (0,75 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, weihnachtliche Dekoration
Teelichter auf allen Tischen
weiße Tischwäsche & Mundservietten
Menükarten
Stuhlhussen

Preis pro Person ab *18,00*

UNSER WEINACHTS- PAUSCHALANGEBOT

Sehr gerne bieten wir Ihnen Ihre Weihnachtsfeier zum Pauschalpreis pro Person an.
Mit unserem Package 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

EMPANG IN UNSERER ADVENTHÜTTE

Glühwein

Punsch

Beerenpunsch (alkoholfrei)

Nussbrot mit verschiedenen Aufstrichen

(Erdäpfelkas & Röstzwiebel, geräucherter Forelle, Kräutertopfen & Roter Rüben Hummus)

FESTLICH GESCHMÜCKTER RAUM

Stilvolle, weihnachtliche Dekoration

Kerzen auf den Tischen

weiße Tischwäsche & Stoffservietten

Menükarten – gerne mit Logo

Stuhlhussen

KULINARIK

Gedeck mit Brot & Butter

4-gängiges Menü „Adventzauber“

GETRÄNKE FÜR 5 STUNDEN

Hauswein weiß & rot

Stiegl-Goldbräu, Stiegl-Radler

alkoholfreie Getränke sowie Kaffee & Tee

ausgenommen: Red Bull Produkte, Spirituosen & Tabakwaren

PAUSCHALPREIS FÜR ANGEFÜHRTE LEISTUNGEN
PRO PERSON 148,00

ZUZÜGLICH ETWAIGER RAUMMIETEN

UNSER SONDERANGEBOT
JÄNNER & MÄRZ 2025
-15% AUF SPEISEN & GETRÄNKE*

*Mindestumsatz von 100 €/Person.

Sehr gerne bieten wir Ihnen Ihre Weihnachtsfeier zum Pauschalpreis pro Person an.
Mit unserem Package 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

EMPANG IM FREIEN

Glühwein

Punsch

Beerenpunsch (alkoholfrei)

Nussbrot mit verschiedenen Aufstrichen

(Erdäpfelkas & Röstzwiebel, geräucherter Forelle, Kräutertopfen & Roter Rüben Hummus)

FESTLICH GESCHMÜCKTER RAUM

Stilvolle, festliche Dekoration

Kerzen auf den Tischen

weiße Tischwäsche & Stoffservietten

Menükarten – gerne mit Logo

Stuhlhussen

KULINARIK

Gedeck mit Brot & Butter

4-gängiges Menü „Adventzauber“

GETRÄNKE FÜR 5 STUNDEN

Hauswein weiß & rot

Stiegl-Goldbräu, Stiegl-Radler

alkoholfreie Getränke sowie Kaffee & Tee

ausgenommen: Red Bull Produkte, Spirituosen & Tabakwaren

PAUSCHALPREIS FÜR ANGEFÜHRTE LEISTUNGEN

PRO PERSON 126,00

(BEREITS RABATTIERTER PREIS)

50 % AUF ETWAIGE RAUMMIETEN

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.	
Busparkplatz:	1 Stunde	2,00
	Tagessatz	1,00

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.

ÖFFNUNGSZEITEN & EINTRITT AM HELLBRUNNER ADVENTZAUBER

Dienstag bis Freitag	13.00 bis 20:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag	10.00 bis 20.00 Uhr

Eintritt inkl. einem Heißgetränkegutschein 7,00 €

Kinder bis 6 Jahre freier Eintritt

ab 19.00 Uhr freier Eintritt

Gäste, die anlässlich einer Weihnachtsfeier im Gasthaus zu Schloss Hellbrunn den Hellbrunner Adventzauber besuchen entfällt der Eintrittspreis.

Den Mitarbeitern an den Eingängen liegt eine Liste, aller Weihnachtsfeiern im Gasthaus zu Schloss Hellbrunn vor. Somit ist gewährleistet, dass Ihre Gäste keinen Eintritt bezahlen müssen.

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.



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 ERFOLGSPHILOSOPHIE 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