GASTHAUS ZU
SCHLOSS HELLBRUNN

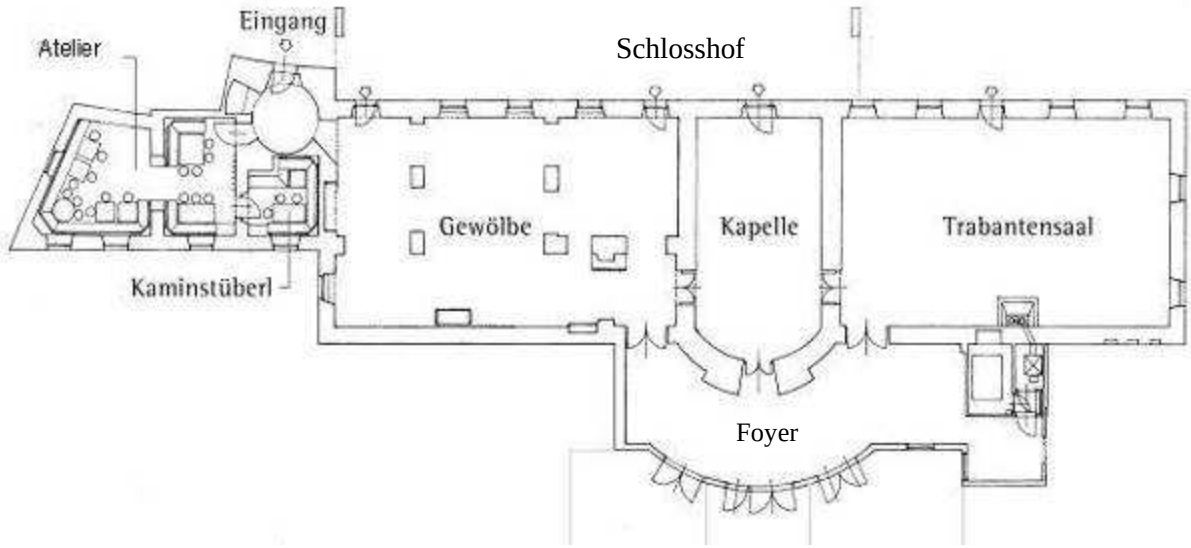
IHRE VERANSTALTUNG

IN FÜRSTLICHEM AMBIENTE

GASTHAUS ZU
SCHLOSS HELLBRUNN

IMPRESSIONEN SCHLOSSHOF

ÜBERSICHTSPLAN GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN- MIETFREI



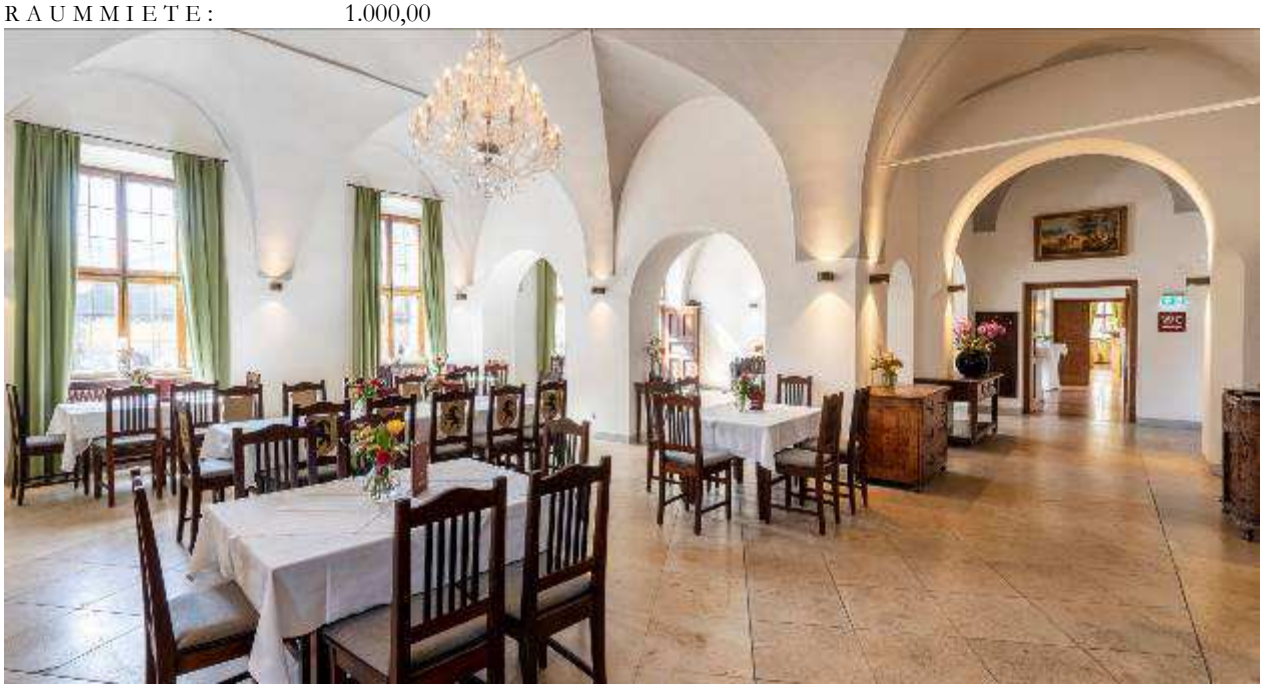
GASTHAUS ZU
SCHLOSS HELLBRUNN

IMPRESSIONEN TRABANTENSAAL

KAPAZITÄTEN:	runde Galatische max.	140	Gäste
	Tafel max.	50	Gäste
RAUMMIETE:	2.500,00		

IMPRESSIONEN GEWÖLBE

KAPAZITÄTEN:	runde Galatische max.	70	Gäste	eckige Tische max.	50 Gäste
	Tafel max.	30	Gäste		
RAUMMIETE:	1.000,00				



Gasthaus zu Schloss Hellbrunn · 5020 Salzburg · +43(0)662 825608 · hellbrunn@gassner-gastronomie.at

GASTHAUS ZU
SCHLOSS HELLBRUNN

IMPRESSIONEN 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)				

IMPRESSIONEN ATELIER

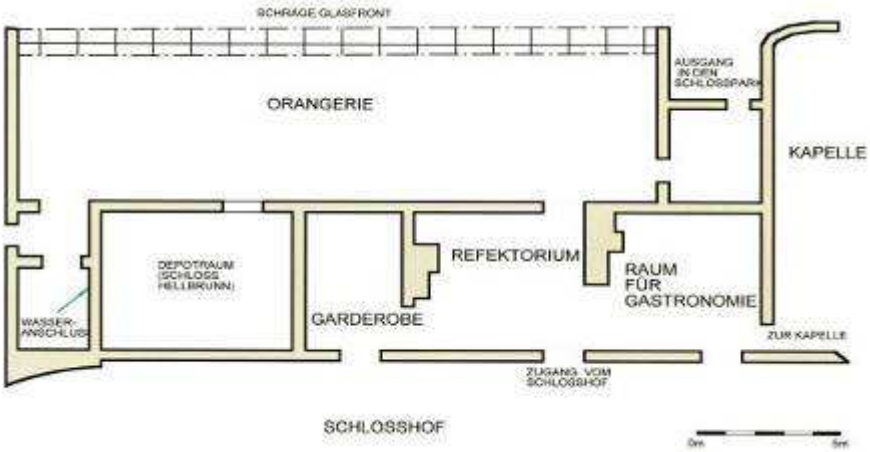
KAPAZITÄTEN:	eckige Tische max.	35	Gäste
RAUMMIETE:	500,00		

Gasthaus zu Schloss Hellbrunn · 5020 Salzburg · +43(0)662 825608 · hellbrunn@gassner-gastronomie.at

GASTHAUS ZU
SCHLOSS HELLBRUNN

SCHLOSSRÄUMLICHKEITEN- KOSTENPFLICHTIG

RAUMPLAN ORANGERIE



IMPRESSIONEN

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

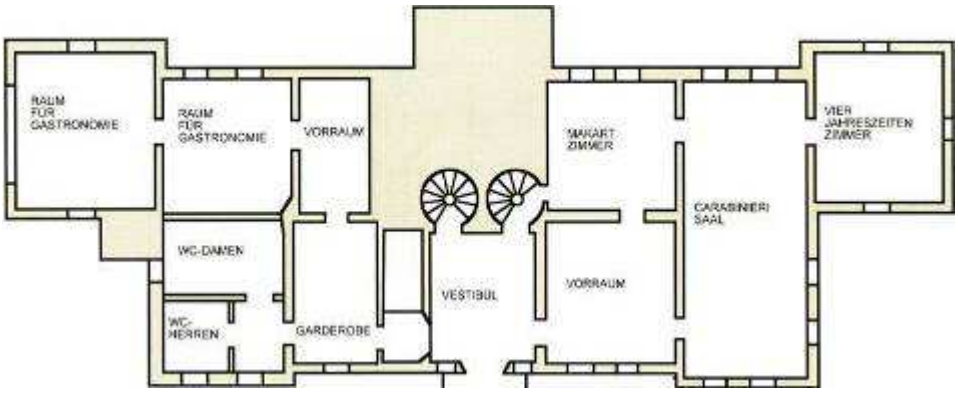
RAUMMIETE:	Trauung	960,00
	Abendessen	1.080,00 bzw. 1.440,00 (ab 41 Gästen)

Eine Abgabe von 6% (vom Speisen- & Getränkeumsatz) sind gesondert an die Schlossverwaltung zu entrichten.

RAUMPLAN CARABINIERISAAL + NEBENRÄUME

Gasthaus zu Schloss Hellbrunn · 5020 Salzburg · +43(0)662 825608 · hellbrunn@gassner-gastronomie.at

GASTHAUS ZU
SCHLOSS HELLBRUNN



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

GASTHAUS ZU
SCHLOSS HELLBRUNN

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
Gurkentonic

Preis pro Happen 4,50

MEDITERRANE HAPPEN

verschiedene Crostini mit
Oliventapinade
Schafskäse
geschmorte Melanzani
Tomate
Feige-Mozzarella

Preis pro Happen 4,20

GASTHAUS ZU
SCHLOSS HELLBRUNN

SPEZIALITÄTEN AUS DEM ZAUBERREICH

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
4,30

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.

GASTHAUS ZU
SCHLOSS HELLBRUNN

FRÜHLING & SOMMER

MENÜ I

Feigen-Mozzarella Salat mit Tomatenvinaigrette & Rucola
***
Gazpacho mit Oliven-Crostini
***
Schweinemedaillons auf lauwarmem Melanzani-Paprika-Gröst'l
***
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
***
poeliertes Lachsforellenfilet mit Erbsenschoten & gelbem Paprikaschaum
***
Zitronen- Minz Sorbet mit Winzersekt
***
Rosa gebratene Entenbrust mit Karottencreme & gebackenen Grießnockerl
***
Weiße Schokolade mit Himbeersorbet

Preis pro Person *82,50*

GASTHAUS ZU
SCHLOSS HELLBRUNN

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
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 Basilikummousse & 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 Rotweinbirnenragout
Kaiserschmarren mit saisonalem Röster
Topfenknödel auf Rhabarberragout & Vanilleeis
Zwetschkenstrudel mit Tonkabohnen-Eis

GASTHAUS ZU
SCHLOSS HELLBRUNN

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	33,00
Darya Frizzante Rosé, WG 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	0,3 l	4,50
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,3 l	4,30
Rauch Fruchtsäfte Mango, Marille	0,3 l	4,50
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	4,40
Stiegl Hell	0,3 l	4,40
Stiegl-Radler Zitrone	0,3 l	4,40
Stiegl Weiße naturtrüb	0,5 l	5,90
Franziskaner dunkel	0,5 l	5,90
Stiegl-Freibier alkoholfrei	0,3 l	4,40

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	31,00

***

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	44,00
Heideboden, Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	42,00

Sollten Sie Ihre eigenen Weine/Prosecco/Champagner mitbringen wollen, so verrechnen wir pro geöffneter 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 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*

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.

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

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

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

MUSIK-/KÜNSTLERAGENTUR STREB
Herr Willi Streb
Telefon 0043 664 250 22 72
Mail info@streb.at

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