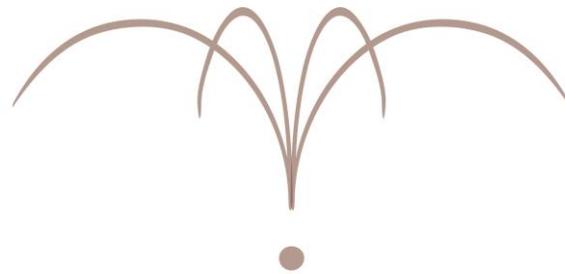


**-15 %**

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

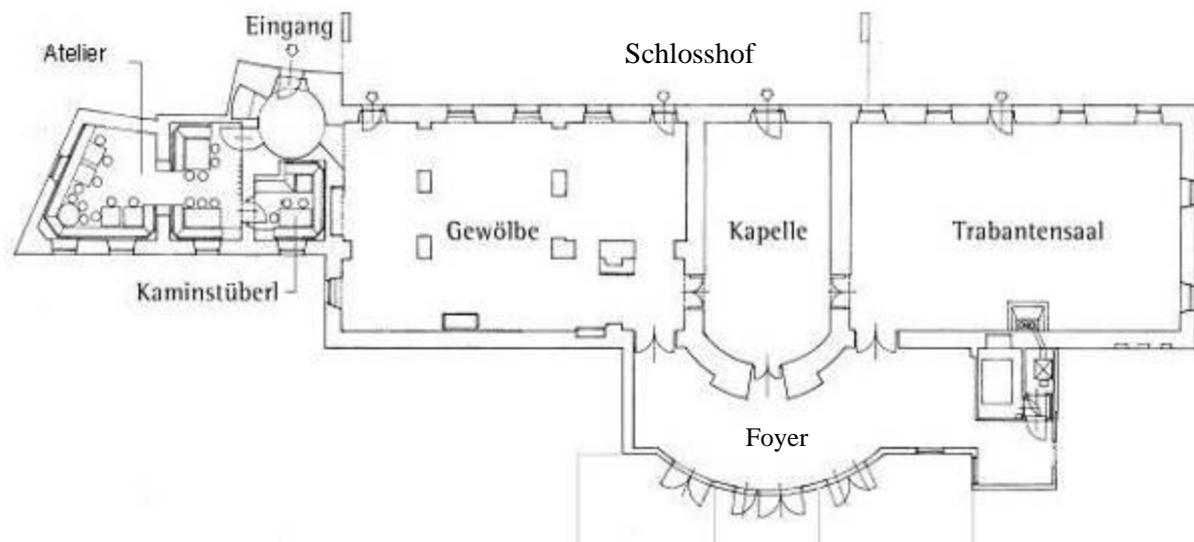


# GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

## IMPRESSIONEN SCHLOSSHOF



## ÜBERSICHTSPLAN GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN







## GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

### 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

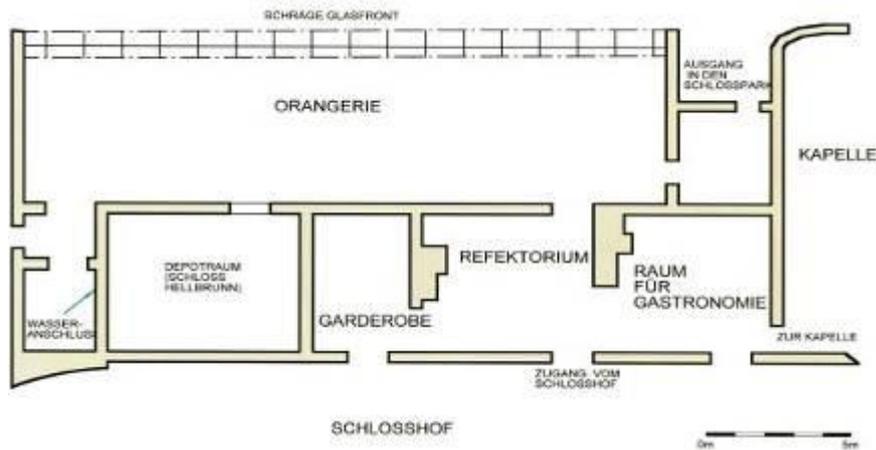




# GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN

## SCHLOSSRÄUMLICHKEITEN

### RAUMPLAN ORANGERIE



### ORANGERIE



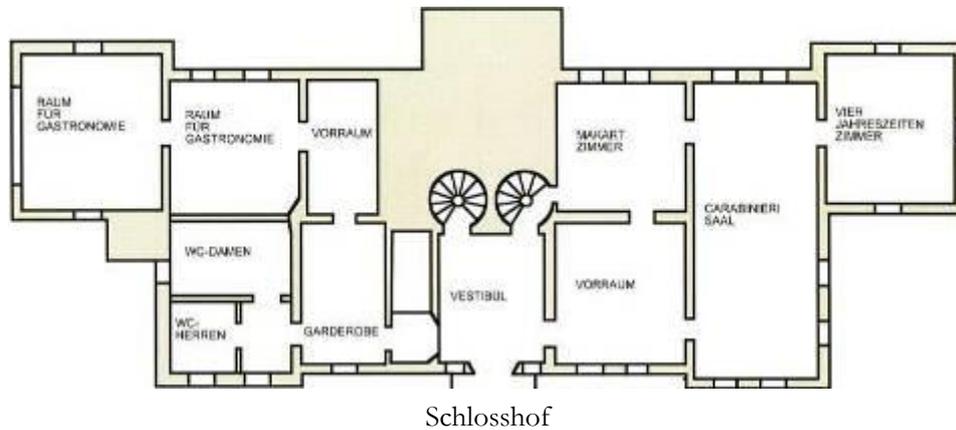
KAPAZITÄTEN:                      runde Galatische max.    90 Gäste  
    Tafel max.                      60 Gäste

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.*

## 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 delikats 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
Blaifränkisch, Weingut Uwe Schiefer/ Kilger – Welgersdorf, Südburgenland	0,75 l	36,00
	1,5 l	68,00
Blaifränkisch, 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](mailto:info@schlosswirt-anif.at), [www.schlosswirt-anif.at](http://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](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)