



Ihre **Veranstaltung**
in fürstlichem Ambiente



GASTHAUS ZU
**SCHLOSS
HELLBRUNN**

Impressionen Schlosshof



Schlosshof am Abend

Impressionen Trabantensaal



Trabantensaal – bis zu 140 Personen



GASTHAUS ZU
**SCHLOSS
HELLBRUNN**

Impressionen Gewölbe



Gewölbe ca. 80 Personen

Impressionen Kapelle



Kapelle – ca. 30 Personen



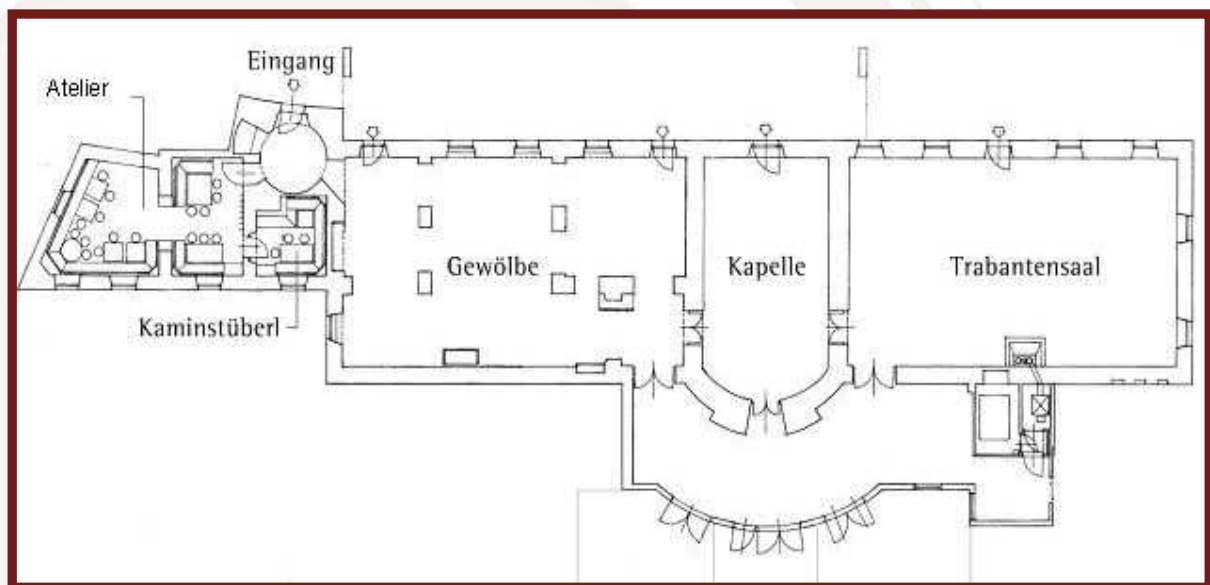
GASTHAUS ZU
**SCHLOSS
HELLBRUNN**

Impressionen Atelier



Atelier – ca. 30 Personen

Übersichtsplan Gasthaus zu Schloss Hellbrunn





GASTHAUS ZU
**SCHLOSS
HELLBRUNN**

Impressionen Orangerie



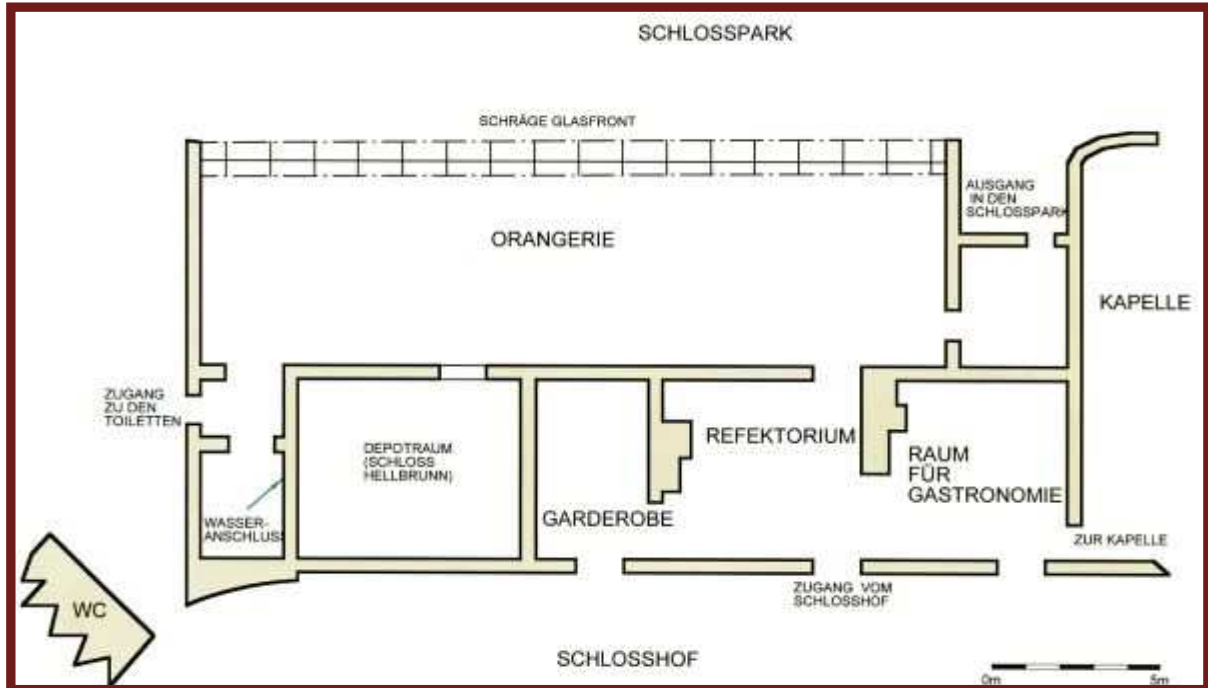
Orangerie – ca. 90 Personen

Impressionen Carabinierisaal

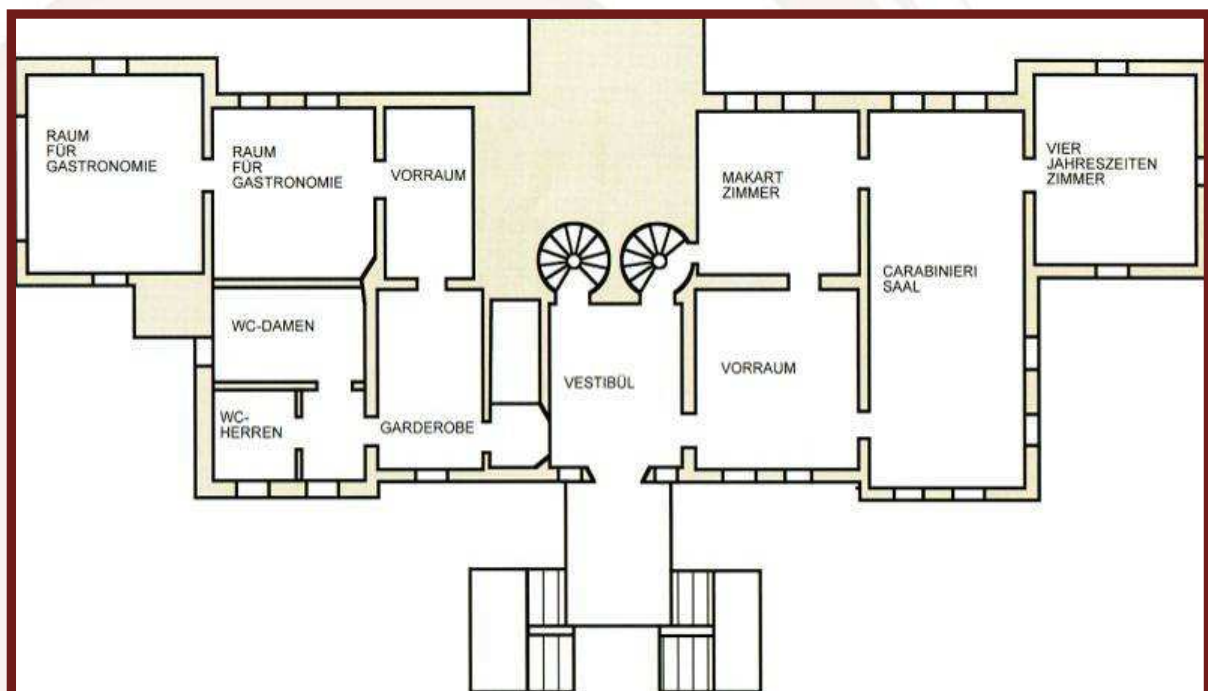


Carabinierisaal – ca. 90 Personen

Raumplan Orangerie



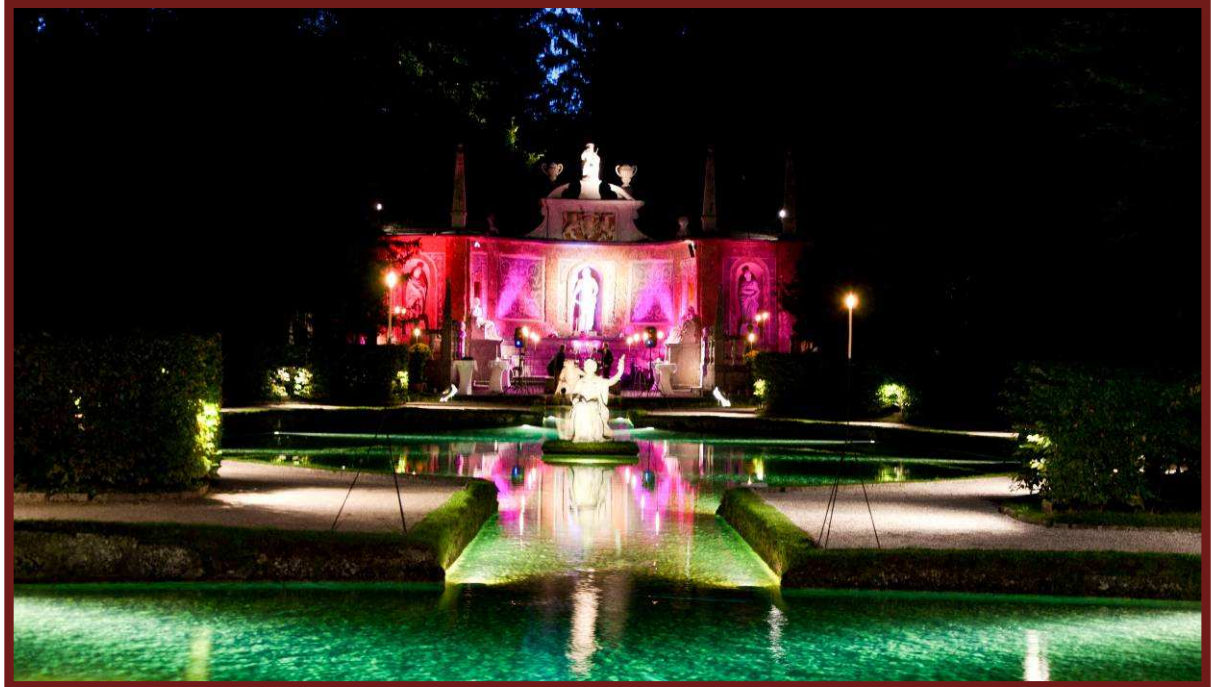
Raumplan Carabinierisaal & Nebenräume



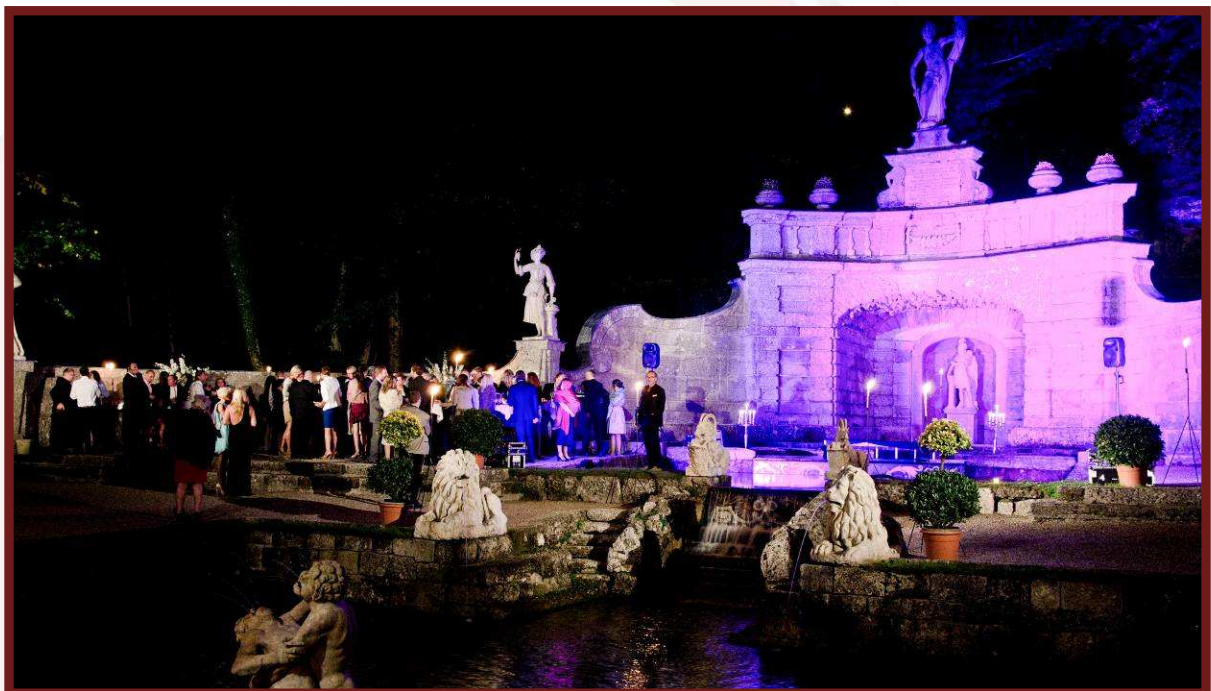


GASTHAUS ZU
**SCHLOSS
HELLBRUNN**

Impressionen Wasserspiele



Dessertbuffet am Fürstentisch



Dessertbuffet am Sternweiher



GASTHAUS ZU
**SCHLOSS
HELLBRUNN**

Hellbrunner Versuchungen

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

Gourmet ... je Stück 3,50 €

- * Pfannkuchen-Wildlachs-Röllchen auf Lauchsalat
- * Kleines Tartar vom Biorind
- * Sashimi vom Thunfisch mit Mango-Papaya-Chutney
- * Riesengarnele im Kartoffelteig mit feuriger Sauce
- * Gänseleberparfait mit Madeiratrauben

Klassisch ... je Stück 2,40 €

- * Bio Roastbeefröllchen mit Sauce Tartare
- * Verhackerts auf Schwarzbrot mit roten Zwiebeln
- * Räucherforellencrostini mit Ofentomaten
- * Tafelspitzsülzchen auf Vogerlsalat
- * Erdäpfelkas mit Radieschen

Italienisch ... Preis pro Person 5,00 €

- * Grissini
- * Oliven
- * Kapernbeeren
- * Parmesan

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 ...

Gedeck 2,60 €

Brot und Butter

Erweitertes Gedeck 3,10 €

Brot und 3 verschiedene Aufstriche

Mediterranes Gedeck 3,10 €

Brot, Meersalz und Olivenöl

Unsere Jahreszeitenmenüs

Selbstverständlich können Sie unsere Menüvorschläge individuell ausbauen, kombinieren oder kürzen. Bei unseren Menüpreisen handelt es sich um Richtpreise. Der Preis für gewisse Produkte (vor allem Fisch; Tagespreise) ist saisonalen Schwankungen unterworfen. Bitte beachten Sie, dass beim Hauptgang zur Wahl ein Aufpreis von € 5,00 anfällt.



Frühling

Menü I

Frühlingskräuterschaumsuppe mit Buttercroûtons

Rindertafelspitz mit Frühlingsgemüse, Cremespinat & Kartoffelrösti

Topfenknödel auf Rhabarberragout & Vanilleeis

Preis pro Person **31,00 €**

Menü II

Spargel-Bärlauchmousse mit Kräutersalat

Kohlrabischaumsuppe mit Topfen-Schnittlauchravioli

Schweinemedallions mit Basilikumrisotto & Salbeijus

Erdbeertörtchen mit Sauerrahmeis

Preis pro Person **42,00 €**

ohne Vorspeise oder Suppe **37,00 €**

Menü III

Carpaccio vom Weiderind mit Basilikum, Ruccola & Parmesan

Bärlauchschaumsuppe mit Garnele

gebratener Saibling auf Tomaten-Junglauchgemüse

saisonales Sorbet mit Winzersekt

mit Sesam glacierte Wachtel mit Paprika & Wasabipüree

Topfen-Zitronenmousse mit zerlei Erdbeeren

Preis pro Person **59,00 €**

ohne Zwischengericht **54,00 €**

ohne Zwischengericht und Suppe **48,00 €**

ohne Zwischengericht und Vorspeise **46,00 €**



Sommer

Menü I

rote Paprikaschaumsuppe mit Garnelen

Putenmedaillons mit Pfeffer-Cognac Sauce, hausgemachten Nudeln & Sommergemüse

Marillen-Marzipanstrudel mit Himbeersorbet

Preis pro Person **30,00 €**

Menü II

Ruccola Salat mit Garnelen & Chutney

Gazpacho mit Olivencroustini

Beiried mit Kräuterpüree & Kräutersaitlingen

Grießflammerie mit Beeren & Kirscheis

Preis pro Person **47,00 €**

ohne Vorspeise oder Suppe **42,00 €**

Menü III

Flusskrebssülzchen mit Basilikummousse & Ruccola

zerlei Suppe von der Tomate mit Mozzarella-Crostini

Zanderfilet mit mediterranem Gemüse & Erdäpfel

saisonales Sorbet mit Winzersekt

Filet und Backerl vom Kalb mit Junglauch & Eierschwammerlrisotto

Schokoladen-Himbeertörtchen mit Zitronenschaum

Preis pro Person **64,00 €**

ohne Zwischengericht **59,00 €**

ohne Zwischengericht und Suppe **53,00 €**

ohne Zwischengericht und Vorspeise **52,00 €**



Herbst

Menü I

Maronischaumsuppe

Wildragout mit Rotkraut & Serviettenknödel

Kürbisparfait mit Orangenragout

Preis pro Person

29,00 €

Menü II

Törtchen vom geräucherten Lachs

Kartoffelcremesuppe mit Speck & Lauch

Beiried mit Steinpilzrisotto & Karotte

Nougatmousse mit Apfel-Safran-Ragout

Preis pro Person

46,00 €

ohne Vorspeise oder Suppe

41,00 €

Menü III

zerlei von der Jakobsmuschel

Sellerieschaumsuppe mit schwarzem Trüffel

Lachsforelle mit Kürbisrisotto & Ofentomaten

saisonales Sorbet mit Winzersekt

Hirschrücken mit Rotkraut & gebackenem Walnußgrießnockerl

Mohn-Zimtparfait mit Ingwer-Sauerkirschen

Preis pro Person

65,00 €

ohne Zwischengericht

60,00 €

ohne Zwischengericht und Suppe

54,00 €

ohne Zwischengericht und Vorspeise

52,00 €



Winter

Menü I

Kürbisschaumsuppe

Weihnachtsente mit Serviettenknödel & Apfelrotkraut

Wintergewürzmousse mit Rotweibirnenragout

Preis pro Person **31,00 €**

Menü II

geschmorter Kalbstafelspitz mit eingelegten Steinpilzen & Radicchio

Topinamburschaumsuppe

Rinderfilet auf Blattspinat mit Kartoffelgratin & Barolosauce

Hellbrunner Bratapfel mit Bourbon-Vanillesauce

Preis pro Person **49,00 €**

ohne Vorspeise oder Suppe **44,00 €**

Menü III

zerlei von der Räucherforelle mit Vogerlsalat

Entenconsommée mit schwarzen Nüssen

Steinbutt mit Broccoli-Erdnusscreme & rote Rüben Schaum

saisonales Sorbet mit Winzersekt

Kalbsrücken mit Ofengemüse & Rosmarin-Püree

geistes Schokoladentörtchen mit Cassis Feigen

Preis pro Person **65,00 €**

ohne Zwischengericht **60,00 €**

ohne Zwischengericht und Suppe **54,00 €**

ohne Zwischengericht und Vorspeise **52,00 €**



Dessertbuffetvorschläge

Wahlweise können Sie zu Ihrem Menü auch bis zu 4 der unten stehenden Dessertvorschläge für ein Dessertbuffet auswählen:

- Topfenknödel mit Röster
- zerlei Schokoladenmousse mit marinierten Beeren
- Apfelradl mit Vanillesauce
- Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
- Erdbeertiramisu
- Fruchtsalat
- Grießflammerie mit Sauerkirschenkompott
- Passionsfruchtmousse mit Kokos
- Zwetschkenknödel mit Röster
- Lebkuchenmousse mit Apfelragout
- Nougatmousse mit Kirschen
- Orangen-Nougatmousse mit Birnen
- Panna Cotta mit marinierten Beeren
- in Schokolade getunkte Fruchtspieße
- Rote Grütze mit Sauerrahmmousse
- Topfenmousse im Glas mit marinierten Beeren
- Österreichische Ministrudelvariationen
- Buttermilchmousse mit Erdbeerkompott
- Erdnussbrownie mit Heidelbeeren

Aufpreis zum Menü pro Person 4,00 €

Käseauswahl pro Person 2,00 €



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 ...

Aperitif

Sekt	0,1 l	4,60 €
Sekt Orange	0,1 l	4,90 €
Sekt Quitte oder Cranberry	0,1 l	4,90 €
Flasche Sekt	0,75 l	29,00 €
Flasche Prosecco	0,75 l	36,00 €
Bründlmayer, Brut Rosé	0,75 l	63,00 €
Champagner Jacquart brut	0,75 l	83,00 €
Campari Orange	0,25 l	5,50 €
Campari Soda	0,25 l	4,50 €

Alkoholfreies

Coca Cola light Zero	0,33 l	3,30 €
Almdudler, Sprite, Fanta, Spezi	0,33 l	3,30 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 l	3,10 €
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,5 l	4,10 €
Rauch Fruchtsäfte Mango, Erdbeere, Johannisbeere, Multivitamin, Tomate	0,2 l	3,10 €
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,5 l	4,90 €
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €
Red Bull Zero edition	0,25 l	4,00 €
Carpe Diem Kombucha Classic Quitte Cranberry	0,33 l	3,80 €
Eistee Zitrone, Pfirsich	0,33 l	3,30 €
Mineral prickelnd still	0,35 l	3,10 €
Mineral prickelnd still	0,75 l	6,50 €

Bier

Stiegl-Goldbräu	0,3 l	3,60 €
Stiegl-Pils	0,3 l	3,80 €
Paracelsus Zwickl	0,3 l	3,80 €
Stiegl-Radler Zitrone	0,5 l	4,10 €
Stiegl Weisse naturtrüb	0,3 l	3,80 €
Franziskaner	0,5 l	4,20 €
Clausthaler alkoholfrei	0,3 l	3,80 €



GASTHAUS ZU

**SCHLOSS
HELLBRUNN**

Weine

Hauswein	0,75 l	27,00 €
Grüner Veltliner „Der Leichte“, Weingut Türk, Stratzing, Kremstal	0,75 l	28,00 €
Welschriesling Klassik, Weingut Muster, Gamlitz, Südsteiermark	0,75 l	30,00 €
Heideboden weiß, Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	33,00 €
Chardonnay Classic, Weingut Wieninger, Wien	0,75 l	34,00 €
Grüner Veltliner Rosenberg, Weingut Bauer, Wagram, Niederösterreich	0,75 l	35,00 €
Wiener Gemischter Satz, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	0,75 l	35,00 €
Riesling Urgestein, Weingut Hiedler, Langenlois, Kamptal	0,75 l	37,00 €
Sauvignon Blanc „Steirische Klassik“, Weingut Neumeister, SO-Stmk	0,75 l	47,00 €

Hauswein	0,75 l	27,00 €
Zweigelt, Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee	0,75 l	29,00 €
Merlot, Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	33,00 €
Zweigelt, Weingut Beck, Neusiedlersee, Burgenland	0,75 l	36,00 €
Blaufränkisch, Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	38,00 €
Blaufränkisch, Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen, Südburgenland	0,75 l	39,00 €
St. Laurent, Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Niederösterreich	0,75 l	40,00 €
Heideboden, Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	45,00 €
Pinot Noir, Weingut Feiler- Artinger, Rust, Neusiedlersee - Hügelland	0,75 l	46,00 €

*Verlangen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte für Ihre Veranstaltung.
Gerne ist Ihnen unser Sommelier Herr Ewald Pobaschnig nach Menüwahl jederzeit behilflich.*

Sollten Sie Ihre eigenen Weine/Prosecco/Champagner mitbringen wollen, so verrechnen wir pro geöffnete Flasche (0,7 l) ein Stoppelgeld von € 15,00 - 25,00.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass sich die Getränkepreise im Laufe des Jahres geringfügig ändern können.

Dekoration



Gerne bieten wir Ihnen unsere Dekorationspauschale an, die wie folgt beinhaltet:

- * stilvoll, festliche Blumendekoration in Glasvasen (*gerne gestalten wir die Blumendekoration in Ihren Wunschfarben*)
- * Kerzen
- * Stoffhandtücher auf den Toiletten
- * Stuhlhussen (obligat)

Preis pro Person ab	16,00 €
bis 25 Personen pauschal	360,00 €
Einzelpreis Stuhlhusse	11,00 €



Cateringgebühr

selbstverständlich können Sie unser Package auch auf die Orangerie oder dem Carabinierisaal anwenden

*Aufpreis pro Person in der Orangerie
bis 50 Personen pauschal* *12,00 €
600,00 €*

*Aufpreis pro Person im Carabinierisaal
bis 50 Personen pauschal* *15,00 €
750,00 €*

Kapazitäten & Raummieten Orangerie

<u>Kapazitäten</u>	Einzeltische max. 90 Personen Tafel max. 60 Personen	
<u>Raummieten</u>	Standesamtliche Trauung	960,00 €
	Standesamtliche Trauung & Dessertbuffet	1.200,00 €
	Standesamtliche Trauung & Party	1.392,00 €
	Abendessen	bis 40 Personen 1.080,00 € ab 40 Personen 1.440,00 €
<u>Zusatzkosten</u>	die Betriebskosten, 7 % vom Speise- & Getränkeumsatz, sind gesondert an die Schlossverwaltung zu entrichten	

Kapazitäten & Raummieten Schlossräumlichkeiten

<u>Kapazitäten</u>	Carabinierisaal max. 90 Personen mit Nebenräumen max. 200 Personen	
<u>Raummieten</u>	Abendessen	bis 80 Personen 2.520,00 € ab 81 Personen 3.000,00 €
<u>Zusatzkosten</u>	zusätzlich zur Miete verrechnet die Schlossverwaltung 7% Ihrer F&B (Speisen & Getränke) Konsumation als Gebühr; zzgl. Reinigungs- & ggf. Heizkosten	



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 900,00 €
(dieser Preis inkludiert die Miete sowie F&B - Abgabe, Fackel- & LED Beleuchtung, die Dekoration & das Equipment sowie die Cateringgebühr)

Aufpreis Wasserspielsonderführung pro Person 10,50 €
bis 30 Personen pauschal 315,00 €

Opernsängerin zum Dessertbuffet

Um das Dessertbuffet für Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen, könnte unsere Sopranistin, Corinna Ruba zur Eröffnung des Dessertbuffets singen

Dessertbuffet mit Opernsängerin pauschal € 1.900,00

(dieser Preis inkludiert die Miete sowie F&B - Abgabe, Fackel- & LED Beleuchtung, die Dekoration, das Equipment sowie die Cateringgebühr, 3 Stücken unserer Sopranistin & die erforderliche Technik)



Mitternachtssnack

gegen Mitternacht wird im Schlosshof für Sie ein Original Salzburger Würstlstand aufgebaut. Dieser offeriert Verschiedenes aus dem Würstl'kocher mit Senf & Kren sowie Jourgebäck.

Preis pauschal für ca 1,5 Stunden bis 50 Personen 650,00 €
ab 50 Personen 750,00 €



GASTHAUS ZU
**SCHLOSS
HELLBRUNN**

Feiern nach Mitternacht

Ihre Feier muss nicht um Mitternacht enden, sehr gerne verlängern wir Ihre Getränkepauschale & die Sperrstunde für Sie.

Als Sperrstundenverlängerung ab Mitternacht stellen wir wie folgt für das Personal in Rechnung

bis 50 Personen 200,00 €

ab 50 Personen 300,00 €

Maximal verlängern wir die Sperrstunde bis 05:00 Uhr für Sie

Feuerwerk am Wasserparterre

Als krönenden Abschluss oder Startschuss für die Partynacht könnte man am Wasserparterre ein mit Musik hinterlegtes Feuerwerk inszenieren.

Dieses MUSS von einem professionellen Pyrotechniker ausgeführt werden!

Gerne stellen wir den Kontakt zu unserem langjährigen Partners für Sie her!

Parkplätze

im Areal von Schloss Hellbrunn stehen ausreichend öffentliche Parkplätze zur Verfügung

<u>Parkgebühren:</u>	die ersten 30 Minuten	gebührenfrei
	2 Stunden	2,00 €
	jede weitere Stunde	0,80 €
	Höchstbetrag	3,60 €
	bei Einfahrt ab 18:30 Uhr	gebührenfrei

Oldtimer Limousine

Buchen Sie für Ihren Anlass exklusiv unseren Oldtimer Rolls Royce. Lassen Sie sich zum Beispiel vom Hotel abholen und ganz nostalgisch nach Hellbrunn chauffieren.

Preis pro Stunde 90,00 € inkl. Fahrer in angemessener Kleidung





GASTHAUS ZU
**SCHLOSS
HELLBRUNN**

Übernachtungsmöglichkeiten

wir freuen uns sehr, Ihnen betriebsintern, nur 5 Minuten vom Schloss Hellbrunn entfernt, auch Übernachtungsmöglichkeiten anbieten zu können.

Der Schlosswirt zu Anif verfügt im Haupt- und Nebenhaus über gesamt 29 Zimmer. Alle Zimmer sind individuell und mit viel Liebe zum Detail im Biedermeierstil gestaltet. Das besondere und einzigartige Flair des Hauses schafft ein gemütliches Wohlfühl-Ambiente.

-----> **BEI EINER BUCHUNG VON MEHR ALS 10 ZIMMERN ERHALTEN SIE EINE SUITE FÜR 1 NACHT KOSTENLOS.**



Schlosswirt zu Anif | Salzachtal Bundesstrasse 7 | 5081 Anif | Telefon +43(0)6246 72 175
Mail info@schlosswirt-anif.at | Web www.schlosswirt-anif.at

Kontakte

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

DJ

Herr Andreas Maier
Tel: +43 664 30 80 944
office.maier@t-online.de

Band

HochzeitsMusik Streb
Tel: +43 664 250 22 72
info@hochzeitsmusik.at

Gärtnerei

Gärtnerei Aiglhof
Tel: +43 662 43 23 43
office@gaertnerai-aignhof.at

Feuerwerk

Pyrovision GmbH, Hr. Czech
Tel: +43 664 32 66 282
office@pyrovision.at

Konditorei

Kreativkonditorei Nagl
Tel: +43 662 43 18 82
office@kreativkonditorei.com

Technik

VTG-Veranstaltungstechnik GmbH
Tel: +43 662 87 48 84-0
office@veranstaltungstechnik.com



GASTHAUS ZU
**SCHLOSS
HELLBRUNN**

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist geprägt von der Erfolgsphilosophie des Unternehmens ...

„GENUSS AUS LEIDENSCHAFT“



Sie erreichen unser Zentralbüro
Montag – Freitag 09.00 – 17.00 Uhr
unter +43(0)662 82 56 08
oder per email hellbrunn@gassner-gastronomie.at