

# Ottenstein

— HOTEL —

Wir freuen uns Ihr Fest gestalten zu dürfen.



## Bankettvorschläge

für Ihre Hochzeit, Ihre Geburtstagsfeier,  
Ihr Familientreffen, die Taufe Ihres Kindes,  
Ihre Businessveranstaltung oder sonstige Feierlichkeit

# Allgemeines zu Ihrer Veranstaltung

- ✎ Für die Bereitstellungskosten der Räumlichkeiten im Schloss Ottenstein werden einmalig € 500,00 eingehoben.
- ✎ Für die Trauung am Turnierplatz oder Barockkapelle werden € 150,00 verrechnet.
- ✎ Pro Sesselhuse werden € 5,00 in Rechnung gestellt.
- ✎ Pro Stehtische mit weißer Husse werden € 5,00 in Rechnung gestellt.
- ✎ Bei Trauungen im Freien werden pro Bankhuse € 5,00 in Rechnung gestellt.
- ✎ Für das Gedeck werden im Schloss Ottenstein und im Hotel Ottenstein € 3,50 pro Person in Rechnung gestellt. Wir servieren Ihnen: gesalzene und aufgeschlagen Butter und Jourgebäck.
- ✎ Dessertteller und Gabeln für die Hochzeitstorte werden pro Person € 1,50 verrechnet.
- ✎ Wir verkosten auch auf Wunsch mit Ihnen unsere Weine.  
Möchten Sie eigene Flaschenweine mitbringen, so stellen wir pro Flasche € 10,00 Stoppelgeld in Rechnung. Wir bitten um rechtzeitige Lieferung (ein bis zwei Tage vor Ihrer Veranstaltung) zwecks Lagerung und Kühlung.
- ✎ Ab 24:00 Uhr erlauben wir uns, jeden Servicemitarbeiter mit € 30,00 pro Stunde zu verrechnen.
- ✎ Alle Produkte, die bei uns zur Verarbeitung gelangen, werden nach strengen Kriterien ausgewählt und zum größten Teil aus unserer Waldviertler Region bezogen.  
Kartoffeln, Gemüse, Eier, Fische und Wild kommen direkt vom Waldviertler Produzenten.

*Denn wir wollen,  
dass es für Sie ein Genuss ist,  
bei uns zu speisen!*

# Agape

Grüner Veltliner  
Römerquelle Mineralwasser  
dazu Nussbrot

Pauschale pro Person € 5,10

## Empfang

Sekt, Sekt Orange	€ 4,20
Pfiff Bier	€ 2,30
Frizzante Rosé	€ 3,10
Frizzante Gelber Muskateller	€ 3,70
Brötchen pro Stück (Salami, Lachs, Schinken und Käse)	€ 2,60
Rustikal belegte Brotschnitten (Geselchtes und verschiedene Aufstriche)	€ 2,00
Gefülltes Jourgebäck (Schinken, Käse, Gemüse, etc)	€ 2,60
Nussbrot (1 Schnitte)	€ 0,80

## Diverse Aperitifs

Pfiff Bier		€ 2,30
Frizzante Rosé		€ 3,10
Frizzante Gelber Muskateller		€ 3,70
Sekt Orange		€ 4,40
Sekt Aperol		€ 5,50
Sekt Hollersaft		€ 4,40
Aperol Spritz		€ 3,50
Campari Orange		€ 4,50
roter Traubensaft	0,25l	€ 3,00
naturtrüber Apfelsaft	0,25l	€ 3,00
Orangensaft	0,25l	€ 3,00

## Für den kleinen Hunger zur späten Stunde

Würzige Gulaschsuppe mit Wachauer Laberl	€ 5,70
Serbische Bohnensuppe mit Gebäck	€ 5,70
Waldviertler Schinkenspezialitäten garniert dazu Butter & frischem Kren	€ 9,00
Frankfurter oder Debreziner mit Senf, Kren und Gebäck	€ 4,70
Chili con Carne	€ 9,60
Käseplatte – verschiedene Käsesorten (Waldviertler Spezialitäten vom Käsemacher) mit Trauben & Nüssen	€ 9,90

**Gerne können Sie aus den nun folgenden Speisen 2 Suppen, 2 Vorspeisen,  
3 Hauptspeisen (z.B.: 1 Fleischgericht, 1 Fischgericht, 1 vegetarisches Gericht)  
und 2 Desserts nach Ihrem Geschmack auswählen.**

## Kalte Vorspeisen

Vorspeisenplatte oder Vorspeisenteller für 4 oder 6 Personen: mit Lachs, Büffelmozzarella, Nordtiroler Schinken, Käse, Aufstriche und Gemüsesticks	€ 12,50 p./P.
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikumpesto	€ 9,50
Nordtirolerschinken mit Melonenperlen	€ 9,00
Barbarieentenbruststreifen auf Waldorfsalat fein garniert	€ 10,00
Tafelspitzsülzchen mit Kernölvinaigrette	€ 10,60
Rosa gebratenes Roastbeef an Kaiserkapern mit Sauce Tartare	€ 13,80
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren	€ 12,90
Räucherkarpenmousse mit Oberskren	€ 12,90
Duett von Räucher- u. Graved Lachsrosen auf Kartoffelpuffer mit Salatherzen und Honig-Senfdivillsauce	€ 14,40
Lachs Tartare auf Kartoffelpuffer mit Salatherzen und Kräuterrahm	€ 14,40

# Suppen

Hochzeitsuppe mit kleiner Leberknödel, Frittaten und Gemüse	€ 4,10
Kräftige Rindsuppe mit Frittaten und frischen Kräutern	€ 3,50
Kräftige Rinderbouillon mit Grießnockerl	€ 3,50
Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel	€ 3,50
Rinderbouillon mit Kaiserschöberl	€ 3,50
Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Garnelen & gerösteten Pinienkernen	€ 4,10
Waldviertler Erdäpfelsuppe mit Pilzen	€ 4,10
Lauchcremesuppe mit Pinienkernen	€ 4,10
Karotten – Ingwerschaumsuppe mit Obershäubchen	€ 4,10
Knoblauchcremesuppe mit Obershäubchen	€ 4,10
Speck Maissuppe mit Obershäubchen	€ 4,10

# Warme Vorspeisen

In Butter gebratene Steingarnelen an Jasmin-Reis-Kuppel mit Paprika-Oberssauce dazu ein leichtes Beet aus Wokgemüse und frischen Kräuter	€ 14,00
Lachsfilet mit Blätterteig gebacken auf Paprikaoberssauce	€ 13,30
Pilzrisotto mit gegrillten Tofustreifen (Vegetarisch)	€ 10,00

# Fischgerichte

## **Gebratenes ZANDERFILET**

auf bunten Gemüsesticks mit Riesling-Zitronensauce und Petersilienkartoffeln € 18,10

## **Gebackener KARPEN**

mit Petersilienerdäpfeln und Sauce Tartare € 18,20

## **Duett vom BARSCH- und ZANDERFILET gebraten**

auf sautierten Gemüse mit Butterkartoffeln € 14,50

## **Vitale GEMÜSEPFANNE**

mit gebratenen Zanderstreifen dazu Basmatireis und Sweet Chilisauce € 17,50

# Fleischgerichte

## **SCHWEINSBRATEN**

mit Erdäpfelknödel und warmen Krautsalat

€ 14,50

## **Gegrillte SCHWEINSMEDAILLONS**

in Pfeffersauce mit sautiertem Marktgemüse und Röstinchen

€ 18,10

## **RINDSROULADE**

mit Gemüse gefüllt in Rahmsauce mit Spirelli und Fächergurkerl

€ 17,80

## **BURGUNDERRINDSBRATEN**

mit Serviettenknödel und Preiselbeergarnitur

€ 17,80

## **Gekochter TAFELSPITZ** mit Schnittlauchsauce, Apfelkren

Röstkartoffeln und Gemüsejulienne

€ 17,80

## **FILETSTEAK vom Waldviertler Freilandrind**

mit Potato Wedges, Spieglei und Kräuterbutter

€ 24,60

## **WIENER SCHNITZEL vom Kalb**

mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren

€ 18,30

## **WILDSCHWEINBRATEN** in Wurzelrahmsauce

mit Erdäpfelknödel und Preiselbeergarnitur

€ 17,40

## **Gespickter HIRSCHBRATEN** in Wacholderrahmsauce

mit Erdäpfelkroketten und Apfelrotkraut

€ 18,90

## **Rosa gebratenes HIRSCHRÜCKENSTEAK**

in Rosmarinsaftl mit Broccoliröschen, Pommes-Williams  
und marinierten Dörripflaumen

€ 22,40

## **Geschnetzeltes vom HUHN**

in Curryoberssauce mit WOK-Gemüse und Basmatireis

€ 15,50

## **Gebratenes HÜHNERBRUSTFILET**

in Paprika- Oberssauce und Gemüsebouquet  
dazu Tagliatelle tricolore

€ 15,50

Sehr gerne bereiten wir für Sie ein **Salatbuffet**  
mit diversen Salaten der Saison vor pro Person € 3,50

# Vegetarische Gerichte

<b>KARTOFFELROULADE</b> mit Pilzen auf Kräuterrahm	€ 11,80
<b>SPINATKNÖDEL</b> mit Lauchsauce	€ 11,80
<b>KRÄUTERBUTTERNOCKERL</b> mit Ei	€ 11,80
<b>KARTOFFEL-LAUCHSTRUDEL</b> auf Kressesauce	€ 11,80
<b>WOKPFANNE</b> mit gegrilltem Tofu und Basmatireis	€ 12,00
<b>SCHUPFNUDELN</b> mit frischem Basilikumpesto	€ 11,80

## Desserts

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 6,50
Mohnparfait mit Zimt-Dörrzwetchken	€ 7,50
Überbackene Topfenpalatschinke mit Vanillesauce	€ 7,50
Grießflammerie auf Himbeermark	€ 7,50
Karamellisiertes Orangenparfait	€ 7,50
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino	€ 7,50
Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Früchten garniert (gerne auch im Glas möglich)	€ 7,00
Zitronenparfait auf Fruchtspiegel mit Schlagobers garniert	€ 7,50
Mohnnudeln mit Zwetschkenröster	€ 6,80
Eis Chafing Tisch mit 3 verschiedenen Sorten Eis mit Schlagobers und Schokoladensauce	€1,60 / Kugel

Sehr gerne bereiten wir für Sie ein **Dessertbuffet** kombiniert mit unseren Desserts nach Wahl und Ihren süßen Köstlichkeiten vor

# Buffets

## **Buffet 1** € 50,50

### **Vorspeisen**

Crevettencocktail  
Verschiedene Fische aus der Räucherammer  
Honigmelone mit Rohschinken  
Roastbeef rosa gebraten  
Schweinskarree gebraten  
verschiedene Schinkensorten mit Kren

### **Salate**

Thunfischsalat „Nizza“ mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Oliven und Sardellenfilet  
Wiener Tafelspitz mit Zwiebeln, grünem Paprika und Radieschen  
verschiedene frische Salate je nach Jahreszeit mit verschiedenen Dressings

### **Warme Speisen**

Wildschweinbraten mit Erdäpfelknödel und Apfelrotkraut  
Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Reis  
Schweinsschnitzel mit Preiselbeeren

### **Süßspeisen**

Auswahl von Strudeln und Mehlspeisen  
Mousse von heller und dunkler Schokolade  
verschiedene Dessertcremen mit Früchten  
Fruchtsalat  
Eis  
Obstkorb

**Käse vom Brett** (Waldviertler Spezialitäten vom Käsemacher)  
garniert mit Nüssen und Trauben dazu Butter, Brot und Gebäck



## **Buffet 2** € 50,50

### **Vorspeisen**

Melonencocktail  
Shrimps-Cocktail  
Räucherlachs mit Oberskren  
Honigmelone mit Lachsschinken  
Wildpastete mit Sauce Cumberland  
garnierter Kalbsrücken  
Roastbeef mit Kräuterrahmsauce  
verschiedene Schinkensorten mit Spargel  
gemischte Selchfleischplatte mit Kren

### **Salate**

Geflügelsalat „Florida“ mit Ananas und Pfirsich  
Wiener Kartoffelsalat  
frische Salate je nach Saison mit verschiedenen Dressings

### **Warme Speisen**

Waldviertler Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen  
Roastbeef (rosa gebraten) mit grünen Bohnen und gratinierten Kartoffeln  
Kalbsbeuschel mit Semmelknödel

### **Süßspeisen**

Auswahl von österreichischen Strudeln und Mehlspeisen  
Caramelcreme mit Schlagobers  
Mousse von heller und dunkler Schokolade  
Fruchtsalat  
Obstkorb

**Käse vom Brett** (Waldviertler Spezialitäten vom Käsemacher)  
garniert mit Nüssen und Trauben dazu Butter, Brot und Gebäck

## **Buffet 3 - Rustikal** € 43,50

### **Vorspeisen**

Räucherlachs und Räucherforelle mit Oberskren  
Räucherkarpfenmousse  
Schinkenvariationen fein garniert mit Melone  
Bauernplatte mit verschiedenen Braten  
Press-, Blut- und Leberwurst  
österreichische Wurstspezialitäten  
Wildpastete mit Preiselbeeren  
Grammelschmalz  
Liptauer  
Topfen mit Sauerrahm und Kräutern

### **Salate**

Wiener Kartoffelsalat  
Krautsalat mit Speck  
verschiedene Frischsalate  
Salzgurken, Pfefferoni, Sauergemüse

### **Warme Speisen**

Ungarische Gulaschsuppe  
Beinschinken im Brotteig gebacken  
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Waldviertler Knödel  
Blunzengröstl

### **Süßspeisen**

Auswahl von österreichischen Strudeln und Mehlspeisen  
Mohntorte  
frischer Fruchtsalat mit Maraschino  
verschiedene Dessertcremen mit Früchten  
Obstkorb

**Käse vom Brett** (Waldviertler Spezialitäten vom Käsemacher)  
garniert mit Nüssen und Trauben dazu Butter, Brot und Gebäck

## **Buffet 4 – Waldviertler Buffet** € 40,00

### **Vorspeisen**

Rindfleischsülzchen mit Mohnölvinaigrette  
Grammelschmalz  
Erdäpfelkäs  
gebratenes Landhuhn  
kalter Surschopf- und Kümmelbraten mit Sauergemüse  
Zankerlspeck  
mageres Geselchtes

### **Salate**

verschiedene frische Salate je nach Saison  
Kartoffelsalat

### **Warme Speisen**

Grammel- und Fleischknödel mit Gabelkraut  
Gebratenes Bauchfleisch mit Waldviertler Knödel  
Waldviertler Teichkarpfen gebacken  
Jägerspätzle

### **Süßspeisen**

Apfel-Mohntorte  
Mohnnudeln mit Zwetschkenröster  
Mohn-Zimtparfait mit marinierten Dörripflaumen  
Obstkorb

**Käse vom Brett** (Waldviertler Spezialitäten vom Käsemacher)  
garniert mit Nüssen und Trauben dazu Butter, Brot und Gebäck

## Kaffee / Kakao / Tee

Großer Mokka oder Brauner		€ 3,70
Kleiner Mokka oder Brauner		€ 2,50
Melange oder Verlängerter Mokka		€ 3,10
Cappuccino oder Caffee Latte		€ 3,40
Koffeinfreier Kaffee		€ 3,10
Trinkschokolade		€ 3,40
Glas Milch, kalt oder warm		€ 1,30
Sonnentorkännchen		€ 2,80

## Biere

Pfiff Zwettler Bier	0,20 l	€ 2,30
Zwettler Pils vom Fass	0,33 l	€ 3,50
Zwettler Pils vom Fass	0,50 l	€ 4,40
Zwettler Export, Zwettler Dunkles od. Zwettler Radler	Flasche 0,50 l	€ 4,20
Franziskaner Weißbier, hell	Flasche 0,50 l	€ 5,20
Clausthaler, alkoholfreies Hopfen- u. Malzgetränk	Flasche 0,50 l	€ 4,10

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light	Flasche 0,33 l	€ 3,20
Frucade, Almdudler	Flasche 0,35 l	€ 3,20
Pago (diverse Sorten)	Flasche 0,20 l	€ 3,70
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	Flasche 0,20 l	€ 3,70
Cappy Orangensaft oder Apfelsaft	0,25 l	€ 3,00
Cappy Orangensaft oder Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 2,20
Cappy Orangensaft oder Apfelsaft gespritzt	0,5 l	€ 4,40
Sodawasser	0,25 l	€ 1,20
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	Flasche 0,33 l	€ 2,60
Red Bull	0,25 l	€ 3,90

## Echte Waldviertler Whisky

**Rye Whisky J.H.** 60% Roggen, 40% Gerstenmalz

harmonisch ausgeglichener Whisky mit leichtem Vanilleton 2 cl € 4,80

**Pure Rye Malt Whisky J.H.** 100% hell geröstetes Roggenmalz

(in Europa einzigartig) Whisky mit lieblich süßer Honignote 2 cl € 4,80

## Echte Waldviertler Brände

Obstler 2 cl € 2,10

Himbeergeist 2 cl € 3,50

Vogelbeerbrand 2 cl € 4,80

Marillenbrand 2 cl € 3,00

Birnenbrand 2 cl € 3,00

## Aperitif / Digestif / Long Drinks

Campari Soda 4 cl € 3,60

Campari Orange 4 cl € 4,50

Martini 5 cl € 2,80

Sherry 5 cl € 3,50

Underberg 2 cl € 3,10

Fernet Branca 2 cl € 3,40

Aperol Spritz 2 cl € 3,50

Wodka Orange 2 cl € 4,50

Gin Tonic  
(2cl Gin & 1 FL 0,2 lt Tonic) € 5,80

Bacardi Cola  
(2cl Bacardi & 1 FL 0,33 lt Coca Cola) € 5,30

Whisky Cola  
(2cl Whisky & 1 FL 0,33 lt Coca Cola) € 5,30

## Spirituosen

Wodka	2 cl	€ 3,00
Bacardi Carta Blanca	2 cl	€ 3,00
Gordon's Gin	2 cl	€ 3,00
Cointreau	2 cl	€ 3,70
Bouchet	2 cl	€ 3,00
Französischer Cognac	2 cl	€ 5,10
Ballantine's	4 cl	€ 5,10

## Sekt

### Haus Österreich

Welsch-Riesling-Cuveé	Flasche 0,75 l	€ 25,20
Der Siegersekt von den Winzern Krems, Sandgrube 13	1 Glas	€ 4,20

### Frizzante Zweigelt Rosé

Weingut Özelt Thomas	Flasche 0,75 l	€ 18,60
Spitz/Donau, Wachau, trocken, 12% Vol.	1 Glas	€ 3,10

### Frizzante Gelber Muskateller

Weingut Aigner, Kremstal,	Flasche 0,75 l	€ 22,20
trocken, 11,5% Vol.	1 Glas	€ 3,70

## Weine offen

Grüner Veltliner, Landwein, Weingut Hagen	1/8 l	€ 2,00
Blauer Zweigelt, Weingut Schachinger	1/8 l	€ 2,00
Gespritzter, weiß	1/4 l	€ 2,60
Gespritzter, rot	1/4 l	€ 2,60

**Weitere offene Weine finden Sie in unserer aktuellen Weinkarte.**

**Ottenstein**  
— HOTEL —  
Inklusivpreise

Mit Auflage der neuen Bankettmappe verlieren die hier angegebenen Preise ihre Gültigkeit.

---

**Hotel-Restaurant Ottenstein**, Peygarten-Ottenstein 60, 3532 Rastendorf  
(T) +43 (0) 2826/251 (F) +43 (0) 2826/251-14614, [rezeption@hotelottenstein.at](mailto:rezeption@hotelottenstein.at)

**Schlossrestaurant Ottenstein**, Ottenstein 1, 3532 Rastendorf, (T) +43 (0) 2826/254

**Bootsbetrieb/Seerestaurant Ottenstein**, Peygarten-Ottenstein 69, 3532 Rastendorf, (T) +43 (0) 2826/267