

Hotel
OTTENSTEIN

Schloss 
OTTENSTEIN

Wir freuen uns Ihr Fest gestalten zu dürfen.



Bankettvorschläge

2020 / 2021

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 € 800,00 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 automatisch € 3,80 pro Person in Rechnung gestellt. Wir servieren Ihnen gesalzene und aufgeschlagene Butter mit 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 € 8,50

Empfang

Sekt, Sekt Orange	€ 4,30
Pfiff Bier	€ 2,50
Frizzante Rosé	€ 3,30
Frizzante Gelber Muskateller	€ 3,90
Brötchen pro Stück (Salami, Lachs, Schinken und Käse)	€ 2,80
Rustikal belegte Brotschnitten (Geselchtes und verschiedene Aufstriche)	€ 2,20
Gefülltes Jourgebäck (Schinken, Käse, Gemüse, etc)	€ 2,80
Nussbrot (1/2 kg geschnitten)	€ 6,10

Diverse Aperitifs

Pfiff Bier	€ 2,50
Frizzante Rosé	€ 3,30
Frizzante Gelber Muskateller	€ 3,90
Sekt Orange	€ 4,30
Sekt Aperol	€ 5,70
Sekt Hollersaft	€ 4,50
Aperol Spritz	€ 3,70
Campari Orange	€ 4,70
roter Traubensaft	Flasche 1 l € 13,20
naturtrüber Apfelsaft	Flasche 1 l € 13,20
Orangensaft	Flasche 1 l € 13,20

Für den kleinen Hunger zur späten Stunde

Würzige Gulaschsuppe mit Wachauer Laberl	€ 5,90
Serbische Bohnensuppe mit Gebäck	€ 5,90
Waldviertler Schinkenspezialitäten garniert dazu Butter & frischen Kren	€ 9,80
Frankfurter oder Debreziner mit Senf, Kren und Gebäck	€ 4,90
Chili con Carne	€ 10,10
Käseplatte – verschiedene Käsesorten (Waldviertler Spezialitäten vom Käsemacher) mit Trauben & Nüssen	€ 10,40

**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	€ 13,20 pro Person
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikumpesto	€ 10,00
Nordtirolerschinken mit Honig- und Zuckermelone	€ 9,60
Barbarieentenbruststreifen auf Waldorfsalat fein garniert	€ 11,10
Tafelspitzsülzchen mit Kernölvinaigrette	€ 11,10
Rosa gebratenes Roastbeef an Kaiserkapern mit Sauce Tartare	€ 14,80
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren	€ 13,80
Duett von Räucher- u. Graved Lachsrosen auf Kartoffelpuffer mit Salatherzen und Honig-Senfdillsauce	€ 15,50
Lachs Tartare auf Erdäpfelpuffer mit Salatherzen und Kräuterrahm	€ 15,50

Suppen

Hochzeitsuppe mit kleiner Leberknödel, Frittaten und Gemüse	€ 4,30
Kräftige Rindsuppe mit Frittaten und frischen Kräutern	€ 3,70
Kräftige Rinderbouillon mit Grießnockerl	€ 3,70
Gelbe Paprikaschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen	€ 4,30
Waldviertler Erdäpfelsuppe mit Pilzen	€ 4,30
Karotten – Ingwerschaumsuppe mit Obershäubchen	€ 4,30
Knoblauchcremesuppe mit Obershäubchen	€ 4,30

Warme Vorspeisen

In Butter gebratene Steingarnelen an Jasminreis-Kuppel mit Paprika-Oberssauce dazu ein leichtes Beet aus Wokgemüse und frischen Kräuter	€ 15,50
Lachsfilet mit Blätterteig gebacken auf Paprika-Oberssauce	€ 13,90

Fischgerichte

Gebratenes LACHSFILET mit Spaghetti nero und Knoblauchsauce	€ 18,50
Gebackener KARPEN mit Petersilienerdäpfeln und Sauce Tartare	€ 19,20
Duett vom BARSCH- und ZANDERFILET gebraten auf sautierten Gemüse mit Buttererdäpfeln	€ 17,20
Vitale GEMÜSEPFANNE mit gebratenen Zanderstreifen dazu Basmatireis und Sweet Chilisauce	€ 18,20

Fleischgerichte

SCHWEINSBRATEN

mit Erdäpfelknödel und warmem Krautsalat € 15,10

Gebackenes SCHWEINS- oder HÜHNERSCHNITZEL

mit Petersilienkartoffel (oder Pommes frites) und Preiselbeeren € 15,10

Gegrillte SCHWEINSMEDAILLONS

in Pfeffersauce mit sautiertem Marktgemüse und Röstinchen € 19,20

RINDSBRATEN in Rahmsauce

mit Serviettenknödel und Preiselbeergarnitur € 18,60

Gedünstetes MASTOCHSENBEIRIED

mit Senfsauce, Mandelbällchen und Brokkoliröschen € 21,20

Wiener ZWIEBELROSTBRATEN

mit Bratkartoffel (oder Teigwaren) und Fächergurkerl € 18,60

FILETSTEAK vom Waldviertler Freilandrind

mit Potato Wedges, Spieglei und Kräuterbutter € 30,10

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren € 19,60

Herzhaftes HIRSCHRAGOUT

mit Erdäpfelködel und Preiselbeergarnitur € 17,10

WILDSCHWEINBRATEN in Wurzelrahmsauce

mit Erdäpfelknödel und Preiselbeergarnitur € 18,20

Gebratene HÜHNERBRUSTSTÜCKE

in Paprika- Obersauce und Gemüsebouquet
dazu Tagliatelle tricolore € 16,30

Vegetarische Gerichte

ERDÄPFELROULADE mit Pilzen auf Kräuterrahm	€ 12,80
Gebackene SPINAT-MOZZARELLAKNÖDEL an Rahmkraut	€ 12,80
ERDÄPFEL-LAUCHSTRUDEL auf Kressesauce	€ 12,80
WOKPFANNE mit gegrilltem Tofu und Basmatireis	€ 13,30
SCHUPFNUDELN mit Lauchsauce	€ 12,80

Sehr gerne bereiten wir für Sie ein **Salatbuffet**
mit diversen Salaten der Saison vor pro Person € 3,80

Desserts

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 6,90
Mohnparfait mit Zimt-Dörrzwetschken	€ 7,90
Überbackene Topfenpalatschinke mit Vanillesauce	€ 7,90
Grießflammerie mit Fruchtmark und Früchten garniert	€ 6,80
Karamellisiertes Orangenparfait	€ 7,90
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino	€ 7,90
Mousse von heller und dunkler Schokolade im Glas mit Früchten garniert	
großes Glas	€ 7,70
kleines Glas	€ 5,60
Zitronensorbet auf Fruchtspiegel mit Schlagobers garniert	€ 7,90
Mohnnudeln mit Zwetschkenröster	€ 7,70
Eis Chafing Dish mit 3 verschiedenen Sorten Eis mit Schlagobers, Schokoladensauce und Eiswaffel (max. 20 Kugeln Eis pro Sorte möglich)	€ 2,20 / Kugel

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

Buffetvorschläge

Vorspeisen

Räucherfischvariation (Lachs und Forelle) mit Oberskrenn

Schinkenvariation fein garniert mit Melonenspalten

Wildpastete mit Preiselbeeren

Kräutertopfen und Liptauer

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare

Shrimpscocktail

Schinkenröllchen mit Spargel

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Leberknödel

Knoblauchcremesuppe mit Obershäubchen

Waldviertler Erdäpfelsuppe mit Pilzen

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef (vor dem Gast tranchiert)

an Pfeffersauce, Röstinchen und Gemüse der Saison

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd in Wurzelrahmsauce

mit Erdäpfelknödel und Preiselbeeren

Schweinsbraten mit Erdäpfelknödel und warmem Speckkrautsalat

Gebratenes Barschfilet mit Petersilienerdäpfeln und Gemüse der Saison

Gebackenes Allerlei (Huhn, Schwein und Gemüse) mit Sauce Tartare

Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Reis

Salate vom Buffet

Kartoffelsalat

Tomatensalat

Gurkensalat

Krautsalat

Blattsalate mit Dressing

Desserts

Mousse von heller und dunkler Schokolade im Glas mit Früchten garniert

Diverse Strudelvariation

Mohnschnitte oder Sacherwürfel

Eis Chafing Dish (Vanille, Erdbeer, Schokolade)

mit Schlagobers, Schokoladensauce und Eiswaffel

Obstkorb

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino

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

Wählen Sie bitte aus unseren Vorschlägen!
Preise werden individuell verrechnet.

Achtung: Etwaige (Preis-) Änderungen vorbehalten!

Kaffee / Kakao / Tee

Großer Mokka oder Brauner		€ 3,90
Kleiner Mokka oder Brauner		€ 2,70
Melange oder Verlängerter Mokka		€ 3,30
Cappuccino oder Caffee Latte		€ 3,70
Koffeinfreier Kaffee		€ 3,30
Trinkschokolade		€ 3,60
Glas Milch, kalt oder warm		€ 1,50
Sonnentorkännchen		€ 3,00

Biere

Pfiff Zwettler Bier	0,20 l	€ 2,50
Zwettler Pils vom Fass	0,33 l	€ 3,60
Zwettler Pils vom Fass	0,50 l	€ 4,40
Zwettler Export, Zwettler Dunkles od. Zwettler Radler	Flasche 0,50 l	€ 4,40
Franziskaner Weißbier, hell	Flasche 0,50 l	€ 4,40
Luftikus, das alkoholfreie Bier der Brauerei Zwettl	Flasche 0,50 l	€ 4,30

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light	Flasche 0,33 l	€ 3,40
Frucade, Almdudler	Flasche 0,35 l	€ 3,40
Pago (diverse Sorten)	Flasche 0,20 l	€ 3,80
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	Flasche 0,20 l	€ 3,90
Cappy Orangensaft oder Apfelsaft	Flasche 1 l	€ 13,20
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	Flasche 1 l	€ 6,00
Red Bull	0,25 l	€ 4,10

Echte Waldviertler Whisky

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

harmonisch ausgeglichener Whisky mit leichtem Vanilleton 2 cl € 5,00

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

(in Europa einzigartig) Whisky mit lieblich süßer Honignote 2 cl € 5,00

Echte Waldviertler Brände

Obstler 2 cl € 2,30

Himbeergeist 2 cl € 3,70

Vogelbeerbrand 2 cl € 5,00

Marillenbrand 2 cl € 3,20

Birnenbrand 2 cl € 3,20

Aperitif / Digestif / Long Drinks

Campari Soda 4 cl € 4,20

Campari Orange 4 cl € 5,10

Martini 5 cl € 3,00

Underberg 2 cl € 3,30

Fernet Branca 2 cl € 3,60

Aperol Spritz 2 cl € 3,70

Wodka Orange 2 cl € 4,70

Gin Tonic
(2cl Gin & 1 FL 0,2 lt Tonic) € 7,00

Bacardi Cola
(2cl Bacardi & 1 FL 0,33 lt Coca Cola) € 6,50

Whisky Cola
(2cl Whisky & 1 FL 0,33 lt Coca Cola) € 6,50

Spirituosen

Wodka 2 cl € 3,20

Bacardi Carta Blanca 2 cl € 3,20

Gordon´s Gin 2 cl € 3,20

Französischer Cognac 2 cl € 5,00

Four Roses (Bourbon Whiskey) 2 cl € 3,20

Sekt

Malteser Brut

Cuveé Sekt	1 Glas	€	4,30
Schlossweingut des souveränen Malteser Ritterorden	Fl. 0,75 l	€	25,80

Frizzante Zweigelt Rosé

Weingut Özelt Thomas	Flasche 0,75 l	€	19,80
Spitz/Donau, Wachau, trocken, 12% Vol.	1 Glas	€	3,30

Frizzante Gelber Muskateller

Weingut Aigner, Kremstal, trocken, 11,5% Vol.	Flasche 0,75 l	€	23,40
	1 Glas	€	3,90

Weine offen

Grüner Veltliner, Landwein, Weingut Hagen	Flasche 1 l	€	17,60
Blauer Zweigelt, Weingut Schachinger	Flasche 1 l	€	17,60
Gespritzter, weiß	1/4 l	€	2,90
Gespritzter, rot	1/4 l	€	2,90

Weitere offene Weine finden Sie in unserer aktuellen Weinkarte.

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, rezeption@hotelottenstein.at

Schloss Ottenstein, Ottenstein 1, 3532 Rastendorf,
(T) +43 (0) 2826/251

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

www.hotelottenstein.at