

*Für Ihr schönstes „JA“
der schönste Ort*



*ROMANTISCHES HOCHZEITSSCHLOSS
umgeben von den Kitzbüheler Alpen & Hohen Tauern*

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Wir laden Sie ein,

Ihre Traumhochzeit

mit uns auf Schloss Mittersill zu planen

Das romantische Hochzeitsschloss und historische Juwel aus dem Jahr 1150 thront in exklusiver Lage in den Kitzbüheler Alpen und verfügt nicht nur über eine eigene Schlosskapelle für Ihre kirchliche Trauung, sondern bietet auch die Möglichkeit, standesamtlich innerhalb der Schlossmauern getraut zu werden.

Hinter 900-jährigen Mauern verbergen sich nicht nur viele Geschichten, nein, auch viele außergewöhnliche Möglichkeiten, IHREN Tag ganz individuell nach Ihren Wünschen auszurichten.

Genießen Sie und Ihre Gäste den Komfort der 43 historischen und/oder modernen Schlossgemächer sowie 10 Suiten. Lassen Sie sich in den verschiedenen individuellen Schloss-Räumlichkeiten für bis zu 130 Personen kulinarisch verwöhnen.

Im exklusiven SPA im Schloss entspannen Sie im ganzjährig beheizten Panorama-Außenpool sowie in den verschiedenen Saunen und Ruheräumen, mit Blick auf die umliegende Bergwelt.

Verbringen Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben mit den Menschen, die Ihnen am meisten bedeuten, an einem einzigartigen Ort – bei uns auf Schloss Mittersill.

Bei einem persönlichem Gespräch | Besuch möchten wir Ihnen nicht nur unser Schloss mit all seinen geheimen Ecken und Schönheiten näherbringen, Sie lernen auch uns kennen – das Schlossteam, das Sie auf dem Weg zu Ihrer Märchenhochzeit begleitet, durch den Tag führt und sich zusammen mit Ihnen auch danach noch über jeden einzelnen Augenblick freut und diesen in Erinnerung behält.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Schlosshochzeit

Herzlichst Ihr Schloss-Team!

**In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.**

Unser Schloss – Rundum – Service

Unsere Philosophie ist es, Sie rundum zu verwöhnen und Ihnen den schönsten Tag im Leben bei uns einzigartig, wertvoll und unvergesslich zu machen. Genießen Sie auf Schloss Mittersill Ihre ganz persönlichen Schlossmomente in einem historischen Ambiente, in der Moderne angekommen.

Gern unterstützen wir Sie tatkräftig bei allen Vorbereitungen wie...

- ☒ Bereitstellung aller Kontaktdaten von unseren Partnern vor Ort sowie in München; Erstkontakterstellung, Terminabfrage und Terminvormerkungen
- ☒ Menükartenerstellung - Sie erhalten verschiedene Vorlagen zur Auswahl
- ☒ Tischplanerstellung, Aushang von Tischplänen bei größeren Feiern, Erstellung von Tischkarten und Namensaufsteller pro Tisch, sowie Programmhefte für die Schlosskapelle
- ☒ Beamer und Leinwand für Präsentationen oder ggf. Mikrofon
- ☒ Tisch für Ihr Gästebuch | Wir empfehlen eine zuständige Person dafür zu bestimmen
- ☒ Gästebuch für Wunschkarten inkl. Karten (Karten gegen Gebühr)
- ☒ Box für Geldumschläge | -geschenke
- ☒ Fotorahmen zum Fotografieren Ihrer Gäste
- ☒ Lautsprecher-Box zum Abspielen eigener Musiklisten
- ☒ Verteilen von Tischkarten, Blumen, Gastgeschenken usw. am Hochzeitstag
- ☒ Verwahrung Ihrer Geschenke bis am Tag nach der Hochzeit
- ☒ Verteilen von persönlichen Begrüßungskarten am Zimmer
- ☒ Gastgeschenke als Andenken oder auch als Tischkarte (hausgemachte Marmeladen in kleinen Gläsern, Pralinen, Kekse, Edelbrände, Seifen, Tees...) - alle Produkte bekommen ihren individuellen Anhänger auf Ihre Hochzeit bezogen - für den Brauttisch oder das Zimmer | Preis auf Anfrage

Natürlich stehen wir Ihnen mit Rat & Tat für Ihre Fragen & Wünsche zur Seite. Die Organisation ist in der Raum- und Set up Gebühr enthalten (s. individuelles Angebot).

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Sie sagen Ja zu uns, dann fangen wir an, gemeinsam mit Ihnen Ihren Traumtag zu planen – ich bitte Sie die folgenden Fragen auszufüllen, um dann detailliert mit der Planung beginnen zu können.

selber = bedeutet, dass Sie dies selber, ohne unsere Unterstützung, organisieren

wir | von uns = bedeutet, dass wir dies komplett oder teilweise für Sie organisieren / Ihnen dabei helfen

Vollständiger Name **Braut:** _____

& Geburtsdatum

Bräutigam: _____

Name nach der Trauung _____

Vollständige Kontaktdaten _____

Adresse / Telefon / Email

Art der Trauung Standesamt Kirchlich kath. | evang. Frei/Theologe

Musik zur Trauung ja / nein selber wir

Ringkissen zur Trauung selber von uns

Hochzeitsauto ja / nein selber über uns

Sind Kinder dabei ja / nein wie viele? _____

Wünschen Sie eine Betreuung nein / ja selber über uns

Wir empfehlen bei mehreren Kindern unter den Gästen eine Kinderbetreuung während des Abendessens zu buchen. Diese isst und spielt mit den Kindern während dieser Zeit separat und die Eltern können das Abendessen ungestört genießen.

Hochzeitstorte ja / nein nachmittags zum Dessert Mitternacht

über uns selbst

Musik zum Aperitif ja / nein live Musik USB Stick wird mitgebracht

über uns selbst

Musik zum Abendmenü ja / nein live Musik USB Stick wird mitgebracht

über uns selbst

Musik Party am Abend ja / nein Band oder DJ

über uns selbst

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Photograph *ja / nein* *selber* *wir empfehlen*

Video / Film *ja / nein* *selber* *wir empfehlen*

Blumen / Dekoration *selber* *Termin mit unserer Floristin*

Terminvereinbarung mit unserer Floristin Isabel für die Auswahl von Brautstrauß, Blumenstreu Körben, Anstecker für die Herren, Wurfstrauß, Tischdekoration etc.

Frisur / Make-up *selber* *Probetermin mit unserer Stylistin*

Frisur / Make-up für Gäste *ja* *nein*

Terminvereinbarung mit unserer Stylistin, um die perfekte Frisur und Make-Up zu probieren. Probefrisur und -schminken werden im Salon in Mittersill gemacht. Am Hochzeitstag kommt die Stylistin zu Ihnen in Ihre Suite. Gern kümmert sie sich auch um Ihrer Gäste.

Tischkarten *selber* *über uns / EUR 2,50 pro Stück*

Tischplan aushängen *ja / nein* *Dieser Service ist inklusive der Pauschale*

Menükarten *selber* *über uns / inklusive der Pauschale*

Weißer Hussien *ja / nein* *EUR 5,50 je Stuhl*

(nur im Auditorium möglich)

Gastgeschenke *ja / nein* *selber* *über uns / Aufpreis*

Begrüßungskarte auf dem Zimmer *ja / nein* *selber* *über uns / EUR 1,50 je*

Luftballons *ja / nein* *3,50 pro Ballon*

zum Steigen lassen *mit Grußkarte EUR 4,50*

Helicopterflug *ja / nein* *z.B.: Rundflüge oder Fotomachen auf Anfrage*

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Brautstraußwerfen *ja / nein* *wann geplant?* _____

Brauttanz *ja / nein* *wann geplant?* _____

Brautstehlen *ja / nein* *wann geplant?* _____

Geschenkübergabe *wann geplant?* _____

Hierzu stehen ein Geschenketisch sowie eine Box für Geldgeschenke zur Verfügung.
Nach der Geschenkübergabe bringen wir diese in Ihre Suite.

Reden *ja /nein wann geplant?* _____

Beamer + Leinwand *ja /nein wann geplant?* _____

Bilderrahmen für Fotos ja / nein *wird von uns kostenlos zur Verfügung gestellt*

Wunschkarten & Box *ja / nein* *selber* *über uns | EUR 0,50 je*

Gästebuch auslegen *ja / nein* *Wann ist das geplant?* _____

Tauben fliegen lassen *ja / nein* *selber* *über uns | ab EUR 350,00*

Feuerwerk / Lasershow ja / nein *wir empfehlen dies nur über uns zu buchen, da*
es dann denn Auflagen der Gemeinde entspricht

Taxi / Transferservice *ja / nein* *selber* *über uns*

Sonstige Programmwünsche? _____

Hochzeitsplanungs-Angebot

Wir empfehlen Ihnen schon im Vorhinein einen Schlossaufenthalt von 1-2 Nächten. So können Sie Ihr Hochzeitsschloss einmal in vollen Zügen genießen, sowie in aller Ruhe die Details besprechen.

- ☒ Machen Sie sich Gedanken, wann Sie während Ihres großen Tages Musik wünschen und welche Art von Musik. Anschließend machen wir Ihnen gerne dazu konkrete Vorschläge und lassen Ihnen auch dementsprechende Kontakte | Angebote zukommen.
- ☒ Terminvereinbarung mit unserem Konditor, zur Absprache und Verkostung Ihrer Hochzeitstorte.
- ☒ Eventuell Treffen mit Photographen | Musik | Feuerwerkorganisator | etc.
- ☒ Absprache für den Ablauf, Programmpunkte, Menükarten und weitere Dekoration, Speisen, Getränke, Vorabendprogramm etc. mit Ihrer Hochzeitsplanerin.
- ☒ Anschließend detaillierte Zusammenfassung Ihres Hochzeitstages | -wochenendes; denn der perfekte Start in Ihre Hochzeitstage ist bei uns garantiert...
- ☒ Probeessen Ihres Festmenüs mit den von Ihnen vorher ausgesuchten Speisen.
- ☒ Persönliche Nachbesprechung des Probeessens durch unseren Küchenchef.
- ☒ Weinberatung und die ein oder andere Verkostung mit einem unserer Sommeliers während Ihres Probeessens. Gern kann auch für den Aperitif & Digestif verkostet werden.
- ☒ 1 Übernachtung inkl. Frühstück
- ☒ Terminfestlegung mit allen Partnern
- ☒ Probeessen mit Weinberatung (excl. Wein + Getränke)
- ☒ Besprechung vom Hochzeitsmenü und aller Details
- ☒ EUR 129,00 pro Person *Gesamtpreis für 1 Nacht EUR 258,00*
- ☒ Bitte buchen ja nein Datum: _____

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Winterhochzeiten

Sie wünschen sich eine Traumhochzeit wie im Wintermärchen? Gerne erfüllen wir Ihnen bei uns im 4-Sterne-Superior-Hotel Schloss Mittersill diesen Wunsch und machen Ihren besonderen Tag zu einem unvergleichlichen Erlebnis mit einer Winterhochzeit in Salzburg. Der Winter ist eine ganz besondere Jahreszeit geprägt vom Glitzern des Schnees in der Wintersonne, von Eisblumen am Fenster, dem Funkeln der Sterne, langen Abenden bei Kerzenlicht und romantischen Nächten am lodernden Kaminfeuer. In den Bergen liegt ein besinnlicher Zauber – vor allem, wenn die ganze Region ein weißes Kleid trägt. Die ideale Kulisse für eine Traumhochzeit wie im Märchen.

Besonderheiten einer Winterhochzeit

Draußen glitzert der Schnee und hüllt so die ganze Landschaft in zauberhaftes Weiß. Diese wunderschöne Kulisse lädt zu einer besonderen Hochzeitsfeier ein. Gemütlich beim Kaminfeuer anuscheln oder dem Schneetreiben draußen zuzucken.

Viele schrecken davor zurück im Winter zu heiraten, weil es für die schicke Garderobe eigentlich zu kalt scheint. Doch das sollte euch nicht abhalten – eine Winterhochzeit ist etwas Besonderes und ermöglicht ein ganz tolles Ambiente für eure Feier.

Die Krönung einer Winterhochzeit sind natürlich die Besonderheiten wie zB einen Sektempfang nach der Trauung vor einer atemberaubenden Bergkulisse, wo die Bergspitzen in der Sonne glitzern oder draußen im Schlosshof kann Ihre Winterhochzeit mit Fackeln und Kerzen in ein idyllisches Wintermärchen verwandelt werden, den Möglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt.

Die Vorteile einer Winterhochzeit

1: Heiraten im Winter in den Bergen ist außergewöhnlich

Im Sommer reiht sich ein Hochzeitswochenende ans nächste. Im Winter steht Ihre Hochzeit für sich und wird zu einem ganz besonderen Erlebnis; denn wer von Ihnen war bereits schon auf einer Winterhochzeit?

2: Im Winter ist weniger los am Hochzeitsmarkt

Ein ganz pragmatischer Zugang: Dienstleister für Hochzeiten sind im Frühjahr bis Herbst oft ein Jahr im Voraus ausgebucht. Im Winter ist der Andrang geringer – und die Dienstleister wie Band, DJ, Floristin, Fotografen etc flexibler.

3: Die meisten Gäste haben Zeit

Sommerzeit ist Urlaubszeit. Im Winter fahren weniger Ihrer Freunde auf Urlaub. So muss niemand ein Jahr im Voraus wissen, welche Wochenenden für die Urlaubsplanung tabu sind, spontane Hochzeiten werden möglich. Und ein Pluspunkt: Ihre Gäste können Ihre Hochzeit mit einem Winterurlaub in den Bergen verbinden.

4: Garantiert einzigartige Hochzeitsfotos

Winter ist romantischer als Sommer. Offene Kamine, brennende Kerzen, glitzernde Schneekristalle und weiße Berge, die in den Himmel ragen. Eine Fotosession, die Sie nie vergessen werden.

**In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.**

5: Man muss nicht ums Wetter bangen: Es ist sowieso schön!

Sommerhochzeiten sind immer behaftet von Wetterpanik: Wird es regnen? Diese Gedanken können Sie im Winter ohne Probleme ignorieren. Das Wetter ist im Winter: kalt. Sie planen also von Anfang an mit einer Indoor-Location. Und gönnen sich zumindest in Sachen Wetter ein wenig Ruhe.

6: Die Hochzeitsreise ist billiger

Nach der Hochzeit auf eine Reise gehen? Im Winter garantiert billiger als im Sommer. Sie haben außerdem das Beste aus allen Saisonen: Ihre Hochzeit feiern Sie in idyllischer Winter-Atmosphäre, anschließend geht es ins Warme, um zu entspannen. Besser geht es nicht.

Heiraten in der Adventzeit

Eine Hochzeit vor Weihnachten – das bedeutet Romantik pur! - zu einer Winterhochzeit rund um Weihnachten kommt die ganze Familie zusammen.

Das Schloss weihnachtlich dekoriert, offene Kamine, brennende Kerzen, Klavierklänge und weihnachtlicher Duft liegt in der Luft. In dieser Zeit liegt ein ganz besonderes Ambiente über dem Schloss und verleiht Ihrer Winterhochzeit eine einzigartige Note.

Das besondere Highlight für Ihren Empfang

Wärmen Sie sich im mit Fackeln romantisch beleuchteten Schlosshof an unseren Feuerkörben. Wir servieren Ihnen hausgemachten Punsch und Glühwein. Dazu reichen wir Kastanien/Maronis (saisonal) und/oder Bratäpfel.

Ab EUR 9,50 pro Person

Nicht nur Romantiker werden von einer Fackelwanderung bei einbrechender Dunkelheit rund um das Schloss begeistert sein. Wenn einzig die Fackeln die Nacht erhellen, wirken die alten Mauern noch mystischer als bei Tage und man fühlt sich zurückversetzt in eine längst vergangene Zeit...

Der Zauber der Weihnacht für Ihre Schlosshochzeit

Eine ganz besondere Atmosphäre umgibt das Schloss, wenn das Feuer im Kamin knistert, alles in glänzendem Rot und glitzerndem Gold dekoriert ist und eine festliche Stimmung in der Luft liegt. Nutzen Sie diesen Zauber um Ihrer Schlosshochzeit einen ganz besonderen und unvergesslichen Rahmen zu verleihen.

Eine strahlende Braut im glitzernden Schnee

Gerade die Winterzeit bietet wunderschöne Fotomotive. Braut und Bräutigam schmiegen sich gegen die Kälte noch inniger aneinander, die Landschaft wirkt weich und wie in Watte gehüllt und mit ein bisschen Sonne glitzert die Umgebung wie aus einer Märchenwelt.

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Ihre Schloss Trauung

Egal wo und wie Sie sich das Ja-Wort geben möchten – in historischen Räumlichkeiten, feierlich in unserer Schlosskapelle oder ganz verträumt im Schlossgarten – bei uns auf Schloss Mittersill wird Ihnen jeder Wunsch erfüllt.

Ihr Ja-Wort in unserer Schlosskapelle

Für viele Paare ist die Trauung in der Kirche ihr ganz privater Höhepunkt. Diesen Wunsch können wir Ihnen in unserer Kapelle aus dem Jahr 1533 erfüllen. Die Trauung kann durch einen römisch-katholischen oder evangelischen Pfarrerdurchgeführt werden.

Schlosskapelle bis zu 70 Gäste (mit Stehplätzen)

Raummiete

EUR 150,00

Die Gebühren für die Trauung sind mit dem Pfarramt separat abzugleichen.

Katholische Trauung in der Pfarrkirche St. Leonhard in Mittersill

oder

Katholische Trauung in der St. Nikolauskirche im Ortsteil Felben/Mittersill

Frau Kogler vom Pfarramt Mittersill ist hierfür Ihre Ansprechpartnerin. Sie ist unter der Telefonnummer +43 6562 62350 vormittags erreichbar.

Evangelische Trauungen in unserer Schlosskapelle

oder

Evangelische Trauung in der St. Anna Kirche in Mittersill

Bitte kontaktieren Sie hierzu das evangelische Pfarramt Zell am See Telefonnummer +43 6542 72365 | Email: evang.zellamsee@sbg.at

Standesamtliche Trauung in historischen Schloss Räumlichkeiten

Schließen Sie den Bund fürs Leben in einem einzigartigen Ambiente, welches diesen besonderen Moment unterstreicht und unvergesslich macht.
Kontaktdaten Standesamt Mittersill: Frau Karin Hochstaffl
Tel: +43 6562 6236-12 | Email: standesamt@mittersill.at

Gotisches Zimmer	Standesamt	bis zu 35 Gäste	EUR 250,00
Kaminzimmer	Standesamt	bis zu 80 Gäste	EUR 250,00
Auditorium	Standesamt	bis zu 130 Gäste	EUR 350,00

Das Standesamt erhebt eine eigene Gebühr, die separat in Rechnung gestellt wird.

Freie Eheschließung durch unseren Schloss Theologen

Sie wünschen sich neben der standesamtlichen Hochzeit auch eine feierliche Trauung, sind aber keiner Konfession zugehörig? In unserer Schlosskapelle aus dem 15. Jahrhundert sowie unter freiem Himmel in unserem Schlossgarten oder in unseren historischen Schloss Räumlichkeiten, haben Sie die Möglichkeit einer freien Trauung.

Herr Leopold Augustin (Schloss Theologe)

Tel: +43 699 19149294 | Email: arco@sbg.at

(möglich in deutscher sowie englischer Sprache)

Gotisches Zimmer	freie Trauung	bis zu 35 Gäste	EUR 250,00
Kaminzimmer	freie Trauung	bis zu 80 Gäste	EUR 250,00
Auditorium	freie Trauung	bis zu 130 Gäste	EUR 350,00
Schlossgarten	freie Trauung	bis zu 100 Gäste	EUR 300,00
Schlosskapelle	freie Trauung	bis zu 70 Gäste	EUR 150,00

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise für die Raummiete entstehen. Die Kosten für den Theologen werden persönlich mit ihm abgesprochen.

Ihr Empfang

ein besonderer Tag – ein besonderer Ort

Starten Sie ins große Glück bei einem Glas Prickelndem im Schlosshof, im Schlossgarten, im Wehrturm oder auf einer unserer Panoramaterrassen mit Blick auf die umliegende Bergwelt der Hohen Tauern und Kitzbüheler Alpen.

Aber auch innerhalb der historischen Schlossmauern erwarten Sie Orte mit besonderem Ambiente wie z.B. der Hexenkeller aus dem 15. Jahrhundert, der Weinkeller, die Schlosslounge eingebettet in altes Gewölbe oder unser historischer Flur im 1. Stock, sowie weitere einzigartige Plätze. Für jede Personenanzahl finden Sie bei uns die perfekte Location mit der besonderen Atmosphäre eines Schlosses.

Zur Abrundung der richtigen Stimmung während Ihrer Agape | Ihres Aperitifs empfehlen wir eine musikalische Untermalung.

Champagner

Guy Larmandier, Champagne/Vertus	0,75 l	EUR	79,00
	1,5 l	EUR	169,00
Louis Roederer brut Premier Reims/Champagne	0,75 l	EUR	103,00
2009 Louis Roederer Cristal brut Reims/Champagne	0,75 l	EUR	350,00
„R“ de Ruinart brut Ruinart, Reims/Champagne	0,75 l	EUR	99,00
„R“ Ruinart Blanc de Blanc brut Ruinart, Reims/Champagne	0,75 l	EUR	125,00
„R“ de Ruinart Rosé brut Ruinart, Reims/Champagne	0,75 l	EUR	125,00

Prosecco

Drusian DOCG brut	0,375 l	EUR	17,50
Valdobbiadene/Italien	0,75 l	EUR	29,50
	1,5 l	EUR	69,50

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Sekt

Sekt Schloss Gobelsburg brut Reserve	0,75l	EUR	38,50
Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois/Kamptal			
Schlumberger DOM white brut	0,75l	EUR	48,50
Schlumberger Wein-und Sektkellerei, Wien			
Schlumberger DOM rosé brut	0,75l	EUR	48,50
Schlumberger Wein-und Sektkellerei, Wien			
2014 Schlumberger rosé brut			
Schlumberger Wein- und Sektkellerei, Wien	0,75l	EUR	33,00

Auf Wunsch auch mit frischen Erdbeeren oder Himbeeren (saisonal) oder weitere Aperitif-Möglichkeiten.

Wir empfehlen wahlweise dazu:

Mineralwasser mit ohne Kohlensäure	Flasche 0,75 l	EUR	4,60
Holler-Soda	Karaffe 1 l	EUR	5,60
Orangensaft	Karaffe 1 l	EUR	9,00
Sanbitter mit Orangensaft (alkoholfrei)	Glas	EUR	4,70
Stiegl, Seidel	Glas 0,3 l	EUR	3,10
Stiegl, Pfiff	Glas 0,2 l	EUR	2,30
Hugo	Glas	EUR	6,20
Veneziano (Aperol, Prosecco)	Glas	EUR	5,90

„Fassanstich“

Das traditionelle Highlight zur Begrüßung Ihrer Hochzeitsgäste.
Bedienen Sie sich selbst vom Fass, welches der Bräutigam persönlich ansticht.

20 Liter	EUR	270,00
25 Liter	EUR	330,00
50 Liter	EUR	610,00

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Fingerfood

Gemischte Schloss-Häppchen:

☒ kalt	je Gast	ab EUR 10,50
☒ kalt & warm	je Gast	ab EUR 15,50
☒ kalt, warm & süß	je Gast	ab EUR 19,50

Zubuchbar:

☒ Frisch geschnittener Prosciutto von der Prosciutto Maschine mit Parmesan und Brot	je Gast	ab EUR 5,50
---	---------	-------------

Für Ihre Winterhochzeit das besondere Highlight

Empfang mit Glühwein und Punsch im Schlosshof, ausgeleuchtet mit Fackeln.

Dazu reichen wir Kastanien/Maronis und/oder Bratäpfel (saisonal).

ab EUR 9,50 pro Person



In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Ein Herrliches Hochzeitsmenü

aus regionalen Produkten, frisch in unserer Schlossküche zubereitet, krönt die Feier Ihres Lebens

Menüauswahl

Aus unseren Menüvorschlägen können Sie Ihr ganz persönliches Menü auswählen. Selbstverständlich stellt unser Küchenchef Geri und sein Team Ihr Festtagsmenü auch ganz individuell nach Ihren Vorstellungen zusammen – lassen Sie uns diese einfach wissen.

Wir verzichten auf die Verwendung von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farbstoffen und Süßstoff und legen viel Wert auf die Verwendung saisonaler und regionaler Produkte.

Wir bitten um Verständnis, dass Sie für Ihre Feier nicht mehrere Menüs zur Auswahl aussuchen können. Gerne besprechen und beraten wir Sie persönlich, um das perfekte Menü für Ihre Feier und Jahreszeit zu besprechen.

Bitte teilen Sie uns zeitnah die Anzahl der Vegetarier | Veganer unter Ihren Gästen mit. Ebenso bitten wir um Mitteilung bzgl. etwaiger Allergien | Unverträglichkeiten etc. Das von Ihnen gewählte Menü passt unser Küchenchef dementsprechend an.

Probeessen

Gern können Sie Ihr Hochzeitsmenü auch zu einem Sonderpreis vorab probieren. Lassen Sie uns Ihren Menüwunsch, die Personenanzahl und das Datum wissen. Bitte beachten Sie, dass dies nur mittags oder abends um 18.00 Uhr möglich ist. Unser Küchenchef Geri Voithofer berät Sie auch gerne persönlich.



Küchenchef Geri Voithofer

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Menüvorschläge

Hochzeiten und Feiern

Vorspeisen

Bio-Beef Tartar mit Nationalpark-Zupfsalat
Rauch-Zwerghirse und Chilimayonnaise

oder

Carpaccio vom Rind
mit Pesto, Rucola und Parmesan

oder

Vitello Tonnato
mit Kapern, getrockneten Tomaten, Grissini und Nationalpark-Salat

oder

Ceviche von der Gebirgslachsforelle
mit eingelegten Rüben und Erdäpfelkäs

oder

Geräuchertes Leoganger Forellenfilet
mit Vogerlsalat, Croutons und Sahnekren

oder

Carpaccio von der Roten Rübe
mit Bio-Frischkäse und Passionsfrucht

oder

Hausgebeiztes Lachstartar
mit Kräutersalat, Sprossen, Guacamole und Viola Chips

oder

Saisonaler Blattsalat vom Nationalpark
mit eingelegtem Gemüse und Mittersiller Frischkäse

oder

Gemischtes Gemüse
mit Bio-Blattsalat

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Suppen

Salzburger Hochzeitssuppe

mit Gemüse, Suppennudeln, Grießnockerl und Leberknödel

oder

Klare Rindssuppe

mit Frittaten

mit Kaspressknödel

mit Leberknödel

mit Grießnockerl

oder

Wildconsomme

mit Gemüse und Polenta

oder

Karotten-Ingwercremesuppe

oder

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

oder

Maiscremesuppe mit Ginobers

oder

Tomatencremesuppe mit Parmesan

oder

Karfiolcremesuppe

oder

Saisonale Suppen

Kürbiscremesuppe

Maronicremesuppe

Spargelcremesuppe

Zwischengerichte

Sautierte Wachtelbrust,
auf Kräuterrisotto mit gebratenen Jungzwiebeln und Portweinjus
oder

Confiertes Seesaibling
auf Karfiolcreme mit Buchweizen und Hollermarmelade
oder

Pilzgulasch
mit Semmelknödel und Sauerrahm
oder

Rote-Rübenknödel
mit Rucola, Nussbutter und Kren

Sorbet

Erdbeere
Himbeere
Apfel
Banane
Passionsfrucht
Mango
Hollunderblüten
Kirsche
Ananas
ect.

gerührtes Eis

Sauerrahm
Latschenkiefer
Joghurt-Minze
ect.

Hauptgang

Rosa gebratener Kalbsrücken

auf cremiger Trüffelpolenta mit Karotten, Schalotten und Thymianjus
oder

Beiriedschnitte vom Pinzgauer Rind

mit Nussbutterpürree, Schmorgemüse und Rosmarinsaft 'l
oder

Filetsteak vom Pinzgauer Rind

mit Kartoffelgratin und Nationalpark-Gemüse
oder

Hirschrücken oder Hirschbraten

auf Rotkraut mit Semmelknödel, Preiselbeersauce und glasierten Maroni
oder

Gedämpftes Leoganger Gebirglachsforellenfilet

mit Wurzelgemüse, Kren und Salzkartoffeln
oder

Gebratenes Zanderfilet

auf Tomatenrisoni mit Sellerie

Vegetarisch

Kartoffelnidei

mit Sauerkraut, Schottenschaum und Ofenpaprika
oder

Spinat-Mozzarellknödel

mit Nussbutter, Parmesan und mariniertem Rucola
oder

Veganes Chili con Carne

mit Koriander und Tortillachips

Dessert

Topfen- oder Nougatknödel
in Butterbrösel mit Kirschragout und Vanilleeis

oder

Zweierlei Schokoladenmousse
mit eingelegten Birnen und Sorbet

oder

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Beerenragout und Sorbet

oder

Hausgemachtes Tiramisu
mit Passionsfruchtsorbet

oder

Speckiger Schokoladenkuchen
mit Himbeeren und Sauerrahmsorbet

oder

Variation vom Bratapfel

oder

Topfen- Limettencreme im Glas
mit Zitrusfrüchten und Mangosorbet

oder

Crème Brûlée
mit Früchten der Saison und Sorbet

oder

Bio-Käseteller
mit Rosinenbrot

Der Preis setzt sich je nach Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs aus.

Gern kalkulieren wir den Preis nach Ihrer Auswahl.

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Hochzeitstorte

Kaffee & Kuchen am Nachmittag

Unsere Konditorin wird jede Hochzeitstorte individuell nach Ihren Wünschen kreieren. Die Anzahl der Stockwerke, Geschmacksrichtung sowie die Dekoration richten sich ganz nach Ihren Vorstellungen. Gerne bespricht sie persönlich mit Ihnen Ihren individuellen Tortenwunsch. Preis auf Anfrage.

Ebenso nehmen wir auch gern Ihre Bestellung für weitere Torten, Kuchen, Muffins, Cupcakes, Lollypops oder Tischkarten etc. entgegen. Der Phantasie und den Wünschen sind keine Grenzen gesetzt...

☒ Hochzeitstorte	nach Absprache	
☒ Verschiedene Blechkuchen Gugelhupf	pro Stück	ab EUR 3,50
☒ Torte (Sacher oder Obst), ca. 12 Stücke		ab EUR 45,50
☒ Cupcakes/Muffin	pro Stück	ab EUR 4,50
☒ Torte selber mitgebracht Tellergeld		auf Anfrage
Kanne Filterkaffe (ca. 10 Tassen)	pro Kanne	EUR 25,50
Wasser mit/ohne Kohlensäure	je Fl. 0,75 l	EUR 4,60

Weitere Heißgetränke werden separat abgefragt und tassenweise abgerechnet.

Wir empfehlen eine herzhafte Alternative zur Torte, wie zum Beispiel **Riesenzitzel** (1 Zitzel für ca. 20 Personen), verschieden belegt | EUR 58,50

Bei **Kaffee und Kuchen** am Nachmittag stellen wir Kaffee, Wasser und Snacks am Buffet ein.

Kinder

Es besteht auch die Möglichkeit, eine Kindertorte für die kleinen Gäste zu bestellen.

Schaumweine

Champagner

Cramant Grand Cru Blanc de Blanc brut	0,75 l	EUR	79,00
Guy Larmandier, Champagne/Vertus	1,5 l	EUR	169,00
	3,0 l	EUR	347,00
2009 Signé Francois Grand Cru Blanc de Blanc brut	0,75 l	EUR	119,00
Guy Larmandier, Champagne/Vertus			
Louis Roederer brut Premier	0,75 l	EUR	103,00
Reims/Champagne			
2009 Louis Roederer Cristal brut	0,75 l	EUR	350,00
Reims/Champagne			
„R“ de Ruiart brut	0,375 l	EUR	59,50
Ruinart, Reims/Champagne	0,35 l	EUR	99,00
„R“ Ruinart Blanc de Blanc brut	0,75 l	EUR	125,00
Ruinart, Reims/Champagne			
„R“ de Ruinart Rosé brut	0,375 l	EUR	68,50
Ruinart, Reims/Champagne	0,75 l	EUR	125,00

Sekt

Schloss Gobelsburg brut „Reserve“	0,75 l	EUR	38,50
Pinot Noir, Riesling, Grüner Veltliner			
Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois/Kamptal			
Schlumberger DOM white brut „TFXT“	0,75 l	EUR	48,50
Schlumberger Wein- und Sektkellerei/Wien			
Schlumberger DOM Rosé brut „TFXT“	0,75 l	EUR	48,50
Schlumberger Wein- und Sektkellerei/Wien			
2014 Schlumberger Rosé brut	0,75 l	EUR	33,00
Schlumberger Wein- und Sektkellerei/Wien			

Prosecco Spumante

Drusian DOCG brut	0,375 l	EUR	17,50
Valdobbiadene/Italien	0,75 l	EUR	29,50
	1,5 l	EUR	69,50
Drusian Rosé Mari brut	0,75 l	EUR	29,50
Valdobbiadene/Italien			

**In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.**

Halbflaschen

Weißweine

2015/16 Grüner Veltliner „Ried Lamm“ Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg/Kamptal	0,375 l	EUR	38,50
2017 Grüner Veltliner Federspiel „Ried Achleiten“ Weingut Josef Jamek, Joching/Wachau	0,375 l	EUR	24,50
2015/16 Riesling „Gaisberg“ Weingut Hirsch, Kammern/Kamptal	0,375 l	EUR	35,50
2016/17 Chardonnay Reserve „Lores“ Johanneshof Reinisch, Tattendorf/Thermenregion	0,375 l	EUR	25,50
2017 Sauvignon Blanc „Therese“ Weingut Erich & Walter Polz, Spielfeld/Südsteiermark	0,375 l	EUR	27,50

Rotweine

2015/16 Blaufränkisch Reserve „Chevalier“ Weingut Iby, Horitschon/Mittelburgenland	0,375 l	EUR	25,50
2015/16 Heideboden Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon Weingut Umathum, Frauenkirchen/Neusiedlersee	0,375 l	EUR	26,00
2015/16 Vulcano Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot Weingut Iglar, Deutschkreuz/Mittelburgenland	0,375	EUR	27,00
2013/15 Pinot Noir Reserve Weingut Malat, Krems/Kremstal	0,375 l	EUR	34,50
2012 Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese Weingut Loacker, Corte Pavone, Montalcino/Toscana (Italien)	0,375 l	EUR	48,00

Weißweine

Österreichische Spezialitäten & Cuvées

2016/17 Gumpoldskirchner Tradition (halbtrocken) Zierfandler, Rotgipfler Weingut Reinisch, Tattendorf/Thermenregion	0,75 l	EUR	28,00
---	--------	-----	-------

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

2017 Wiener Gemischter Satz DAC Grüner Veltliner, Weißburgunder, Welschriesling, Riesling, Neuburger Weingut Wieninger, Stammersdorf/Wien	0,75 l	EUR	30,50
2017 Wiener Gemischter Satz Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler, Zierfandler Weingut Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt/Wien	0,75 l	EUR	29,50
2017 Grassnitzberg 54a Morillon, Sauvignon Blanc, Traminer Weingut Polz, Spielfeld-Grassnitzberg/Südsteiermark	0,75 l	EUR	38,00
2017 Asia Cuvée Grüner Veltliner, Weißburgunder, Riesling, Sauvignon Blanc Weingut Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt/Wien	0,75 l	EUR	31,50
<i>Grüner Veltliner</i>			
2017 Grüner Veltliner „Freiheit“ Weingut Nigl, Senftenberg/Kremstal	0,75 l	EUR	29,50
2017 Grüner Veltliner Federspiel „Rotes Tor“ Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau/Wachau	0,75 l	EUR	44,50
2017 Grüner Veltliner Federspiel „Treu“ Weingut Weinhofmeisterei Hirtzberger Mathias, Wösendorf/Wachau	0,75 l	EUR	39,50
2016/17 Grüner Veltliner Federspiel „Klostersatz“ Weingut F.X. Pichler, Dürnstein/Wachau	0,75 l	EUR	44,50
2017 Grüner Veltliner Federspiel „Ried Achleiten“ Weingut Josef Jamek, Joching/Wachau	0,75 l	EUR	41,00
2015/17 Grüner Veltliner „Herzstück vom Kirchenberg“ Weingut Nigl, Senftenberg/Kremstal	0,75 l 1,5 l	EUR EUR	54,00 109,00
2015/16 Grüner Veltliner Smaragd „Rotes Tor“ Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau/Wachau	0,75 l	EUR	66,00
2016 Grüner Veltliner Smaragd „Ried Loibenberg“ Weingut Knoll, Unterloiben, Wachau	0,75 l	EUR	63,50
2016 Grüner Veltliner Smaragd „M“ Weingut F. X. Pichler, Dürnstein/Wachau	0,75 l	EUR	117,00

**In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.**

2015/17 Grüner Veltliner Smaragd „Spitaler“ Weingut Weinhofmeisterei Hirtzberger Mathias Wösendorf/Wachau	0,75 l	EUR	60,50
2015/16 Grüner Veltliner Smaragd „Kollmütz“ Weingut Weinhofmeisterei Hirtzberger Mathias Wösendorf/Wachau	1,5 l	EUR	108,50
2012/16 Grüner Veltliner Smaragd „Honivogl“ Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau/Wachau	1,5 l	EUR	190,00
2015 Grüner Veltliner Smaragd „Hochrein“ Weingut Rudi Pichler, Wösendorf/Wachau	0,75 l 1,5 l	EUR EUR	61,50 127,00
<i>Riesling</i>			
2017 Riesling „Dornleiten“ Kremstal DAC Weingut Martin Nigl, Senftenberg/Kremstal	0,75 l	EUR	35,50
2015/16 Riesling „Zöbing“ Kamptal DAC Weingut Hirsch, Kammern/Kamptal	0,75 l	EUR	32,50
2017 Riesling Federspiel „Steinterrassen“ Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau/Wachau	0,75 l	EUR	41,50
2017 Riesling „Alsegg“ Weingut Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstein/Wien	0,75 l	EUR	32,50
2012 Riesling Smaragd „Ried Loibenberg“ Weingut Knoll, Unterloiben/Wachau	0,75 l	EUR	68,50
2009 Riesling „Heiligenstein“ Weingut Hirsch, Kammer/Kamptal	0,75 l	EUR	72,00
2015 Riesling Smaragd „Setzberg“ Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau/Wachau	0,75 l	EUR	71,50
2013/15 Riesling Smaragd „Unendlich“ Weingut F. X. Pichler, Dürnstein/Wachau	0,75 l	EUR	230,00
2004/13 (1,5 l 2014) Riesling Smaragd „Hochrain“ Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau/Wachau	0,75 l 1,5 l	EUR EUR	74,50 161,50
2012/15 Riesling Smaragd „Singerriedel“ Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau/Wachau	1,5 l	EUR	197,00

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

2014/15 Riesling Smaragd „Kollmitz“ Weingut Weihofmeisterei Hirtzberger Mathias Wösendorf/Wachau	1,5 l	EUR	117,50
--	-------	-----	--------

Chardonnay – Morillon

2017 Chardonnay „Steinpoint“ Weingut Malat, Krems/Kremstal	0,75 l	EUR	34,50
---	--------	-----	-------

2017 Morillon Weingut Neumeister, Straden/Südoststeiermark	0,75 l	EUR	37,00
---	--------	-----	-------

2014/15 Chardonnay „Gloria“ Weingut Kollwentz, Großhöflein/Neusiedlersee- Hügelland	0,75 l	EUR	90,00
---	--------	-----	-------

Sauvignon Blanc

2016/17 Sauvignon Blanc „Jakobi“ Weingut Gross, Ratsch/Südsteiermark	0,75 l	EUR	31,00
---	--------	-----	-------

2017 Sauvignon Blanc „Therese“ Weingut Erich & Walter Polz, Spielfeld/Südsteiermark	0,75 l	EUR	47,00
--	--------	-----	-------

2016/17 Sauvignon Blanc Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein/Südoststeiermark	0,75 l	EUR	36,50
---	--------	-----	-------

2013 Sauvignon Blanc „Zieregg“ Weingut Temet, Berghausen/Südsteiermark	0,75 l	EUR	78,50
---	--------	-----	-------

2009/11 Sauvignon Blanc „Moarfeitl“ Weingut Neumeister, Straden/Südoststeiermark	0,75 l	EUR	72,50
---	--------	-----	-------

Weißburgunder

2017 Weißburgunder Weingut Sabathi, Gamlitz/Südsteiermark	0,75 l	EUR	30,00
--	--------	-----	-------

2017 Weißburgunder (lieblich) Weingut Wendelin, Gols/Burgenland	0,75 l	EUR	28,00
--	--------	-----	-------

Grauburgunder

2016 Grauburgunder Weingut Polz, Spielfeld/Südsteiermark	0,75 l	EUR	43,00
---	--------	-----	-------

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

2017 Grauburgunder „Schlosskogel“ 0,75 l EUR 53,00
Weingut Winkler-Hermaden
Kapfenstein/Südoststeiermark

Gelber Muskateller

2017 Gelber Muskateller 0,75 l EUR 32,50
Weingut Nigl, Senftenberg/Kremstal

2017 Gelber Muskateller „Steirische Klassik“ 0,75 l EUR 33,50
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz/Südsteiermark

Roséweine

2017 Rosé „Cisterciën“ 0,75 l EUR 29,00
Zweigelt, St. Laurent, Pint Noir
Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois/Kamptal

2017 Rosé vom Zweigelt 0,75 l EUR 30,00
Weingut Sepp Moser, Apetlon/Neusiedlersee

2017 Rosé „Eden“ 0,75 l EUR 27,50
Zweigelt, Cabernet Franc
Weingut Weszeli, Langenlois/Kaptal

Süßweine

Trockenbeerenauslese „Noble Reserve“ 0,187 l EUR 24,50
Weingut Kracher, Illmitz/Neusiedlersee

2015 Beerenauslese „Sämling“ Selection 0,375 l EUR 23,50
Weingut Hans Tschida, Illmitz/Neusiedlersee

2015 Spätlese 0,375 l EUR 24,50
Welschriesling, Pinot Gris, Muskat Ottonel
Weingut Kracher, Illmitz/Neusiedlersee

2014/15 Auslese „Temento Sweet“ 0,375 l EUR 24,00
Sauvignon Blanc
Weingut Tement/Südsteiermark

2015 Eiswein 0,375 l EUR 36,00
Grüner Veltliner
Weingut Nigl, Senftenberg/Kremstal

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Weißweine aus internationalen Regionen

Deutschland

2015/16 Riesling „Jacobus“ Weingut Peter Jakob Kühn, Oestrich-Winkel/Rheingau	0,75 l	EUR	36,00
2015/17 Riesling „Ölberg“ Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim/Rheinhessen	0,75 l	EUR	71,50

Frankreich

2016/17 Sancerre L’Ancienne Vigne AOC Sauvignon Blanc Domaine Fournier, Sancerre – Loire/Frankreich	0,75 l	EUR	41,00
2015 Chablis Montmains Premier Cru Sauvignon Blanc Domaine Laroche, Chablis/Frankreich	0,75 l	EUR	60,50
2014/15 Puligny Montrachet AC Chardonnay Maison Louis Jadot, Cote de Beaune/Frankreich	0,75 l	EUR	81,50
2012 Puligny Montrachet AC Chardonnay Domaine Carillon Francois, Burgund/Frankreich	0,75 l	EUR	94,50

Andere Länder

2017 Sauvignon Blanc Constantia Glen, Kapstadt/Südafrika	0,75 l	EUR	29,50
2016/17 Chardonnay Bramito del Cervo Tenuta Castello della Sala, Umbrien/Italien	0,75 l	EUR	37,50

Rotweine

Blaufränkisch

2013/15 Blaufränkisch „Johanneshöhe“ Weingut Prieler/Neusiedlersee-Hügelland	0,75 l	EUR	32,00
---	--------	-----	-------

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

2014/15 Blaufränkisch Klassik Weingut Kerschbaum, Horitschon/Mittelburgenland	0,75 l	EUR	31,00
2015/16 Blaufränkisch „Dürrau“ Weingut Kerschbaum, Horitschon/Mittelburgenland	0,75 l	EUR	49,50
2011/12 Blaufränkisch/Mittelburgenland DAC Reserve Weingut Josef Tesch, Neckenmarkt/Mittelburgenland	0,75 l	EUR	43,50
2013/14 Blaufränkisch Weingut Heribert Bayer, Neckenmarkt/Mittelburgenland	0,75 l	EUR	33,50
2015/16 Blaufränkisch/Eisenberg DAC Weingut Krutzler/Südburgenland	0,75 l	EUR	36,50
2008 Blaufränkisch „Setz“ Weingut Kollwentz/Neusiedlersee-Hügelland	0,75 l	EUR	99,50
2007 In Signo Sagittarri Weingut Heribert Bayer, Neckenmarkt/Mittelburgenland	0,75 l	EUR	73,50
<i>Sankt Laurent</i>			
2014/15 St. Laurent Weingut Glatzer, Göttelsbrunn/Carnuntum	0,75 l	EUR	33,00
2015 S. Laurent „Frauenfeld“ Johanneshof Reinisch, Tattendorf/Thermenregion	0,75 l	EUR	44,00
2009/11 St. Laurent „Holzspur“ Johanneshof Reinisch, Tattendorf/Thermenregion	0,75 l	EUR	79,50
2001 St. Laurent Grand Reserve Johanneshof Reinisch, Tattendorf/Thermenregion	0,75 l	EUR	95,50
2015/16 Zweigelt Classic Weingut Reumann, Deutschkreuz/Mittelburgenland	0,75 l	EUR	31,00
2017 Zweigelt Selection, Neusiedler DAC Weingut Salzl, Illmitz/Burgenland	0,75 l	EUR	30,50
2012 Zweigelt Hallebühl Weingut Umathum, Frauenkirchen/Neusiedlersee	0,75 l	EUR	77,50

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Pinot Noir

2016/17 Pinot Noir Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf/Thermenregion	0,75 l	EUR	30,50
2011/15 Pinot Noir Weingut Nigl, Senftenberg/Kremstal	0,75 l 1,5 l	EUR	42,50 88,50
2015/16 Pinot Noir „Hofweingarten“ Weingut Paul Achs, Gols/Neusiedlersee	0,75 l	EUR	38,50
2009/11 Pinot Noir „Holzspur“ Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf/Thermenregion	0,75 l	EUR	70,50

Merlot

2015 Merlot Reserve Weingut Leopold Aumann, Tribuswinkel/Thermenregion	0,75 l	EUR	35,00
2015 Merlot Reserve Weingut Josef Salzl, Illmitz/Neusiedlersee	0,75 l	EUR	41,50
2013/15 Merlot Weingut Weninger, Horitschon/Mittelburgenland	0,75 l	EUR	64,50

Sankt Laurent

2016/17 Cabernet Sauvignon Selection Weingut Salzl, Illmitz/Burgenland	0,75 l	EUR	30,50
2014/15 Cabernet Sauvignon „Ried Kart“ Weingut Iglar, Deutschkreuz/Mittelburgenland	0,75 l	EUR	54,60

Cuvée

2009 Schloss Reserve Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon Weingut EHE Krauscher, Großhöflein/Burgenland	0,75 l 1,5 l	EUR	71,50 174,50
2016 Heideboden Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot Weingut Nittnaus, Gols/Neusiedlersee	0,75 l	EUR	36,00
2015/16 Grande Cuvée Barrique Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot Weingut Josef Salzl, Illmitz/Neusiedlersee	0,75 l	EUR	43,50

**In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.**

2016 Das Phantom Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah Weingut Kirnbauer, Deutschkreuz/Mittelburgenland	0,75 l	EUR	56,50
2009/11 Pannobile Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent Weingut Andreas Gsellmann, Gols/Neusiedlersee	0,75 l	EUR	55,50
2015/16 Panoterra Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch Weingut Salzl, Illmitz/Burgenland	0,75 l	EUR	49,50
2014/15 Pannobile Zweigelt, Blaufränkisch Weingut Gernot Heinrich, Gols/Neusiedlersee	0,75 l	EUR	58,50
<i>Cuvée</i>			
2011 In Signo Leonis Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon Weingut Heribert Bayer, Neckenmarkt/Mittelburgenland	0,75 l	EUR	77,00
2013/15 Bela Rex Cabernet Sauvignon, Merlot Weingut Gsellmann, Deutschkreuz/Mittelburgenland	0,75 l	EUR	76,50
2011 „G“ Blaufränkisch, St. Laurent Weingut Gsellmann, Deutschkreuz/Mittelburgenland	0,75 l	EUR	154,50
2012/13 Steinzeiler Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt Weingut Kollwentz, Großhöflein/Neusiedlersee – Hügelland	0,75 l	EUR	99,50
2013 Batonnage Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Christian Tschida, Florian Gayer und Markus Altenberger „The wild boys of Batonnage“ Rust/Neusiedlersee	0,75 l	EUR	195,00

Rotweine aus internationalen Regionen

Italien

2013/14 Terre die San Leonardo Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot Weingut San Leonardo/Trentino	0,75 l	EUR	34,50
--	--------	-----	-------

**In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.**

2013/14/15 Chianti Classico DOCG Riserva	0,75 l	EUR	64,00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	1,5 l	EUR	139,00
Weingut Marchese Antinori/Firenze			
2014/15 Guidalberto	0,75 l	EUR	68,40
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese			
Weingut San Guido, Bolgheri/Toscana			
2014/15 Le Serre Nuove dell'Ornellaia	0,75 l	EUR	73,50
Cabernet Sauvignon, Merlot,	1,5 l	EUR	159,00
Petit Verdot, Cabernet Franc			
Weingut Ornellaia, Bolgheri/Toscana			
2009/10 Brunello di Montalcino	0,75 l	EUR	89,50
Sangiovese			
Weingut Loacker, Corte Pavone/Toscana			
2014 Tignanello	0,75 l	EUR	128,50
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cab. Franc	1,5 l	EUR	267,00
Weingut Marchese Antinori, Firenze/Toscana			
2013/14 Sassicaia DOCG	0,75 l	EUR	209,50
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc			
Weingut San Guido, Bolgheri/Toscana			
2003/05/09 Barolo Le Vigne DOCG	0,75 l	EUR	220,00
Nebbiolo			
Weingut Luciano Sandrone/Piemont			
2005 Barolo Cannubi DOCG	0,75 l	EUR	159,00
Nebbiolo			
Weingut Scavino Paolo/Piemont			
2011/12 50 & 50 IT	0,75 l	EUR	240,00
Merlot, Sangiovese			
Weingut Capannelle/Toscana			
2005/11 Sammarco IGT	0,75 l	EUR	110,00
Cabernet Sauvignon			
Weingut Castello die Rampolla, Toscana			
2011/12 Amarone della Valpolicella DOCG	0,75 l	EUR	120,00
Corvina, Rondinella, Molinara			
Weingut Marion, Venetien			

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Spanien

2013/14 Emilio Moro 0,75 l EUR 46,50
Tempranillo
Weingut Emilio Moro, Pasquera/Ribera del Duero/Spanien

2013/14 Rioja Reserva 0,75 l EUR 45,50
Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo
Weingut Muga, haro/Rioja/Spanien

Frankreich

2006/09 Chateau Montrose 0,75 l 2006 EUR 189,00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot 0,75 l 2009 EUR 620,00
2ème Grand Cru Classé en Bordeaux
St. Estephe/Bordeaux

1995/1998/2008/11 Chateau Lynch Bages 0,75 l 1995 EUR 295,00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot 0,75 l 1998 EUR 315,00
5ème Grand Cru Classé en Bordeaux 0,75 l 2008 EUR 215,00
Pauillac/Bordeaux 0,75 l 2011 EUR 215,00

2013 Clos de Vougeot Grand Cru 0,75 l EUR 352,00
Pinot Noir
Méo-Camuzet/Burgund

2011 Morey St. Denis 0,75 l EUR 123,50
Pinot Noir
Arlaud Pere et Fils/Burgund

Frankreich

2012 Chateau Malartic-Lagraviere Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Pessac-Léognan/Bordeaux	0,75 l	EUR	85,00
2010 Chateau Cantermerle Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Haut-Médoc/Bordeaux	0,75 l	EUR	91,00
2012 Chateau d'Issan Cabernet Sauvignon, Merlot Margaux/Bordeaux	0,75 l 1,5 l	EUR	99,00 190,00
2014 Chateau Le Boscq Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Saint-Estéphe/Bordeaux	0,75 l	EUR	57,00
2012 Confidences de Prieuré-Lichine Cabernet Sauvignon, Merlot Petit Verdot Margeaux/Bordeaux	0,75 l	EUR	57,00
2010 Chateau La Tour Carnet Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot Haut-Médoc/Bordeaux	0,75 l	EUR	87,00
2010 Chateau Cantenac Brown Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Margeaux/Bordeaux	0,75 l	EUR	125,00
2012 Chateau Giollemin La Gaffelière Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec Saint-Emilion/Bordeaux	0,75 l	EUR	62,00
2014 Le Marquis de Calon Ségur Merlot, Cabernet Sauvignon Saint-Estéphe/Bordeaux	0,75 l	EUR	63,00
2012 Chateau Lascombes Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Margeaux/Bordeaux	0,75 l	EUR	122,00
1995 Chateau Pape Clement Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc Pessac-Léognan/Bordeaux	0,75 l	EUR	265,00

**In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.**

Edle Tropfen

und spritzige Drinks



Restaurantleiter Miso Bojanovic

Wir empfehlen Ihnen nach Auswahl des Menüs die korrespondierenden Weine auszuwählen. Am besten, Sie probieren gleich schon bei Ihrem Probeessen einfach selber den ein oder anderen Tropfen. Unser Sommelier und Restaurantleiter Miso Bojanovic (im Bild) nimmt sich gerne die Zeit, Sie persönlich zu beraten.

Bargetränke

Es werden automatisch die bisher gewählten Weine | Sekt | Bier und alkoholfreie Getränke ausgeschenkt. Wenn wir weitere Getränke auf Gesamtrechnung anbieten dürfen, bitten wir Sie dies uns mitzuteilen.

Auszug aus unserem Barflaschensortiment

Flasche Bombay Gin	Flasche 0,7l	EUR 85,00
Flasche Stolichnaya	Flasche 0,7l	EUR 85,00
Flasche Havanna Club	Flasche 0,7l	EUR 85,00
Flasche Cola	Flasche 1l	EUR 15,00
Flasche Tonic	Flasche 1l	EUR 15,00
Red Bull	pro Dose	EUR 3,90

Sonstige Spirituosen in Flaschen und Mixgetränke auf Anfrage.

**In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.**

Barkarte

Aperitif

Cramant Brut, Champagner, Blanc de blanc Guy Larmandier, Champagne/Vertus	0,1 l	EUR	9,70
Kir Royal Champagner, Crème de Cassis	0,1 l	EUR	9,90
2014 Schlumberger rosé brut Schlumberger Wein- und Sektkellerei, Wien	0,1 l	EUR	6,00
Pfiff Stiegl Bier vom Fass	0,2 l	EUR	2,30
Campari Orange	0,2 l	EUR	4,90
Campari Soda	0,2 l	EUR	4,50

Versetzte Weine

Wermut

Noilly Prat dry	5 cl	EUR	4,40
Martini Bianco	5 cl	EUR	4,40
Martini Rosso	5 cl	EUR	4,40

Sherry

Bodegas Lustau

Manzanilla	1/16 l	EUR	4,10
Oloroso	1/16 l	EUR	5,30

Portwein

Ramos Pinto

Late Bottled Vintage	1/16 l	EUR	5,80
10 years old Tawny Port	1/16 l	EUR	6,90

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Alkoholfrei

Limonaden & Säfte

Cola, Fanta, Sprite	0,20 l	EUR	2,70
Cola light, Mezzo Mix	0,33 l	EUR	3,40
Almdudler	0,33	EUR	3,30
Eistee Pfirsich	0,33 l	EUR	3,10
Bitter Lemon / Tonic Water von Thomas Henry	0,20 l	EUR	4,10
Red Bull	0,25	EUR	3,90
Apfel, Orange, Johannisbeere, Marille, Mango	0,25 l	EUR	2,50
Gespritzt mit Schlosswasser	0,25 l	EUR	2,00
Gespritzt mit Soda	0,252 l	EUR	2,20

Mineralwasser

Römerquelle prickelnd, medium, still	0,33 l Fl.	EUR	2,50
Römerquelle prickelnd, still	0,75 l	EUR	4,60

Kaffee- und Teespezialitäten

Espresso		EUR	2,30
Verlängerter		EUR	2,80
Großer Brauner		EUR	3,60
Cappuccino		EUR	3,40
Latte Macchiato		EUR	3,70
Früchte-, Pfefferminz-, Kräutertee			
Schwarzer und Grüner Tee aus dem Hause Teekanne		EUR	3,40

Alkoholische Getränke

Bier

Stiegl Bier vom Fass	0,2 l	EUR	2,30
	0,3 l	EUR	3,10
	0,5 l	EUR	3,90
Stiegl Radler vom Fass	0,3 l	EUR	3,10
	0,5 l	EUR	3,90

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Stiegl Radler sauer	0,3 l	EUR	2,70
	0,5 l	EUR	3,60
Stiegl's Weisse	0,3 l	EUR	3,40
	0,5 l	EUR	4,30
Stiegl Alkoholfreies Weizen	0,5 l	EUR	3,90
Stiegl Freibier, alkoholfrei, naturtrüb	0,3 l	EUR	3,10

Spirituosen & Brände

Vodka

Stolichnaya	2 cl	EUR	3,40
Tauernroggen, Guglhof	2 cl	EUR	5,20
Grey Goose, Premium	2 cl	EUR	6,10

Rum

Bacardi	2 cl	EUR	3,10
Appelton Estate VX	2 cl	EUR	3,40
Havana Club, 7 Jahre	2 cl	EUR	4,60
Ron Zacapa, 23 years	2 cl	EUR	8,40

Gin

Bombay Sapphire	2 cl	EUR	2,90
Gin Alpin, Guglhof	2 cl	EUR	4,60
Hendrick's Gin	2 cl	EUR	4,90

Cognac

VSOP Remy Martin	2 cl	EUR	4,90
X O. Hennessy	2 cl	EUR	13,80
Armagnac, Cles de Ducs	2 cl	EUR	6,20

Grappa

Nonino Moscato	2 cl	EUR	4,40
Nonino Antica Cuvée	2 cl	EUR	5,80

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Whisk(e)y

Scotch

Oban	14 years	4 cl	EUR	9,50
Lagavulin	16 years	4 cl	EUR	11,90
Talisker	10 years	4 cl	EUR	10,30
Glenkinchie Lowland	12 years	4 cl	EUR	9,80
Mac Allan	12 years	4 cl	EUR	12,50

Irish

Jameson Irish Whiskey		4 cl	EUR	5,20
-----------------------	--	------	-----	------

American

Jack Daniels		4 cl	EUR	6,40
Wild Turkey 101, 8 years		4 cl	EUR	5,50

Guglhof Edelbrände

Williams – Brand, Reserve		2 cl	EUR	5,40
Marillen – Brand, Reserve		2 cl	EUR	5,70
Quitte – Brand, Reserve		2 cl	EUR	6,70
Vogelbeer – Brand, Reserve		2 cl	EUR	7,90
Kirsche – Brand, Reserve		2 cl	EUR	5,40
Apfel-Birnen – Brand, Reserve		2 cl	EUR	3,90
Alte Birne – Brand, Reserve		2 cl	EUR	5,70
Alte Zwetschke – Brand, Reserve		2 cl	EUR	5,60

Bartl Enn

Schoko-Chili-Likör		2 cl	EUR	4,60
Hollunderblütenlikör		2 cl	EUR	4,60
Nougatlikör		2 cl	EUR	4,60
Pinzgauer Kräuterbitter		2 cl	EUR	4,60
Rum-Karamell		2 cl	EUR	4,60

Liköre & Bitter

Zirbe – Guglhof		2 cl	EUR	4,90
Cointreau		2 cl	EUR	4,10
Grand Manier		2 cl	EUR	4,30
Baileys		4 cl	EUR	4,60
Fernet Branca		2 cl	EUR	2,90
Underberg		2 cl	EUR	3,20
Ramazotti		4 cl	EUR	4,40
Montenegro		4 cl	EUR	5,10
Averna		4 cl	EUR	4,40

Tequila

Herradura, Tequila Anejo		2 cl	EUR	6,70
--------------------------	--	------	-----	------

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Mitternachtssnack

für den kleinen Hunger zwischendurch...

☒ Gulaschsuppe mit Gebäck	pro Person	EUR 5,50
☒ Kartoffelsuppe mit Gebäck	pro Person	EUR 4,50
☒ Weißwürstel mit Bierbrezen und süßem Senf	pro Person	EUR 5,50
☒ Frankfurter mit Senf und Brot	pro Person	EUR 4,50
☒ Chili con Carne mit Weißbrot	pro Person	EUR 6,50
☒ Pinzgauer Brettljause mit Käse und Speck	pro Person	EUR 8,50
☒ Gemischte regionale Käseplatte mit Gebäck	pro Person	EUR 10,50

Kinder

Das Schloss ist ein großer Spielplatz für Kinder, wo es viel zu entdecken gibt. Doch gerade, wenn die Kinder unter den Gästen größtenteils kleiner sind, empfehlen wir eine Kinderbetreuung, (Michaela Kisch | Tel +43 664 5225265 | michaela@kitzkids.com) damit die Eltern auch in Ruhe Ihre Hochzeitsfeier genießen können. Diese nimmt das Abendessen, wenn gewünscht gerne mit den Kindern separat eint. Gern holen wir Ihnen ein Angebot dafür ein.

Wenn Kinder unter 14 Jahren an der Feier teilnehmen raten wir ein Kindermenü für diese zu bestellen. Dies wird immer als erstes serviert, damit die kleinen Gäste unter Ihnen danach wieder spielen können.

Kindermenü

Frittatensuppe **** Wiener Schnitzel mit Pommes frites **** Kindereis

Frittatensuppe **** Würstchen und Pommes **** Kindereis

Frittatensuppe **** Pasta mit Tomatensauce **** Kindereis

Dazu auf Wunsch gerne einen kleinen Beilagensalat. Ebenso können Sie weitere Kindergerichte nach Ihren Wünschen buchen.

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Vorabendprogramm

zur Einstimmung in Ihr Hochzeitswochenende

Auch hier bietet Schloss Mittersill den passenden Rahmen und das passende Programm. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren und begeistern.

Tipp für Ihre Winterhochzeit

- Fleisch-Fondue mit Beilagen dazu Vorspeisensalat und Rahmschmarrn als Dessert
10 bis 20 Personen pro Person ab EUR 38,50
- Kalbsstelze in der Pfanne mit Beilagen & Dessert
ab 10 Personen pro Person EUR 28,50
- Pinzgauer Kasnock'n mit Salat im Pfand'l serviert
ab 10 Personen pro Person EUR 16,50

Tipp für Ihre Sommerhochzeit

- Grillbuffet ab 20 Personen ab EUR 38,50 pro Person
- Spanferkel „live“ am Spieß grillen Preis auf Anfrage

Get-together

Sollten Ihre Gäste auch schon einen Tag früher anreisen, organisieren wir gerne ein „Get-together“ in unserer Schlosslounge oder im Schlosshof. Sie können dies auch mit einer Schlossführung und/oder einem gemeinsamen Abendessen verbinden.

Historische Schlossführung

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer historischen Führung durch die 900-jährige Schlossgeschichte – mit einem Umtrunk z.B. im Hexenkeller, im Wehrgang, im historischen 1. Stock oder in der Lounge. Unsere Schlossführung ist nur bis maximal 30 Personen möglich! Anschließend empfehlen wir ein gemeinsames Abendessen.

Gemeinsames Abendessen

- Suppe, gemischte Jausenplatte, Kaiserschmarrn (ab 10 Personen)
pro Person EUR 27,50
- 3-Gang-Wahlmenü mit Suppe laut Empfehlung vom Küchenchef
pro Person ab EUR 35,50
- 4-Gang-Wahlmenü laut Empfehlung vom Küchenchef
pro Person ab EUR 40,00
- Jausenplatte mit gemischten regionalen Spezialitäten und hausgemachtem Brot
pro Person ab EUR 15,50

**In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.**

Gern können Sie und Ihre Gäste (bis zu 15 Personen) auch a la carte wählen.

Weinverkostung

Probieren Sie und Ihre Gäste einen guten Österreichischen Tropfen. Einer unser Sommeliers begleitet Sie durch diesen Abend und wird Ihnen bestimmt die ein oder andere Anekdote erzählen können. Dazu reichen wir eine Pinzgauer Jausenplatte damit auch für Ihr leibliches Wohl gesorgt ist. Bis zu 20 Personen, Preise auf Anfrage.

Polterabend

Einen Polterabend im „klassischen Stil“ können Sie auf unserer Terrasse veranstalten – Porzellan zum Zerschlagen dürfen Ihre Gäste gerne mitbringen.

Oder heiraten Sie am Vortag bereits standesamtlich im Schloss

Was ist schöner als sich im kleinen Kreis der Familie am Vortag standesamtlich das Ja-Wort im Schloss zu geben? Anschließend einen netten Abend z.B. im Glashaus oder in der Windsor Stube verbringen und mit Vorfreude auf die große Hochzeit am Folgetag einschlafen – bei uns ist alles möglich.

Junggesellen-Abschied im Hexenkeller

Am Tag vor der Hochzeit wird ausgelassen gefeiert, schließlich muss man es an seinem letzten freien Abend so richtig krachen lassen. Mit Bier und Schmankerl aus der Schlossküche verabschieden Sie sich in einem außergewöhnlichen Ambiente in den Hafen der Ehe

Junggesellinnen-Abschied im „Private Spa“ oder „Patschenkino“

Machen Sie sich mit Ihren Freundinnen eine schöne „Ladies Night“ – gerne reservieren wir unsere „Privat Sauna“ und servieren Prosecco und Süßes | Herzhaftes. Oder mögen Sie es eher gemütlich: wir wär's mit unserem Patschenkino in einer unserer Suiten? Zum romantischen Liebesfilm servieren wir Prickelndes und Süßes.

Junggesellinnen-Abschied - Sie mögen's exklusiv?

Genießen Sie entspannende Stunden in unserem Schloss SPA bevor Sie sich in unserem Restaurant kulinarisch verwöhnen lassen. Anschließend organisieren wir gerne eine Limousine zum Casino in Kitzbühel oder Zell am See.

Wünschen Sie sich etwas...?

Oder haben Sie schon eine eigene Idee | Vorstellung?

Gerne stehen wir Ihnen bei Ihrem Vorhaben mit Rat und Tat zur Seite.

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Schlossgemächer

Sie und Ihre Gäste erhalten die hier angeführten Spezialpreise.

Bitte beachten Sie, dass diese Preise nur in Verbindung mit einer Feier in unserem Haus mit Mindestabnahme von 10 Zimmern gültig sind. Bei einer Feier mit Musik nach 23.00 Uhr müssen mind. 10-15 Zimmer - je nach Gästeanzahl - für zwei Nächte abgenommen werden. (Ausnahmebedingungen an: verlängerten Wochenenden, Hahnenkamm, Weihnachten, Silvester etc.)

Abrufkontingent für die Zimmer Ihrer Gäste

Ihre Gäste können individuell unter den Namen des Hochzeitspaares ihre Zimmer reservieren. Telefon +43 6562 20200 | Email: reservierung@schloss-mittersill.at.

ab 2 Übernachtungen im Doppelzimmer Deluxe | Superior
ab EUR 109,00/119,00 pro Person und Nacht inklusive Schloss Frühstück

ab 2 Übernachtungen im Doppelzimmer Panorama zur Einzelnutzung
ab EUR 139,00/159,00 pro Person und Nacht inklusive Schloss Frühstück

Als Doppelzimmer wird ein Mischverhältnis von Deluxe und Superior Zimmern für Ihre Gäste bereitgestellt. Unsere Panorama Doppelzimmer werden zur Einzelnutzung vergeben.

Kinderpreise im Zimmer der Eltern pro Nacht inkl. Frühstück

bis 4 Jahre: € 0,00 | 4-6 Jahre: € 39,00 | 7-11 Jahre: € 59,00

12-15 Jahre: € 79,00 | ab 16 Jahre: € 99,00

Ihre inkludierten Schlossleistungen:

- ☒ Erfrischendes Getränk bei Anreise
- ☒ Obst und Schlosswasser bei Ankunft im Zimmer
- ☒ Herrschaftliches Frühstück
- ☒ SPA im Schloss – beheizter Panorama Außenpool, Saunabereich mit Biosauna, finnischer Außen-Sauna, Infrarotkabine und Sole-Dampfbad, Ruheräume und SPA Garten mit Aussicht auf die Kitzbüheler Bergwelt
- ☒ Badetasche mit Bademantel, Slipper und Saunatücher für Ihren Aufenthalt
- ☒ W-LAN im ganzen Schloss (außer im Wellnessbereich)
- ☒ Parkplätze
- ☒ Gesellschaftsspiele, Bücher, CDs und DVDs aus der Schloss-Mediathek
- ☒ Spa Late Check Out bis 16:00 Uhr

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

„Darf es noch ein wenig Urlaub dazu sein?“

Gern unterbreiten wir Ihren Gästen auch ein individuelles Angebot, wenn sie ihren Aufenthalt gleich mit einem Urlaub verbinden möchten. Der Pinzgau bietet zu jeder Jahreszeit unzählige Freizeitmöglichkeiten für jede Altersgruppe.

Hochzeitsnacht

Sie liebes Brautpaar erhalten auf Ihren gesamten Aufenthalt ein kostenloses Upgrade in eine Suite. Es gilt der Hochzeitsspezialpreis wie oben aufgeführt.

Unser Hochzeitstipp:

... reisen Sie bereits zwei Tage vor Ihrem großen Tag an, um in Ruhe noch die letzten Punkte wie Standesamt, Pfarrer etc. zu erledigen. Am Tag vor Ihrer Traumphochzeit können Sie dann entspannt Ihre Gäste begrüßen und sich eine erholsame Nacht in Ihrer Suite gönnen. Am nächsten Morgen können Sie sich bei Prickelndem & Nervennahrung zurechtmachen.

Bleiben Sie als Brautpaar eine Nacht länger als Ihre Gäste. Verabschieden Sie sich persönlich von allen und begutachten erst einmal ausgiebig Ihre Geschenke. Genießen Sie anschließend noch ein wenig Ihre Hochzeitsmomente im Schloss, während Sie im SPA entspannen und sich im Restaurant noch einmal kulinarisch verwöhnen lassen.

„Schloss & Flittern – warum nicht gleich da bleiben“

Gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot, wenn Sie gleich Ihre Flitterwochen / -tage anhängen möchten.

Schloss & Wellness

Genießen Sie die Auszeit beim Relaxen in unserem Schlosseigenen Spa-Bereich um entspannt in Ihre Hochzeit zu starten. Ob in einem unserer Ruheräume, im ganzjährig beheizten Außenpool oder bei einer Massage oder Kosmetikanwendung. Hier bleibt kein Wunsch offen.



Reservierungsleitung

Nadine Enzinger

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Ein ganzes Schloss, nur für Sie allein!

Offene Türen, Kulinarik im Freien, ein verführerischer Duft aus der Küche weht durchs Haus, lachende Gäste in den Fluren, träumen im SPA-Garten, tanzen bis in den Morgen, gemütliche Stunden im Weinkeller - ausschließlich umgeben von Menschen, die Sie ausgesucht haben. Unvorstellbar? Nein, denn manchmal werden Träume wahr – das ganze Schloss kann Ihnen gehören! Für alle, die für ihre private Veranstaltung exklusiv ein Hotel mit Ambiente, Herzlichkeit und Bergpanorama mieten möchten, ist das Schloss Mittersill die perfekte Kulisse.

Egal, ob Sie Feste feiern, ein Jubiläum begehen, endlich “Ja” sagen oder einfach mal die ganze Familie und Ihre liebsten Freunde um sich scharen möchten: Die traumhafte Lage inmitten der Kitzbüheler Alpen und Hohe Tauern sowie das exklusive Ambiente machen Ihr privates Event zu einem wahrlich unvergesslichen Ereignis. Mit dem passenden Rahmenprogramm, grenzenloser Kreativität und exzellentem Service machen wir all’ Ihre Wünsche wahr, vom kleinsten Detail bis zum großen Ganzen, für Ihr ganz privates Schloss-Erlebnis in unserer exklusiven Eventlocation in Salzburg.

Schloss Exklusiv Leistungen

- ❑ 43 Zimmer in verschiedenen Kategorien
- ❑ 10 luxuriöse Suiten
- ❑ herrschaftliches Frühstück, weitestgehend serviert
- ❑ Restauranträumlichkeiten: Schreib-, Fürsten-, Kamin- und Gotisches Zimmer
- ❑ Gewölbekeller, Mittelebene
- ❑ Sport- & Shooting Club, die Windsorstube, das Auditorium
- ❑ Lounge- & Barbereich, der Weinkeller, das Glashaus
- ❑ Panoramaterrasse, Sonnenterrasse, Schlosshof, Schlossgarten
- ❑ Schlosskapelle, Wehrgang und -turm, Hexenkeller
- ❑ Parkplätze sowie Hubschrauberlandeplatz am Schlossgelände
- ❑ SPA-Garten, Private Sauna mit privatem Ruhebereich, Außensauna
- ❑ SPA im Schloss mit Saunen, Infrarotkabine, Sole-Dampfbad, beheiztem Panorama-Außenschwimmbad und Ruhebereichen mit überwältigenden Blick auf die umliegenden Berge
- ❑ Die Mitarbeiter- und Organisationspauschale
- ❑ Alle Raummieten entfallen durch die Schloss exklusiv Nutzung

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Zu buchbare Extras

- ☒ Schloss Kulinarik vom Frühstück bis zum Gourmet-Abendmenü
- ☒ Transferservice, Limousinenservice, Helicopter etc
- ☒ Kinderbetreuung, Stylisten, SPA Behandlungen
- ☒ Dekoration, Musik (Band, DJ etc), Photograph, Video
- ☒ Rahmenprogramm von Aktiv bis Unterhaltsam

Preis auf Anfrage

Die Feier findet im Schloss statt, inklusive Frühstücksbuffet.

Die Ortstaxe in Höhe von EUR 1,15 pro Person (ab 15 Jahren) | Nacht wird separat berechnet.



In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

Was benötigen Sie noch?

- ✘ Floristin
- ✘ Stylistin für Haare und Make up
- ✘ Musik zur Trauung / Aperitif / Party am Abend
- ✘ Photograph / Photobox
- ✘ Kinderbetreuung
- ✘ Ringe
- ✘ Braut und Bräutigam Garderobe
- ✘ Hochzeitstorte
- ✘ Gebühren für die Ämter
- ✘ Drucksachen (Einladungen / Tischkarten / Danksagungen etc)

Ideen für Ihre Feier

- ✘ Gastgeschenke auf die Zimmer der Gäste anstatt auf den Tisch zu legen
- ✘ Feuerwerk / Lasershow / Helicopter mit Bildern / brennendes Herz
info@pr-eventmanagement.com | www.pr-eventmanagement.com
- ✘ Helicopterflug zum Photoshooting oder zur Brautentführung in die Berge
info@sennair.at | www.sennair.at
- ✘ Photobox während der Party am Abend (s. Kontakte Photographen)
- ✘ Cupcakes mit Namen als Tischkarte (von unserer Konditorin Birgit)
- ✘ Photograph nicht nur zum Shooting sondern den Tag über buchen, um mehr
„Schnapschüsse“ / Momentaufnahmen zu erhalten (s. Kontakte
Photographen)
- ✘ Eine eigene Homepage für Sie und Ihre Gäste von Beginn der Planung an
Patricia Köll: info@socialmedia-tirol.com
- ✘ Gästebuch, Herz-Seifenblasen oder Einwegkameras: www.weddingshop.de
- ✘ Weißes Taubenpärchen als Zeichen Ihrer Liebe: www.brieftauben.at
- ✘ Fotobox mit lustigen Masken und Perücken: <https://fexobox.at>
- ✘ Taschentücher für die Freudentränen: www.deko-manufaktur.com
- ✘ Wunderkerzen mit individuellem Spruch: www.hochzeitswunderkerze.at
- ✘ Individuelle Coca-Cola-Flaschen: www.meinecoke.de
- ✘ Mit Wunschtext bedruckte M&M's: www.mymms.com
- ✘ Vulkanfeuerwerk für den Schlosshof: www.roeder-feuerwerk.de
- ✘ Einladungskarten, Save the Date Karten, Danksagungskarten: www.weddix.de
- ✘ Pinterest: <https://www.pinterest.at>
- ✘ Hochzeitspuzzle oder Mosaik – viele Anbieter online
- ✘ Notfallbox für die Toilette (Deo, FlipFlop, Haarbürste, Schminke, Handcreme)

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.

*„Die nötige **Entspannung**, um am Großen Tag noch mehr zu strahlen, bietet unser **SPA im Schloss**“*

Die Hochzeitsvorbereitungen sind erfüllt mit spannenden, ereignisreichen und Energie fordernden Momenten. Wir haben für Sie im Schloss Mittersill wunderbare kleine Zeitoasen der Ruhe und Entspannung vorbereitet, damit Sie relaxed in Ihren schönsten Tag im Leben starten können.

„Frischekick“

Entspannen Sie bei einer Gesichtsmassage und einem Gesichtspeeling.

50 Verwöhn-Minuten EUR 75,00

„Zeit für mich“

Erleben Sie Entspannung pur bei einer Gesichtsmassage gefolgt von einer entschlackenden Gesichtsmaske. Eine wohltuende Nackenmassage rundet diese Behandlung perfekt ab.

50 Verwöhn-Minuten EUR 75,00

„SOTHYS Gesichtsbildung für Männer“

Reinigung, Maske und Abschlusspflege. Diese Behandlung wird speziell auf die strapazierte Männerhaut abgestimmt.

50 Verwöhn-Minuten EUR 65,00

„Tiefenmassage“

Tiefe, entspannende Griffe lösen Verspannungen und Blockaden von innen heraus. Muskeln und Faszien werden dadurch mit Energie geströmt und intensiv durchblutet.

50 Verwöhn-Minuten EUR 75,00

80 Verwöhn-Minuten EUR 105,00

Gerne sind wir hier bei der Planung behilflich um die perfekte Entspannungsbehandlung für Sie zu finden.

In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.



Wir freuen uns auf Sie und Ihre Traumhochzeit im Schloss



In der Geschichte verwurzelt. In der Moderne angekommen.
Mit Herz gelebt.