

# *Feiern und Veranstaltungen*

*Man soll die Feste feiern, wie sie fallen*



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

*Wir laden Sie ein,*

## *Ihre Feier*

*mit uns auf Schloss Mittersill  
auszurichten*

Verbringen Sie die **besonderen Ereignisse und Augenblicke in Ihrem Leben** mit den Menschen, die Ihnen am meisten bedeuten, an einem einzigartigen Ort – bei uns auf Schloss Mittersill.

Hinter 900-jährigen Mauern verbergen sich nicht nur viele Geschichten – es gibt auch viele außergewöhnliche Möglichkeiten, Ihren Anlass auszurichten | zu feiern.

Eine individuelle Gestaltung und Beratung lassen Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Ereignis werden – **perfekter sowie persönlicher Service auf Schloss Mittersill** – wir sind immer gerne für all Ihre Fragen und Wünsche für Sie da – persönlich oder telefonisch – wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Ihnen nicht nur unser Schloss mit all seinen geheimen Ecken und Schönheiten näherbringen, sondern auch uns, das Team, welches Sie auf dem Weg zu Ihrer Veranstaltung begleitet 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 Schlossgäste

Herzlichst

Ihr Schloss-Team



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

# *Ihr Empfang*

*ein besonderer Tag – ein besonderer Ort*

Starten Sie Ihre Feier mit Ihren Gästen 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 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

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

### *Prosecco*

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

### *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

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



### *„Fassanstich“*

Das traditionelle Highlight zur Begrüßung Ihrer Gäste.

Bedienen Sie sich selbst vom Fass, welches Sie persönlich anstechen.

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

### *Fingerfood*

Gemischte Schloss-Häppchen:

<input checked="" type="checkbox"/> kalt	je Gast	ab EUR 10,50
<input checked="" type="checkbox"/> kalt & warm	je Gast	ab EUR 15,50
<input checked="" type="checkbox"/> 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 Feier im Winter 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 Menü  
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 Festmenü 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 berät Sie auch gerne persönlich.

# *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 Gebirglachsforelle**  
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

**Confierter 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.

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

## *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

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

*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

## 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 Ruitart brut	0,375 l	EUR	59,50
Ruitart, Reims/Champagne	0,35 l	EUR	99,00
„R“ Ruitart Blanc de Blanc brut	0,75 l	EUR	125,00
Ruitart, Reims/Champagne			
„R“ de Ruitart Rosé brut	0,375 l	EUR	68,50
Ruitart, 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 l	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 Loader, Corte Pavone, Montalcino/Toscana (Italien)	0,375 l	EUR	48,00

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



## Weißweine

### *Österreichische Spezialitäten & Cuvées*

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

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

*Grüner Veltliner*

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
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

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

### *Riesling*

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
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

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

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

### *Gelber Muskateller*

2017 Gelber Muskateller Weingut Nigl, Senftenberg/Kremstal	0,75 l	EUR	32,50
2017 Gelber Muskateller „Steirische Klassik“ Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz/Südsteiermark	0,75 l	EUR	33,50

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

### *Roséweine*

2017 Rosé „Cistercien“ Zweigelt, St. Laurent, Pint Noir Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois/Kamptal	0,75 l	EUR	29,00
2017 Rosé vom Zweigelt Weingut Sepp Moser, Apetlon/Neusiedlersee	0,75 l	EUR	30,00
2017 Rosé „Eden“ Zweigelt, Cabernet Franc Weingut Weszeli, Langenlois/Kaptal	0,75 l	EUR	27,50

### *Süßweine*

Trockenbeerenauslese „Noble Reserve“ Weingut Kracher, Illmitz/Neusiedlersee	0,187 l	EUR	24,50
2015 Beerenauslese „Sämling“ Selection Weingut Hans Tschida, Illmitz/Neusiedlersee	0,375 l	EUR	23,50
2015 Spätlese Welschriesling, Pinot Gris, Muskat Ottonel Weingut Kracher, Illmitz/Neusiedlersee	0,375 l	EUR	24,50
2014/15 Auslese „Temento Sweet“ Sauvignon Blanc Weingut Tement/Südsteiermark	0,375 l	EUR	24,00
2015 Eiswein Grüner Veltliner Weingut Nigl, Senftenberg/Kremstal	0,375	EUR	36,00

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/Rheinessen	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

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

## Rotweine

### *Blaufränkisch*

2013/15 Blaufränkisch „Johanneshöhe“ Weingut Prieler/Neusiedlersee-Hügelland	0,75 l	EUR	32,00
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 Sagittarii Weingut Heribert Bayer, Neckenmarkt/Mittelburgenland	0,75 l	EUR	73,50

### *Sankt Laurent*

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

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

*Sankt Laurent*

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

*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

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

*Sankt Laurent*

2016/17 Cabernet Sauvignon Selection 0,75 l EUR 30,50  
Weingut Salzl, Illmitz/Burgenland

2014/15 Cabernet Sauvignon „Ried Kart“ 0,75 l EUR 54,60  
Weingut Iglar, Deutschkreuz/Mittelburgenland

*Cuvée*

2009 Schloss Reserve 0,75 l EUR 71,50  
Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon 1,5 l EUR 174,50  
Weingut EHE Krauscher, Großhöflein/Burgenland

2016 Heideboden 0,75 l EUR 36,00  
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot  
Weingut Nittnaus, Gols/Neusiedlersee

2015/16 Grande Cuvée Barrique 0,75 l EUR 43,50  
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Weingut Josef Salzl, Illmitz/Neusiedlersee

2016 Das Phantom 0,75 l EUR 56,50  
Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Weingut Kirnbauer, Deutschkreuz/Mittelburgenland

2009/11 Pannobile 0,75 l EUR 55,50  
Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent  
Weingut Andreas Gsellmann, Gols/Neusiedlersee

2015/16 Panoterra 0,75 l EUR 49,50  
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch  
Weingut Salzl, Illmitz/Burgenland

2014/15 Pannobile 0,75 l EUR 58,50  
Zweigelt, Blaufränkisch  
Weingut Gernot Heinrich, Gols/Neusiedlersee

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

*Cuvée*

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

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



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

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

*Italien*

2005/11 Sammarco IGT Cabernet Sauvignon Weingut Castello die Rampolla, Toskana	0,75 l	EUR	110,00
2011/12 Amarone della Valpolicella DOCG Corvina, Rondinella, Molinara Weingut Marion, Venetien	0,75 l	EUR	120,00

*Spanien*

2013/14 Emilio Moro Tempranillo Weingut Emilio Moro, Pasquera/Ribera del Duero/Spanien	0,75 l	EUR	46,50
2013/14 Rioja Reserva Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo Weingut Muga, haro/Rioja/Spanien	0,75 l	EUR	45,50

*Frankreich*

2006/09 Chateau Montrose Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot 2ème Grand Cru Classé en Bordeaux St. Estephe/Bordeaux	0,75 l 2006 0,75 l 2009	EUR	189,00 620,00
1995/1998/2008/11 Chateau Lynch Bages Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot 5ème Grand Cru Classé en Bordeaux Pauillac/Bordeaux	0,75 l 1995 0,75 l 1998 0,75 l 2008 0,75 l 2011	EUR	295,00 315,00 215,00 215,00
2013 Clos de Vougeot Grand Cru Pinot Noir Méo-Camuzet/Burgund	0,75 l	EUR	352,00
2011 Morey St. Denis Pinot Noir Arlaud Pere et Fils/Burgund	0,75 l	EUR	123,50

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

*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 EUR	99,00 190,00
2014 Chateau Le Boscq Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Saint-Estéphane/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.

## Geburtstagstorte

### oder Kaffee & Kuchen am Nachmittag

Unsere Konditorin wird jede Torte individuell nach Ihren Wünschen kreieren. Die Anzahl, 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...

☒ Geburtstags-, Tauforte etc.	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 herzhaftere Alternative zur Torte, wie zum Beispiel **Riesenbrezel** (1 Brezel 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.

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 Feier 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.



## *Edle Tropfen*

### *und spritzige Drinks*

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

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

## *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
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

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

## *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

## *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

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

### *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.

## *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 Ihren Namen ihre Zimmer reservieren. Telefon +43 6562 20200 | Email: [reservierung@schloss-mittersill.at](mailto: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

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



### *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

### *„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.

### *Unser Tipp:*

... reisen Sie bereits Ihrer Feier an, um in Ruhe noch die letzten Punkte zu erledigen. Am Tag vor Ihrer Feier können Sie dann entspannt Ihre Gäste begrüßen und sich eine erholsame Nacht gönnen.

Bleiben Sie 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 Schlossmomente, während Sie im SPA entspannen und sich im Restaurant noch einmal kulinarisch verwöhnen lassen.

### *„Schloss & Urlaub – warum nicht gleich da bleiben“*

Gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot, wenn Sie gleich Ihre Urlaub anhängen möchten.

### *Schloss & Wellness*

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

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.

*Wir freuen uns auf Sie, Ihre Gäste und Ihre Feier im Schloss*



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