

# Das Beste für Feste

Liebes Brautpaar,

Familie Viertler-Schürz und das Minichmayr-Team erleichtern Ihnen mit dieser Information die Vorbereitung zum schönsten Tag Ihres Lebens und möchten für diesen Partner sein.



Wir gönnen Ihnen den Luxus von allem ein wenig mehr zu bieten: Ob in unseren schönen **HOCHZEITSSTUDIOS** oder unserem **PANORAMARESTAURANT**, der **JUGENDSTILBAR** oder im **FESTSAAL**, ein gelungenes Ambiente in angenehmster Atmosphäre ist garantiert.



*Familie Viertler-Schürz*



**Wir würden uns sehr freuen,  
wenn Ihre Wahl  
auf unser traditionsreiches Haus fällt  
und wir dazu beitragen dürfen,  
Ihnen diesen ganz besonderen Tag  
unvergesslich zu machen!**

**Anbei ein Auszug  
unseres „Kulinariums“ für Sie**



# Vorschläge für Ihr Hochzeits-Essen

## Vorspeisenklassiker und leichte Salate

**Vorspeisenvariation aus drei Tälern**  
Steyrtaler Räucherforelle | Tatar vom Ennstalrind  
Caprese vom Ramingtaler Schafkäse  
22,50

**Trilogie von der Steyrtaler Räucherforelle**  
(Tatar | Mousse | Filet)  
würzige Krensauce  
22,50

**Pikantes Tatar vom Ennstalrind**  
Kräutersalat | Vollkorntoast  
21,50

**Caprese vom Ramingtaler Schafkäse**  
marinierte Tomaten | Basilikum-Pesto  
14,50

**Carpaccio vom Ennstalrind**  
Rucola | gehobelter Parmesan  
je nach Saison - glacierte Spargel, sautierte Eierschwammerl  
21,50

**Vitello Tonnato**  
marinierter Kalbsrücken | Thunfisch-Creme | Kapern  
21,50

**Cremeschnitte vom Ramingtaler Schafkäse**  
Kräuterpesto | Schmelztomaten  
18,50

**Vorspeisensalat**  
Kräuterdressing / Rohkost  
8,50

**Saisonale Salatteller**  
mit Eierschwammerl, Spargel, Fisch, Pute, Garnelen etc.  
12,50 – 18,50

## Aus dem Suppentopf

### Tafelspitzbouillon mit traditionellen Einlagen

(Grießnockerl, Käsknödel, Leberknödel, Pofesen, Fleischstrudel, Gemüse-Tascherl, Frittaten)  
ab 5,50

### Saisonelle Gemüse-Cremesuppe

Spargel-Schaumsuppe, Kartoffelsuppe mit gerösteten Pilzen, Eierschwammerlsuppe, Kürbissuppe, Rote-Rübensuppe, Krensuppe, Maronissuppe, Karotten-Ingwer Suppe, Frühlingskräutersuppe mit Wachtelei  
ab 6,50

## Unser Küchenteam empfiehlt von heimischen Landwirten

### Wiener Kalbsbraten

Rosmarinsafterl | Marktgemüse | Butterreis | Kartoffeln  
25,50

### Traunviertler Festtagsbraten vom Weiderind

Kartoffelknödel | Speckbohnen  
24,50

### Mostviertler Bratenteller vom Jungschwein

Weißkraut | Serviettenknödel  
21,50

### Saltimbocca von der Maishendlbrust

Ruccolarisotto | Grillgemüse  
23,50

### Medaillons von der Schweinelende

Spargelrahm | Kartoffel-Lauch-Strudel  
26,50

### Geschmorte Rindsroulade

Kartoffelpüree | Speckbohnen  
24,50

### Im Ganzen gebratene Beiried

mit Sauce Foyot / frischer Spargel / Kartoffelauflauf  
32,50

### Minichmayr's Hochzeitspotpourri von Rind- und Kalbsfilet

zweierlei Saucen | Duchesse-Kartoffeln | Schwarzwurzelgemüse  
42,50

### Gebratener Hirschrücken

Kastanienglace | Rotkrauttascherl | Brioche-Auflauf  
42,50

## Fangfrisch aus Fluss und Meer

### Gebratenes Steyrtaler Forellenfilet

Mandelbutter | Marktgemüse | Dillkartoffeln  
26,50

### Gebratenes Zanderfilet

Limettenbutter | Fenchelgemüse | Kartoffel-Lauch-Roulade  
26,50

### Gebratenes Saiblingsfilet

Mangold-Gemüse | Sellerie-Kartoffel-Püree  
29,50

### Gebratene Garnelen und Jakobsmuscheln

Glasnudeln | Wok-Gemüse  
38,50

## Vegetarisch & Vegan

### Spinat-Schafskäse-Strudel

Kräuter-Schaum  
18,50

### Gebackene Gemüse-Palatschinken

zweierlei Paprikasauce  
18,50

### Hausgemachte Spinatknödel

Parmesan | braune Butter  
18,50

### Vegan gefüllte Paprika

Rollgerstl-Kräuter-Fülle | Tomatenragout  
18,50

### Hausgemachte Tagliolini

mit saisonalem Gemüse-Ragout  
18,50

### Vegane Quinoa-Süßkartoffel-Laibchen

Grillgemüse | Hummus  
18,50

## Als süßer Abschluss

### Joghurt-Topfen-Mousse

Erdbeer-Spiegel (variiert saisonal)

9,50

### Dunkles Schokoladenmousse

Beerenmark

9,50

### Hausgemachte Eisparfaits

mit abgestimmten Saucen und Früchten

(Erdbeer, Marille, Schokolade, Honig, Maroni, Mandel, Kürbiskern etc.)

9,50

### Topfennockerl in Zuckerbrösel

Marillenröster

9,50

### Strudelpotpourri

8,00

### Topfennockerl heiß & kalt

Nockerl vom Bauerntopfen | Röster

Topfen-Joghurt-Mousse | Beerenragout

12,50

### Minichmayr's Romantik Dessert

Eine Auswahl unserer besten Desserts

16,50

## STELLEN SIE SICH IHR MENÜ INDIVIDUELL AUS UNSEREN GERICHTEN ZUSAMMEN!

Die Beilagen zu den Gerichten passen wir mit Ihnen saisonal an!  
Menüs von 3- bis 6-gängig ab € 36,00 pro Person je nach Speisenwahl.

Standard-Tischgedeck inkludiert, mit Tischblumen & Kerzen ab € 5,00.

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ciabatta, Baguette oder Vollkornbrot,  
gerne bieten wir zusätzlich auf Wunsch Jourgebäck & Butter à € 4,00 an.

Buffets stellen wir gerne auf Anfrage individuell ab 40 Personen für Sie zusammen.

Bei Hochzeitstorte statt Dessert wird „Tellergeld“ à € 5,00 pro Person verrechnet.

Raubereitstellung für den Hochzeitstag (angepasst an Ihre Personenanzahl) gratis,  
zusätzliche Räume mit Raummiete möglich.

Dekoration – je nach Verfügbarkeit - am Vorabend möglich.

Service-Nachtpauschale ab 0.00 Uhr à € 200,00 pro Stunde.

Gerne erstellen wir Ihre individuelle Menükarte à € 5,00 pro Stk..

## Hier unsere Vorschläge für Ihre Agape:

### Getränke zur Agape

Heckenfrizzante, Prosecco, Birnensekt	Fl.	49,00
Rieslingsekt	Fl.	49,00
Mineralwasser	0,75	6,00
Zipfer sparkling	0,25	4,00
Pago Juice, Cola, Fanta	0,25	4,00
Schankweine Weingut Dolle, Kolkmann	1 l	28,00
Qualitätsweine	0,7	ab 30,00

### Verrechnung nach Verbrauch

### Snacks zur Agape pro Stück

Plunder Schinkenkipferl, Käsegolatschen	4,50	
Pikante Brötchen	4,50 – 8,00	
Wahlweise belegt mit Lachs, Roastbeef, Braten, Käse, Mozzarella, Aufstriche etc.		
Crissini mit Aufstrichen	<u>pro Person</u>	6,00
Rohkoststicks mit Dip	<u>pro Person</u>	6,00
- <i>kombiniert</i>	<u>pro Person</u>	8,00

Gerne können wir Ihnen für Ihre geplante Agape unseren Gastgarten am Flößerplatzl mit einzigartigem Ausblick  
oder  
unsere Restauranträumlichkeiten KOSTENLOS zu Verfügung stellen.

Bei Anlieferung in den Schloßhof wird eine Catering-Pauschale ab € 250,00 inkl. Stehtische und Personalbereitstellung verrechnet.

### „Nacht-Jause“

Gerne bieten wir für Ihre Gäste einen „Mitternachts-Snack“ für den späteren Abend an – z.B.:

Schinken- & Käse-Schnecken	pro Person	6,00
pikante „Jausenplatte“	pro Person	ab 12,00
Geflügel-, Nudel- oder Rindfleischsalat	pro Person	ab 8,00