

*Wir freuen uns Ihr Fest  
gestalten zu dürfen.*



*Bankettvorschläge*

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



## *Agape*

Grüner Veltliner  
Römerquelle Mineralwasser  
dazu Nussbrot  
Pauschale pro Person € 2,90

## *Empfang*

Sekt, Sekt Orange  
Pfiff Bier  
Orangensaft  
2 Stück Brötchen pro Person  
Pauschale pro Person € 10,90

## *Diverse Aperitive*

Pfiff Bier € 1,90  
Sekt Orange € 4,00  
Sekt Aperol € 5,20  
Sekt Hollersaft € 4,00  
Aperol Spritz € 2,90  
Campari Orange € 3,70  
roter Traubensaft 0,25l € 2,50  
naturtrüber Apfelsaft 0,25l € 2,50  
Orangensaft 0,25l € 2,50

## *Für den kleinen Hunger zur späten Stunde*

Würzige Gulaschsuppe mit Wachauer Laberl € 5,00  
Waldviertler Schinkenspezialitäten garniert mit Butter und frischem Kren € 7,90  
Frankfurter oder Debreziner mit Senf, Kren und Gebäck € 4,10  
Chili con Carne € 8,30  
Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel € 9,50

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

## *Kalte Vorspeisen*

Dreierlei von Waldviertler Räucherfischen mit Oberskren € 11,80  
Osso Collo mit Melonenperlen € 12,90  
Geräucherte Entenbruststreifen mit Orangenfilet und Sauce Cumberland € 9,00  
Tafelspitzsülzchen mit Kernölvinaigrette € 8,90  
Räucherkarpfenmousse mit Oberskren € 11,00  
Nordtirolerschinken mit Butter und Hausbrot € 7,80  
Graved Lachs auf Salatblättern mit Honigsenfdillsauce € 11,80  
Shrimps-Cocktail € 10,80

## *Suppen*

Waldviertler Erdäpfelsuppe mit Pilzen € 3,10  
Kräftige Rindssuppe mit Fleischstrudel € 2,80  
Lauchcremesuppe mit Pinienkernen € 3,10  
Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten € 2,80  
Sellerieschaumsuppe mit Erdäpfelstroh € 3,10  
Kräftige Rinderbouillon mit Grießnockerl € 2,80  
Broccolicremesuppe mit sautierten Schinkenstreifen € 3,10  
Kräftige Rindssuppe mit Kaiserschöberl € 2,80  
Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel € 2,80  
Petersilienschaumsuppe € 3,10  
Kräftige Rindssuppe mit Prinzessschöberl € 2,80  
Knoblauchcremesuppe mit Obershaube € 3,10  
Kräftige Rindssuppe mit Frittatenroulade € 2,80  
Erdäpfelschaumsuppe mit Brunnenkresse € 3,10

## Warme Vorspeisen

Feines Kalbsragout mit Morcheln im Blätterteigpastetchen € 11,50

Safranrisotto mit Steingarnelen € 12,20

Hausgemachte Erdäpfel-Topfentascherl

auf bunten Gemüsestreifen und Knoblauchsauce € 8,00

## Fleischgerichte

**WILDSCHWEINBRATEN** in Wurzelrahmsauce  
mit Erdäpfelknödel und Apfelrotkraut € 15,10

**SCHWEINSBRATEN**

mit Erdäpfelknödel und Gabelkraut € 11,50

**ZWIEBELROSTBRATEN**

mit Braterdäpfeln und Fächergurkerl € 14,50

**BURGUNDERRINDSBRATEN**

mit Serviettenknödel und Preiselbeergarnitur € 13,20

**Gespickter HIRSCHBRATEN** in Wacholderrahmsauce  
mit Erdäpfelkroketten und Apfelrotkraut € 17,30

**Wiener TAFELSPITZ**

mit Rösterdäpfeln, warmer Schnittlauchsauce und Apfelkren € 15,80

**Gegrillte SCHWEINSMEDAILLONS** in Pfeffersauce

mit sautiertem Marktgemüse und Erdäpfelkroketten € 15,30

**WIENER SCHNITZEL vom Kalb**

mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren € 16,00

**Ottensteiner GRILLTELLER** (von Schwein, Rind und Huhn)

mit Gemüse der Saison und Pommes Frites € 14,20

**KALBSRÜCKENSTEAK vom Rost** in Calvadossafterl

mit Erdäpfel-Lauch-Schupfnudeln € 17,10

**HÜHNERFILET in der Erdäpfelkruste**

auf Kräuterschaum und Romanescoröschen € 12,80

**Rosa gebratenes HIRSCHRÜCKENSTEAK**

auf Balsamicolinsen und gebackener Kräuterpalatschinke € 20,50

**RINDERFILETSTEAK** in Steinpilzrahm

mit Gemüseallerlei und Pommes Duchesse € 21,50

**Rosa gebratene LAMMKRONE**

auf Ratatouillegemüse und Erdäpfel-Speckstrudel € 19,80

## *Fischgerichte*

### **Gebratenes ZANDERFILET**

auf bunten Gemüwestreifen, Petersilienerdäpfeln und Kräuterbutter € 16,20

### **Gebackener KARPfen**

mit Petersilienerdäpfeln und Sauce Tartare € 15,60

### **KARPfenFILET vom Rost** in Paprikaschaumsauce

mit buntem Gemüseallerlei und Erdäpfel-Kräuter-Gnocchi € 15,60

## *Vegetarische Gerichte*

**SPINATKNÖDEL** mit Lauchsauce € 9,50

**EIERNOCKERL** € 7,40

**KRAUTSTRUDEL** auf Paprikaoberssauce € 9,50

## *Desserts*

Mohntorte mit Schlagobers € 2,90

Topfenstrudel mit Vanillesauce € 3,00

Apfelstrudel mit Vanillesauce € 3,00

Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis € 6,30

Zweierlei Schokomousse mit Beerenragout € 5,90

Mohnparfait auf Waldbeerspiegel € 6,30

Topfen-Heidelbeerstrudel € 2,70

Nougatknödel im Nussbröselmantel und Waldbeerragout € 6,30

Überbackene Topfenpalatschinke mit Vanillesauce € 6,30

Grießflammerie auf Himbeermark € 5,90

Caramelisiertes Orangenparfait € 6,30

Geeiste Joghurt-Obersnockerl € 6,30

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino € 5,90

Krokantmousse mit Physalisragout € 5,90

Gebackene Apfelknödel auf Mandel-Vanillecreme € 6,30

Parfaitvariationen (von Mohn und Nougat) auf Beerenragout € 5,90

Marzipanmousse mit Nougatsauce € 5,90

# Buffets

## Buffet 1 € 45,50

### Vorspeisen

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

### Salate

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

### Hauptspeisen

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

### Süßspeisen

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

### Käse vom Brett mit frischen Früchten

Butter, Brot und Gebäck

## **Buffet 2** € 45,50

### **Vorspeisen**

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

### **Salate**

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

### **Warme Speisen**

Waldviertler Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen  
Roastbeef englisch gebraten mit grünen Bohnen und gratinierten Kartoffeln  
Kalbsbeuschel mit Semmelknödel

### **Süßspeisen**

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

### **Käse vom Brett**

Butter, Brot und Gebäck

## **Buffet 3 ~ Rustikal € 39,50**

### **Vorspeisen**

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

### **Salate**

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

### **Warme Speisen**

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

### **Süßspeisen**

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

### **Käse vom Brett**

Brot und Gebäck, Butter

## **Buffet 4 – Waldviertler Buffet € 35,00**

### **Vorspeisen**

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

### **Salate**

verschiedene frische Salate je nach Saison  
Kartoffelsalat

### **Warme Speisen**

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

### **Süßspeisen**

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

### **Waldviertler Käsespezialitäten vom Käsemacher am Brett**

Butter, Brot und Gebäck

# Getränkekarte

## Kaffee, Kakao

- Großer Mokka oder Brauner € 3,10
- Kleiner Mokka oder Brauner € 1,90
- Verlängerter Mokka € 2,50
- Melange € 2,50
- Koffeinfreier Kaffee € 2,50
- Trinkschokolade € 2,80
- Glas Milch, kalt oder warm € 1,00

## Biere

- Pfiff Bier 0,20 l € 1,90
- Zwettler Pils vom Fass 0,30 l € 2,90
- Zwettler Pils vom Fass 0,50 l € 3,80
- Zwettler Export Fl. 0,50 l € 3,80
- Zwettler Dunkles Fl. 0,50 l € 3,80
- Schneider Weißbier, naturtrüb Fl. 0,50 l € 4,90
- Radler Fl. 0,50 l € 3,80
- Clausthaler, alkoholfreies Hopfen- u. Malzgetränk Fl. 0,50 l € 3,80

## Alkoholfreie Getränke

- Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Eistee Fl. 0,33 l € 2,70
- Frucade, Almdudler Fl. 0,35 l € 2,70
- Pago (diverse Sorten) Fl. 0,20 l € 3,20
- Schweppes Tonic od. Bitter Lemon Fl. 0,20 l € 3,20
- Orangensaft, Apfelsaft od. Traubensaft rot 0,25 l € 2,50
- Orangensaft, Apfelsaft od. Traubensaft rot gespritzt 0,25 l € 1,80
- Orangensaft, Apfelsaft od. Traubensaft rot gespritzt 0,5 l € 3,60
- Sodawasser 0,25 l € 1,00
- Römerquelle Mineralwasser, Römerquelle Emotion Fl. 0,33 l € 2,10
- Red Bull 0,25 l € 4,90

## Weinbrand

- Französischer Cognac 2 cl € 4,50

## Scotch Whisky

- Four Roses 4 cl € 4,50
- Ballantine's 4 cl € 4,50

## Aperitif / Digestif

- Campari 4 cl € 2,60
- Campari Soda 4 cl € 2,90
- Martini 5 cl € 2,20
- Underberg 2 cl € 2,50
- Sherry 5 cl € 2,90
- Fernet Branca 2 cl € 2,90
- Aperol Spritz € 2,90

## Liköre

Marillenlikör 2 cl € 2,40  
Cointreau 2 cl € 3,10

## Echte Waldviertler Brände

Obstler 2 cl € 1,50  
Kriecherlbrand 2 cl € 2,40  
Himbeergeist 2 cl € 2,40  
Vogelbeerbrand 2 cl € 2,60  
Marillenbrand 2 cl € 2,40  
Birnenbrand 2 cl € 2,40

## Spirituosen

Wodka Smirnoff 2 cl € 2,40  
Bacardi Carta Blanca 2 cl € 2,40  
Gordon's Gin 2 cl € 2,40

## Long Drinks

Gin Tonic € 5,20  
Wodka Orange € 3,90  
Bacardi Cola € 4,70

## Sekt - Haus Österreich

Welsch-Riesling-Cuveé  
Der Siegersekt von den Winzern Krems, Sandgrube 13  
Flasche 0,75 l € 24,00  
1 Glas € 4,00

## Weine offen

Grüner Veltliner Heurigen ¼ l € 2,40  
Blauer Zweigelt, Weinbaugebiet Retzerland ¼ l € 2,80  
Blaufränkischer, Klosterneuburger Rotwein ¼ l € 3,40  
Gespritzter, weiß ¼ l € 1,70  
Gespritzter, rot ¼ l € 1,90

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

Inklusivpreise – Preise gültig ab April 2012

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

---

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

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

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

[www.hotelottenstein.at](http://www.hotelottenstein.at)