

Feiern auf Gut Guntrams

Inhalt

Überblick und allgemeine Informationen	2
Menü Veranda klassisch	3
Menü Veranda vegetarisch	4
Menü Veranda mediterran	5
Menü Veranda de Luxe	6
Buffet Gustohappen	7
Buffet Käse und Wein	8
Guntramser kalte Jause	9
Veranda Vinothek	10
Faktenblatt Gut Guntrams	12
Museum Kristallgarten, Führungen, Feiern & Tagen	13

Willkommen!

Die biologische Landwirtschaft Gut Guntrams eignet sich bestens für besondere Feiern - für einen Geburtstag, zu Weihnachten, und für jeglichen anderen festlichen Anlass:

Das schicke **Lokal Veranda** steht Montag bis Donnerstag für eine Feier pro Abend exklusiv zur Verfügung - wo sonst können bis zu 40 Gäste ein 3- oder 4-gängiges Menü oder ein Buffet genießen und im Lokal ganz unter sich bleiben? Freitag, Samstag und Sonntag wird in der Veranda von 9 bis 16 Uhr Frühstück und Mittagessen à la carte geboten, während dieser Öffnungszeiten sind auch kleinere Feiern willkommen.

Die Orangerie der Arche Guntrams bietet ein außergewöhnliches Ambiente für bis zu 18 Personen. Die Gäste sitzen inmitten von blühenden Zitrusbäumen und genießen Fingerfood oder Speisen von einem Buffet.

Was das kostet? Die Orangerie kann für einen Mindestumsatz von 450 € exklusiv gebucht werden, die Veranda steht Montag bis Donnerstag von 12 bis 16 Uhr oder von 17 bis 23 Uhr für einen Mindestumsatz von 800 € exklusiv zur Verfügung. Unter „Mindestumsatz“ ist die Summe der – während der gebuchten Veranstaltung verabreichten – Speisen und Getränke zu verstehen. Es wird keine zusätzliche Lokalmiete verrechnet.

Wird der angegebene Mindestumsatz nicht erreicht, weil weniger konsumiert wurde oder weil weniger Gäste als erwartet anwesend waren, so kann der Besteller die offene Differenz in Form von Weinen aus der Vinothek oder von Säften, Marmeladen oder anderen Produkten des Hofladens mit nachhause nehmen.

Zusätzliche saisonale Angebote für Speisen bitte auf Anfrage!

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Die Preise sind vom 10. Mai 2020 und bleiben gültig bis zum Erscheinen der nächsten Ausgabe.

Menü Veranda klassisch

Geräuchertes Forellenfilet
mit mildwürzigem Rettichtopfen

Rinderkraftsuppe mit Kräuterfrittaten, Schnittlauch und Gemüse

Variation vom Tafelspitz und Schulterscherzel mit Apfelkren,
Schnittlauchsauce und Erdäpfelrösti

Zitronentarte Kaiserin Zita

3 Gänge: 25 €

4 Gänge: 30 €

Menü Veranda vegetarisch

Spinattoastizza
mit Sprossen und Wildkräuterfrischkäse

Karotten - Ingwersuppe mit Limettenblättern

Erdäpfel-Topinambur-Gratin
mit cremigen Waldschwammerln

Haselnusseiscreme mit Krokant und Marillenröster

3 Gänge: 22 €

4 Gänge: 27 €

Menü Veranda mediterran

Wildschweinsalami und Pecorino
mit eingelegten Gewürz Zwiebeln und Kürbischutney

Minestrone classico

Ausgelöstes Hühnerhaxerl al limone
mit Ofengemüse, Erdäpfeln und Salsa verde

Tiramisu mit Mascarpone,,
Amarenakirschen und Karamellcreme

3 Gänge: 27 €

4 Gänge: 32 €

Menü Veranda de Luxe

Wildleberpastete
mit Preiselbeer-Vogelbeermarmelade

Pikante pannonische Fischsuppe

Ganze Hochrippe vom Angusrind, bei Niedrigtemperatur gegart,
mit Rosmarinerdäpfeln, Gemüse und Chilisauce

Schokoladekuchen
mit Vanillerahm und Hagebutteneiscreme

3 Gänge: 38 €

4 Gänge: 44 €

Buffet Guntramser Gustohappen

Cremiges Tzatziki mit Knoblauch und Oliven

Forellenfilet mit Rote-Rüben-Aufstrich

Rohmilchkäse auf Steinfelder Tellerlinsen

Leberkäsetoastizza mit Pfefferoni

Guntramser Busslerl und Fruchtgelee

9 € pro Person (mindestens 12 Personen)

Buffet Wein und Käse

6 verschiedene Käsesorten

Chutneys und eingelegtes Gemüse

Aromatisches Olivenöl

Butter, Brot und Baguette

6 Flaschen verschiedene Weine oder Schaumweine
aus der Guntramser Vinothek (siehe Seite 10)

Stilles und prickelndes Mineralwasser

Preis auf Anfrage (mind. 6 Personen)

Guntramser kalte Jause

Hausgemachte Aufstriche mit Frühlingskräutern, Kapia Paprika, roten Rüben und vom Ei
Aufschnitte vom saftigen Landschinken, Schwarzataler Wurst und Schinkenspeck

Rohmilchkäse von Steinfelder Kühen und Gouda

Hausgemachte Fleischbällchen mit scharfer Dip-Sauce

Geräuchertes Forellenfilet mit mildwürzigem Rettichtopfen

Gemüse der Saison mit Wildkräuterpesto

Butter, Brot und Gebäck

12 € pro Person (mindestens 18 Personen)

WEINE AUS DER GUNTRAMSER VINOTHEK (0,75)

WEISS

Grüner Veltliner Holzgasse 2018 Weingut Buchegger (Kremstal)	19 €
Grüner Veltliner Kammern 2017 Weingut Hirsch (Kamptal)	24 €
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 2017 Weingut Prager (Wachau)	28 €
Chardonnay Mein Wein (Stefan Gergely privat) 2018 Weingut Hirsch (Kamptal)	16 €
Chablis 2017 Weingut Simmonet-Febvre (Chablis)	24 €
Capsula Viola 2017 Weingut Antinori (Toskana)	16 €
Welschriesling 2018 Weingut Skoff (Südoststeiermark)	18 €
Gelber Muskateller 2018 Weingut Dillinger (Kremstal)	18 €
Sauvignon Blanc 2018 Weingut Glatzer (Carnuntum)	16 €
Sauvignon Blanc 2017 Passion de los Andes (Mendoza, Argentinien)	20 €
Cabernet Blanc 2017 Weingut Auer (Tattendorf, Thermenregion)	14 €
Rotgipfler 2017 Weingut Auer (Tattendorf, Thermenregion)	18 €
Wiener Gemischter Satz 2017 Weingut Wieninger (Stammersdorf)	20 €

ROSÉ

Rosé 2019 Weingut Haiden (Oggau)	19 €
----------------------------------	------

ROT

Blaifränkisch Hochäcker 2015 Weingut Kerschbaum (Mittelburgenland)	18 €
Blaifränkisch Johannishöhe 2017 Weingut Prieler (Neusiedlersee-Hügelland)	22 €
St. Laurent Altenberg 2017 Weingut Glatzer (Carnuntum)	24 €
Chianti da Vinci 2016 Weingut Leonardo da Vinci (Toskana)	18 €

Malbec 2016 Weingut Vignes des Andes (Mendoza, Argentinien)	22 €
Cuvée Gotinsprun 2015 (BF ME SY) Weingut Glatzer (Carnuntum)	36 €
Cuvée Impresario 2015 (BF ZW ME CS) Weingut Kerschbaum (Mittelburgenland)	44 €
Cuvée Solitaire 2015 Weingut Feiler-Artinger (Neusiedlersee-Hügelland)	44 €

SÜSS

Rotgipfler Beerenauslese (0,5 l) 2017 Weingut Auer (Tattendorf)	24 €
---	------

SCHAUMWEIN

Grüner Veltliner brut 0,75 l Sektkellerei Szigeti (Gols)	25 €
Rosé Frizzante 0,75 l Weingut Auer (Tattendorf, Thermenregion)	19 €
Champagner auf Anfrage	

FAKTENBLATT

Adresse: Guntrams 11, A-2625 Schwarzau am Steinfeld

Guntrams 11 KG A-2625 Guntrams 11 bei Schwarzau am Steinfeld
www.guntrams11.at info@guntrams11.at Tel: 02627 83333

www.guntrams11.at

E: info@guntrams11.at Tel: 02627 83333

Anreise: von Wien und Graz über die A2 oder S6, Ausfahrt „Seebenstein“, Guntrams liegt an der B54 zwischen Seebenstein und Schwarzau am Steinfeld.

Gut Guntrams ist eine biologisch zertifizierte Landwirtschaft mit Obstbäumen, Wildfrüchten, Kräutern, Baumschule und Hühnern. Die Nutzfläche beträgt 3,6 Hektar. In einem modern designten Glashaus gedeihen seltene Zitruspflanzen. Sehenswert ist das Museum Kristallgarten und versteinertes Holz.

Lokal Veranda mit Hofladen (50 Plätze): Frühstück, Mittagessen, Jause, Events, an manchen Tagen Frühschoppen. Öffnungszeiten Freitag, Samstag, Sonntag und Feiertag 9:00 bis 16:00 Uhr.

Gästezimmer:

Gartenlofts: Drei „schwebende“ Bauwerke aus Vollholz im Obstgarten:

- Gartenloft Linde, 58 m², 1 Doppelbett 180x200, 1 Bett 160x200;
- Gartenloft Marille, 57 m², 1 Doppelbett 180x200, 1 Bett 160x200;
- Gartenloft Eiche, 66 m², 1 Doppelbett 200x200, 1 Bett 160x200;

Ausstattung mit Designermöbeln, Boxspringbetten, Liegewiese mit Dusche und Granitbadewanne.

Villa Tranquillini: Drei Ferienwohnungen mit Terrassen im Grünen:

- Suite Emma, 59 m², 1 Doppelbett 180x200, 1 Bett 140x200;
- Suite Rüdiger, 67 m², 1 Doppelbett 180x200, 2 Betten 90x200;
- Apartment Steinfeld, 38 m², 1 Doppelbett 160x200, 1 Bett 90x190;
- Die ganze Villa hat 164 m² und ist für bis zu zehn Personen geeignet.

Boxspringbetten, Fauteuils und Möbel aus der Zeit um 1900, moderne Badezimmer; jede Einheit hat eine moderne Küche und eine Waschmaschine.

MUSEUM KRISTALLGARTEN, FÜHRUNGEN, FEIERN & TAGEN,

Museum Kristallgarten: Eintritt: 9 Euro pro Besucher, in diesem Eintrittspreis ist ein Gutschein für Produkte des Guntramser Hofladens im Wert von 4 Euro enthalten.

Gartenführungen mit Verkostung (Dauer 1,5 h, Anmeldung erforderlich):

Führung mit 3 Kostproben 9,5 € pP;

mit 6 Kostproben 11 € pP;

mit 15 Kostproben 14,50 € pP. **Für Veranstaltungen eignen sich**

- das Glashaus der Arche Guntrams (18 Personen) bzw. die Terrasse vor dem Glashaus (30 Personen),
- das Lokal Veranda (50 Personen),
- die Obstwiese im Kristallgarten (30 Personen).

Richtpreise für Seminare:

- Bis 15 Personen 2 Stunden; Pauschale 90 Euro (inkl. Kaffee und Mineralwasser);
- bis 30 Personen 4 Stunden: 20 Euro pP (inkl. Getränke und kleine Imbisse);
- bis 30 Personen 8 Stunden: 50 Euro pP (inkl. warme Mahlzeit, Getränke und Imbisse).

Dem Charakter des Guntramser Bio-Refugiums entsprechend, steht für die Teilnehmer von Meetings, Seminaren oder Tagungen der Genuss des wunderschönen Ambiente in herrlicher Natur im Mittelpunkt.

Einfache Tagungsausstattung (Flipchart & Co.), WLAN und Sat-TV sind vorhanden, desgleichen Kaffeemaschine und Einrichtungen für Pausen. Verdunkelung der Räume ist nur eingeschränkt, im Glashaus der Arche gar nicht möglich. Tonanlage und Mikrofon sind derzeit nicht vorhanden.

Betreiber: Guntrams 11 KG (Reinhard Adelsberger).

Grundeigentümer: Dr. Stefan M. Gergely.