

FEINE KLEINE FESTE

Inhalt

Überblick und allgemeine Informationen	2
Menü Veranda klassisch	4
Menü Veranda vegetarisch	5
Menü Veranda mediterran	6
Menü Veranda de Luxe	7
Buffet Gustohappen	8
Buffet Käse und Wein	9
Guntramser kalte Jause	10
Faktenblatt Gut Guntrams	11

Willkommen!

Die biologische Landwirtschaft Gut Guntrams eignet sich bestens für besondere Feiern - für Hochzeiten, 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, Mittagessen, Kaffee und Kuchen à la carte geboten, während dieser Öffnungszeiten sind auch kleinere Feiern willkommen.

Die Orangerie der Arche Guntrams bietet innen ein außergewöhnliches Ambiente für bis zu 18 Personen. Die Gäste sitzen inmitten von Zitrusbäumen und genießen Fingerfood oder Speisen von einem Buffet. Draußen auf der Terrasse haben bis zu 40 Gäste Platz (wenn es nicht regnet).

Was das kostet? 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. Die Orangerie kann im Innenraum für einen Mindestumsatz von 450 € exklusiv gebucht werden. Andere Varianten auf Anfrage. Wir beraten Sie gerne!

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 Produkten aus dem Hofladen oder der Vinothek mit nachhause nehmen.

Vorschläge zu Menüs und Buffets finden Sie auf der Seite [Angebote und Aktuelles](#) zum Download. Zusätzliche saisonale Angebote für Speisen bitte auf Anfrage!

FÜHRUNGEN

Museum Kristallgarten: Der Eintritt beträgt 9 Euro pro Person – in diesem Preis ist ein Gutschein von 4 € für einen Einkauf im Guntramser Hofladen enthalten. Besitzer der NÖ Card haben freien Eintritt (1x pro Jahr) und bekommen einen Gutschein im Wert von 4 Euro für einen Einkauf im Hofladen zusätzlich.

Öffnungszeiten des Museums: Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertag von 9 bis 16 Uhr.

Gartenführungen

Führung mit 3 Kostproben: 9,5 € pP;

mit 6 Kostproben: 11 € pP;

mit 15 Kostproben: 14,50 € pP.

Dauer rund 1,5 Stunden. Anmeldung ist im voraus erforderlich.

Menü Veranda klassisch

Geräuchertes Forellenfilet
mit Roten Rüben Krentopfen

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 Limette

Erdäpfel-Topinambur-Gratin
mit cremigen Waldschwammerln

Haselnusseiscreme mit Krokant und Marillenröster

3 Gänge: 22 €

4 Gänge: 27 €

Menü Veranda mediterran

Salami classico und Pecorino
eingelegtes Gemüse, Oliven und Chutney

Minestrone

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: 40 €

4 Gänge: 46 €

Buffet Guntramser Gustohappen

Cremiges Tzatziki mit Knoblauch und Oliven im Glas

Forellenfilet mit Rote-Rüben-Krenaufstrich auf Vollkornbrot

Fleischbällchen mit pikanter Dip-Sauce

Leberkäsetoastizza mit Pfefferoni

Guntramser Busserl und Fruchtgelee

9 € pro Person (mindestens 18 Personen)

Buffet Wein und Käse

verschiedene Käsesorten

Chutney und eingelegtes Gemüse

Butter, Olivenöl, Brot und Baguette

6 Flaschen verschiedene Weine oder Schaumweine
aus der Guntramser Vinothek

Stilles und prickelndes Mineralwasser

Preis auf Anfrage (mind. 12 Personen)

Guntramser kalte Jause

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

Verschiedene Käsesorten

Hausgemachte Fleischbällchen mit pikanter Dip-Sauce

Gemüse der Saison mit Wildkräuterpesto

Butter, Brot und Gebäck

12 € pro Person (mindestens 18 Personen)

FAKTENBLATT

Adresse: Guntrams 11, A-2625 Schwarzau am Steinfeld

www.guntrams11.at

E-mail: 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.

Café Veranda mit Hofladen (40 Plätze): Frühstück, Mittagessen, Jause und Events.
Öffnungszeiten Freitag, Samstag, Sonntag und Feiertag 9:00 bis 16:00 Uhr.

Gästezimmer:

Gartenlofts: Designer Suiten für exklusiven Urlaub

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

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

Villa Tranquillini: Sommerfrische mit Tradition

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

Ausstattung mit Boxspringbetten, Fauteuils und Möbel aus der Zeit um 1900, moderne Badezimmer; jede Einheit hat eine moderne Küche und eine Waschmaschine, Terrasse oder Naturgarten mit Dusche und Granitbadewanne.

Gastgeber: Reinhard Adelsberger

Eigentümer: Dr. Stefan M. Gergely.