



FEINE KLEINE FESTE

Inhalt

Überblick und allgemeine Information	2
Fingerfood	3
Menü Veranda klassisch	4
Menü Veranda vegetarisch	5
Menü Veranda mediterran	6
Menü Veranda de Luxe	7
Menü Grillbuffet	8
Dessertvariation	9
Führungen	10
Faktenblatt	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, 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!

Fingerfood Vorschläge

Bunte Gartenparadeiser * mit Schaffrischkäse und Basilikum-Limetten Pesto (auch vegan möglich): 3,0 €

Fischtartar mit Dille, Honig und Dijonsenf: 3,0 €

Tzaziki mit Feldgurken, Oliven und Baguette: 2,5 €

Gazpacho* im Glas mit Basilikum Limetten Pesto: 2,5 €

Kleine Toastizza (Camembert-Preiselbeere, Spinat-Feta, Leberkäse-Pfefferoni) pro Sorte: 2,0 €

Vitello no tonno, ab 30 Personen, (rosa Kalbsnuss, Forellencreme, Kapernbeere) auf Ciabatta: 3,5 €

Rohkoststicks mit Kräutertopfen im Glas: 2,5 €

Rohkoststicks mit Platterbsenhummus im Glas: 2,5 €

Forellenverhackertes mit rotem Zwiebel auf Vollkornbrot: 2,5 €

Aufstrich auf Vollkornbrot (Obatzter, Frühlingskräuter, Rote Ziege): 2,0 €

Grüner Spargelsalat * mit Erdbeeren und Tasmanischem Pfeffer: 3,0 €

Joursemmel mit Landschinken, Butter Kren und Schnittlauch: 2,5 €

Fleischbällchen mit scharfer Dipsauce: 2,0 €

**Saisonal*

Rose Frizzante vom Lukas Auer, Tattendorf, Pet Nat, Familie Schabl, Königsbrunn, Mineralwasser, Hauslimonade, Apfelsaft.
Preise laut Getränkekarte.

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: 25,0 €

4 Gänge: 30,0 €

Menü Veranda vegetarisch

Couscous

mit gegrillten Cocktailparadeiser und Ziegenfrischkäse

Karotten - Ingwersuppe mit Limettenblätter

Spinat-Schafkäsestrudel mit Kräuterdip und Blattsalat

Apple Crumble mit Vanilleeis

3 Gänge: 22,0 €

4 Gänge: 27,0 €

Menü Veranda mediterran

Salami classico und spianata, Pecorino, Scamorzakäse,
Gemüseantipasti, Oliven und rotes Pesto

Minestrone

Ausgelöstes Hühnerhaxerl al limone
mit Ofengemüse, Erdäpfeln und Salsa verde

Panna Cotta mit Beerenröster

3 Gänge: 27,0 €

4 Gänge: 32,0 €

Menü Veranda de Luxe

Wildeberpastete
mit Preiselbeer-Vogelbeermarmelade

Pikante pannonische Fischsuppe

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

Dunkle Schokolatetarte 70%
mit Vanilleeis

3 Gänge: 40,0 €

4 Gänge: 46,0 €

Menü Grillbuffet

Vorspeisenvariation:

Schaffrischkäse mit Paradeisern und Basilikum
Lachsforellentatar mit Feldgurke und Zitronenrelish
Frittata mit Erdäpfeln und Rohschinken
Veganer Zusatz: Crostini mit Hummus

Suppe zur Auswahl:

Erdäpfel-Lauchsuppe (vegetarisch/vegan)
Klare Rindsuppe mit zwei Einlagen: Kräuterfrittaten, Leberknödel,
Suppengemüse und Schnittlauch.

Grillteller als Buffet:

Forellenfilet vom Gut Dornau, Kräuterwürstel,
ausgelöstes Haxl vom steirischen Landhendl, Schweinefilet im
Speckhemd.

Rosmarinerdäpfeln, Ofengemüse, Cous Cous mit Gartenkräuter,
Currylinsen.

Drei verschiedene Salate (Karotte-Apfel, Tzaziki, und Blattsalate)

Kräuterbutter, Hausketchup, Zwiebelsenf.

Kleiner süßer Abschluss: Eine Kugel Fruchteis (100% Frucht)

38,0 € pro Person (Kinder Halbpreis)

Dessertvariationen

Pavlova mit Schlagobers und Beerenröster: 3,0 €

Zitronentarte mit kandierten Guntramser-Zitronen: 3,5 €

Topfen-Joghurt Creme mit Früchten: 3,0 €

Dunkle Schokolade Tarte 70% mit Himbeeren: 3,5 €

Apfel-Mohnschnitte mit Powidel und weißer Schokolade: 3,5 €

Milchschokolademouse mit gesalzenem Karamell und Streusel: 3,5 €

Klassischer Marmor-Gugelhupf: 2,5 €

Apple-Crumble mit Vanilleeis: 3,5 €

Pofese mit Ahorn-Tannenwipfel Sirup: 2,5 €

Erdbeersalat mit Minze aus dem Garten und Vanilleeis: 3,5 €

Karamellisierter Apfel mit Blätterteig und Schlagobers: 3,5 €

Topfenknödel mit Butterbrösel und Zimt: 3,0 €

Panna Cotta mit Beerenröster: 3,0€

Sorbet mit Früchten der Saison: 2,00€

FÜHRUNGEN

Museum Kristallgarten:

Der Eintritt beträgt 5 Euro pro Person.

Hotel und Restaurant Gäste haben freien Eintritt.

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.

FAKTENBLATT

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 bis 16 Uhr.

Gästezimmer:

Flora: Das nachhaltige, feine Gästehaus

Lilie, Orchidee und Steinklee zu ebener Erde: 28 m².

Lavendel, Sonnenhut und Wildrose Giebelzimmer: 28 m².

Ausstattung mit Doppelbett 180x200, drehbarem Loungesessel, Schreibtisch mit Ledersitzen. Blick in das blumengeschmückte Herz des alten Bauernhofes oder auf uralte Eichen und Obstbäume.

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, moderne Badezimmer; jede Einheit hat eine moderne Küche und eine Waschmaschine, Terrasse oder Naturgarten mit Dusche und Granitbadewanne.

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.