FEIERN AUF GUT GUNTRAMS

Das Lokal Veranda

Feiern auf Gut Guntrams

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

Das schicke moderne **Lokal Veranda** (siehe Foto auf der ersten Seite) steht Montag bis Donnerstag für eine Feier pro Abend exklusiv zur Verfügung - wo sonst können bis zu 32 Gäste ein 3- oder 4-gängiges Menü genießen und im Lokal ganz unter sich bleiben? Freitag, Samstag und Sonntag wird in der Veranda ab 9 Uhr Frühstück und Herbstgenuss à la carte geboten, an diesen Tagen sind auch kleinere Feiern willkommen.

Die Orangerie von Gut Guntrams bietet täglich ein außergewöhnliches Ambiente für bis zu 18 Personen. Die Gäste sitzen inmitten von blühenden Zitrusbäumen und genießen exquisites Fingerfood oder ein festliches Buffet.

Was das kostet? Die Veranda „exklusiv“ steht Montag bis Donnerstag von 17 bis 23 Uhr für einen Mindestumsatz von 800 € zur Verfügung, die Orangerie kann an jedem Tag für einen Mindestumsatz von 450 € gebucht werden. Wird ein Mindestumsatz nicht erreicht, 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. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

GUT
GUNTRAMS

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

Inhalt

Menü Übersicht	3
Menü Veranda Klassik	4
Menü Veranda Landlust	5
Menü Veranda vegetarisch	6
Menü Wild & Fisch	7
Menü Veranda de Luxe	8
Veranda Vinothek	9
Faktenblatt Guntrams	11
Faktenblatt Events, Seminare, Führungen	12

Gut Guntrams Übersicht der Menüs Herbst 2018

	Veranda vegetarisch	Veranda Landlust	Veranda Klassik	Veranda Wild & Fisch	Veranda de Luxe
Suppe	Karottencremesuppe mit Orangen, Zimt und mildem Curry	Kürbissuppe mit Ingwer, Schalotten und einer Prise Madagaskarpfeffer	Klare Hühnersuppe mit Kräuterfrittaten und Wintergemüse	Schwammerlsuppe mit gebratenen Speckwürfeln und Erdäpfelchips	Klassische Hummersuppe mit kleinen Flusskrebsen und Anis-Sahnehäubchen
Vorspeise	Hokkaidokürbis mit Blattsalaten und Olivenöl	Rübenraritäten mit frischem Schafkäse und Minze-Pesto	Geräuchertes Forellenfilet mit mildwürziger Rettichcreme	Schinken vom Hirsch mit Mus von Preiselbeeren	Pastete von der Kalbsleber mit Orangenfilets und Rosmarinzweigerl
Zwischengang	Grapefruitsorbet	Kräuterelixier	Limoncello on the rocks	Wildfruchtsorbet	Sekt mit Johannisbeersirup
Hauptspeise	Erdäpfel-Topinambur-Gratin mit cremiger Steinpilzsauce	Bauernente mit Apfelrot-kraut, Maronipüree und Wildfruchtsafterl	Variation vom Tafelspitz und Schulterscherzel mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelrösti	Gebratener Saibling mit Ofengemüse und Zitronen-Mayonnaise	Ganze Hochrippe vom Angusrind, bei Niedrigtemperatur gegart, mit Rosmarinerdäpfeln, gebratenem Gemüse und Pfeffersauce
Dessert	Haselnussparfait mit Krokant und Röster von Waldbeeren	Knödel vom Bauerntopfen, Butterbrösel und Bratapfel mit Marzipan	Drei Mini-Buchteln mit Guntramser Marmeladen gefüllt und Vanillesauce	Creme von gerösteten Haselnüssen, glacierte Maroni und Hagebuttengelee	Tiramisu mit Maroni- und Nusscreme, Lebkuchen-Biskotten und Rumrosinen
3 Gänge:	26 €	28 €	28 €	30 €	34 €
4 Gänge:	30 €	33 €	33 €	35 €	40 €

Veranda „exklusiv“: *Montag bis Donnerstag 17 – 23 Uhr, bis 32 Personen, Mindestumsatz 800 € für ein aus obiger Liste gewähltes Menü und die konsumierten Getränke. Wird der Umsatz von 800 € nicht erreicht, so kann die Differenz durch Waren aus dem Hofladen oder der Vinothek ausgeglichen werden. Änderungen zufolge mangelnder Verfügbarkeit der Rohware vorbehalten.*

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

Veranda Klassik

Klare Hühnersuppe
mit Kräuterfrittaten und Wintergemüse

Geräuchertes Forellenfilet
mit mildwürziger Rettichcreme

Limoncello on the rocks

Variation vom Tafelspitz und Schulterscherzel
mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelrösti

Drei Mini-Buchteln
mit Guntramser Marmeladen gefüllt und mit Vanillesauce

3 Gänge: 28 €
4 Gänge: 33 €

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

Veranda Landlust

Kürbissuppe mit Ingwer,
Schalotten und einer Prise Madagaskarpfeffer

Rübenraritäten
mit frischem Schafkäse und Minze-Pesto

Kräuterelixier

Bauernente mit Apfelrotkraut,
Maronipüree und Wildfruchtsafterl

Knödel vom Bauerntopfen,
Butterbrösel und Bratapfel mit Marzipan

3 Gänge: 28 €
4 Gänge: 33 €

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

Veranda vegetarisch

Karottencremesuppe
mit Orangen, Zimt und mildem Curry

Hokkaidokürbis
mit Blattsalaten und Olivenöl

Grapefruitsorbet

Erdäpfel-Topinambur-Gratin
mit cremiger Steinpilzsauce

Haselnussparfait
mit Krokant und Röster von Waldbeeren

3 Gänge: 26 €
4 Gänge: 30 €

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

Veranda Wild & Fisch

Schwammerlsuppe
mit gebratenen Speckwürfeln und Erdäpfelchips

Schinken vom Hirsch
mit Mus von Preiselbeeren

Wildfruchtsorbet

Gebratener Saibling
mit Ofengemüse und Zitronen-Mayonnaise

Creme von gerösteten Haselnüssen,
glacierte Maroni und Hagebuttengelee

3 Gänge: 30 €
4 Gänge: 35 €

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

Veranda de Luxe

Klassische Hummersuppe
mit kleinen Flusskrebsen und Anis-Sahnehäubchen

Pastete von der Kalbsleber
mit Orangenfilets und Rosmarinzweigerl

Sekt mit Johannisbeersirup

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

Tiramisu mit Maroni- und Nusscreme,
Lebkuchen-Biskotten und Rumrosinen

3 Gänge: 34 €
4 Gänge: 40 €

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

WEINE AUS DER GUNTRAMSER VINOTHEK (0,75)

WEISS

Grüner Veltliner Holzgasse 2017 Weingut Buchegger (Kremstal)	19 €
Grüner Veltliner Kammern 2017 Weingut Hirsch (Kamptal)	24 €
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 2017 Weingut Prager (Wachau)	28 €
Riesling Glockenberg 2017 Weingut Geppel-Mayer (Kremstal)	16 €
Riesling Konglomerat 2017 Weingut Buchegger (Kremstal)	18 €
Pinot Blanc 2017 Weingut Auer (Tattendorf, Thermenregion)	14 €
Chardonnay Mein Wein (Stefan Gergely privat) Weingut Hirsch (Kamptal)	16 €
Chablis 2017 Weingut Simmonet-Febvre (Chablis)	24 €
Capsula Viola 2017 Weingut Antinori (Toskana)	16 €
Welschriesling 2017 Weingut Krispel (Südoststeiermark)	18 €
Gelber Muskateller 2017 Weingut Geppel-Mayer (Kremstal)	18 €
Sauvignon Blanc 2017 Weingut Glatzer (Carnuntum)	16 €
Sauvignon Blanc Passion de los Andes 2017(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 2017 Weingut Glatzer (Carnuntum)	14 €

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

ROT

Blaufränkisch Hochäcker 2015 Weingut Kerschbaum (Mittelburgenland)	18 €
Blaufränkisch 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 €
Rosé brut 0,75 l Sektkellerei Szigeti (Gols)	25 €
Champagner Pol Roger Réserve brut	58 €

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

FAKTENBLATT

Adresse: Guntrams 11, A-2625 Schwarzau am Steinfelde
www.guntrams11.at, @leodergockel
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, Glashaus mit seltenen Zitruspflanzen. Sammlung versteinertes Holz. Die Nutzfläche beträgt 3,6 Hektar.

Lokal Veranda mit Hofladen (50 Plätze)**:** Frühstück, Mittagessen, Jause, Events, an manchen Tagen Frühschoppen
Öffnungszeiten (Sommer 2018): Freitag, Samstag, Sonntag und Feiertag ab 9 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.

FEIERN, TAGEN, MEETINGS

Für Veranstaltungen eignen sich
- das Glashaus der Arche Guntrams bzw. die Terrasse vor dem Glashaus (30 Personen),
- das Lokal Veranda (50 Personen),
- die Obstwiese des Erhaltergarten (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 Mikrophon sind derzeit nicht vorhanden.

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.

Betreiber: Guntrams 11 KG (Reinhard Adelsberger). Grundeigentümer: Dr. Stefan M. Gergely.

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

Die moderne Orangerie

FEIERN AUF GUT GUNTRAMS