

Feiern auf Gut Guntrams

Die biologische Landwirtschaft Gut Guntrams eignet sich bestens für besondere Feiern - für einen Geburtstag jeden festlichen Anlass wie Geburtstag, Hochzeit oder Firmenjubiläum, im Advent oder ein sommerliches Treffen mit Familie und Freunden.

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 des Vereins Arche Guntrams bietet ein außergewöhnliches Ambiente für bis zu 18 Personen. Die Gäste sitzen inmitten von blühenden Zitrusbäumen und genießen exquisites Fingerfood oder Speisen von einem erlesenen 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; „exklusiv“ bedeutet, dass für den vereinbarten Zeitraum keine anderen Gäste anwesend sind und konsumieren.

Wird der 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.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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
Buffet Übersicht	9
Buffet Herbstlicher Empfang	10
Buffet Gustohappen	11
Buffet Aperero & Toastizza	12
Buffet Käse und Wein	13
Kaltes Vorspeisenbuffet	14
Süßes Buffet	15
Veranda Vinothek	16
Faktenblatt Guntrams, Zimmer, Events, Seminare, Führungen	18

Gut Guntrams Übersicht der Menüs Herbst 2019

	Veranda Klassik	Veranda Landlust	Veranda vegetarisch	Veranda Wild & Fisch	Veranda de Luxe
Vorspeise	Geräuchertes Forellenfilet mit mildwürzigem Rettichtopfen	Rübenraritäten mit frischem Schafkäse und Minze-Pesto	Spinattoastizza mit Sprossen und Wildkräuterfrischkäse	Luftgetrockneter Hirschschinken mit Balsamessig und Gewürzweibel	Wildleberpastete mit Preiselbeer-Vogelbeermarmelade
Suppe	Klare Hühnersuppe mit Kräuterfrittaten, Schnittlauch und Gemüse	Erdäpfel - Lauchsuppe mit Gelbwurz und Rahm	Karotten - Ingwersuppe mit Limettenblättern	Schwammerlsuppe mit Speckwürfeln und Erdäpfelchips	Klassische Hummersuppe mit Anis-Obershaube
Erfrischung	Limoncello on the rocks	Kräuterelixier	Grapefruitsorbet	Wildfruchtsorbet	Sekt mit Cassissirup
Hauptspeise	Variation vom Tafelspitz und Schulterscherzel mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelrösti	Bauernente mit Apfel-Rotkraut, Semmelroulade und Hagebuttensauce	Erdäpfel-Topinambur-Gratin mit cremigen Waldschwammerl	Saiblingsfilet gebraten mit Ofengemüse, Erdäpfel und Zitronen-Limettenmayonnaise	Ganze Hochrippe vom Angusrind, bei Niedrigtemperatur gegart, mit Rosmarinerdäpfeln, Gemüse und Pfeffersauce
Dessert	Drei Mini-Buchteln mit Guntramser Marmeladen und Vanillesauce	Knödel vom Bauerntopfen, Butterbrösel und Bratapfel mit Marzipan	Haselnussparfait mit Krokant und Marillenröster	Haselnusscreme, glacierte Maroni und Hagebuttengelee	Tiramisu mit Maroni- und Nusscreme, Lebkuchen-Biskotten und Rumrosinen
3 Gänge:	28 €	28 €	26 €	30 €	34 €
4 Gänge:	33 €	33 €	30 €	35 €	40 €

Veranda „exklusiv“: Montag bis Donnerstag 12 – 16 oder 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.

Menü Veranda Klassik

Geräuchertes Forellenfilet
mit mildwürzigem Rettichtopfen

Klare Hühnersuppe mit Kräuterfrittaten, Schnittlauch und Gemüse

Limoncello on the rocks

Variation vom Tafelspitz und Schulterscherzel mit Apfelkren,
Schnittlauchsauce und Erdäpfelrösti

Drei Mini-Buchteln mit Guntramser Marmeladen und Vanillesauce

3 Gänge: 28 €

4 Gänge: 33 €

Menü Veranda Landlust

Rübenraritäten mit frischem Schafkäse und Minze-Pesto

Erdäpfel – Lauchsuppe mit Gelbwurz und Rahm

Kräuterelixier

Bauernente mit Apfel - Rotkraut, Semmelroulade und Hagebuttensauce

Knödel vom Bauerntopfen, Butterbrösel und Bratapfel mit Marzipan

3 Gänge: 28 €

4 Gänge: 33 €

Menü Veranda vegetarisch

Spinattoastizza mit Sprossen und Wildkräuterfrischkäse

Karotten - Ingwersuppe mit Limettenblättern

Grapefruitsorbet

Erdäpfel-Topinambur-Gratin mit cremigen Waldschwammerl

Haselnussparfait mit Krokant und Marillenröster

3 Gänge: 26 €

4 Gänge: 30 €

Menü Veranda Wild & Fisch

Luftgetrockneter Hirschschinken mit Balsamessig und Gewürz Zwiebel

Schwammerlsuppe mit Speckwürfeln und Erdäpfelchips

Wildfruchtsorbet

Saiblingsfilet gebraten mit Ofengemüse, Erdäpfel und Zitronen-Limettenmayonnaise

Crème von gerösteten Haselnüssen,
glacierte Maroni und Hagebuttengelee

3 Gänge: 30 €

4 Gänge: 35 €

Menü Veranda de Luxe

Wildleberpastete mit Preiselbeer-Vogelbeermarmelade

Klassische Hummersuppe mit Anis-Obershaube

Sekt mit Cassissirup

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

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

3 Gänge: 34 €

4 Gänge: 40 €

Übersicht Buffets

Name	Preis pro Person	Zahl der Gäste	Ort
Herbstlicher Empfang	12 €	Mind. 12	Im Freien, Dauer 2 Stunden
Gustohappen	9 €	Mind. 12	Veranda, Orangerie, im Freien
Apero & Toastizza	11 €	Mind. 12	Veranda, Orangerie, im Freien
Käse und Wein	auf Anfrage	Mind. 6	Veranda, Orangerie, im Freien
Kaltes Vorspeisenbuffet	12 €	Mind. 18	Veranda, Orangerie, im Freien
Süßes Buffet	9 €	Mind. 12	Veranda, Orangerie, im Freien

Guntramser Buffet Herbstlicher Empfang

Punsch, Glühwein, Glühmost oder Feuerzangenbowle
auf Wunsch werden auch kalte Getränke wie Sturm oder Cocktails angeboten

Butterbrötchen mit Speck, Grammelschmalz und scharfem Liptauer

Im Kupferkessel gebrannte Haselnüsse

Offenes Feuer in einer Cortenschale

12 € pro Person (mindestens 12 Personen)

Dauer bis zu zwei Stunden.

Guntramser Gustohappen

Wildschweinleberkäse mit Haussenf auf Baguette

Gebratene Zwetschke im Speckmantel

Rohmilchkäse auf Steinfelder Tellerlinsen

Forellenfilet mit Rote-Rüben-Aufstrich

Cremiges Tzatziki mit Knoblauch und Oliven

9 € pro Person (mindestens 12 Personen)

Guntramser Buffet Apero & Toastizza

Frizzante, Sturm, Guntramser Apero 11 oder anderes Apero-Getränk nach Wahl
(1 Glas pro Person)

Toastizza mit Hummer Bisque

Toastizza mit Blauschimmelkäse, Mus von Williamsbirnen und Nüssen

Toastizza mit Blutwurst, Apfelmus und Kren

Toastizza mit Schinkenspeck, Zwiebeln und Mais

Vorbereitet werden zwei halbierte Tartizzen pro Person

11 € pro Person (mindestens 12 Gäste)

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 16)

Stilles und prickelndes Mineralwasser

Preis auf Anfrage (mind. 6 Personen)

Guntramser kaltes Vorspeisenbuffet

Hausgemachte Aufstriche mit Frühlingskräutern, Kapia Paprika, roten Rüben und vom Ei

Aufschnitte vom saftigen Landschinken, Schwarzataler Wurst und Schinkenspeck

Rohmilchkäse von Steinfelder Kühen, Gouda, Blauschimmelkäse und Bergkäse

Hausgemachte Fleischbällchen mit scharfer Dip-Sauce

Geräuchertes Forellenfilet mit mildwürzigem Rettichtopfen

Knackiges Gemüse der Saison mit Wildkräuterpesto

Verschiedene eingelegte Gemüse und hausgemachtes Chutney

Butter, Brot und Gebäck

12 € pro Person (mindestens 18 Personen)

Guntramser süßes Buffet

Haselnussparfait mit Rumrosinen

Grießpudding mit Marillenröster

Apfelscheiterhaufen mit Vanillesauce

Fruchtstreuselkuchen am Blech

Zitrontarte Kaiserin Zita

9 € pro Person (mindestens 12 Gäste)

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 2018 Weingut Skoff (Südoststeiermark)	18 €
Gelber Muskateller 2018 Weingut Dillinger (Kremstal)	18 €
Sauvignon Blanc 2017 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 2017 Weingut Glatzer (Carnuntum)	14 €
---------------------------------------	------

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 Pol Roger Réserve brut	58 €

FAKTENBLATT

Adresse: Guntrams 11, A-2625 Schwarzau am Steinfeld

www.guntrams11.at, Instagram: @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 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.

Guntrams 11 KG A-2625 Guntrams 11 bei Schwarzau am Steinfeld

www.guntrams11.at

info@guntrams11.at

Tel: 02627 83333

FEIERN, TAGEN, MEETINGS

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 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 Mikrofon 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.