

## Man kann seine Aufgabe auch mit einem lachenden Gesicht ernst nehmen!



Wir freuen uns sehr, dass Sie sich bei der Planung Ihres besonderen Festes für unser Haus entschieden haben und bedanken uns für Ihre Reservierung.

Gerade weil wir in den letzten Jahren erfahren haben, wie wichtig und wertvoll gesellschaftliche Ereignisse für uns alle sind werden wir uns besonders bemühen, diesen Tag für Ihre Familie zu einem Highlight zu machen.

Wir bitten Sie daher vorab bei der Planung und Organisation um Ihre Unterstützung. Bitte teilen Sie uns zeitnah Ihre Auswahl mit.

#### Für alle Erwachsenen servieren wir:

#### Gedeck

(Brotkorb & feine Aufstriche) € 2,– p.P

Diese beiden Suppen zur Wahl spontan vor Ort:

\*\*\*

**Ingwer-Kokos-Creme** Curry-Popcorn | Kresse € 7,20 Cremesuppe vom gelben Paprika Croutons | € 8,20

kleiner gemischter Salat

€ 7,50

Eine besondere Attraktion für Ihr Fest wäre unser:

#### Vorspeisenturm

(Spezialitäten-Variation für die ganze Familie zum Teilen) € 14,90 p.P

Bitte unbedingt vorab bestellen!



## Hauptgang:

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken Erdäpfel-Vogerlsalat, Wildpreiselbeeren

€ 19,90

oder

#### Duo vom Tiroler Almochsen

24h geschmortes Rinder- Schulterscherzl / rosa Rinderfilet / Erdäpfel-Baumkuchen / Baby-Karotte / Barolo Sauce / gepuffter Quinoa

€ 39,90

oder

#### Lachsfilet

Kürbisrisotto / marnierte Frühlingskräuter / gepuffter Reis / Kürbisepuma / Kürbiskerne

€ 36,80

oder

#### Rotes Gemüsecurry

Basmati / Sesambroccoli / Kokos-Chili-Schaum / knusprige Glasnudeln / Vegan erhältlich !!!

€ 16,90

## Zum Nachtisch kredenzen wir für alle:

Sommerlich, fruchtige **Dessert Kreation** € 10,– p.P

# Kinder verwöhnen wir gerne mit folgendem Kindermenü:

Kinderwienerschnitzel mit Pommes

€ 9,90

Kindereis

€ 6,90



#### Weinbegleitung

### Chardonnay

1l, Winzerhof R. Bründİmayer Strahlendes Gelb, vielfältiger Duft, am Gaumen geschmackvoll € 33,50

#### Weinviertel DAC Classic

Weingut Hagen Mailberg

Elegant, fruchtig und würzig in der Nase, am Gaumen Kernobstfrucht und typisches "Veltlinerpfefferl", extrem vielschichtig, langer angenehmer Abgang mit finessereicher Exotik und animierender Säure

€ 34,50

#### Cuvée Martin

Grüner Veltliner, Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc Frisch und fruchtig, mit zart-würzigem Bouquet, am Gaumen tolle Frucht, sehr verspielt und aromatisch, frisch und leichtgewichtig

€ 33,-

#### Red One

1l, Winzerhof R. Bründlmayer Kräftiges Rubingranat, ausgeprägte Aromen, am Gaumen finessereich, samtig-mild € 33,50

## Blauer Zweigelt

Weingut Hagen Mailberg

Röstige Noten, Sommerkirsche, Zwetschke, klar und zugängig, satte Frucht, nahezu juvenil, süffig, sortentypisch und kraftvoll, guter Trinkfluss  $\in 34.50$ 

#### Cuvée Laurenz

Zweigelt und St. Laurent (ZW/StL)
In der Nase frische Himbeere und Weichsel,
am Gaumen setzt sich die knackige Beerenfrucht fort,
perfekte Balance von Frucht und Edelholz, trendig und modern.

€ 33,-

Weitere Weine empfehlen wir Ihnen im persönlichen Gespräch, individuell passend zu Ihrem Geschmack.





Wir bitten Sie alle Details für Ihr Fest bis spätestens 14 Tage vor der Feier. festzulegen und uns per Email unter info@gartenhotel.at mitzuteilen.

Als **Garantie** für Ihre Reservierung bitten wir ebenfalls um die Daten Ihrer **Kreditkarte** zur Fixierung.

## ... Checkliste ...

#### bis spätestens 14 Tage vor dem Fest an uns per Email unter info@gartenhotel.at

Termin:	genaue Uhrzeit:		
Familienname:			
Anlass:			
Aperitifempfang:	□ Ja □ Nei	n	
Gästeanzahl:	davon Kin	nder Hoch	stühle
Wienerschni	itzel		
Duett vom A	Alm Ochsen		
Lachsfilet		Extra Special	
Vegetarisch		Vorspeisenturm:	☐ Ja ☐ Nein
x x x x Kindermenü	i		
	vorab eine Anzahl a aus diesen Gerichte	an Speisen eintragen od en bestellen.	er vor Ort am Tag
<b>Wein</b> auswahl bitt	e eintragen:		
Wünschen Sie eine besondere <b>Dekoration</b> ? ☐ Ja ☐ Nein			
Blumenarrangem	ent (Farbwunsch, I	Blumensorte und Budg	ret):
Bringen Sie Ihre e	eigene Torte mit	☐ Ja	
(Tellergeld = $€ 3,80$ )		☐ Nein	
Kreditkartendater für die verbindlic			





#### Garten Hotel Maria Theresia

Reimmichlstraße 25, A-6060 Hall in Tirol t +43 5223 56313-0, f + 43 5223 56313-66 info@gartenhotel.at, www.gartenhotel.at