



Schlosswirtschaft  
Schattenburg

# Veranstaltungsmappe



Schloss Schattenburg  
zu Feldkirch

**VERANSTALTUNGSMAPPE**

Familienfeierlichkeiten

Geschäftstreffen

Banketts

# Übersicht

Getränkekarte .....	Seite	3
Weinkarte .....	Seite	6
Menüs .....	Seite	17
Cocktailempfang .....	Seite	20
Rustikales Bauern Büffet .....	Seite	21
Büffet International .....	Seite	22
Büffet Habsburg .....	Seite	23
`S Ländle Büffet .....	Seite	24
Weihnachts-Büffet .....	Seite	25
Räumlichkeiten .....	Seite	26
Seminarraumausstattung .....	Seite	27

# Getränkekarte

## ALKOHOLFREI

Apfelsaft gespritzt	0,5 l	€ 2,90
Almdudler	0,2l	€ 1,90
Spezi, Cola, Fanta, Eistee	0,5 l	€ 3,80
Apfelsaft pur	0,2 l	€ 1,90
Spezi, Cola, Fanta, Eistee	0,2 l	€ 1,90
Orangensaft pur	0,2 l	€ 2,50
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,40
Preblauer, mildes Tafelwasser	0,25 l	€ 2,20
Gasteiner Kristallklar	0,35 l	€ 2,20
Gasteiner Kristallklar	0,75 l	€ 4,10
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,50

## BIER

Frastanzer Spezial frisch gezapft	0,3 l	€ 2,40
Frastanzer Spezial frisch gezapft	0,5 l	€ 3,20
Frastanzer Pils in der Flasche	0,3 l	€ 2,90
Hefe Weizen Bier Hell	0,5 l	€ 3,50
Hefe Weizen Bier Hell	0,3 l	€ 2,50
Frastanzer Rübzahl Dunkel	0,33 l	€ 2,90
Clausthaler Alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 2,90

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, Espresso		€ 2,60
Kaffee mit Schlagobers		€ 2,90
Grosser Brauner		€ 3,60
Tee mit Zitrone		€ 2,10
Heisse Ovomaltine		€ 2,60

## OFFENE WEINE - WEISS

Grüner Veltliner, NÖ; spritzig, grasig-grün	¼ l	€ 3,80
Gumpoldskirchner Schlosshof; mild, blumig	¼ l	€ 3,80
G'spritzer; weiss oder rot ¼ l		€ 2,80

## OFFENE WEINE - ROT

Schlosswein Blaufränkisch; trocken, leicht	¼ l	€ 3,80
Zweigelt Blau; voll, trocken	¼ l	€ 3,80
Lambrusco; süsser italienischer Rotwein	¼ l	€ 3,80
St. Laurent Rosé; trocken, spritzig	¼ l	€ 3,80

# Wein Unser

Ich glaube an den Wein,  
kommend von der Winzerei,  
ruhend unter der Theke.  
Von dannen er kommen wird  
zu löschen unseren Durst.  
Serviert von der Kellnerin,  
niederrinnend in den Magen,  
aufsteigend zum Gehirn,  
Verwirrung stiftend  
bis zum nächsten Morgen.  
Wein Unser  
dass Du bist im Glase,  
gesegnet sei Dein Erfinder.  
Mein Rausch komme,  
mein Filmriss geschehe,  
wie im Weindorf so auch in der Kneipe.  
Und vergib uns unsere Schulden,  
wie auch wir vergeben unseren Wirten.  
Und führe uns nicht in die Milchbar,  
sondern gib uns die Kraft zum Weitertrinken!  
Denn Dein ist der Rausch  
und die Weinseligkeit  
in Ewigkeit.

## Prost!

Wir hoffen, dass wir auch für Sie den passenden Wein haben und  
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in der Schlosswirtschaft Schattenburg.

Familie Gmeiner mit Mitarbeiter

Ein **Aperitif** (aus franz. apéritif, Kurzform apéro zu lat. aperire "öffnen"), ist ein appetitanregendes, trockenes und meist alkoholisches Getränk, welches vor dem Essen konsumiert wird.

## Mit den besten Empfehlungen unsere Aperitifs...

<b>Glas Sekt mit Walbeerlikör</b> erfrischendes Getränk, trocken und fruchtig	€ 4,00
<b>Glas Gianni Secco Prosecco</b> mit Blutorangensaft	€ 4,00
<b>Glas Giani Secco Bianco &amp; Rose</b>	€ 4,00
<b>Der "Besondere" Aperó - Royal Rosé</b> Glas Gianni Secco mit wilder Hibiskusblüte	€ 5,50
<b>Sherry Sandemann Seco</b> dry oder medium	€ 3,50
<b>Cynar</b> mit Soda oder Orangensaft	€ 3,50
<b>Campari</b> mit Soda oder Orangensaft	€ 3,50
<b>Martini Bianco</b> dry oder bianco	€ 3,50
<b>Scweppes Tonic &amp; Bitter Lemon</b>	€ 2,50
<b>Frastanzer Gold Spezial 0,3 l</b>	€ 2,40

Wir bieten täglich  
beste Qualitätsweine aus Österreich Glasweiße an.  
Bitte entnehmen Sie die aktuellen Weinangebote  
von unseren Tischaufstehern.

## Weissweine aus Österreich

*Riesling ist eine weiße Rebsorte, die als eine der besten und wichtigsten Weißweintrauben gilt. In Österreich wird der Riesling in mehreren Anbaugebieten auf einer Fläche von nur 1640 ha kultiviert und ist damit schon seit Jahrzehnten stark unterrepräsentiert.*

### Riesling 2009

0,7 l 12,5 % € 27,00

Das Duftspiel dieses zartgelben Rieslings aus den Urgesteinterrassen der Donauregion zeigt feine Fruchtaromen nach Marille und Pfirsich. Am Gaumen hinterlässt er seine mineralische und feine Frucht. Ein Wein mit der typischen Rieslings-Finesse.

Weingut Domäne Gobelsburg, Langenlois, Krems

*Der Grüne Veltliner ist eine weiße Rebsorte, die in Österreich, insbesondere in Niederösterreich, am weitesten verbreitete Traube ist und darüber hinaus wenig in ihrer Heimat verbreitet ist. Sie gedeiht besonders gut auf Lössböden wie im nördlichen Weinviertel, wo die Rebe in Boden und Klima optimale Voraussetzungen findet, ebenso in der Wachau, im Kamptal, Kremstal und am Wagram.*

### Grüner Veltliner „Federspiel“ 2009

0,7 l 11,6 % € 24,00

leicht, würzig, ausgeprägtes Pfefferl mit angenehmen Apfel-Nußtönen, sehr vielschichtige Aromakomponenten, typische Sortencharaktere.

Franz Mittelbach, Ried Siperin, Dürnstein, Niederösterreich

### Grüner Veltliner „Strasser Hasel“ 2009

0,7 l 12,0 % € 24,00

Frische Fruchtaromen, pfeffrig und animierend, saftig, elegant feine Zitrusaromen, feine Säure im Abgang.

Weingut Georg Gmeiner, Seebarn, Niederösterreich

**Grüner Veltliner 2009** 0,7 l 12,0 % € 24,50

Ein Grüner Veltliner wie aus dem Lehrbuch:  
pfeffrig, würzig, spritzig und herrlich traubig.

Weingut Jordan, Pulkau, Weinviertel

**Grüner Veltliner 2007 Steinfeder** 0,7 l 11,0 % € 28,00

Fein fruchtiger Veltliner, Aromen von Zitronen, grünem Apfel und Heu,  
am Gaumen sehr leicht und knackig mit einer frischen Säure.

Weingut Karl Lagler, Spitz, Wachau

*Der **Chardonnay** ist eine weiße Rebsorte mit hohem Qualitätspotenzial.  
Synonyme sind Pinot Chardonnay, Beaunois, Morillon, Weißer Clevner.  
Die Rebe hat so hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die  
Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird.*

**Chardonnay 2009** 0,7 l 13,3 % € 24,00

Intensiver Duft nach reifen Früchten und süßlichem Holz, die Farbe ist leuchtend gelb mit einem goldenen Schimmer. Am Gaumen tief und voll, man spürt eine süßliche reife angenehme harmonische Note nach Pfeifentabak und Mocca.

Weingut Alphart, Traiskirchen, Niederösterreich

**Chardonnay Klassik 2008/9** 0,7 l 13,0 % € 23,00

Goldgelb, reif, harmonisch eingebundene Säure und Frische Aromen. Langer Abgang. Ein kleiner Teil wurde in Holz zur Reife gebracht.

Weingut Weiss Taschner Gols, Burgenland

**Chardonnay 2009** 0,7 l 13,0 % € 24,00

Einladender Duft nach Äpfeln und Honigmelonen im Hintergrund frische Croissants. Am Gaumen saftige Frucht, klare straffe Struktur, recht elegant, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, hat Kraft, zart mineralisch, gute Länge.

Weingut Altenberg, Gols, Neusiedlersee

***Sauvignon Blanc, auch Blanc Fumé, Sauvignon Jaune, oder Muskat-Sylvaner, ist eine Weißwein-Rebsorte mit ungewisser Herkunft, aber starker Verbreitung. Ihre Abstammung ist unbekannt, aber es handelt sich um eine sehr alte Rebsorte aus Frankreich.***

**Sauvignon Blanc 2009**

0,7 l 12,0 % € 25,00

Hellgelbliche Farbe mit Feinlingen, grünen Reflexen vom Rand ausgehend. Die Nase riecht Fruchtkomplex und das innere Auge erzeugt das Bild eines mit saftig grünen Paprika behängten Holunderbaumes in der beginnenden Vollblüte. Das ganze Fruchtspiel findet im Umfeld einer extraktreichen Balance statt.

Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark

***Der Weiße Burgunder ist eine weiße Rebsorte, die auch Weißburgunder, Pinot Blanc, Pinot Bianco oder Klevner genannt wird. Er ist die hellste aller Burgundersorten und ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt.***

**Weißburgunder "Smaragd" 2008**

0,7l 13,5% € 28,00

Dichtes Bouquet mit endlosen Aromen nach Birnenkompott und Litschi. Schmalzig und schön balanciert ist dieser Weißburgunder ein wahrer Genuss!

Weingut Franz Pichler, Wösendorf, Wachau

***Im deutschsprachigen Raum ist der Cuvée ein Synonym für Verschnitt, Marriage oder Mélange. Gemeint ist entweder das gemeinsame Keltern oder auch das Vergären von verschiedenen Rebsorten in einem Gärbehälter zur Herstellung von Wein oder Schaumwein, oder das spätere Verschneiden von Weinpartien unterschiedlicher Rebsorten oder Lagen.***

**Grümus 2008**

0,7 l 11,0 % € 21,00

Cuvée von Grüner Veltliner und Muskateller, trockener sehr fruchtiger Aperitifwein.

Sehr harmonisches Säurespiel geschmeidig angenehm.

Weingut Weiss Taschner, Gols, Burgenland

**Panther 2008**

0,7 l 12,0 % € 26,00

Cuvée aus Sauvignon Blanc, Muskateller, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling. In der Nase intensive Aromatik, zarte nussige Aromen, Blütenextrakt, Muskatnuss gelbe Frucht. Am Gaumen saftig, gute Komplexität, gut integrierte Struktur, sehr einladend, süffig, feine Frucht im Nachhall, ein saftiger, regionstypischer Einstiegswein, ideal für den Sommer.

Weingut Wohlmuth, Fresing, Südsteiermark

### Neumuriener 2007/ 2008

0,7 l 11,0 % € 23,00

Ein Weißwein Cuvée von Neuburger, Muskateller, Rivaner und Grüner Veltliner fein komponiert, sehr fruchtig, raffiniert, mild mit feiner Würze auf der Zunge.

Weingut Georg Gmeiner, Seebarn, Niederösterreich

## Rotweine aus Österreich

*Der **Blafränkisch**, auch Lemberger oder Blauer Limberger (klassischer Name), ist eine rote Rebsorte. Erstmals nachweisbar, war die Sorte im 18. Jahrhundert in Österreich, danach tauchte sie auch in Deutschland unter der Bezeichnung Lemberger oder Limberger auf.*

### Blafränkisch 2008/09

0,7 l 13,0 % € 26,00

Dieser Blafränkisch präsentiert sich rubinrot mit einer fruchtig-würzigen Brombeernase, die sich am Gaumen fortsetzt. Im kräftigen Körper sind die eleganten Tannine schön eingebunden. Am Gaumen klingt der Blafränkisch intensiv nach.

Weingut Hans Iglar, Deutschkreuz, Burgenland

### Blafränkisch DAC Reserve 2007

0,7 l 13,0 % € 52,00

Landessieger - prämiert

Rubingranat mit dunklem Kern. In der Nase dunkle, reife Beerenfrucht mit dezenten Röstaromen. Am Gaumen sehr weiche, gut eingebundene Tannine. Leichter Vanilletouch, angenehme Fruchtsüße. Vollmundig harmonisch, die perfekte Stilistik macht den Wein zu einem wahren Trinkerlebnis.

Weingut Hundsdorfer, Mittelburgenland

***Zweigelt ist eine rote Rebsorte. Sie heißt auch Blauer Zweigelt, Rotburger oder Zweigeltrebe. Es handelt sich um eine österreichische Neuzüchtung aus dem Jahr 1922 von Friedrich Zweigelt (1888–1964), dem damaligen Direktor der Bundesversuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (1938–1945), aus Blaufränkisch und St. Laurent.***

**Blauer Zweigelt 2007 Reserve** 0,7 l 13,5 % € 28,00

Kräftiger Duft nach Kirschen und Zwetschken, saftig und dicht am Gaumen, kühl- würzige, dunkelbeerige Frucht im weich ausklingenden Gaumen. Weiche Tannine. Weingut Weiss Taschner, Gols am Berg, Burgenland

**Blauer Zweigelt im Kastanienfass 2008** 0,7l 13,5 % € 32,00

Tiefrote Farbe, harmonisch ausgewogen. Die Kastanie gibt dem Wein Raffinesse und Körper, sehr fruchtig nach Beeren.

Weingut Georg Gmeiner, Seebarn, Niederösterreich

**Zweigelt Salzberg** 0,7l 14,0 % € 37,00

Goldmedaille mit 91,9 Punkten

Dunkle reife Kirschfrucht in der Nase, am Gaumen sehr samtig und dicht, eleganter harmonischer Zweigelt mit großer Finesse, saftig und vollmundig im Abgang; Zweigelt von höchster Qualität aus der Top-Lage Salzberg. Goldmedaille mit 91,9 Punkten bei der Austrian Wine Challenge. Einer der besten Zweigelt Österreichs.

Weingut Allacher Gerhard, Gols Burgenland

***Syrah ist eine nicht sehr ertragreiche, aber hochwertige rote Rebsorte, die ursprünglich vor allem im Rhônetal in Frankreich kultiviert wurde. In Südafrika, in Australien, in den USA und in Kanada heißt die Sorte Shiraz.***

**Syrah Salzberg 2004** 0,7 l 14,5 % € 38,00

Vollreife Beerenfrucht und leicht ledrige Aromen machen diesen Wein zu einem Begleiter ganz besonderer Anlässe. Der Extravagante, sehr konzentriert und stoffig, aber auch schon sehr reif und trocken.

Weingut Weiss Taschner, Gols am Berg, Burgenland

**Syrah 2003** 0,7 l 14,5 % € 42,00

Der dichte, saftige Wein bereitet viel Trinkvergnügen auf erstaunlich hohem Niveau.

Viel Würze und Kraft prägen den Syrah mit feinem, reifen Charakter.

Ein saftiger und beeriger Wein.

Weingut Georg Gmeiner Seebarn, Kremstal

**Syrah 2007 Salonwein 2009** 0,7l 14,0 % € 65,00

Tiefes dunkles Rot mit schwarzem Kern und deutlich sichtbaren Kirchenfenstern. In der Nase Aromen nach Veilchen, Pflaumen, Früchten wie Kirsche und Johannisbeeren. Die fruchtig würzigen Aromen in der Nase

finden sich auch im Geschmack wieder. Ein eindruckvoller kräftiger Abgang, der eine pfeffrige Würze und den Geschmack von Bitterschokolade aufweist, gibt diesem Wein einen starken Ausdruck. Angenehm rauchige Röstaromen vom Barrique runden diesen Wein ab. Trockener Wein, der einen voluminösen Körper, sowie eine kompakte Tanninstruktur aufweist.

Weingut Allacher Gerhard, Gols, Burgenland

***Der Spätburgunder, auch franz. Pinot Noir, ital. Pinot Nero, Blauburgunder oder Schwarzburgunder genannt, ist eine bedeutende und qualitativ sehr hochwertige Rebsorte für Rotwein. Die Rebe hat so hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird.***

**Pinot Noir 2009** 0,7 l 13,5 % € 27,00

Mittleres Karmingranat, Ockerrand. In der Nase zart tabakig-balsamisch unterlegtes Kirschenkonfit, zart nach Orangenzesten, ein Hauch von Bergamotte, feine florale Nuancen.

Weingut Weiss Taschner Gols am Berg, Burgenland

**Pinot Noir 2009** 0,7 l 14,0% € 32,00

Helles Rubingranat, zarte Aufhellung, breiter oranger Rand. In der Nase zart nach Zitruszesten, etwas Weichseln. Am Gaumen komplex, eher dunkelbeerige Frucht, nach Honig, extraktsüßer Abgang, bleibt gut haften, Erdbeer-Zwetschken-Konfit im Nachhall.

Weingut Johanneshof Reinisch, Trattendorf, Gumpoldskirchen

***St. Laurent (Synonyme: Saint Laurent, Pinot Saint Laurent, Laurenzitraube, Svatovavřinecké, Svätovavrinecké) ist eine hocharomatische dunkle Rebsorte der Burgunderfamilie, die ursprünglich aus Frankreich stammt. Christian Oberlin vermutet ihren Ursprung im Weinbaugbiet Elsass.***

**St. Laurent „ Classic“ 2008** 0,7 l 13,0 % € 24,00

Dunkles Rubinrot, typische Fruchtnase, feinfruchtig am Gaumen und weich, angenehme Tannine intensive Kirschfrucht im Abgang.

Weingut Lang, Neckenmarkt, Burgenland

**St. Laurent 2008** 0,7 l 12,5 % € 27,00

Feiner Duft nach Wildkirschen, roten Beeren und dunklen Holunderbeeren, burgundische Fruchtstellung, saftig und elegant mit finessenartiger Struktur, feinkörnige Tannine.

Weingut Grassl, Göttlesbrunn, Niederösterreich

*Der Cabernet Sauvignon ist eine rote Rebsorte.  
Die Rebe hat so große Bedeutung erlangt und ist so begehrt,  
dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte  
und als Edelrebe bezeichnet wird.*

**Cabernet Sauvignon 2007** 0,7 l 14,0 % € 32,00

In der Nase feine Cassisaromen, am Gaumen eine enorme Fruchtfülle mit harmonisch eingebundenen, weichen Tanninen, geschmeidiger Abgang.

Winzerhof Gmeiner, Seebarn, Niederösterreich

**Cabernet Sauvignon 2006** 0,7 l 14,0 % € 51,00

Goldmedaille Austrian Wine Challenge

Tiefdunkles Rot mit schwarzem Kern. In der Nase fruchtig würziges Aroma nach Cassis. Am Gaumen voller Körper, dichte kernige Substanz, dezentes Toasting, beeindruckender Abgang, trocken.

Weingut Hundsdorfer, Neckenmarkt, Mittelburgenland

*Im deutschsprachigen Raum ist die Cuvée ein Synonym für Verschnitt, Marriage oder Melange. Gemeint ist entweder das gemeinsame Keltern oder auch das Vergären von verschiedenen Rebsorten in einem Gärbehälter zur Herstellung von Wein oder Schaumwein, oder das spätere Verschneiden von Weinpartien unterschiedlicher Rebsorten oder Lagen. Auch der so gewonnene Wein wird als Cuvée bezeichnet.*

**Cuvée Maximilian 2008** 0,7 l 13,5 % € 28,00

Dieser Cuvée wurde von uns exklusiv für die Gäste der Schattenburg aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon geschaffen. Rubinrot, betont fruchtige Aromatik nach Beeren und Weichseln, angenehme Würze und Tannine.

Weingut Weiss Taschner, Gols, Burgenland

**Cuvée Palace 2009** 0,7 l 13,5 % € 26,00

Rubinrote Farbe, betont fruchtige Aromatik, duftet nach roten Beeren, Weichsel, angenehme Würze und Tannine. Cuvée von Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon.

Weingut Weiss Taschner, Gols, Burgenland

**Siglos 2009** 0,7 l 13,0 % € 30,00

Rubingranat mit violetten Reflexen, einladender Duft nach Kirschen mit dezente Röstaromen, am Gaumen saftige Frucht mit zarten Taninen, ein vollmundiges Cuvée, das bereits in seiner Jugend viel Trinkvergnügen bereitet.

Weingut Heinrich, Deutschkreutz, Burgenland

### **Monachus 2005**

0,7 l 13,0 % € 38,00

Der Monachus (lat. Mönch) ist ein Rotweincuvée mit dezentem aber doch spürbarem Holzeinsatz. Schon bei der Füllung ist der Wein sehr reif und mild. Das Geheimnis dafür liegt in der langen Lagerung des Weines bis zur Abfüllung. Der Monachus wird teils im großen Holzfass, sowie teils in gebrauchten Barriques ausgebaut. Erst nach etwa 30-monatiger Lagerung wird der Wein abgefüllt.

Weingut Berger-Leginthov, Mönchhof, Neusiedlersee, Burgenland

### **Leginthov Reserve 2007**

0,7l 14,5% € 48,00

Der Leginthov Reserve ist die Essenz eines jeden Rotweinjahrganges. Bei diesem Wein werden keine Kompromisse eingegangen. In weniger guten Jahren wird er erst gar nicht produziert. Zur Verwendung kommen nur die besten und reufesten Trauben. Der Ausbau erfolgt ausnahmslos im Barrique. Nach 18-monatiger Lagerung werden ausschließlich die besten Fässer zum Leginthov Reserve vereint.

Weingut Berger-Leginthov, Mönchhof, Neusiedlersee, Burgenland

***Weinbau in Österreich wird auf einer Fläche von rund 52.000 Hektar betrieben.  
70 % davon ist mit weißen, 30 % mit roten Rebsorten bestockt.  
Von etwa 32.000 Betrieben füllen nur 6.500 selbst in Flaschen ab.  
Im Jahresdurchschnitt werden 2,5 Millionen Hektoliter Wein produziert, der Großteil davon wird im Inland konsumiert. Die Erzeugung von Tafeltrauben spielt in Österreich nur eine sehr untergeordnete Rolle.***

Österreich ist ein Land der großen Qualitäten, denn etwa zwei Drittel der Weine sind Qualitätsweine – und einige davon, gehören zu den besten der Welt!

## **ROTWEINE AUS ITALIEN**

***Der Weinbau in Italien ist ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor. Italien gehört zu den wichtigsten europäischen Weinproduzenten. Auf einer Fläche von mehr als 908.000 Hektar (Erhebung im Jahr 2000) werden mehr als 60 Millionen Hektoliter Wein erzeugt. Jede der 20 italienischen Verwaltungsregionen hat ihre eigenen Rebflächen. Wein ist in Italien fester Bestandteil des Alltagslebens.***

### **SUD Primitivo-Merlot Tarantino DOC 2009**

0,7 l 14,0 % € 26,00

Diese Cuvée aus der Region Terantino besticht durch seine kräftige rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Die reifen und würzigen Aromen des Primitivo ergänzen sich hervorragend mit dem Duft von schwarzen Beeren, vor allem Brombeere und Schokolade des Merlot. Verfeinert wird der Aromastrauß durch feine würzige Noten und einem Hauch Vanille, der von der 4-monatigen Reifung in französischen Eichenfässern stammt.

Weingut Feudi di San Marzano, Terantino, Salento, Apulien

### **Giuggiolo Rosso San. IGT 2006**

0,7 l 13,0 % € 23,00

Er zeigt die typischen Merkmale der Prugnolo Gentile Trauben, von Lakritze bis nach Waldfrüchten. Weich und samtig im Geschmack. Im Abgang entwickelt er eine leicht holzige Note und besitzt die typische Frische eines jungen Weines, die auf Feinheit und Eleganz gerichtet ist.

Weingut Corte alla Flora, Montepulciano, Toskana

## **ROTWEIN AUS SPANIEN**

*Spanien ist das Land mit der größten Rebanbaufläche der Welt. Ca. 1.200.000 ha Rebanbaufläche werden von etwa 150.000 Winzern in knapp 5.000 Bodegas (Weingüter) und Abfüllbetrieben bewirtschaftet. Aus mehr als 250 Rebsorten werden Weine in den verschiedensten Stilen und Qualitäten gekeltert.*

### **Rioja Crianza 2004**

0,7 l 13,5 % € 26,00

Der 2004er Rioja Crianza von Conde de Valdemar besitzt einen komplexen Duft. Sein voller und kräftiger Körper wird von einer guten Struktur, und gut eingebundenen Vanille- und Holzönen bereichert.

Weingut Bodegas Valdemar, Oyón, Alava, Rioja

## **ROTWEIN AUS FRANKREICH**

*Sowohl qualitativ als auch quantitativ ist Frankreich eines der bedeutendsten Weinbaugebiete der Erde. Internationale Standards orientieren sich bis heute an Frankreich, insbesondere dem Bordeaux-Wein, dem Burgund und dem Champagner. Paris ist Sitz der Internationalen Organisation für Rebe und Wein.*

### **Chateau Bel- Air 2005**

0,7 l 12,5 % € 36,00

75% Merlot + 25% Cabernet Sauvignon. Ein sehr reintoniger Wein mit einem aromareichen Bouquet vollreifer roter Früchte. Sein vollmundiger, sehr weicher, harmonischer Geschmack weiß nachdrücklich zu gefallen.

Weingut Cotes de Bordeaux, Aron, Bordeaux

## ROTWEIN AUS CHILE

*Der Weinbau in Chile hat eine lange Tradition. Die einzigartigen klimatischen Bedingungen des Landes mit tagsüber warmen sowie sommernächtlichen Temperaturen von mitunter weniger als 10 Grad bieten ideale Anbaubedingungen für kraftvolle komplexe Weine.*

**Quatro 2007** 0,7 l 14,5 % € 27,00

Mit dem Quatro vermählt Winemker Hernán Gras das jeweils Beste seiner vier feinsten Rebsorten zu einem Wein der Extraklasse. Cabernet Sauvignon zeichnet für Rückgrat und Komplexität verantwortlich, Merlot für Wärme und Harmonie, Carmenère für volle Frucht und Malbec für feine Würze.

Weingut De Gras Colchagua Valley, Chile

## ROTWEIN AUS KALIFORNIEN

*Der Weinbau in Kalifornien hat für amerikanische Verhältnisse eine lange Geschichte und konnte sich seit den 1970er Jahren als eine der weltweit führenden Weinbaugebiete etablieren.*

**Zinfandel Culinary Collection 2005** 0,7 l 13,5 % € 29,00

Reife Fruchtaromen von Pflaumen, Kirschen und Beeren mit einer feinen Pfeffernote. Am Gaumen harmonisch integriertes Tannin und wieder viel aromatisch-würzige Frucht.

Weingut Beringer Vineyards, Napa Valley, Kalifornien

## Dessertweine aus Österreich

*Als Dessertwein bezeichnet man einen meist süßen, vollmundigen Wein, der am Ende einer Mahlzeit mit dem Dessert gereicht wird. Zu den Dessertweinen zählen beispielsweise Muskateller, Caluso Passito, Tokajer, Málaga und der Samoswein.*

**Eiswein 1992** 0,375 l 18,5% € 75,00

Dieser hohe Prädikatswein ist so dicht und würzig, dass ihm der Barriqueausbau nur dezent Struktur verleiht.

Weingut Altenberg, Gols, Burgenland

**Eiswein 1992**

0,375 l 11,0 % € 68,00

Eleganter, runder Eiswein aus den beiden weißen Pinot-Sorten, fruchtbetonte Nase mit Noten von süßen Orangen, kandierten Früchten und Kandis, gute Fülle, Honig, etwas saftig und elegant, Mittelgewicht mit rassischer Säure, rund.

Weingut Manfred Forstreiter, Hollenburg, Kremstal

## Edelbrände ... von der Schaubrennerei Macher in Osttirol

Schattenburg Schlossbrand - Kern und Steinobstbrand	2 cl	€ 3,35
Edelbrand vom steirischen Apfel - 40 Vol % Alkohol	2 cl	€ 3,65
Zwetschkenbrand - 40 Vol % Alkohol	2 cl	€ 3,35
Birnenbrand von der Williamsbirne - 40 Vol % Alkohol	2 cl	€ 3,65
Marillenbrand - 40 Vol % Alkohol	2 cl	€ 3,65
Kirschbrand - 40 Vol % Alkohol	2 cl	€ 3,65
Waldbeerlikör - 25 Vol % Alkohol	2 cl	€ 3,35

**Werte Gäste!**

**Unsere Edelbrände können Sie auch für zu Hause  
in der 0,2-l oder 0,5-l Flasche erwerben.**

**Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne!**

# Menüs

Setzen Sie Ihre Ideen um!  
WIR haben die Vorschläge – SIE wählen aus...

## KALTE VORSPEISEN

- Gemischter Salatteller € 2,50  
Karotten-, Kraut-, Kartoffel- und grüner Salat
- Lachs und Forellentartare mit Dillschaumsauce € 5,50
- Gefüllte Rostbeefröllchen mit Spargel oder Kräutertopfen € 2,80
- Geräucherte Barbarieentenbrust auf Blattsalaten mit Balsamicodressing € 4,80
- Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl € 3,20

## SUPPEN

- Consommée vom Tafelspitz mit hausgemachten Flädle oder Leberspätzle € 2,80
- Consommée vom Tafelspitz mit 1 Stück Leberknödel € 2,80
- Consommée vom Tafelspitz mit 2 Stück Leberknödel € 3,60
- Consommée vom Tafelspitz mit 1 Stück Grießnockerln € 2,80
- Consommée vom Tafelspitz mit 2 Stück Grießnockerln € 3,60
- Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen € 3,50
- Montafoner Gerstensuppe € 3,80
- Burgsuppe (Gemüse-Kartoffeln-Pilzen und Speck) in der Brottasse € 4,80

## WARME VORSPEISEN

- Pilzgulasch mit Zweierlei Serviettenknödel € 6,00
- Kartoffelwafferl mit Frühlingszwiebelragout und pochiertem Lachs € 7,80
- Ragout vom Junghuhn mit frischen Pilzen auf einer Blätterteigpastete € 7,00

- Mit Hirschbrät gefüllter Kartoffelknödel auf Wirsing und Rotweinsauce € 6,20

### HAUPTGERICHTE

- Grosses Schattensburgschnitzel € 10,50  
300 g, gebackenes Schweineschnitzel
- Kleines Schattensburgschnitzel € 8,50  
150 g, gebackenes Schweineschnitzel
- Filet vom Jungschwein € 10,50
- Maispoulardenbrüstchen € 9,50
- Entrecote € 11,20
- Kalbsrückensteak € 12,50
- Geschnetzeltes vom Ländlekalb € 12,50
- Kruspelbraten € 8,50
- Braten vom Junghirsch € 11,50  
aus eigener Jagd
- In Ei-Parmesan gebackene Zucchinischeiben € 7,50
- Schattensburgröllchen gefüllt mit Pilzen der Saison oder Gemüse der Saison an Gorgonzolasauce € 7,50

### SAUCEN

- Burgundersauce € 1,80
- Dillschaumsauce € 1,80
- Tomatenbasilikumsauce € 1,80
- Gorgonzolasauce € 1,80
- Pfeffersauce € 1,80
- Rahmsauce € 1,80
- Kräutersauce € 1,80
- Pilzsauce € 1,80
- Sauce Tartar € 0,80

## BEILAGEN

- Reis € 2,50
- Reis mit Pilzen € 2,90
- Pommes Frites € 2,50
- Kroketten € 2,50
- Spätzle € 2,50
- Hausgemachte Nudeln € 2,60
- Petersilienkartoffel € 2,60
- Röstinchen € 2,60
- Gemüse € 2,60
- Gemischter Salatteller € 2,60
- Serviettenknödel € 2,60

## DESSERT

- Apfelstrudel - hausgemacht € 2,80
- Topfenstrudel - hausgemacht € 2,80
- Strudelvariation auf Vanillesaucespiegel € 3,20
- Sachertorte € 2,80
- Tiramisu der Saison € 2,80
- Creme Bruleé € 3,80
- Dessertteller „Schattenburg“  
(Mousse,Parfait,Strudel,Tiramisu,Früchtespiegel) € 4,80
- Parfaitvariation € 3,50
- Mousse von heller und dunkler Schokolade € 3,20
- Mohr im Hemd mit Schokosauce € 3,20

# Cocktail-Empfang

## APERITIFS & GETRÄNKE

- Glas Sekt € 3,50
- Glas Sekt mit Waldbeerlikör € 4,00
- Glas Sekt mit Orangensaft € 3,80
- Glas Frizzante mit Pfirsich € 4,00
- Weisswein 1/8 l € 1,90
- Rotwein 1/8 l € 1,90
- G'spritzter rot oder weiss € 2,60
- Mineralwasser, still oder prickelnd € 2,10
- Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water € 2,40

## BRÖTCHEN

- Baguette
- Bauernbrot
- Party-Gebäck
- Kleine Semmeln
- Toastecken
- Vollkornbrötchen
- Laugenstängele

Pro Stück € 2,80

## ... belegt mit

- Roastbeef
- Landrauchschinken
- Saftschinken
- Salami
- Bündnerfleisch
- Lachs
- Bergkäse
- Frischkäse

# Musikalische Umrahmung

## Turmbläser

€ 150,- bis € 180,-

# Rustikales Bauern Büffet

## VORSPEISEN

- Vorarlberger Landrauchschinken
- geräucherte Barbarieentenbrust
- Schopfbraten fein garniert
- Schinken Spargelröllchen

## SALATE

- Verschiedene Blattsalate wie Lollo Rosso, Eichblatt
- Häuptlsalat
- Kartoffelsalat
- Karottensalat
- Blaukrautsalat

## WARME SPEISEN

- gepöckelter Spannferkelschlegel
- Wiener Rindsgulasch
- Münchner Weisswürste mit süßem Senf und Brez'n
- Mit heimischem Wildbrät gefüllte Kartoffelknödel

## BEILAGEN

- Bayrisch Kraut
- Serviettenknödelknödel
- Gemüse
- Zwiebspätzle

## DESSERT

- Hausgemachter Apfelstrudel
- Schwarzbeercreme
- Vorarlberger Käsebrett mit Trauben
- Feines Jourgebäck und Butter

Pro Person € 30,-

# Büffet International

## KALTE VORSPEISEN

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar
- Forellenfilet geräuchert mit Sahnekren
- Burgunderschinken mit Honigmelone
- Mozzarella mit Tomaten
- Räucherlachs

## WARME VORSPEISE

- Blätterteigpastete gefüllt mit Ragout von heimischen Pilzen

## SALATE

- Eichblattsalat
- Lollo Rosso
- Häuptlsalat
- Tomatensalat
- Kartoffelsalat
- Karottensalat
- Blaukrautsalat

## WARME SPEISEN

- Rückenfilet vom Ländlekalb im Ganzen gebraten
- Putenstreifen in feiner Currysauce und Früchten
- Schweinemedailon mit Pfeffersauce

## BEILAGEN

- Basmati-Reis
- Gemüse der Saison
- hausgemachten Spätzle

## DESSERT

- Käse von Vorarlberger Sennereien, wie Berg-, Wein-, Bier- und Mostkäse
- Strudelvariation mit Vanillesauce
- Mousse von heller und dunkler Schokolade im Glas
- Jourgebäck
- Butterröllchen

# Büffet Habsburg

## KALTE VORSPEISEN

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar
- Forellenfilet und Lachs geräuchert mit Dillschaumsauce
- Landrauchschinken mit Honigmelone
- Tomaten Mozzarella

## WARME VORSPEISE

- Blätterteigpastete gefüllt mit Ragout von heimischen Pilzen

## SALATE

- Eichblattsalat, Tomatensalat
- Lollo Rosso, Kartoffelsalat
- Häuptelsalat, Karottensalat
- Blaukrautsalat

## WARME SPEISEN

- Rückenfilet vom Ländlekalb im Ganzen gebraten
- Burgunderbraten in Rotweinsauce
- Ganzer Beinschinken im Brotteig
- Filet Stroganoff mit Gewürzgurken

## BEILAGEN

- Basmatireis
- frisches glaciertes Gemüse
- hausgemachte Spätzle, Ratatouille
- Zwiebelkartoffeln

## DESSERT

- Käse von Vorarlberger Sennereien, wie Berg-, Wein-, Bier- und Mostkäse
- Strudelvariation mit Vanillesauce
- Bayrisch Creme im Glas
- Tiramisu
- Jourgebäck, Butterröllchen

Pro Person € 38,-

# 'S Ländle Büffet

## VORSPEISEN

- Vorarlberger Gerstensuppe
- Vorarlberger Landrauschschinken
- Bregenzerwälder Ziegenkäse mit Olivenöl
- Terrine von Bodenseefischen

## SALATE

- Verschiedene Blattsalate
- Lollo Rosso, Eichblatt, Blaukrautsalat
- Häuptelsalat, Kartoffelsalat, Karottensalat

## WARME SPEISEN

- Käsespätzle
- kleines Schattenburgschnitzel
- Mostbraten vom Schwein
- Ragout vom Junghirschen

## BEILAGEN

- Serviettenknödel,
- Gemüse glaciert, Nudeln
- Polenta und Rahmwirsing

## DESSERT

- Heidelbeercreme
- Riebel mit Apfelmus
- Topfenpalatschinken
- Vorarlberger Käsebrett
- Gedeck mit Jourgebäck, Brot und Butter

Pro Person € 33,-

# Weihnachts-Büffet

**Aperitif im Innenhof mit dem Weihnachtsbaum und der Glühweinhütte**  
mit Glühwein, Most oder Glühpunsch mit geschälten Maroni

## SALATE

- verschiedene Salate wie Karotte, Gurke, Tomate, Kartoffel, Blaukraut, Blattsalate mit
- zweierlei Dressing (Italien und Sauerrahm Joghurt)

## KALTE VORSPEISEN

- Sülzchen vom Tafelspitz mit steirischem Kernöl
- geräucherte Makrele und Forelle mit Sahnekren
- rosa gebratenes Roastbeef mit Feigen und Remouladensauce
- Röllchen vom Burgunderschinken und Lachs gefüllt mit Chervais und Kräutern

## SUPPE

- Erdäpfel-Pilzsuppe

## HAUPTSPEISEN

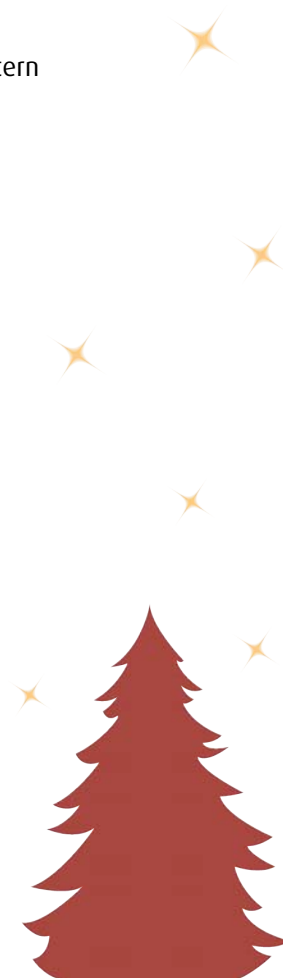
- Jungschweinskarree auf Kaiserart
- Hirschroulade Habsburg
- kleines Schattenburgschnitzel
- oder gebratene
- Hühnerbrüstchen im Natursaft

## BEILAGEN

- Bratkartoffeln,
- kleines Wintergemüse
- Basmati-Reis

## DESSERT

- gebackene Topfenpalatschinke
- warmer Apfel-Birnenstrudel
- Kastanienreis mit Schlagobers



€ 35.- pro Person (ohne Aperitif)  
€ 40.- pro Person (mit Aperitif)

# Räumlichkeiten

## RITTERSAAL

Größe	250 m <sup>2</sup>
Personenanzahl	je nach Tischform 60-180
Geeignet für	Versammlungen, Banketts, Vorträge, Hochzeiten, Geburtstagsfeste, Jubiläumsfeiern, Lesungen, Seminare, klassische Konzerte, künstlerische Darbietungen

## HUBERTUSTUBE

Größe	85 m <sup>2</sup>
Personenanzahl	10 - 60
Geeignet für	Familienfeiern, Seminare, Geburtstagsfeste, Firmenessen

## WEINSTUBE

Größe	100 m <sup>2</sup>
Personenanzahl	10-80
Geeignet für	Familienfeiern, Seminare, Geburtstagsfeste, Firmenessen

# Seminarausstattung

• Flipchart höhenverstellbar, inkl. Papier und Stifte	€ 22,00
• Overhead- Projektor inkl. Folien	€ 22,00
• Leinwand 300 x 300 cm	€ 22,00
• Diaprojektor Caroussel	€ 22,00
• Tischmikrophon	€ 22,00
• Standmikrophon	€ 22,00
• Schreibmaschine elektrisch	€ 11,00
• Kopien A4	€ 0,40
• Podium	€ 36,50
• Rednerpult	€ 20,35
• Verstärkeranlage	€ 25,50
• Eingebaute Beschallung	€ 7,30
• Schreibblock A4	€ 1,40
• Schreibblock A5	€ 1,40
• Simultan-Dolmetscher-Anlage auf Anfrage	
• Fernseher auf Anfrage	
• Videorecorder auf Anfrage	
• Technische Assistenz auf Anfrage	

## MUSIKALISCHE UMRAHMUNG

Turmbläser	€ 150,-	bis	€ 180,-
Alleinunterhalter	€ 350,-	bis	€ 650,-

Andere Gruppen auf Anfrage.  
Wir unterstützen Sie gerne auf der Suche nach der richtigen Musik.  
Unsere Kontaktadresse: „Torchiani Christian.“- Musikagentur.  
Telefonnummer +43 664 18 12 996



Schlosswirtschaft  
Schattenburg

Familie Gerlinde & Armin Gmeiner  
Burggasse 1, 6800 Feldkirch

Tel. +43 5522 72 444  
Fax +43 5522 72 444 18

[restaurant@schattenburg.cc](mailto:restaurant@schattenburg.cc)  
[www.schattenburg.cc](http://www.schattenburg.cc)