



REMA Restaurant Betriebs GesmbH
Schlossberg 1
8605 Kapfenberg
Telefon: 03862/21777
Fax: 03862/27309-43
kapfenberg@burggastro.at
www.burggastro.at

** Änderungen vorbehalten*

*Unser
Rahmenprogramm*

Angebot für Rahmenprogramm

Standesamt bzw. Trauung kirchlich

Die Reservierung der **Verspruchkammer** erfolgt beim Standesbeamten.

Ansprechpartner: Gemeinde Kapfenberg

Frau Keller: 03862/22501-1222

Herr Pfarrer Prietl: 03862/22439

Lorettokapelle: 03862/22439

Mittelalterliche Begrüßung der Gäste

mit Einbegleitung zum Essen

und Händewaschzeremonie, Herold, Trommler

€ 50,00

Begrüßung durch Trommler und Burgfrau

bis 15 Personen

€ 50,00

ab der 16 Perscn kommen pro Person noch dazu

€ 0,80

Flötenspieler/Dudelsack

€ 30,00

Drehleier auf Anfrage

4 Fanfarenbläser

Spielen in Burginnenhof

1 Monat vorher bestellen!!!!

€ 115,00

Greifvogelschau

Mai bis Oktober täglich von Dienstag bis Sonntag

um 11:00 Uhr und um 15:00 Uhr

Preise pro Person

Erwachsene

€ 7,00

Kinder

€ 4,00

Familienkarte

€ 20,00

Gruppen ab 20 Personen

€ 6,00

Schulen, Kindergärten

€ 3,00

Armbrustschießen

Betreuer pro Stunde (für ca. 15 Personen)

€ 20,00

Preis pro Schusstafel (3 Schuss)

€ 1,50

Ausstellung „Grenzgänge“ (neu ab April 2009)

Preis pro Person

€ 4,50

Burgführung

Für Gruppen ab 10 Personen (pro Person)

€ 2,00

Führung zur Lorettokapelle

Preis pro Person

€ 2,00

Ritterspiele

Preis pro Person

€ 4,50

Gewandung Tafelrunde

Erwachsene

€ 10,00

Erwachsene (zum Essen)

€ 15,00

Kinder

€ 5,00

Kinder (zum Essen)

€ 10,00

Buffetvorschläge
für
Gruppen und Hochzeiten

ab 25 Personen

je Buffet

Steirisches Burgbuffet

Lendbrat

Schinkenspeck

Geräucherte Forellensfilets mit Oberskren

Rindfleisch - Gemüsesüßchen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel und Griesnockerl

Kartoffelcremesuppe mit geröstetem Speck

Jungschweinebraten

Backhendl

Wiener Schnitzel

Rindsbraten „Burgunder Art“

Schlossberger „Esterhazy-Braten“

Käsespätzle

Bratkartoffeln

Semmelknödel

Käsepressknödel

Reis

Glaciertes Gartengemüse

Eingemachtes Specksauerkraut

Kartoffelsalat

Rahmgurken

Käferbohnen

Grüner Salat

Hausgemachte Strudelvariationen

mit Vanille Sauce

€ 25,50 (pro Person)

Königliches Burgbuffet

Räucherlachs

Englisches Roastbeef

Tomaten - Mozzarella

Rehschinken mit Melone

Getrüffelste Kartoffelsternine

mit Blumenkohl und Kräuter

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten, Leberknödel, Griesnockerl

Schaumsuppe vom Muskatkürbis

Gefülltes Putenfilet

Zwiebelrostbraten

Geschmorter Lammbraten

Gegrilltes Lachs- und Zanderfilet

Schlossberger „Esterházy-Braten“

Kürbiskernkartoffeln und Kartoffelgratin

Mediterranes Grillgemüse

Basmatireis

Nudeln

Schokoladenmousse

Tiramisu

Gefüllte Bratäpfel mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat

€ 30,00 (pro Person)

Traditionelles Ritteressen

ab 15 Personen

Begrüßungstrunk

Hexensuppe im Brotsaib

Schlossberger „Esterhazy-Braten“

Backhendl

Rippel

Schweinebraten

Blutwurst und Bratwürstel

Eingemachtes Specksauerkraut

Serviettenknödel

Buttererdäpfel

Kartoffelsalat

Käferbohnenalat

Grüner Salat

€ 21,50 (pro Person)

€ 15,50 (pro Kind unter 12 Jahre)

Sinnliche Menüs

*Da Ihrer und unserer Fantasie keine Grenzen gesetzt sind,
ist es in Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef möglich, ein
kreatives und individuelles Menü mit Produkten aus der Region
je nach Möglichkeit zu kreieren.*

*Wir sind auch stets bemüht,
Sie bei der Weinauswahl, passend zu Ihrem individuellen Menü
zu beraten.*

*Das Burg-Team freut sich auf
Ihre kreativen Wünsche und Fantasien!*



*Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne einen
Schokoladenbrunnen,
mit weißer oder zartbitter Schokolade
und frischen Früchten je nach Saison
als Dessert, an*

Preis pro Person € 6,50



Hochzeitstorte ?

FOFOS
Konditorei Mandl
Tel.: 03862/55 0 86



*Unsere
Speisekarte*

Alkoholfreie Getränke

Offene Getränke:

<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi</i>	<i>1/4 l € 2,10</i>
	<i>1/8 l € 1,30</i>
<i>Sodawasser</i>	<i>1/4 l € 1,40</i>
	<i>1/8 l € 0,70</i>
<i>Apfel-, Orangensaft</i>	<i>1/4 l € 2,40</i>
	<i>1/8 l € 1,50</i>

Flaschengetränke:

<i>Peterquelle still oder prickelnd</i>	<i>0,33 l € 1,70</i>
<i>Pago (verschiedene Sorten)</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Coca Cola, Coca Cola light</i>	<i>0,33 l € 2,50</i>
<i>Listee Pfirsich oder Zitrone</i>	<i>0,33 l € 2,50</i>
<i>Bitter Lemon, Tonic Water oder Ginger Ale</i>	<i>0,25 l € 2,60</i>
<i>Red Bull</i>	<i>0,33 l € 3,20</i>

Aperitif

Campari

Soda	0,1 l €	3,00
Orange	0,1 l €	3,30

Martini

bianco/d'oro/rosso	5 cl €	3,30
--------------------	--------	------

Sherry

Tio Pepe Very Dry Fino	5 cl €	3,30
Sandeman Medium Dry	5 cl €	3,30

Portwein

Sandeman White Port	5 cl €	3,30
Sandeman Red Port	5 cl €	3,30

Sekt/Prosecco

Glas Sekt	0,1 l €	3,30
Glas Sekt Hellunder	0,1 l €	3,90
Glas Sekt Cassis	0,1 l €	4,20
Glas Prosecco	0,1 l €	2,90
Glas Prosecco-Fragola	0,1 l €	3,90

Bier

Puntigamer/Radler

0,2 l €	2,00
0,3 l €	2,70
0,5 l €	3,30

Gösser Zwickl, Edelweiß

0,5 l €	3,30
---------	------

Schlossgold

0,5 l €	3,10
---------	------

Kaffee

Espresso	€	2,00
Espresso Verlängert	€	2,40
Espresso groß	€	2,90
Cappuccino (mit Schlagobers)	€	2,60
Melange	€	2,50
Latte Macchiato	€	2,70

Weißwein aus Österreich

Welschriesling

Johann Schneeberger, Südsteiermark

Landwein trocken

1/8 l € 1,90

Grüner Veltliner

Johann Schneeberger, Südsteiermark

Landwein trocken

1/8 l € 1,90

Chardonnay Morillon 2008

Johann Schneeberger, Südsteiermark

Qualitätswein trocken

1/8 l € 3,20

Welschriesling Flamberg 2008

Johann Schneeberger, Südsteiermark

Qualitätswein trocken

1/8 l € 2,80

Sauvignon blanc 2008

Johann Schneeberger, Südsteiermark

Qualitätswein trocken

1/8 l € 4,10

Weißburgunder 2008

Johann Schneeberger, Südsteiermark

Qualitätswein trocken

1/8 l € 2,80

Gelber Muskateller 2007

Sabathi, Südsteiermark

Qualitätswein trocken

1/8 l € 4,10

Rotwein aus Österreich

Zweigelt

Johann Schneeberger, Südsteiermark

Landwein trocken

1/8 l € 1,90

Blaufränkisch

Johann Schneeberger, Südsteiermark

Landwein trocken

1/8 l € 1,90

Zweigelt Barique 2005

Johann Schneeberger, Südsteiermark

Qualitätswein trocken

1/8 l € 4,10

Blaufränkisch Classic 2007

K. Jopf und Schröck, Neusiedlersee-Hügelland

Qualitätswein trocken

1/8 l € 3,60

Blauer Zweigelt 2006

Panitsch, Südsteiermark

Qualitätswein trocken

1/8 l € 3,20

Carnuntum Cuveé 2007

Zweigelt und Pinot Noir

Gerhard Markowitsch, Burgenland

Qualitätswein weich und elegant

1/8 l € 3,90

Cabernet Sauvignon

Auer, Tattendorf-Thermenregion

Qualitätswein trocken

1/8 l € 4,20

Cuveé Purple 2007

Meinrad Markowitsch, Burgenland

Qualitätswein trocken

1/8 l € 3,30

Kalte Vorspeisen

<i>Carpaccio vom steirischen Jungstier mit Ruccola, frisch gehobelten Parmesan, Balsamico und Pesto</i>	€ 8,90
<i>Parmaschinken mit Melone</i>	€ 8,50
<i>Tartar vom Räucherlachs mit Wachtelspiegelei</i>	€ 8,90

Aus dem Suppentopf

<i>Klare Rindssuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Griesnockerl</i>	€ 3,10
<i>Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Polentanockerl und Kernöl</i>	€ 4,90
<i>Schaumsuppe vom Sellerie mit Apfelsfilets und Ahornsirup</i>	€ 4,90

Salate

<i>Gemischter steirischer Blattsalat, Gemischter Salat</i>	€ 3,70
<i>Vogelsalat mit Speck und warmen Kartoffeln</i>	€ 5,50
<i>Bachhendelsalat</i>	€ 8,20
<i>Bunter Blattsalat mit gebackener Hühnerleber</i>	€ 7,90

Salate auf Wunsch mit Kernöl, Essig-Öl-Marinade, Hausdressing (Aufpreis € 0,50) oder Sie können selbst aus verschiedenen Öl- und Essigsorten auswählen (Aufpreis € 1,00).

Hauptspeisen

Schnitzelspiel

Sesam-Kürbiskern-Wiener Schnitzel vom
Schwein mit Petersilkkartoffeln und Preiselbeeren € 9,90

Grillsteller „Burgherren Art“

Gegrillte Spezialitäten vom Schwein, Rind
und Pute mit knusprigem Speck, Pommes,
Maiskolben und Grilltomate € 15,50

„Der Lanzelot“ Grillplatte für 2 Personen

Gegrillte Fleischspezialitäten mit Pommes,
Reis, gegrillten Maiskolben und Grillsaucen € 33,00

Raubritterpfandl

Zarte Filetspitzen in cremiger Waldpilzsauce
mit Butterspätzle € 13,90

In Kürbiskernen gebackene

Bauern Blutwurst
mit Rahmsauerkraut und Schnittlaucherdäpfel € 9,90

Gekochtes „Styria beef“

im Reindl serviert mit cremigen Semmelkren,
Röstkartoffeln und Gemüsestreifen € 10,90

Schlossberger „Esterhazy-Braten“

mit glacierten Karotten und
Kartoffel-Kren-Schnee € 9,90

Filetspieß vom Jungschwein

auf Pfefferrahm mit Kartoffel-Gemüse-Gröstl € 14,90

Wildschweinebraten

mit Apfel-Ingwer-Rotkraut und
Eierschwammerl-Semmelknödel € 17,50

Geschnetzelte Kalbsleber

mit Schalotten, bunten Gemüse
und Rieslingrisotto € 17,90

Rosa Rinderfiletsteak vom Jungstier

auf Rotweinschalotten mit Bratkartoffeln
und dazu Gemüse der Saison € 24,00

Aus heimischen Flüssen

Forelle „Müllerin Art“
mit Mandelbutter und Petersikartoffeln € 13,90

Knusprig gebratener Lander
mit Ruccolarisotto, Olivenpesto und Zucchini € 15,70

Mariazeller Wildsaiblingsfilet
mit Paprikagulasch und gratinierter Polenta € 15,90

Vegetarische Gerichte

Lasagne vom steirischen Muskatkürbis
mit Paprikacreme und Kräuter
wird frisch gemacht, dauert leider ca. a vierter/ Stund € 9,90

Käsespätzle mit Röstzwiebel € 7,90

Mit Bergkäse überbackenes Kartoffelrösti
serviert mit Ruccola € 8,00
Räucherlachs € 9,20
Prosciutto € 9,20

Für unsere lieben Kleinen

Tabaluga
Wiener Schnitzel mit Pommes, Ketchup und
einer Überraschung € 5,50

Bibi Blocksberg
Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup und
einer Überraschung € 5,50

Hui Buh - das Schlossgespenst
Spaghetti Bolognese mit
einer Überraschung € 5,50

Süße Verführungen

Sorbet

mit frischen Früchten € 6,90

Hausgemachtes Graumohn Tiramisu

mit Himbeeren € 6,90

„Grundspalatschinke“

mit Schokoladensauce und Eierlikör € 6,20

Gebackene Schafnasen

mit „Granatn Schleck“ (Preiselbeerrahm) € 6,50

Steirische Käsecreme

€ 7,90

Süßweine

Pinot gris Auslese

Johann Schneeberger, Südsteiermark

Qualitätswein süß 1/8 l € 3,00

Steirer Met

Inkerei Neber

Traubenmet süß 1/16 l € 3,90

Traminer Auslese

Feiler-Artinger, Burgenland

Qualitätswein süß 1/8 l € 3,90

Edelbrände und Liköre

Styria Cuveé Edelbrand 2 cl € 3,70

Himbeere Edelbrand 2 cl € 5,20

Vogelbeere Edelbrand 2 cl € 5,20

Kirsche Edelbrand 2 cl € 4,30

Hirschbirne Edelbrand 2 cl € 3,70

Quitte Edelbrand 2 cl € 4,30

Zwetschke, Williamsbirne,

Marille, Zitrone, Apfel, Obstler Edelbrand 2 cl € 2,80

Übernachtungsmöglichkeiten in Kapfenberg

Waldcafé Harrer

Viktor-Kaplan-Str. 4
8605 Kapfenberg
Tel.: 03862/22 8 44

Pension Kaiserhof***

A.-Buchalka-Str. 19
8605 Kapfenberg
Tel.: 03862/22 005
www.kaiserhof-kapfenberg.at

Sporthotel Grabner****

Brandlgasse 25
8605 Kapfenberg
Tel.: 03862/21 770

Gasthof Bergerbauer***

Kreittendorf 7
8605 Kapfenberg
Tel.: 03862/31 258

Hotel Böhlerstern****

Fr. Böhler-Strasse 13
8605 Kapfenberg
Tel.: 03862/206375

Gasthof-Eissalon-Fedtling***

Hafendorf 4
8605 Kapfenberg
Tel.: 03862/31 2 95

Stadthotel***

Wiener Straße 3
8605 Kapfenberg
Tel.: 03862/22 586

Gasthof Reitbauer-König***

Winklerstraße 64
8605 Kapfenberg
Tel.: 03862/24 269 oder 28 015