



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

Unser Rahmenprogramm

Angebote für Rahmenprogramm

Greifvogelschau

Vorstellungen von Mai bis Oktober täglich von Dienstag bis Sonntag
an Feiertagen außer am Montag
um 11:00 Uhr und um 15:00 Uhr

Preise pro Person

Erwachsene	€	5,--
Kinder	€	3,--
Familienkarte	€	14,--
Gruppen ab 20 Personen	€	4,--
Schulen, Kindergärten	€	2,50

Begrüßungsfalkner

bei Besuch der Greifvogelschau gratis!

€ 15,--

Mittelalterliche Begrüßung der Gäste

mit Einbegleitung zum Essen und Händewaschzeremonie,
Herold, Trommler

€ 44,--

Flötenspieler/Dudelsack

Drehleier auf Anfrage

€ 30,--

4 Fanfarenbläser

1 Monat vorher bestellen!!!!

€ 115,--

Armbrustschießen

Betreuer pro Stunde

€ 20,--

Preis pro Zielscheibe (3Schuss)

€ 1,50

Historische Waffenausstellung

Erwachsene

€ 4,50

Schüler, Lehrlinge, Studenten, Präsenzdienenr

€ 4,--

Gruppen inkl. Führung

€ 4,50

Gruppen ohne Führung

€ 4,--

Burgführung

Für Gruppen ab 8 Personen (pro Person)

€ 1,30.-

Standesamt bzw. Trauung kirchlich

Dies muss vom Brautpaar aus rechtlichen Gründen bestellt werden.

Die Reservierung der Versprechungskammer erfolgt beim Standesbeamten.

Ansprechpartner: Standesamt Kapfenberg

Herr Brumec 03862/22501-1222

Herr Pfarrer Prietl 03862/22320-0

Standesamt	€	140,--
Pfarrer	€	70,--

Kindergeburtstagsfeiern

2,5 Stunden Programm bis 20 Personen

€ 90,--

Torten und Getränke können mitgenommen werden

Turmstube (Tafelrunde)

Miete

€ 85,--

Aufdecken und Endreinigung

€ 40,--

Saltarello (Tanzgruppe)

Preis auf Anfrage

Tagesprogramm

Ritterspiele, Armbrustschießen,....

Preis auf Anfrage

Close up Magic „Torino“

(03862/32 675)

Mittelalterliche Gauklerei, Zauberei, Taschenspielertricks, Bauchreden

1-1,5 Stunden

€ 150,--

Raummiete

Stubenbergssaal (ohne gastronomische Verpflegung)

Mo-Do	halbtags	€	350,--
	ganztags	€	500,--
Fr-So	halbtags	€	500,--
	ganztags	€	1000,--

Ritterkeller (ohne gastronomische Verpflegung)

Mo-Do	halbtags	€	180,--
	ganztags	€	250,--
Fr-So	halbtags	€	250,--
	ganztags	€	500,--

Seminarraum - Burgzimmer

halbtags	€	50,--
ganztags	€	90,--

Menüvorschläge für Gruppen und Hochzeiten

ab 25 Personen

pro Menü

Änderungen vorbehalten

MENÜ 1

Gartenfrischer Löwenzahnsalat
mit Himbeer-Nussdressing
und Schafskäse

Tomatencremesuppe
mit Ginobers

Gebackene Waldpilzpalatschinke
mit Knoblauch-Sauerrahm Dip

Zwetschken-Marzipanstrudel
mit Portweinsabayone

€ 17,50
(pro Person)

MENÜ 2

Lauwarmes Tomaten Mozzarella Törtchen
mit Pesto und Grissini

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl

Geschmortes Schulterscherz
vom steirischen Jungstier
auf Rotweinschalotten
dazu Cremige Salbeipolenta

Gratiniertes Safranparfait
mit Heidelbeerkoeh

€ 26,00

(pro Person)

MENÜ 3

Parmaschinken
mit Honigmelone

Minestrone
(italienische Gemüsesuppe)

Rosa gebratener Lammrücken
mit Schwarzen Oliven und Parmesan gratiniert
dazu Zucchini und Bratkartoffel

Mascarponecreme
mit Sauerkirschen im Glas serviert

€ 24,00
(pro Person)

MENÜ 4

Vogelersalat
mit warmen Kartoffeln und Speck

Knoblauchcremesuppe
mit Weißbrotcroustons

Filet vom Jungschwein
auf Käferbohnen-gulasch
mit Schmelzkartoffeln

Panna Cotta
mit marinierten Feigen

€ 24,00

(pro Person)

MENÜ 5

Marinierte Shrimps
im Strudelteigkörnchen

Kräftige Rindssuppe
mit Butternockerl

Gebratener Loup de mer (Wolfsbarsch)
in Knoblauchbutter
mit Gemüsestreifen und Rieslingrisotto

Variation von der Erdbeere

€ 24,50
(pro Person)

MENÜ 6

Rosa Roastbeef
mit Dijon-Senf-Sauce

Klare Rindssuppe nach Wahl
(Lebernockerl, Frittaten oder Grießnockerl)

Gegrillte Beiriedschnitte
in einer Ochsenmarkkruste
mit grünen Bohnen
und Kartoffel-Krenpüree

Mouse von der dunklen Toblerone
mit Himbeeren

€ 24,50

(pro Person)

MENÜ 7

Tafelspitzsülzchen
auf Blattsalatherzen und Kernölvinaigrette

Spargelcremesuppe
mit Sahnehäubchen

Frischer Spanferkelrücken
mit süßem Weinkraut und Brezelknödel

Crème Caramell
mit Zuckerfrüchten

€ 28,00

(pro Person)

Buffetvorschläge

Änderungen vorbehalten

STEIRISCHES BURGBUFFET

ab 25 Personen

Lendbratl

Schinkenspeck

Surbraten

Geräucherte Forellenfilets mit Oberskren

Rindfleisch - Gemüsesülzchen

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten, Lebernockerl und Grießnockerl

Kartoffel-Bärlauchcremesuppe mit geröstetem Speck

Jungschweinebraten

Backhendel

Wiener Schnitzel

Rindsbraten „Burgunder Art“

Blunzngröstl

Käsespätzle

Bratkartoffeln

Semmelknödel

Käsepressknödel

Nudeln

Reis

Glaciertes Gartengemüse

Eingemachtes Specksauerkraut

Kartoffeln

Rahmgurken

Käferbohnen

Grüner Salat

Strudelvariation:

Apfel-, Topfen- und Zwetschkenstrudel mit Vanille Sauce

€ 24,00

(pro Person)

KÖNIGLICHES BURGBUFFET

ab 25 Personen

Räucherlachs
Englisches Roastbeef
Tomaten - Mozzarella
Rohschinken mit Melone
Schafskäse - Kernöltririne

Kräftige Rindssuppe
mit Frittaten, Leberknödel, Grießknödel
Schaumsuppe vom Muskatkürbis

Gefülltes Putenfilet
Zwiebelrostbraten
Geschmorter Lammbraten
Gegrilltes Lachs- und Zanderfilet
Kalbsrahmgeschnetzeltes

Kürbiskernkartoffeln und Bratkartoffeln
Mediterranes Grillgemüse

Basmatireis

Nudeln

Speck - Grießknödel

Schokoladenmousse

Tiramisu

Eierlikör - Cappuccino Törtchen

€ 29,00

(pro Person)

KNAPPENTELLER

ab 15 Personen

Begrüßungstrunk

Erdäpfelsuppe
mit Schwammerl

gebratene Stelze
gebackene Hühnerkeulen
Blutwurst

Eingemachtes Specksauerkraut
Semmelknödel

Salate

€ 13,--

€ 9,10 (für Kinder bis 12 Jahre)

(pro Person)

TRADITIONELLES RITTERESSEN

ab 15 Personen

Begrüßungstrunk

Hexensuppe im Brotlaib serviert

Stelze

Backhendel

Rípperl

Schweinebraten

Blutwurst und Bratwürstel

Eingemachtes Specksauerkraut

Serviettenknödel

Buttererdäpfel

Kartoffelsalat

Käferbohnsalat

Grüner Salat

€ 19,50

€ 13,60 (für Kinder bis 12 Jahre)

(pro Person)

Hochzeitstorte ?

FOTOS

Konditorei Mandl

Tel.: 03862/55 0 86



unsere
Speisekarte

APERITIF

Campari

Soda	0,1 l	€ 3,00
Orange	0,1 l	€ 3,30

Martini

bianco/d'oro/rosso	5 cl	€ 3,10
--------------------	------	--------

Sherry

Tío Pepe Very Dry Fino	5 cl	€ 3,10
Sandeman Medium Dry	5 cl	€ 3,10

Portwein

Sandeman White Port	5 cl	€ 3,10
Sandeman Red Port	5 cl	€ 3,10

Sekt/Prosecco

Glas Prosecco	0,1 l	€ 2,80
Glas Prosecco-Fragola	0,1 l	€ 3,90
Glas Sekt Welschriesling	0,1 l	€ 3,10
Glas Sekt Zweigelt	0,1 l	€ 3,90
Glas Sekt Hollunder	0,1 l	€ 3,90
Glas Sekt Cassis	0,1 l	€ 4,20

KAFFEE

Espresso	€ 1,80
Espresso verlängert	€ 2,20
Espresso groß	€ 2,60
Cappuccino (mit Schlagobers)	€ 2,40
Melange	€ 2,30
Latte Macchiato	€ 2,60
Café Amaretto	€ 5,40
Café Kahlua	€ 5,40
Irish Coffee	€ 5,90

BIER

Puntigamer/Radler	0,2 l	€ 1,90
	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 2,90
Gösser Zwickl, Edelweiß, Schlossgold	0,5 l	€ 2,90

WEIßWEIN AUS ÖSTERREICH

Welschriesling		
Johann Schneeberger, Südsteiermark	1/8 l	€ 1,90
Landwein trocken	1 l	€ 15,20
Grüner Veltliner		
Johann Schneeberger, Niederösterreich	1/8 l	€ 1,90
Qualitätswein trocken	1 l	€ 15,20
Welschriesling Flamborg 2006		
Johann Schneeberger, Südsteiermark	1/8 l	€ 2,80
Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 17,00
Welschriesling Steirische Klassik		
Tement		
Qualitätswein, feingliedriges, würziges Fruchtbukett	0,75 l	€ 24,50
Grüner Veltliner		
Jamek Jochinger Berg	1/8 l	€ 4,60
Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 27,00
Weißburgunder 2005		
Johann Schneeberger, Südsteiermark	1/8 l	€ 2,80
Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 17,00
Chardonnay Classique		
Skoff		
Qualitätswein fruchtig	0,75 l	€ 31,00
Chardonnay Morillon 2006		
Johann Schneeberger, Südsteiermark	1/8 l	€ 3,20
Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 19,00
Sauvignon blanc 2005		
Johann Schneeberger, Südsteiermark	1/8 l	€ 4,10
Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 24,00

Sauvignon blanc Klassik Sabathí Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 35,00
Steirischer Spiegel 2005 Erich u. Walter Polz, Südsteiermark Cuveé - Riesling, Sauvignon blanc Qualitätswein trocken	1/8 l 0,75 l	€ 3,60 € 21,00
Schilcher Exklusiv 2005 Familie Pauritsch, Weststeiermark Qualitätswein lieblich	1/8 l 0,75 l	€ 3,80 € 22,00
Díalog 2005 Johanneshof Reínisch, Thermenregion Cuveé - Chardonnay, Sauvignon blanc Qualitätswein trocken	1/8 l 0,75 l	€ 4,30 € 25,00
Riesling Federspiel 2005 Josef Jamek, Wachau Qualitätswein trocken	1/8 l 0,75 l	€ 4,60 € 27,00
Muskat Ottonel 2004 Willi Opitz, Burgenland Qualitätswein trocken	1/8 l 0,75 l	€ 4,70 € 28,00
Pinot Blanc Gola Wohlmuth Qualitätswein zart würzig und fruchtig	0,75 l	€ 24,50

ROTWEIN AUS ÖSTERREICH

Blaufränkisch

Johann Schneeberger, Weinland	1/8 l	€ 1,90
Landwein trocken	1 l	€ 15,20

Zweigelt

Johann Schneeberger, Steirerland	1/8 l	€ 1,90
Landwein trocken	1 l	€ 15,20

Zweigelt 2005

Erich u. Walter Polz, Südsteiermark	1/8 l	€ 4,40
Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 26,00

Zweigelt Classic

IBY		
Qualitätswein trocken		
mit milder Säure	0,75 l	€ 21,50

Zweigelt Barrique 2003

Johann Schneeberger, Südsteiermark	1/8 l	€ 4,10
Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 24,00

Blauer Portugieser 2004

Ing. Josef Lust, Weinviertel	1/8 l	€ 3,20
Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 19,00

Blaufränkisch 2005

Polczer, Südburgenland	1/8 l	€ 3,90
Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 23,00

Pinot Noir 2004

Johanneshof Reinish, Thermenregion	1/8 l	€ 4,20
Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 25,00

Kapuzunder Cuveé 2003

Johann Schneeberger, Südsteiermark	1/8 l	€ 4,70
Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 28,00

Cabernet Sauvignon 2004

Hans Iglar, Burgenland

1/8 l

€ 6,20

Qualitätswein trocken

0,75 l

€ 37,00

Blauer Burgunder 2003

Ing. Josef Lust, Weinviertel

1/8 l

€ 3,30

Qualitätswein trocken

0,75 l

€ 19,20

Vulcano

Hans Iglar, Burgenland

Qualitätswein würzig

0,75 l

€ 38,00

Carnuntum Cuvee

Markowitsch

Qualitätswein weich und elegant

0,75 l

€ 22,50

Redmont

Markowitsch

Qualitätswein elegant mit
herrlicher Fruchtsüße

0,75 l

€ 49,80

Arachon

Szemes, FX Pichler und M. Tement

Qualitätswein

0,75 l

€ 48,00

WEIßWEINE INTERNATIONAL

Tormaresco Bianca 2004

Weinkellerei Tormaresco, Apulien

Qualitätswein trocken 0,75 l € 27,00

Sauvignon Blanc 2005

Baron Alexander von Essen, Südafrika

Qualitätswein trocken 0,75 l € 32,00

ROTWEINE INTERNATIONAL

Kalterer See Classico D.O.C. 2004

Weinkellerei Kössler, Südtirol

Qualitätswein trocken 0,75 l € 19,00

Marques de Grignon 2004

Weingut Grignon, Rioja

Qualitätswein trocken 0,75 l € 26,00

Shiraz 2003

Weingut Paríngá, Südaustralien

Qualitätswein trocken 0,75 l € 31,00

Zinfandel 2003

Weingut Forest Ville, Kalifornien

Qualitätswein trocken 0,75 l € 33,00

Fleurie 2003

Weingut Jadot, Beaujolais

Qualitätswein trocken 0,75 l € 46,00

„Il Futuro“ 2003

Weingut Wilhelm, Toskana

Qualitätswein trocken 0,75 l € 55,00

KALTE VORSPEISEN

Carpaccio vom steirischen Jungstier mit Ruccola, frisch gehobeltem Parmesan und Balsamicovinaigrette	€ 8,50
Parmaschinken mit Melone	€ 7,90
Tartar vom Räucherlachs mit Limetten- Sauerrahm-Dip und Wachtelspiegelei	€ 8,50

AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Rindssuppe mit Frittaten, Lebernockel, Griebnockel	€ 2,90
Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Polentanockerl und Kernöl	€ 4,90
Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit Schrimps	€ 4,90

SALATE

Gemischter steirischer Blattsalat, Gemischter Salat	€ 3,50
Endiviensalat mit Speck und warmen Kartoffeln	€ 4,50
Backhendelsalat	€ 7,90
Sommerlicher Blattsalat mit gebratener Hühnerleber und Speck	€ 7,90

Auf Wunsch mit Kernöl, Balsamicodressing oder Joghurtdressing

HAUPTSPEISEN

Schnitzelspiel

Sesam-Kürbiskern-Wiener Schnitzerl vom Schwein
mit Petersilkkartoffeln und Preiselbeeren

€ 9,90

Grillteller „Burgherren Art“

Gegrillte Spezialitäten vom Schwein, Rind und Pute
mit knusprigem Speck, Pommes Frites,
Grilltomate und Maiskolben

€ 14,00

„Sir Lanzelot“ Grillplatte für 2 Personen

Gegrillte Fleischspezialitäten mit Pommes Frites, Reis,
gegrillten Maiskolben und Grillsaucen

€ 31,00

Raubritterpfandl

Zarte Filetspitzen in cremiger Waldpilzsauce
mit Butterspätzle

€ 12,90

Gekochtes „Styria beef“ im Reindl serviert

mit cremigen Semmelkren, Röstkartoffeln
und Gemüsestreifen

€ 9,90

Filetspieß vom Jungschwein

auf Pfefferrahm mit Karoffel-Gemüse-Gröstl

€ 13,90

Wildschweinebraten

mit Eierschwammerl-Semmelknödel und Apfelrotkraut

€ 14,90

Rosa gebratene Flugentenbrust

auf Balsamikoglace mit Ingwer-Rotkraut
und Schupfnudeln

€ 17,90

Rosa Lammrücken in einer Olivenkruste

Mit Ratatoille-Gemüse und Cous Cous

€ 19,40

Rinderfiletsteak

auf Rotweinschalotten mit Gaumenschnalzer

€ 19,90

AUS FLUSS UND MEER

Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter und Petersilkkartoffeln	€ 12,90
Gebrautes Zanderfilet mit Kürbiskernnudeln und Grillgemüse	€ 14,90
Garnellenspieß mit Tomaten-Chili Risotto und frischem Gemüse	€ 14,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebackene Zucchini mit einem Sauerrahm-Dip	€ 7,50
Käsespätzle mit Röstzwiebel	€ 7,90
Kartoffelgrösti mit Bergkäse überbacken und serviert mit Ruccola	€ 7,90

FÜR UNSERE LIEBEN KLEINEN

Tabaluga Wiener Schnitzel mit Pommes, Ketchup und einem Überraschungsgeschenk	€ 4,50
Bibi Blocksberg Fischstäbchen mit Pommes, Ketchup und einem Überraschungsgeschenk	€ 4,50
Huí Búi - das Schlossgespenst Spaghetti Bolognese mit einem Überraschungsgeschenk	€ 4,50

SÜßE VERFÜHRUNGEN

Sorbet mit frischen Früchten		€ 6,90
Hausgemachtes Tiramisu mit Himbeeren		€ 6,30
Eispalatschinke mit Schokoladensauce und Eierlikör		€ 6,20
Weichsel-Kirschparfait mit marinierten Feigen		€ 6,30

SÜßWEINE

Pinot gris Auslese 2002			
Johann Schneeberger, Neusiedlersee	1/8 l	€ 3,00	
Qualitätswein süß, alc. 10% Vol.	0,75 l	€ 18,00	
Bouvier-Chardonnay Spätlese 2003			
Privatkellerei Morandell	1/8 l	€ 3,20	
Prädikatswein süß, alc. 11,5% Vol.	0,75 l	€ 19,00	
Steirer Met			
Imkerei Neber, alc. 11,8% Vol.	1/16 l	€ 3,90	
	0,375 l	€ 23,00	
Goldackerl Trockenbeerenauslese 2000			
Welschriesling-Scheurebe			
Willi Opitz, Neusiedlersee	1/16 l	€ 5,90	
Prädikatswein süß, alc. 10,0% Vol.	0,375 l	€ 35,00	
Opitz One 2000			
Schilfwein-Strohwein			
Willi Opitz, Neusiedlersee	1/16 l	€ 6,40	
Prädikatswein süß, alc. 11,5% Vol.	0,375 l	€ 38,00	

EDELBRÄNDE UND LIKÖRE

Hödl Hof			
Apfel-, Zwetschken Edelbrand	2 cl	€ 2,70	
Styria Cuvée-, Williamsbirnen Edelbrand	2 cl	€ 3,70	
Marillen Edelbrand	2 cl	€ 3,70	
Kirschen Edelbrand	2 cl	€ 4,30	
Vogelbeer Edelbrand	2 cl	€ 5,20	

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN*

KAPFENBERG

Name	EZ/F	DZ/F
Sporthotel Grabner**** Brandlgasse 25 8605 Kapfenberg 03862/21 770	ab € 55,--	ab € 40,--
Hotel Böhlerstern**** Fr. Böhler-Strabe 13 8605 Kapfenberg 03862/206375	ab € 68,--	ab € 54,00 Suite ab € 101,00
Stadthotel*** Inh. Petra Doppelhofer Wiener Strabe 3 8605 Kapfenberg 03862/22 586	€ 32,--	€ 30,--
Pension Kaiserhof*** Inh. Elfride Belagyi A.-Buchalka-Str. 19 8605 Kapfenberg 03862/22 005 www.kaiserhof-kapfenberg.at	ab € 35,--	€ 27,-- Romantiksuit € 84,--
Waldcafé Harrer Viktor-Kaplan-Str. 4 8605 Kapfenberg 03862/22 8 44	€ 26,--	€ 26,--
Gasthof-Eissalon-Tödtling*** Hafendorf 4 8605 Kapfenberg 03862/31 2 95	€ 30,50	€ 23,50
Gasthof Reitbauer-König*** Inh. Eva König Winklerstrabe 64 8605 Kapfenberg 03862/24 269 oder 28 015	€ 26,--	€ 24,--
Gasthof Bergerbauer*** Krottendorf 7 8605 Kapfenberg 03862/31 258	€ 30,--	€ 26,--

*Preise können sich ändern