



Schlosswirtschaft

MAXLRAIN



Unsere Menüvorschläge für Ihre Feierlichkeit

Freiung 1 - 83104 Maxlrain

Telefon: 08061 8342 – Fax: 08061 9382578

E-Mail: info@schlosswirtschaft-maxlrain.de

Montag - Dienstag Ruhetag



Schlosswirtschaft

www.schlosswirtschaft-maxlrain.de

Unsere Menüvorschläge

Vorspeisen:

Salat (mittel) Honigtomaten Croutons Mehrkorn Barrique-Apfel Vinaigrette	8,- €
Rucola Salat Getrocknete Tomaten Oliven Pinienkerne Parmesan	7,- €
Caesar Salad Scampi o. Hähnchenbrust Croutons Caesar Dressing	8,- €
Sashimi Pre Rigor Lachs Asiatisches Gemüse Limetten Vinaigrette	14,- €

Suppen:

Gazpacho Andaluz	6,- €
Festtagssuppe	6,- €
Champagnerschaumsuppe	6,- €
Mango Curry Suppe Kokosmilch Scampi Zitronengras	8,- €

Zwischengerichte:

Triangolo Bio Ricotta Spinat Salbeibutter	9,- €
Tagliatelle schwarzer Trüffel	14,- €
Schlutzkrapfen (saisonal)	9,- €

Hauptspeisen:

Bresse Huhn (Frankreich-Freilandhaltung) Erbsen Karotten Broccoli Texturen	21,- €
Entenburst Polenta Radieschen Pak Choi	24,- €
Schweinefilet Trüffelpüree Marktgemüse Pfefferglace	19,- €
Kalbsrahmgulasch Selbstgemachte Spätzle Bunter Tomatensalat	18,- €
Ochsenbackerl sous vide Bulgur Tomaten Concasse Rahmwirsing Madeira Glace	19,- €
Heilbutt Filet (Norwegen) Granny Smith Risotto	23,- €
Pre Rigor Lachs Süßkartoffelpüree Broccoli Himbeeren	23,- €

(Sehen Sie auch unsere Vor- und Hauptspeisen aus unserer saisonalen Speisekarte
z.B. Bärlauch- | Spargel- | Pfifferling- | Kürbis- Gerichte)

Dessert:

Biokäsevariation Feigensenf Brot	9,- €
Schokotörtchen Beerenpesto Walnußeis	10,- €
New York Cheese Cake Basilikumeis Macaron	10,- €
Creme Bruleé Himbeergazpacho	10,- €

Weitere Informationen:

- Räumlichkeiten:** Saal: ca. 80 Plätze - zur Saalstellung zeigen wir Ihnen gerne ein paar Beispiele
Nebenzube: 40 Plätze
Schankstube: 40 Plätze
Biergarten bis zu 120 Personen
- Aperitif & Empfang:** Bar bei schönem Wetter außen vor dem Saaleingang (schön dekoriert, Stehtische mit weißen Hussens, Schirm etc.) Stehtisch mit weißen Hussens Stückpreis 8,- €, Pfiff im Krügerl, Prosecco, Orangensaft 3,- € pro Person
Während dem Empfang bieten wir gerne Flying Buffet nach Absprache an
Bierempfang nahe Kegelbahn (schön dekoriert, Stehtische mit weißen Hussens)
(Außen-Kegelbahn überdacht, bei Bedarf: 150,- € für Bestuhlung, Dekoration, Heizpilze, etc.)
Raucherbereich wird hergerichtet
- Kaffee & Kuchen:** Selbstgemachte Kuchen und Torten Stückpreis 35,- €
Bei mitgebrachten Torten 1,50 € Tellergeld
- Mitternachtssnack:** Brotzeitbrett! Südtiroler Schinken, Kaminwürsten, Emmentaler, Salami, Obatzda, Brezn und Brot wird auf großen Brotzeitbrettern auf den Tischen eingestellt 5,- € pro Person
oder Currywurst mit Laugengebäck 5,- € pro Person
- Dekoration:** Standarddekoration Schlosswirtschaft, puristisch ohne Aufpreis.
Gerne dekorieren wir die Tische nach Ihren Wünschen zu einen Aufpreis von 35,- € / Tisch
- Extrakosten auf Wunsch:** Stuhlhussen weiß Stck. 7,- €, Tischdecken weiß Stck. 4,50 €
- Sonstiges:** Keine Saalmiete und Personalkosten nach 24 Uhr

Lassen Sie sich von unserem Team der Schlosswirtschaft Maxlrain verwöhnen und genießen Sie Ihr Fest hier in unserem historischen Ambiente. Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Betriebsfeier, wir sind gerne für Sie da!

Ihr Team der Schlosswirtschaft Maxlrain