



Hochzeitsmappe

Das Barockschloss Rosenau bietet den idealen Rahmen für stilvolle Feste, Hochzeiten und Feiern aller Art.

Musik und Tanz gestatten wir gerne bis in die Morgenstunden, ab 2 Uhr früh bitte in Zimmerlautstärke.

Für einfachere Dekorationen von uns (z.B. Goldläufer, kleine Vasen, dezente Blumendeko) errechnen wir je nach Aufwand 100-250 Euro. Gerne können Ihnen Gärtnereien und Floristen alle weiteren Blumenwünsche erfüllen.

Unser gesamtes Schlossteam ist sehr bemüht alle Ihre Wünsche zu erfüllen. Wir würden uns sehr freuen Sie an Ihrem schönsten Tag begleiten und mit kulinarischen Genüssen rundum verwöhnen zu dürfen.

Wir bitten um Bezahlung der Gesamtrechnung in Bar oder per Überweisung, keine Kreditkarten. Wir ersuchen wir um eine Anzahlung von 50 % bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Herzliche Grüße
Monika Gressl & das Schlossteam

Unser Hochzeitsgeschenk für Sie:

Ein Rosendinner im Schlosshotel an Ihrem 1. Hochzeitstag



Hochzeitpauschale

Basic

In dieser Hochzeitpauschale sind folgende Schaumweine, Getränke und Speisen inkludiert. Bitte treffen Sie eine Vorauswahl mit 2 verschiedenen Suppen, 2-3 verschiedenen Hauptspeisen und 2 verschiedenen Desserts für Ihre Hochzeitsgesellschaft für **€ 149,- pro Person**.

Agape

Schaumweine:

Weingut Collalto, Milano, Italien
Prosecco Extra dry La Cuvée

Weingut Winzer Krems, Kremstal
Rosé Frizzante spritzig und blumig

Weingut Schrauber Anno Domini 47, Italien
Prosecco Moscato Frizzante *lieblich süß*

Alkoholische Getränke:

Grüner Veltliner, Schlosskellerei Gobelsburg
Zweigelt, Schlosskellerei Gobelsburg Fl.

Zwettler Export Flasche 0,33 l
Zwettler Zwickl Flasche 0,50 l
Zwettler Saphir Flasche 0,33 l



Alkoholfreie Getränke:

Römerquelle prickelnd, mild, still
Rauch Orangensaft
Rauch Apfelsaft

Brötchen

Unsere Aufstrichbrötchen werden mit saisonalem Belag garniert.
In dieser Pauschale sind 3 Stück pro Person inkludiert.

Aufstrich Brote

- Diverse Aufstriche
- Vegetarisch
- Vegan
- Glutenfrei

Hochzeitsmenü

Suppen:

Consommé

mit Leberknödel, Frittaten, Fleischstrudel, Grießnockerl oder Kaiserschöberl

Knoblauchcremesuppe

Erdäpfelsuppe Speck



Hauptspeisen:

Waldviertler Backhenderl

Erdäpfel-Vogersalat

Wiener Schnitzerl vom Schwein

Petersilienerdäpfel & bunter Salat

Schweinsbraten vom Schopf

Waldviertler Knödl & warmen Speckkrautsalat

gekochter Tafelspitz vom Waldviertler Rind

geröstete Erdäpfel, Schnittlauchsauce & Apfelkren

Schweinsfilet im Speckmantel

Pfefferrahm, Kroketten & Broccoli

gebratene Maishendlbrust

und das Beste vom Kukuruz

Hauptspeisen Vegetarisch:

Linguini all'arrabiata

Karotte / Quinoa / Limette **vegan**

knusprige Pilze der Saison

Sauce Tartar & grüner Salat

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzl vom **Schwein** oder vom **Hendl**

Pommes frites & Ketchup

Pasta

Tomatensauce oder Sauce Bolognese



Desserts:

Mohn Tiramisu

Topfenknödel in Nussbrösel

Röster der Saison

warmer Schokokuchen

Schokosauce & Schlagobers

Crème brûlée

Maracuja & Mango

Waldviertler Mohnnudeln

Zwetschkenröster



Weitere Getränke & Speisen können gerne individuell dazugebucht werden.



Weine zum Festmenü

Wählen Sie aus folgenden Weinen einen Weißwein sowie einen Rotwein aus

GRÜNER VELTLINER

Weingut Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois, Kamptal

2022 Grüner Veltliner Löss

Weingut Nigl, Senftenberg, Kremstal

2022 Grüner Veltliner Freiheit

Weingut Vorspannhof Mayr, Dross, Kremstal

2022 Grüner Veltliner Nussbaum

RIESLING

Weingut Winzer Krems, Kremstal

2022 Riesling von den Terrassen

Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

2022 Riesling Federspiel Terrassen

Weingut Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois, Kamptal

2022 Riesling Urgestein

GEMISCHTER SATZ

Weingut Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel

2022 Gemischter Satz Rebhuhn

WELSCHRIESLING

Weingut Josef Scharl, St. Anna am Aigen, Vulkanland

2022 Welschriesling



GELBER MUSKATELLER

Weingut Vorspannhof Mayr, Kremstal

2022 Gelber Muskateller

Weingut Urbanihof, Fels am Wagram

2022 Gelber Muskateller bio

ROSÉWEIN

Weingut Loimer, Langenlois

2022 Rosé bio unfiltriert

ZWEIGELT

Weingut Andreas Gsellmann, Gols, Neusiedlersee

2019 Zweigelt Hauslinie

Weingut Netzl, Göttlesbrunn, Carnuntum

2019 Zweigelt Classic

SANKT LAURENT

Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

2017 Sankt Laurent bio



Hochzeitspauschale

Medium

In dieser Hochzeitspauschale sind folgende Schaumweine, Getränke und Speisen inkludiert. Bitte treffen Sie eine Vorauswahl mit einer Vorspeisenvariation, 2 verschiedenen Suppen, 2-3 verschiedenen Hauptspeisen und 2 verschiedenen Desserts für Ihre Hochzeitsgesellschaft für € 179,- pro Person.

Agape

Schaumweine:

Weingut Winzer Krems, Kremstal
Rieslingsekt Haus Österreich extra trocken

Weingut Winzer Krems, Kremstal
Rosé Frizzante spritzig und blumig

Weingut Scherb, Gueberschwyr, Elsass, Frankreich
Crémant Scherb Tradition Brut

Weingut Gruss, Eguisheim, Elsass, Frankreich
Crémant Gruss Grande Cuvée Brut



Alkoholische Getränke:

Aperol mit Weißwein
Hugo
Schilerol
Zwettler Export Flasche 0,33 l
Zwettler Zwickl Flasche 0,50 l
Zwettler Saphir Flasche 0,33 l

Alkoholfreie Getränke:

Römerquelle prickelnd, mild, still
Rauch Orangensaft
Rauch Apfelsaft

Brötchen

Unsere Agapebrötchen werden mit saisonalem Belag garniert.
In dieser Pauschale sind 3 Stück pro Person inkludiert.

Gefülltes Jourgebäck, belegte Brötchen mit:

- Aufschnitt
- Räucherlachs
- Vegetarisch
- Vegan
- Glutenfrei

Aufstrich Brote

- Diverse Aufstriche
- Vegetarisch
- Vegan
- Glutenfrei



Hochzeitsmenü

Vorspeisenteller

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen 3 kalte Vorspeisen

Rohschinken "Prosciutto"

Melone & Balsamico

Tafelspitzsülzchen

Kernölvinaigrette & Zwiebelringen

Waldviertler Schaffrischkäse

Chutney der Saison & Kräutern

Geräucherter Aal

Zitronencreme

Roastbeef

ingelegtes Gemüse der Saison & Sauce Remoulade

Shrimpscocktail

Ananas & Kerbel

Suppen:

Festtagssuppe Rindssuppe mit 3erlei Einlage

Consommé

mit Leberknödel, Frittaten, Fleischstrudel, Grießnockerl oder Kaiserschöberl

Knoblauchcremesuppe

Erdäpfelsuppe Speck

Steingarnelensuppe Risoni

Fisch:

Hochzeitspauschale Medium



Zander gebraten

Risotto der Saison (Rucola)

Lachs

Safranreis & Pfannengemüse

Seeteufel pochiert

Rüben & Knuspererdäpfel

Traditionelles:

Waldviertler Backhenderl

Erdäpfel-Vogerlsalat

Wiener Schnitzl vom Schwein oder Kalb

Petersilienerdäpfel & bunter Salat

Schweinsbraten vom Schopf

Waldviertler Knödl & warmen Speckkrautsalat

gekochter Tafelspitz vom Waldviertler Rind

geröstete Erdäpfel, Schnittlauchsauce & Apfelkren

Hauptspeisen:

Schweinsfilet im Speckmantel

Pfefferrahm, Kroketten & Broccoli

Rindsbraten

Rotweinsauce, Erdäpfelknödel & Stöckelkraut

gebratene Maishendlbrust

und das Beste vom Kukuruz

Wild der Saison

klassische Wildbeilagen



Hauptspeisen Vegetarisch:

Linguini all'arrabiata

Karotte / Quinoa / Limette **vegan**

knusprige Pilze der Saison

Sauce Tartar & grüner Salat

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzl vom **Schwein** oder vom **Hendl**

Pommes frites & Ketchup

Pasta

Tomatensauce oder Sauce Bolognese

Desserts:

Mohn Tiramisu

Topfenknödel in Nussbrösel

Röster der Saison

warmer Schokokuchen

Schokosauce & Schlagobers

Crème brûlée

Maracuja & Mango

Waldviertler Mohnnudeln

Zwetschkenröster

2erlei Schokolademousse

exotische Früchte





Mitternachtssnack:

Gulaschsuppe mit Gebäck

Chili con/sin carne Gebäck

Weitere Getränke & Speisen können gerne individuell dazugebucht werden.

Weine zum Festmenü

Wählen Sie aus folgenden Weinen zwei Weißweine sowie zwei Rotweine aus

GRÜNER VELTLINER

Weingut Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois, Kamptal

2022 Grüner Veltliner Löss

Weingut Nigl, Senftenberg, Kremstal

2022 Grüner Veltliner Freiheit

Weingut Vorspannhof Mayr, Dross, Kremstal

2022 Grüner Veltliner Nussbaum

RIESLING

Weingut Winzer Krems, Kremstal

2022 Riesling von den Terrassen

Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

2022 Riesling Federspiel Terrassen

Weingut Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois, Kamptal

2022 Riesling Urgestein



GEMISCHTER SATZ

Weingut Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel

2022 Gemischter Satz Rebhuhn

Weingut Hajszan Neumann Wien

2022 Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg Ried Weissleiten

WELSCHRIESLING

Weingut Josef Scharl, St. Anna am Aigen, Vulkanland

2022 Welschriesling

Weingut Frauwallner, Straden, Südsteiermark

2022 Welschriesling

GELBER MUSKATELLER

Weingut Vorspannhof Mayr, Kremstal

2022 Gelber Muskateller

Weingut Urbanihof, Fels am Wagram

2022 Gelber Muskateller bio

ROTGIPFLER & ZIERFANDLER

Weingut Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion

2022 Rotgipfler Ried Flamming

Weingut Loimer, Gumpoldskirchen, Thermenregion

2019 Zierfandler-Rotgipfler

SAUVIGNON BLANC

Weingut Josef Scharl, St. Anna am Aigen, Vulkanland

2022 Sauvignon Blanc Klassik

Weingut Steininger, Langenlois, Kremstal

2022 Sauvignon Blanc

CHARDONNAY



Weingut Braunstein, Purbach, Leithaberg

2022 Chardonnay Felsenstein

Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg

20229 Chardonnay Sinner

ROSÉWEIN

Weingut Loimer, Langenlois

2022 Rosé gluegglich bio unfiltriert

ZWEIGELT

Weingut Andreas Gsellmann, Gols, Neusiedlersee

2019 Zweigelt Hauslinie

Weingut Netzl, Göttlesbrunn, Carnuntum

2019 Zweigelt Classic

Weingut Preiner, Apetlon, Neusiedlersee

2019 Zweigelt „Barrique“

BLAUFRÄNKISCH

Weingut Paul Achs, Gols, Neusiedlersee

2019 Blaufränkisch Heideboden bio

Weingut Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland

2019 Blaufränkisch bio

Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland

2016 Blaufränkisch Goldberg Mittelburgenland DAC



SANKT LAURENT

Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion
2016 Sankt Laurent bio

Weingut Pittnauer, Gols, Neusiedlersee
2017 Sankt Laurent Dorflage bio

PINOT NOIR

Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee
2018 Pinot Noir bio

Weingut Fritsch, Oberstockstall, Wagram
2016 Pinot Noir Ried Exlberg bio

CABERNET SAUVIGNON

Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee
2019 Cabernet Sauvignon

MERLOT

Weingut Franz Weninger, Horitschon, Mittelburgenland
2016 Merlot vom Lehm bio

CUVÉE ROT

Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland
2018 Ried Siglos [ZW/BF]

Weingut Paul Achs, Gols, Neusiedlersee
2019 Lust & Leben [BF/ZW/SL]

Weingut Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel
2019 Ried Johannisberg [ME/CS] bio

Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee
2018 Big John [ZW/CS/PN]



Hochzeitspauschale Deluxe

In dieser Hochzeitspauschale sind folgende Schaumweine, Getränke und Speisen inkludiert. Bitte treffen Sie eine Vorauswahl mit einer kalten Vorspeisenvariation oder einer warmen Vorspeise, 2 verschiedenen Suppen, 2-3 verschiedenen Hauptspeisen und 2 verschiedenen Desserts für Ihre Hochzeitsgesellschaft für **€ 209,- pro Person**.

Agape

Schaumweine:

Weingut Range Leclerc Briant, Champagne, Frankreich
Champagne Brut Réserve

Weingut Scherb, Guebenschwihr, Elsass, Frankreich
Crémant Scherb Tradition Brut

Weingut Gruss, Eguisheim, Elsass, Frankreich
Crémant Gruss Grande Cuvée Brut

Alkoholische Getränke:

Aperol mit Prosecco
Hugo
Schilerol
Campari Soda/Orange



Alkoholfreie Getränke:

Römerquelle prickelnd, mild, still
Rauch Orangensaft
Rauch Apfelsaft
Birnsaft
Traubensaft rot/weiß

Brötchen

Unsere Agapebrötchen werden mit saisonalem Belag garniert.
In dieser Pauschale sind 3 Stück pro Person inkludiert.

Gefülltes Jourgebäck, belegte Brötchen mit:

- Aufschnitt
- Räucherlachs
- Vegetarisch
- Vegan
- Glutenfrei

Aufstrich Brote

- Diverse Aufstriche
- Vegetarisch
- Vegan
- Glutenfrei



Hochzeitsmenü

Vorspeisenteller

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen 3 kalte Vorspeisen

Geräucherter Aal

Zitronencreme

hausgebeizter Lachs

Gurke & Dill

Roastbeef

eingelegtes Gemüse der Saison & Sauce Remoulade

Shrimpscocktail

Ananas & Kerbel

Vitello tonnato vom Kalbsnuss

Beef tatare vom Rinderfilet

Senfmayonnaise

Suppen:

Festtagssuppe Rindssuppe mit 3erlei Einlage

Knoblauchcremesuppe

Erdäpfelsuppe Speck

Steingarnelensuppe Risoni

Bouillabaise französische Fischsuppe



Warme Vorspeisen:

Quiche Lorraine Kräuterrahm

hausgemachte Gnocchi Gorgonzola

Popcorn Falafel Avocado **vegan**

gebackene Erdäpfel-Mohnockerl Knoblauchrahm

Fisch:

Lachs

Safranreis & Pfannengemüse

Wolfsbarschfilet gebraten

Zucchinilinguini & Paradeiser

Seeteufel pochiert

Rüben & Knuspererdäpfel

Hauptspeisen:

Wiener Schnitzl vom Kalb

Petersilienerdäpfel & bunter Salat

Rindsbraten

Rotweinsauce, Erdäpfelknödel & Kraut

Wild der Saison

klassische Wildbeilagen

Lammkrone

cremige Gemüse-Rollgerste

Kalbsrücken im Ganzen gebraten

hausgemachte Linguini & Pilze



Perlhuhn

Paprika & Spätzle

Beiried

Erdäpfel Mille Feuille & Mandelbroccoli

Hauptspeisen Vegetarisch:

Linguini all'arrabbiata

Karotte / Quinoa / Limette **vegan**

knusprige Pilze der Saison

Sauce Tartar & grüner Salat

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzl vom **Schwein** oder vom **Hendl**

Pommes frites & Ketchup

Pasta

Tomatensauce oder Sauce Bolognese



Desserts:

Mohn Tiramisu

Topfenknödel in Nussbrösel

Röster der Saison

warmer Schokokuchen

Schokosauce & Schlagobers

Crème brûlée

Maracuja & Mango

Waldviertler Mohnnudeln

Zwetschkenröster

2erlei Schokolademousse

exotische Früchte

internationale Käsevariation

Trüffelhonig, Trauben, Nüssen, Butter & Brot



Mitternachtssnack:

Gulaschsuppe mit

Gebäck

Chili con/sin carne

Gebäck

Exklusives Käsebuffet

Trüffelhonig, Trauben, Nüssen, Butter & Brot

Weitere Getränke & Speisen können gerne individuell dazugebucht werden



Weine zum Festmenü

Wählen Sie aus folgenden Weinen 3 Weißweine sowie 3 Rotweine aus

GRÜNER VELTLINER

Weingut Donabaum, Spitz, Wachau

2022 Grüner Veltliner Smaragd

Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal

2022 Grüner Veltliner Ried Steinsetz

Weingut Schneeweis, Spitz, Wachau

2022 Grüner Veltliner DAC Federspiel

RIESLING

Weingut Fritsch, Oberstockstall, Wagram

2022 Riesling Ried Mordthall 1. ÖTW

GEMISCHTER SATZ

Weingut Hajszan Neumann Wien

2022 Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg Ried Weissleiten

WELSCHRIESLING

Weingut Frauwallner, Straden, Südsteiermark

2022 Welschriesling

ROTGIPFLER & ZIERFANDLER

Weingut Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion

2022 Rotgipfler Ried Flamming

Weingut Loimer, Gumpoldskirchen, Thermenregion

2019 Zierfandler-Rotgipfler



ROTER VELTLINER

Weingut Fritz, Zaußenberg am Wagram, Wagram
2022 Roter Veltliner Ried Steinberg

SAUVIGNON BLANC

Weingut Josef Scharl, St. Anna am Aigen, Vulkanland
2022 Sauvignon Blanc Klassik

Weingut Steininger, Langenlois, Kremstal
2022 Sauvignon Blanc

CHARDONNAY

Weingut Braunstein, Purbach, Leithaberg
2022 Chardonnay Felsenstein

Weingut Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg
2022 Chardonnay Sinner

ZWEIGELT

Weingut Preiner, Apelton, Neusiedlersee
2019 Zweigelt „Barrique“

BLAUFRÄNKISCH

Weingut Paul Achs, Gols, Neusiedlersee
2019 Blaufränkisch Heideboden bio

Weingut Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland
2019 Blaufränkisch bio

Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland
2016 Blaufränkisch Goldberg Mittelburgenland DAC



SANKT LAURENT

Weingut Pittnauer, Gols, Neusiedlersee
2017 Sankt Laurent Dorflage bio

PINOT NOIR

Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee
2018 Pinot Noir bio

Weingut Fritsch, Oberstockstall, Wagram
2016 Pinot Noir Ried Exlberg bio

CABERNET SAUVIGNON

Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee
2019 Cabernet Sauvignon

Weingut Wandraschek, Krems, Kremstal
2015 Cabernet Sauvignon La Vie

MERLOT

Weingut Franz Weninger, Horitschon, Mittelburgenland
2016 Merlot vom Lehm bio

Weingut Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion
2019 Merlot Reserve

CUVÉE ROT

Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland
2018 Ried Siglos [ZW/BF]

Weingut Paul Achs, Gols, Neusiedlersee
2019 Lust & Leben [BF/ZW/SL]

Weingut Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel
2019 Ried Johannisberg [ME/CS] bio



Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

2018 Big John [ZW/CS/PN]

Weingut Gsellmann, Gols Neusiedlersee

2018 Opus Eximium No. 31 [BF/ZW/SL] bio

Weingut Paul Kerschbaum, Hortischon, Mittelburgenland

2015 Impresario [BF/ZW/ME/CS]

Weingut Thaller, Fürstenfeld, Oststeiermark

2013 Rochus [ME/CS/ZW/PN]



die Hochzeitspauschale inkludiert...

Saalmiete

- Miete für Standesamt im Hochzeitspavillon im Freien oder im Saal Mozart
- weiße Hussen für Hochzeitspavillon und Bänke
- weiße/beige Tischdecken
- weiße/beige Servietten (3 verschiedene Serviettenformen zur Auswahl)
- dreiarmlige antike Kerzenleuchter inkl. elfenbeinfarbenen Spitzkerzen
- schön eingedecktes Silberbesteck
- Wasser-, Weißwein- & Rotweingläser
- Tortentisch inkl. Kuchenteller & Kuchengabel

Hochzeitstafel

- Couvert (Butter & Jourgebäck)
- Hochzeitspauschale Basic: Hochzeitsmenü in 3 Gängen
- Hochzeitspauschale Medium: Hochzeitsmenü in 4 Gängen
- Hochzeitspauschale Deluxe: Hochzeitsmenü in 4 Gängen

Getränke bis 2 Uhr

- ab 2 Uhr Getränke nach Verbrauch

Upgrades

- Late Night Pauschale ab 2 Uhr € 100,- pro Stunde
- Bei Basic und Medium: Stuhlhussen für Hochzeitstafel à 2 Euro pro Stück
- Bei Basic: Mitternachtsjause zB. Gulaschsuppe 5,50 pro Person
- Für einfachere Dekorationen von uns (z.B. Goldläufer, kleine Vasen, dezente Blumendeko) verrechnen wir je nach Aufwand 100-250 Euro.
Gerne können Ihnen Gärtnereien und Floristen alle weiteren Blumenwünsche erfüllen.



Musik und Tanz gestatten wir gerne bis in die Morgenstunden, ab 2 Uhr früh bitte in Zimmerlautstärke.

Wir bitten um Bezahlung der Gesamtrechnung in Bar oder per Überweisung, keine Kreditkarten. Wir ersuchen wir um eine Anzahlung von 50 % bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Unser gesamtes Schlossteam ist sehr bemüht alle Ihre Wünsche zu erfüllen. Wir würden uns sehr freuen Sie an Ihrem schönsten Tag begleiten und mit kulinarischen Genüssen rundum verwöhnen zu dürfen.

Herzliche Grüße
Monika Gressl & das Schlossteam

Unser Hochzeitsgeschenk für Sie:

Ein Rosendinner im Schlosshotel an Ihrem 1. Hochzeitstag