

A photograph of a wedding table set outdoors. The table is covered with a light-colored cloth and features several place settings with glassware, cutlery, and napkins. Centerpieces are made of dried flowers, including tall red and white stalks and yellow roses. Small white cards with text are placed on the table. The background shows green trees and a clear blue sky. A large, stylized white 'G' logo is overlaid on the right side of the image.

WWW.GUTFELLNER.AT

HEIRATEN AM GUT FELLNER

2025

LIEBES BRAUTPAAR!

WIR VERWÖHNEN EUCH
AN EUREM SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN.

Eure Hochzeit am Gut Fellner soll unvergesslich werden.

Damit die Vorbereitungen so angenehm wie möglich verlaufen, haben wir die wichtigsten Eckpunkte für euch zusammengestellt. Wir empfehlen zwei persönliche Termine einzuplanen.

Im Erstgespräch präsentieren wir euch die vielfältigen Möglichkeiten, die unser idyllisches Weingut bietet. Dabei besprechen wir den möglichen Ablauf, eine erste grobe Kostenaufstellung und natürlich all eure Wünsche und Fragen.

Wenn ihr euch nach dem Gespräch entscheidet, eure Hochzeit bei uns zu feiern, wird dies nach Eingang einer Anzahlung für beide Seiten verbindlich, und wir können gemeinsam mit der Detailplanung starten.

In der Detailbesprechung klären wir den genauen Zeitplan, erstellen eine präzise Kostenkalkulation und besprechen alle weiteren Details wie das Menü, Tischformate, Serviettenvarianten und alles, was auf eurer Planungsliste steht.



HOCHZEITSPAKETE

Unsere Hochzeitslocation wird nicht zu einer üblichen Miete angeboten. Stattdessen haben wir ein spezielles Paket erstellt, das den zusätzlichen Aufwand und die Exklusivität für eure Feier beinhaltet.

FREITAG – SONNTAG ab 60 Pers.

€ 1.250,-

MONTAG – DONNERSTAG*

€ 750,-

- » Diverse Auf- und Abbauarbeiten
- » Stehtische inkl. Hussen in weiß
- » Empfang im Freien inkl. Tortenanschnitt
- » Verwendung unseres Gewölbekellers
- » Tisch für die Trauung inkl. Tischtuch
- » Stühle für das Brautpaar und Beistände inkl. Hussen
- » Stühle für die Gäste
- » Originale Prosciutto-Maschine
- » Beschattung mit Sonnensegel und Schirme
- » Musikbox inkl. Mikrofon
- » Holzweinfässer als Deko
- » Verwendung unseres Tortenkühlschranks



*KEINE MINDESTGÄSTEANZAHL

Alle im Paket beschriebenen Leistungen können genutzt werden. Für eine ungenützte Leistung gibt es jedoch keinen Preisnachlass!



ABLAUF

SO KÖNNTE EUER
WUNDERVOLLER TAG AUSSEHEN

13.00 EMPFANG

Wir empfehlen für den ersten Hunger ein paar Kleinigkeiten zu servieren.
Dazu gibt es gerne den hauseigenen Frizzante.

Suppe mit Einlage (Nudeln, Frittaten oder Backerbsen) pro Portion	€ 3,50
Verschiedene Aufstrich-Brötchen	€ 2,50
Pikante Stangerl (Käse, Schinken, Kürbis, Kräuter, Käferbohnen)	€ 2,50
Schnitzelsemmel klein	€ 3,50
Steirische Burger klein	€ 3,50
Brötchen gemischt (Fleisch, Käse mit Garnierung)	€ 3,10
Lachs-Brötchen	€ 3,20
Rohschinken frisch aufgeschnitten mit Melone und Gebäck pro Portion	€ 7,50

14.00 TRAUUNG ÜBER DEM WEINGARTEN

Eure standesamtliche oder freie Trauung könnte auf unserem Weingarten-Plateau mit atemberaubendem Blick auf die Koralpe oder in unserem Gewölbekeller stattfinden.

Wenn ihr eine Trauung direkt im Standesamt wünscht, ist dies in all den umliegenden Gemeinden möglich. Im Freien wäre auch der Pavillon der Gemeinde Frauental oder der zauberhafte Rosengarten im Schloss Stainz.

Gemeinde Frauental
Schulgasse 1, 8523 Frauental
Tel.: +43 3462 2315
Email: gemeinde@gde-frauental.at





14.30 AGAPE

Nun gibt es klassisch das eine oder andere Glaserl Wein zum Gratulieren, Sekt und hauseigene Säfte.

Brot-Herz

€ 2,00

Traditionell mit Weißbrot

€ 2,50

Milchbrot

€ 2,50

Pizzastangerl Pikant und Käse

€ 2,50

Fingerfood Buffet

€ 10,90

Verschiedene Salat Variationen im Glas, gemischter Brot Spieß, 4 Käsesorten, Lachs und geräucherte Forelle

Ihr entscheidet, was es zu eurer Agape geben soll.

Gerne nehmen wir auch euren Wunsch entgegen. (Preise pro Person)

15.30 FOTOS

Für eure Paarfotos darf gerne unser gesamtes Gelände inklusive unseres Weingartens verwendet werden. Gruppenfotos werden sehr gerne auf unserer beliebten Steinstiege vor dem Weinkeller gemacht.

16.30 TORTENANSCHNITT

Wir empfehlen, den Tortenanschnitt am Nachmittag zu planen, da dies erfahrungsgemäß zeitlich einfacher umsetzbar ist und von den Gästen in den letzten Jahren stets positiv angenommen wurde.

In der Regel führen wir den traditionellen Tortenanschnitt gemeinsam mit euch vor dem Gewölbekeller durch und übernehmen anschließend die Verteilung der Torte an eure Gäste. Dazu servieren wir gerne Kaffee sowie Getränke nach euren Wünschen.

(Preise laut unserer aktuellen Getränkekarte)

Der zeitliche Ablauf bis zum Menü dient lediglich als Vorschlag und kann selbstverständlich ganz nach euren Wünschen angepasst werden. Wir unterstützen euch dabei gerne!

18.30 HOCHZEITSMENÜ

Das Menü wird nach euren individuellen Wünschen zusammengestellt.

Bitte beachtet, dass die Preise je nach euren Vorstellungen variieren können und das aufgeführte Menü lediglich als Inspiration dient.

Nach einer Fixbuchung erhaltet ihr von uns weitere Empfehlungen zu Speisen. Natürlich könnt ihr uns auch jederzeit eure eigenen Wünsche mitteilen.

Die Hauptspeisen sowie Salate werden bei uns am Buffet angeboten.



MENÜ VARIANTE 4 GÄNGE

Vorspeisenvariation

Schafskäse im Speckmantel, Roastbeef und Forellenmousse

Cremesuppe (Kürbis, Knoblauch)

oder

Klare Suppe (Leberknödel, Frittaten oder Nudel)

Hauptspeise vom Buffet

Je 3 Sorten zur Auswahl

Rinderfilet, Schweinefilet, Hühnerfilet

Hirschrücken, Forellenfilet, verschiedenes Gebackenes

**Kartoffeln, Risotto (Saisonal), Grillgemüse, Kartoffel-Sellerie-Püree,
Pommes, Speckbohnen, Tagliatelle sowie verschiedene Saucen**

Dessert Variation

Schokokuchen, Kürbisparfait und Joghurtknockerl

PREISE

Menü 3 Gänge pro Person	€ 45,50
Menü 4 Gänge pro Person	€ 54,40
Menü 5 Gänge pro Person	€ 62,00
Aufpreis Rinderfilet pro Person	€ 4,50

Hauptspeisen und Salate vom Buffet

Gedeck (Silber Besteck, Stoffservietten weiß, Gläser und Porzellan) pro Person	€ 4,50
Husse weiß für Sessel (ohne Beziehen)	€ 3,00
Husse beziehen	€ 1,50
Tischtuch rund	€ 20,00
Tisch rund	€ 25,00
Tischtuch eckig	€ 9,00

MITTERNACHTSBUFFET

Hier bitten wir um frühzeitige Bekanntgabe, wie viele Portionen ihr wünscht.

Bei einer Hochzeitsgesellschaft von 60 Personen wird gegen Mitternacht erfahrungsgemäß noch mit etwa 40 Portionen gerechnet.

Eierspeise mit Kernöl und Gebäck	€ 8,50
Gulaschsuppe mit Gebäck	€ 10,50
Kalte Platten mit Käse, Aufstrichen und Garnierung	€ 12,50
Steirisches Buschenschank Buffet (Preise pro Person)	€ 17,90

UNSERE HIGHLIGHTS

„Schnaps Bar“

Aufgebaut wird von uns ein kleiner „Barbereich“ mit 4 Edelbränden eurer Wahl **€ 250**

Mixgetränke oder Cocktails können nach Wunsch gerne von uns ausgeschenkt werden, jedoch nicht vor 21 Uhr.

Tischdekoration, Menükarten, Namenskärtchen und der Tischplan sind nicht im Preis inbegriffen.

Bei einer Gästezahl unter 60 Personen von Freitag bis Sonntag, berechnen wir einen Kostenbeitrag von € 25 pro fehlender erwachsener Person.

Für die Nutzung unserer Location fällt keine Mietgebühr an. Allerdings wird ein Hochzeitspaket pauschal für den zusätzlichen Aufwand, wie Auf- und Abbauarbeiten, Dekorationen und Mehraufwand, gesondert berechnet.

Bitte beachtet, dass bei extremer Verschmutzung (z. B. durch Konfettikanonen), übermäßigem Glasbruch, Beschädigungen an unserem Eigentum oder Brandlöchern in Tischtüchern die Kosten je nach Schaden und Aufwand in Rechnung gestellt werden.

Menü-, Speise- und Getränkepreise können aufgrund wirtschaftlicher Entwicklungen variieren.



FAQ

Wie viele Gäste haben maximal Platz?

Wir bieten Platz für 100 Personen.

Dürfen wir unsere eigene Torte mitbringen?

Chefin Christina verwöhnt euch mit hausgemachten Mehlspeisen, jedoch könnt ihr die Torte natürlich gerne selbst mitbringen.

Hierfür verrechnen wir ein Gabelgeld in Höhe von € 2,00 pro Person.

Bis wann darf die Musik uns unterhalten?

Gerne bis 2 Uhr früh.

Wie lange dürfen wir ungestört feiern?

Dies kommt natürlich auf die Lautstärke an. Die Sperrstunde ist generell um 4 Uhr früh.