

A stylized Christmas tree graphic on the left side of the page. It is composed of thick, wavy, olive-green lines that spiral upwards. Interspersed among these lines are several yellow circles of varying sizes, representing ornaments. At the top of the tree is a five-pointed yellow star. The background is dark grey with faint, light grey circular patterns and a large, semi-transparent grey letter 'S' behind the main text.

siedler

weinlodge • heurigenrestaurant

Veranstaltungsfolder

# Die Location

Weinlodge Familie Siedler – zeitgemäß, stylish, einzigartig - so lässt sich unser neuer Betrieb am besten beschreiben. Eine moderne Location im außergewöhnlichen Baustil mit großen Panoramafenstern und kreativer Einrichtung erwartet Sie in Mauternbach.

## Gründe für uns...

- Abgeschlossener Rahmen – Nur für Sie, ganz privat!
- Kapazität bis zu 100 Personen
- Moderne Architektur & liebevoll eingerichtete Räumlichkeiten
- Neueste technische Ausstattung (Beamer, Leinwand, Mikrophon, Musikanlage,...)
- Professionelle Abwicklung – Überlassen Sie uns die zeitaufwändige Planung und genießen Sie Ihr Fest!

## Unsere Gästezimmer

- 14 modern eingerichtete Gästezimmer
- „Lodge-Style“ – großzügig mit Panoramaterrasse
- Boxspringbetten & Federkern-Matratzen – für einen erholsamen Schlaf
- Minibar – mit Produkten aus der Region
- Flatscreen TV
- Free W-LAN
- Barrierefreie Zimmer
- Gartenanlage mit beheiztem Außenpool
- Naturgarten mit großzügigen Liegeflächen

siedler

weinlodge • heurigenrestaurant

# Vorspeisen

(Auswahlmöglichkeit 2-3 Gerichte)

**Knusprige Gemüse-Samosas € 9,50**  
mit Curry, Sauerrahm & Chili-Limetten Dip

**Gebackene Garnelentempuras € 9,80**  
mit knusprigen Wan-Tan Chip, Avocado & Kichererbsen Salat

**Feines Entenleberparfait € 9,20**  
mit Mango, eingelegten Äpfeln & roten Rüben Karfiol

**Variation vom heimischen Wild € 10,50**  
(Leberparfait, Wildrohschinken, Salami & Rehterrine)

**Luftiges Ziegenkäsemousse € 8,90**  
mit karamellisierten Nüssen, Äpfeln & rote Rüben

**Pikantes Lachstartar € 9,50**  
mit Avocado, Limetten – Chili Dressing & Pita Cip

**Beef Tartar € 12,80**  
vom heimischen Ochsen mit getoasteten Weißbrot

# Suppen

(Auswahlmöglichkeit 2-3 Gerichte)

**Apfel-Sellerie Cremesuppe € 4,50**

**Pikante Wintergemüse Minestrone mit Parmesannockerl € 4,80**

**Milde Tomaten Chili Suppe € 4,50**

# Hauptgerichte

(Auswahlmöglichkeit 3-4 Gerichte)

**Gebratenes Lachssteak € 18,50**  
mit Erbsen-Wasabi Püree & knusprigem Gemüse Wan Tans

**Asiatische Chili Kraut Ravioli € 12,80**  
mit Kräuterrahm & Radieschen Salat

**Rosa gebratenen Entenbrust € 18,50**  
mit Butter-Rotkrautknödel, Pastinakencreme & Schotengmeüse

**Rosa gebratener Hirschrücken € 23,50**  
mit roten Rüben Churros, Süßkartoffelcreme & Schwammerlgemüse

**Cremiges Erdäpfel-Lauch-Risotto € 12,50**  
mit gerösteten Kürbiskernen & Schafkäse

**Sellerie-Walnuss Linguine € 12,80**  
mit Äpfeln & Kren

**Variation vom Jungschwein € 16,80**  
(Filet & knuspriger Bauch) mit hausgemachten  
Grammelknödeln & Kürbiskraut

**Erdäpfel-Spinat Gnocchi € 12,80**  
mit Cottage Cheese

**Geschnetzelter Rehschlägel € 17,50**  
mit knusprigen Erdäpfel-Rösti & Pfeffer-Cognac Sauce

**Gebratenes Zanderfilet in der Oliven-Feta Kruste € 17,50**  
mit Tzatziki, Polenta & Zucchini-Tomaten Gemüse

**Wildpfandl – Ragout vom Reh und Wildschwein € 13,50**  
mit Schupfnudeln & Preiselbeeren

**Gebratene Bauern-Ente € 14,50**  
mit Waldviertlerknödel & Blaukraut

**Ofenfrisches Spanferkel € 12,50**  
mit Knödel & warmen Krautsalat

**Knuspriges Backhenderl mit Salatteller € 12,50**

**Klassisches Wiener Schnitzel € 13,50**  
vom Kalb mit Salat

**Gebackenes Wildschweinschnitzel € 14,50**  
im Nusskleid mit Kartoffeln & Preiselbeeren

## **Dessert**

(Auswahlmöglichkeit 2-3 Gerichte)

**Cremiger Grießkoch € 6,50**  
mit knusprigen Nüssen, Nougat & Vanille Pudding

**Schoko-Bananen Trüffel € 6,80**  
mit Karamell & Passionsfrucht

**Gebackene Nougat-Tascherl € 6,50**  
mit Mohn & Sauerkirschen

**Mohr im Hemd mit Eis € 4,50**

**Hausgemachte Topfenockerl mit Zwetschkenröster € 5,80**

Die Menüpreise sind Richtwerte und gelten als einzelne Gerichte.  
Gerne kalkulieren wir nach Ihrer Auswahl Ihr persönliches Menü für Sie durch.

# Vorspeisen Buffet

## Variation vom heimischen Wild

(Entenleberparfait, Wild-Salami, Wildschweinrohschinken)

## 2erlei knusprige Garnelen

(im Erdäpfel- und Tempura-Teig,  
mit Kürbis-Curry Gemüse & Chili Limetten-Sauce)

## Variation von Parmesan & rote Rübe

(als Mousse, Carpaccio & Tartar)

## Salatbar Auswahl an frischen Salaten

(Asiatischer Meeresfrüchte-Salat, Kürbis-Chili Salat,  
Mexikanischer Garnelen-Salat, Bunter Anti-Pasti Salat)

## Roast Beef & Tartar vom Rind

mit Erdäpfel-Variation & Kräuterrahm

## Knusprige Frühlingsrollen

vom Wintergemüse mit asiatischem Glasnudelsalat

# Suppen Buffet

## Apfel-Sellerie Cremesuppe

Pikante Wintergemüse Minestrone mit Parmesannockerl

## Milde Tomaten Chili Suppe

# Hauptspeisen Buffet

**Gebratener Rehschlägel auf geschmorten Wurzelgemüse**  
mit dreierlei Knödel (Roten Rüben Knödel,  
Blunz'n Knödel und Eräpfelknödel)

**Gebratenes Lachssteak in der Oliven-Feta Kruste**  
auf cremigen Polenta mit Gemüse & Tzatziki

**Pikante Anti-Pasti Gnocchi**  
mit gehobeltem Parmesan

**Knuspriges Spanferkel**  
mit warmen Rieslingkraut & Knöderl

**Rosa gebratene Beiriedschnitte**  
mit knusprigen Süßkartoffeln, Kräuter-Hollandaise & Gemüse

**Cremiges Rote Rüben Risotto**  
mit Büffelmozzarella & Kürbiskernen

**Filet & knuspriger Bauch vom Jungschein**  
mit Krautgemüse & Kroketten

**Gebratene Hendlpiccata**  
auf Tomatengemüse & Parmesan-Nockerl

**Gegrillte Zander-Saltimbocca**  
mit Spinatgemüse & Erdäpfel-Paunzn

**Geschnetzelter Rehschlägel**  
mit Erdäpfel-Birnengratin & Topinambur Gemüse

**Wildpfandl – Ragout vom Reh und Wildschwein**  
mit Schupfnudeln & Preiselbeeren

**Gebratene Bauern-Ente**  
mit Waldviertlerknödel & Blaukraut

**Verschiedenes Gebackenes (Backhendl, Schnitzel, Gemüse)**

# Dessert Buffet

Maroni-Sauerkirsch Panna Cotta

Creme Breme Brulee Variation

Überbackene Topfen-Heidelbeer Palatschinken  
mit verschiedenen Saucen & Röstern

Variation von Mango & Haselnuss  
(als Mousse, geeist & als Knödel)

Mango & Schokolade in verschieden Texturen

Exotische Frucht Panna Cotta  
mit geblämmter Ananas

Auswahl an geeisten Parfaits und Sorbets

Apfel-Vanille Scheiterhaufen  
mit Zimtzucker & Beerenragout

Preis pro Person:

€ 36,50 (4 Gänge)

€ 31,50 (3 Gänge mit Vorspeise)

€ 28,50 (3 Gänge mit Suppe)



# Empfang im Freien

Zur Einstimmung Ihrer Weihnachtsfeier laden wir Sie zu einem Beisammensein in unseren weihnachtlich geschmückten Gastgarten ein.

**Heißgetränke** € 2,90 p.P.  
wie Glühwein oder Marillenpunsch

**Heiße Maroni und Bratkartoffeln** € 2,80 p.P.

**Sekt/ Frizzante** € 23,-/Flasche  
Gerne verfeinert mit hausgemachten Marillensaft



# Weihnachtsgeschenke

...schenken Sie Freude...

Gerne bieten wir aus unserem Sortiment auch Geschenksideen für Ihre Kunden oder Mitarbeiter an.

**Hausgemachte Marmeladen € 4,-**  
(Marillen, Trauben, Apfel-Karotte, Feigen)

**Eigens erzeugter Traubensaft (weiß & rot)**  
0,25lt Fl. € 2,50    1lt € 3,80

**Weine aus Eigenproduktion**  
(Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Muskateller, Sauvignon, Zweigelt, St. Laurent)

**Winzersekt & Frizzante (Muskateller, Riesling, Rosé)**  
0,2lt Fl. € 4,50    0,75lt € 9,50

**Wurst- und Fleisch Spezialitäten aus eigener Manufaktur**  
(Wildrohschinken, Wild-Salami, Wildwurst)  
– in Geschenkkörben verpackt  
zu € 12,50 | € 25,50 oder € 50,-

**Schnäpse (Marille, Traube, Birne, Nuss,) € 12,50**

**Gutscheine (Frühstücksgutschein, Wertgutscheine)**

siedler

weinlodge • heurigenrestaurant

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## ...damit wir uns gut verstehen...

### *Raummiete*

*Für die exklusive Nutzung unserer Räumlichkeiten besteht ein Mindestumsatz von € 3000,-. Wird dieser nicht erreicht, so wird die Differenz als Raummiete verrechnet.*

### *Stornobedingungen*

*Wir hoffen natürlich, dass wir Sie zu Ihrem gebuchten Termin begrüßen dürfen. Sollten Sie dennoch gezwungen sein, Ihr Fest abzusagen, so ist dies bis zu 2 Monaten vor Veranstaltungstermin kostenfrei möglich. Natürlich werden wir uns bemühen, den Raum anderweitig zu vermieten. Da jedoch Hochzeiten, Geburtstage und andere Festlichkeiten meistens auf 1-2 Jahre im Voraus gebucht werden, ist die Wahrscheinlichkeit gering, dass wir den Veranstaltungsraum kurzfristig noch anderweitig vermieten können.*

*Bis zu 30 Werktagen vor der Veranstaltung sind 30% zu bezahlen. Bis zu 20 Werktagen davor sind 75% aller vereinbarten Leistungen zu bezahlen. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis, dass eine Stornierung oder Reduzierung schriftlich erfolgen muss.*

### *Garantie der teilnehmenden Personen*

*Wir freuen uns, wenn Sie uns die endgültige Anzahl Ihrer Gäste spätestens drei Tage vor Ihrem Fest mitteilen. Diese Zahl dient uns als Berechnungsgrundlage.*

### *Warenangebot*

*Unser umfangreiches Sortiment ist immer wieder saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.*

### *Getränkeabrechnung*

*Falls kein quantitatives oder finanzielles Limit schriftlich vereinbart wurde, werden alle Getränke gemäß dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt.*

### *Speisen und Getränke*

*Die Gastronomie wird ausschließlich von der Firma Siedler bereitgestellt. Es dürfen, ohne außerordentlich getroffener Vereinbarungen, keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation mitgebracht werden. Sinn und Zweck unserer betriebseigenen Kontrollen und Maßnahmen nach dem HACCP-Konzept (Hygieneschutzverordnung) ist es, gesundheitliche Auswirkungen durch den Genuss von Speisen zu verhindern. Bei mitgebrachten Speisen (z.B. Kuchen) greifen unsere eigenen Kontrollen und Maßnahmen leider nicht. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei diesen Produkten keine Gewährleistung übernehmen können.*

### *Musik*

*Unsere Weinlodge befindet sich inmitten des Ortszentrums von Mauternbach. Wir bitten im Sinne unserer Anrainer um Verständnis, dass die Musiklautstärke... nicht überschritten werden darf.*

### *Sperrstunde*

*Wir sind sehr stolz auf unsere Mitarbeiter, die mit Freude rund um die Uhr für Sie im Einsatz sind. Die übliche Dauer einer Hochzeitsfeier übersteigt meist die gesetzlich geregelte Arbeitszeit, daher sind wir gezwungen, ab 01 Uhr nachts € 120,00 pro angefangener Stunde für unser zusätzliches Team zu berechnen, um Sie durchgehend persönlich zu betreuen.*

### *Parkplätze*

*Ausreichende Parkmöglichkeiten sind – kostenfrei – vorhanden.*

### *Barrierefrei*

*Unsere Räumlichkeiten sind alle barrierefrei zugänglich. Für Rollstuhlfahrer steht ein speziell ausgestattetes Gästezimmer zur Verfügung.*

### *Rechnungslegung*

*Alle genannten Beträge sind inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer zu verstehen. Die Rechnung wird am Tag der Veranstaltung ausgestellt und ist innerhalb von 2 Wochen ohne jeden Abzug auf das auf der Rechnung angegebene Konto zu bezahlen.*

### *Hotelzimmer*

*Wir gehen davon aus, dass Sie uns die genaue Anzahl der benötigten Hotelzimmer sowie eine Namensliste Ihrer Gäste 3 Wochen vorher bekannt geben – somit können wir einen reibungslosen Check-In gewährleisten. Bis zu 6 Wochen vor Anreise sind Zimmerstornierungen kostenfrei. Bei kurzfristigeren Absagen behalten wir uns vor, Stornokosten nach den allgemeinen Bestimmungen der österreichischen Hotellerie zu berechnen.*

*Ihr Zimmer können Sie ab 14.00 Uhr beziehen. Geben Sie uns die Chance dem nächsten Gast Ihr Zimmer frisch & freundlich zur Verfügung zu stellen, wie Sie es vorgefunden haben, indem Sie den Schlüssel bis 11.00 Uhr unserem Team zurückgeben. Eine spätere Abreise ist nur in Ausnahmefällen und nach Rücksprache mit der Rezeption möglich.*