

TRADITION SEIT 1697



SCHÖNBRUNN

TAFERNWIRTSCHAFT & HOTEL

GROSSE  
HOCHZEITS-  
ERLEBNISSE

VON 50 BIS 100 PERSONEN



Augustiner  
Bräu München  
gegründet 1328

# WIR DÜRFEN SIE RECHT HERZLICH BEGRÜSSEN

*Wenn Sie uns Ihre Veranstaltung anvertrauen, können Sie sich darauf verlassen, dass wir unser Bestes geben, damit Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag bei uns erleben. Das liegt uns am Herzen, wir können gar nicht anders. Seit Jahren handeln wir nach dem Grundsatz dieser besonderen Verantwortung.*

## *Ihre Familie Wenisch*

### *Alle Wege führen zum Schloss Schönbrunn...*

Zentrum Landshut	»	4 km
Hauptbahnhof Landshut	»	5 km
Ausfahrt A92	»	8 km
Stadt Dingolfing	»	30 km
Flughafen München	»	40 km
Stadt Regensburg	»	65 km
Stadt München	»	75 km
Stadt Ingolstadt	»	80 km



#### KONTAKT

**Tafernwirtschaft & Hotel Schönbrunn**  
Schönbrunn 1  
84036 Landshut

Tel. +49 (0) 871 4306060  
info@hotel-schoenbrunn-la.de  
www.hotel-schoenbrunn.de



Preise sind Bruttopreise  
und enthalten die aktuelle  
Mehrwertsteuer.



## UNSERE INKLUSIV- LEISTUNGEN

- + Alle Hochzeitsgäste können zum Vorzugspreis von 50 € p. Person im DZ sowie 69 € p. Person im EZ übernachten. Insgesamt stehen Ihnen 34 Zimmer in Schloss Schönbrunn zur Verfügung. Gegen einen Aufpreis können Sie gerne unser Genussfrühstück hinzubuchen.
- + Parkmöglichkeiten: Es befinden sich genügend kostenlose Stellplätze am Haus und in der näheren Umgebung.
- + weiße Tischdecken und Servietten, sowie Teelichter oder Kronleuchter inkl. Kerzen und Menükarten – gerne können wir Ihre mitgebrachte Dekoration für Sie aufstellen.
- + extra Kindermenü
- + vegetarische & vegane Speisen befinden sich in der Angebotsvielfalt
- + Übernachtung für das Brautpaar inkl. Flasche Winzersekt für die Hochzeitsnacht (ab 50 Personen)

### *Bitte beachten Sie...*

Ihre gewünschte Blumendekoration, sowie weitere Gestaltungen sind nicht im Preis enthalten.

Die Organisation dafür übernehmen Sie selbst.

### *Schon eine Idee?*

Wie weit sind Sie schon mit der Planung?  
Wir zeigen Ihnen, wie der Start in den  
schönsten Tag Ihres Lebens ablaufen  
könnte.



# ÜBERSICHT

	<i>Menü im Stadl</i>	<i>Menü im Reichsgraf</i>
<b>Personenanzahl min.</b>	50	50
<b>Personenanzahl max.</b>	100	100
<b>Empfang bei schönem Wetter</b>	Traugarten	Traugarten
<b>Empfang bei schlechtem Wetter</b>	im Stadl	im Wirtshausbereich
<b>Freie Trauung bei schönem Wetter</b>	auf unserer Trauwiese	auf unserer Trauwiese
<b>Freie Trauung bei schlechtem Wetter</b>	im Schlosssaal Reichsgraf	im Stadl
<b>Tanzfläche</b>	im Stadl	Raum Theresia
<b>Kaffee &amp; Kuchen bei schönem Wetter</b>	im Freien, wenn gewünscht	im Freien, wenn gewünscht
<b>Kaffee &amp; Kuchen bei schlechtem Wetter</b>	im Stadl	im Raum Reichsgraf
<b>Brautstehlen – wenn gewünscht</b>	nachmittags im Wirtshaus möglich oder nach Hauptgang im Stadl möglich	im Stadl
<b>Menü</b>	im Stadl	im Raum Reichsgraf
<b>Vorspeise</b>	nur eingestellt möglich	Buffet oder eingestellt möglich
<b>Suppe</b>	serviert möglich	serviert möglich
<b>Hauptspeise</b>	nur serviert möglich	nur als Buffet möglich
<b>Dessert</b>	nur serviert möglich	serviert oder als Buffet möglich
<b>Mindestumsatz für Gesamtlocation</b>	<b>7.000 €</b>	<b>7.000 €</b>



# FREIE TRAUUNG AM SEE

- + Tisch für Trauredner und Brautpaar
- + schöne Kulisse mit unserem Traubogen
- + Aufbau für 100 Personen im Sitzen möglich
- + bei schlechtem Wetter in unserem Stadl oder Saal (je nach Buchung)

## Bitte beachten Sie...

Hier entsteht eine Aufwandspauschale in Höhe von 600 €. Diese wird nicht auf den Mindestumsatz angerechnet und separat berechnet.

# FÜR DEN EMPFANG

<b>Klassischer Proseccoempfang</b>	6,9
inkl. Orangensaft + Wasser in Karaffen .....	
<b>Schönbrunner gemischte Begrüßung</b>	8,9
<b>Augustiner Bierauswahl:</b> Helles vom Fass + Mini-Weißbier .....	
<b>Kreativ &amp; Spritzig:</b> Lillet Wildberry + Aperol Spritz .....	
<b>Alkoholfrei:</b> hausgemachte Rhabarber-Himbeer-Limonade .....	
<b>Kleine Knabbereien:</b> Salzstangen + Grissini .....	
Wasser in Karaffen .....	
Dazu gibt's auf Wunsch verschiedene <b>hausgemachte Canapés</b> für den ersten Hunger (3 Stk. pro Person) .....	7,5

## Bitte beachten Sie...

Unsere Empfangspauschalen sind auf eine Dauer von 1 Stunde begrenzt.

Preise p. Person



## DER NACHMITTAG

### *Eigener Kuchen* 7,2

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Es wird lediglich eine Servicepauschale für das Schneiden des Kuchens und das Bereitstellen, sowie das Spülen von Tellern und Besteck berechnet. ....

### *Kuchen und Tortenbuffet* 14,5

mit vielseitiger Auswahl von der Konditorei Betz aus Landshut.....

### *Bayerisches Spezialitätenbuffet* 16,9

gemischte Brotzeitplatten aus der hauseigenen Metzgerei mit Wurst- und Schinkenspezialitäten, sowie Käse, Obazda, Bauernbrot, Brezen, Mini-Brotzeitgläser und verschiedene Salate inkl. Dressings (Kuchen werden selbst mitgebracht).....

### *Kaffee, Kuchen & Brotzeit* 21,9

Kuchenbuffet mit vielseitiger Auswahl (Torten, Kuchen & Co.) von der Konditorei Betz aus Landshut. Dazu gemischte Brotzeitplatten aus der hauseigenen Metzgerei mit Wurst- und Schinkenspezialitäten, sowie Käse, Obazda, Bauernbrot, Brezen, Mini-Brotzeitgläser und verschiedene Salate inkl. zweierlei Dressings .....

#### *Alle Vorschläge enthalten:*

Kaffee in Kannen serviert + Tee und Kakao nach Bedarf + Schlagsahne + Zucker + Milch am Tisch

#### *Bitte beachten Sie...*

Erfahrungsgemäß ist es die beste Lösung, wenn Sie sich selbst um die Gestaltung, sowie die Bestellung der Hochzeitstorte kümmern. Gerne können wir jedoch die Hochzeitstorte am Hochzeitstag für Sie einkühlen sowie anschneiden!

Preise p. Person



## BRAUTENTFÜHRUNG

### *Brautstehlen im Stadl* 16,9

In unserem Stadl schaffen wir hierfür eine wunderschöne Kulisse. Für Ihre Gäste stehen gedeckte Tische bereit. Es werden Roséwein, Weißwein und Wasser in Flaschen (still & spritzig) am Tisch eingestellt. Ebenso sind Chips & Salzstangen inklusive. ....

## GETRÄNKE

### *Getränkepauschale 1* 25,9

bis 8 Stunden .....

### *Getränkepauschale 2* 27,9

von 8 bis 10 Stunden .....

Um den Tag perfekt zu machen, müssen natürlich auch die Getränke stimmen. Damit Sie Ihre Kosten immer im Blick haben, bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale »unlimited« bei uns im Schloss Schönbrunn an. Diese gilt ab dem Empfang bis maximal 0,30 Uhr.

- + extra Getränkekarten am Tisch
- + große Bierauswahl von der Karte und Flaschenbiere aller Art
- + Hochzeitswein rot/weiß + Prosecco
- + Säfte & Saftschorlen
- + alle alkoholfreien Getränke von Coca Cola
- + Adelholzener Mineralwasser still & spritzig

#### **+ zusätzlich buchbar:**

eine Runde Schnaps nach dem Hauptgang .....4  
 Kaffeespezialitäten: Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato .....3,5  
 Lillet Wildberry, Aperol Spritz, Hugo .....4,9

Preise p. Person



# SPEISEN IM SCHLOSSSAAL

In unserem Saal »Reichsgraf« servieren wir ausschließlich unsere Hauptspeisen in Buffetform.

## Unser Tipp: Hochzeitspaket „Reichsgraf“

als Buffet in mehreren Gängen serviert

- + hausgemachte Schinkenspezialitäten:
    - Pastrami
    - Geräuchertes
    - Lachsschinken & Co.
  - + Rote-Beete-Tatar mit Limette-Kurkuma-Marinade und Erbsen-Guacamole **vegan**
  - + Räucherforelle mit marinierten Dill-Gurken
  - + marinierter Kalbstafelspitz mit Käferbohnen und Gemüse-Spitzkohlsalat
  - + Carpaccio vom Brezenknödel mit Gemüse-vinaigrette und Steirischem Kernöl
- +++
- + Karotten-Ingwer-Suppe mit Croûtons und BIO-Gartenkresse (zeitgleich zur Vorspeise serviert)
- +++
- + Spanferkel-Rollbraten mit Augustiner Dunkelbiersoße und Reiberknödel
  - + Lachsfilet mit Rieslingschaumsoße und Lauchkartoffeln
  - + Ochsengulasch mit hausgemachten Eierspätzle und Wurzelgemüse
- +++
- + lauwarmer Zwetschgenstrudel mit Vanillesoße
  - + Kokos-Passionsfrucht-Panna Cotta
  - + Weißbier-Tiramisu
- + BIO-Linsensalat mit Kichererbsen und Gemüsewürfel **vegan**
  - + gegrilltes Gemüse mit roter & gelber Paprika und Artischocken **vegan**
  - + reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings, mariniertem Karottensalat, pikantem Couscous-Salat, Kirschtomaten und Zupfsalat
  - + ofenfrische Brotauswahl mit Hummus der Saison und Rucola-Frischkäse
- + Spinat-Kaspressknödel mit BIO-Bergkäse und brauner Butter **vegetarisch**
  - + gefüllte rote Paprika mit Quinoa, Kichererbsen und Tomatenragout **vegan**
- + dunkles Schokoladenmousse mit Gewürzkirschen
  - + weißes Schokoladenmousse mit Apfelragout

Preis p. Person als 3-Gang-Menü (ohne Suppe) ..... 45  
Preis p. Person als 4-Gang-Menü ..... 49



# VORSPEISEN IM SCHLOSSSAAL

## Vorspeisen in der Mitte eingestellt

- + Schönbrunner Dreierlei  
Griebenschmalz mit Schnittlauch + Obazda mit Radieserl + Hummus der Saison mit Granatapfelkernen **vegan** + reichhaltige Brotauswahl ..... 8,9
- + Schönbrunner Vorspeisenvariation  
Griebenschmalz mit Schnittlauch + Obazda mit Radieserl + Hummus der Saison mit Granatapfelkernen **vegan** + marinierter Kalbstafelspitz mit Steirischem Kernöl & Spitzkohlsalat + Rote-Beete-Carpaccio mit Erbsen-Guacamole & Limetten-Kurkuma-Marinade **vegan** + reichhaltige Brotauswahl ..... 12,9

## Vorspeisen-Buffet „Theresia“

13,9

Ausschließlich im Saal »Reichsgraf« möglich

- + hausgemachte Schinkenspezialitäten: Pastrami, Geräuchertes, Lachsschinken & Co.
- + Rote-Beete-Tatar mit Limette-Kurkuma-Marinade und Erbsen-Guacamole **vegan**
- + Räucherforelle mit marinierten Dill-Gurken
- + marinierter Kalbstafelspitz mit Käferbohnen und Gemüse-Spitzkohlsalat
- + Carpaccio vom Brezenknödel mit marinierten Champignons und steirischem Kernöl
- + BIO-Linsensalat mit Kichererbsen und Gemüsewürfeln **vegan**
- + gegrilltes Antipasti-Gemüse mit roter & gelber Paprika und Artischocken **vegan**
- + reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings, marinierter Karottensalat, pikantem Couscous-Salat, Kirschtomaten und Zupfsalat
- + ofenfrische Brotauswahl mit Hummus der Saison und Rucola-Frischkäse

## Suppe „serviert“

6,9

Klassische Hochzeitssuppe mit 5 verschiedenen Einlagen + Gemüsewürfel & Schnittlauch oder Suppe der Saison.....

Bitte lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern saisonal beraten.

Preise p. Person



## HAUPTSPEISEN IM SCHLOSSSAAL

In unserem Saal »Reichsgraf« servieren wir ausschließlich unsere Hauptspeisen in Buffetform.

### *Unser Tipp: Hochzeitspaket „Reichsgraf“*

als Buffet in mehreren Gängen serviert

### *Hauptspeisen-Buffet „Bayerisch Kurfürst“* 19,9

Ausschließlich im Saal »Reichsgraf« möglich

- + Wammerl-Krustenbraten vom Schwein mit Augustiner Dunkelbiersoße und Reiberknödel
- + Zanderfilet mit Rieslingschaumsoße und Lauchkartoffeln
- + Ochsenngulasch mit hausgemachten Eierspätzle und Wurzelgemüse
- + Kräuter-Kaspressknödel mit BIO-Bergkäse und brauner Butter **vegetarisch**

### *Hauptspeisen-Buffet „Bayerisch Reichsgraf“* 20,9

Ausschließlich im Saal »Reichsgraf« möglich

- + Spanferkel-Rollbraten mit Augustiner Dunkelbiersoße und Reiberknödel
- + Zanderfilet mit Rieslingschaumsoße, Lauchkartoffeln und Wurzelgemüse
- + Kräuter-Kaspressknödel mit BIO-Bergkäse und brauner Butter **vegetarisch**
- + gefüllte rote Paprika mit Quinoa, Kichererbsen und Tomatenragout **vegan**

### *Hauptspeisen-Buffet „Mediterran“* 21,9

Ausschließlich im Saal »Reichsgraf« möglich

- + geschmorter Kalbstafelspitz mit Rosmarin-Rahmsoße und Kräuterkartoffeln
- + Lachsfilet mit Weißweinsoße und Ratatouille
- + Thymianpolenta, gegrillte Maiskolben und Mandel-Brokkoli
- + gefüllte rote Paprika mit Quinoa, Kichererbsen & Tomatenragout **vegan**

### *Gerne können wir Ihnen ein reichhaltiges Salat-Buffet aufbauen* 4,9

- + grüner Zupfsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat, Karottensalat
- + Balsamico-Dressing und Limette-Kurkuma Marinade **vegan**
- + Kürbiskerne und Chia-Samen



## DESSERTS IM SCHLOSSSAAL

### *Klassiker-Dessertbuffet* 11,5

Sowohl im Stadl als auch im Saal »Reichsgraf« möglich

- + lauwarmer Zwetschgenstrudel mit Vanillesoße
- + Kokos-Passionsfrucht Panna Cotta
- + Dunkles Schokoladenmousse mit Gewürzkirschen
- + Weißbier-Tiramisu
- + Weißes Schokoladenmousse mit Apfelragout

### *Feinschmecker-Dessertbuffet* 12,9

Sowohl im Stadl als auch im Saal »Reichsgraf« möglich

- + lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanillekirschen
- + frische Früchte: Ananas, Wassermelone, Cantaloup Melone
- + Opera-Schnitte am Spieß
- + Weißes Schokoladenmousse mit Sauerkirschen
- + New York Cheesecake mit Himbeercoulis

### *Dessert „serviert“* 11,9

Sowohl im Stadl als auch im Saal »Reichsgraf« möglich

**Dunkles Schokoladenmousse mit Mangoragout** ..... 7,9

**Schönbrunner Dessertvariation – 100% hausgemacht:**  
Mini-Weißbier-Tiramisu + lauwarmer Schokoladenkuchen mit Gewürzkirschen & Vanilleeis + New York Cheesecake mit Himbeercoulis ..... 9,9

### *Dessert im Reindl*

in der Mitte eingestellt – hausgemachter Topfen-Kaiserschmarrn + Zwetschgenröster + Apfelmus ..... 9,9

Preise p. Person



## SPEISEN IM STADL

In unserem Stadel erwartet Sie ein uriges & rustikales Ambiente.

*Unser Tipp: Hochzeitspaket „Stadel“*

### Vorspeise „Schönbrunner Dreierlei“

in der Mitte eingestellt – Griebenschmalz mit Schnittlauch + Obazda mit Radieserl + Hummus der Saison mit Granatapfelkernen **vegan** + ofenfrisches Baguette und Bauernbrot .....

### Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe .....

### Hauptspeise zur Wahl

#### + Schönbrunner Hochzeits-Duett

Schweinefilet im Speckmantel & geschmorter Kalbstafelspitz + Rosmarin-Rahmsoufflé + glasiertes Marktgemüse + handgeschabte Eierspätzle .....

#### + Pochiertes Lachsfilet

mit Rieslingschaumsoufflé + glasiertem Wurzelgemüse + Petersilienkartoffeln .....

#### + Thai Bay Bowl **vegan**

Chiemgauer BIO-Linsen + Oberbayerischer Urreis + Mango + Kürbis-Senfsaat-Chutney + Brokkoli + Edamame + Granatapfelkerne + fruchtige Thai-Marinade .....

### Dessert im Reindl

in der Mitte eingestellt – hausgemachter Topfen-Kaiserschmarrn + Zwetschgenröster + Apfelmus .....

Preis p. Person als 3-Gang-Menü (ohne Suppe) ..... 40,9

Preis p. Person als 4-Gang-Menü ..... 45,9

Wir bitten um Bekanntgabe der Speisenauswahl 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

Preise p. Person



## VORSPEISEN IM STADL

### Vorspeisen in der Mitte eingestellt

#### + Schönbrunner Dreierlei

Griebenschmalz mit Schnittlauch + Obazda mit Radieserl + Hummus der Saison mit Granatapfelkernen **vegan** + reichhaltige Brotauswahl ..... 8,9

#### + Schönbrunner Vorspeisenvariation

Griebenschmalz mit Schnittlauch + Obazda mit Radieserl + Hummus der Saison mit Granatapfelkernen **vegan** + mariniertes Kalbstafelspitz mit Steirischem Kernöl & Spitzkohlsalat + Rote-Beete-Carpaccio mit Erbsen-Guacamole & Limetten-Kurkuma-Marinade **vegan** + reichhaltige Brotauswahl ..... 12,9

### Suppe „serviert“

6,9

Klassische Hochzeitssuppe mit 5 verschiedenen Einlagen + Gemüsewürfel & Schnittlauch oder Suppe der Saison .....

Bitte lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern saisonal beraten.



## HAUPTSPEISEN IM STADL

### *Hauptspeise Reindlessen „Weiß-Blau für Alle“* 20,9

Ausschließlich im Stadl möglich

- + Wammerl-Krustenbraten und geschmorter Kalbstafelspitz
- + Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
- + Bayerisch Kraut und glasiertes Wurzelgemüse
- + Kräuter-Brezenknödel und Speck-Krautsalat
- + Augustiner Dunkelbiersoße und Rosmarin-Rahmsoße

### *Hauptspeise Reindlessen „Stadl-Gourmet“* 22,9

Ausschließlich im Stadl möglich

- + Spanferkelrollbraten und geschmorte Ochsenbackerl
- + Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
- + Bayerisch Kraut und handgeschnittenes Marktgemüse
- + Speck-Serviettenknödel und Käsespätzle
- + Augustiner Dunkelbiersoße und Rosmarin-Rahmsoße

### *Gerne servieren wir hierzu unseren Schönbrunner Beilagensalat* 4,9

Preise p. Person



## DESSERTS IM STADL

### *Dessert „serviert“*

Sowohl im Stadl als auch im Saal »Reichsgraf« möglich

### **Dunkles Schokoladenmousse mit Mangoragout** ..... 7,9

### **Schönbrunner Dessertvariation – 100% hausgemacht:**

Mini-Weißbier-Tiramisu + lauwarmer Schokoladenkuchen mit Gewürz-  
kirschen & Vanilleeis + New York Cheesecake mit Himbeer coulis ..... 9,9

### *Dessert im Reindl* 11,9

in der Mitte eingestellt – hausgemachter Topfen-Kaiserschmarrn +  
Zwetschgenröster + Apfelmus .....

## FÜR DIE KLEINEN

### *Kindermenü*

Von 0 bis 3 Jahren ist das Essen & Trinken kostenfrei

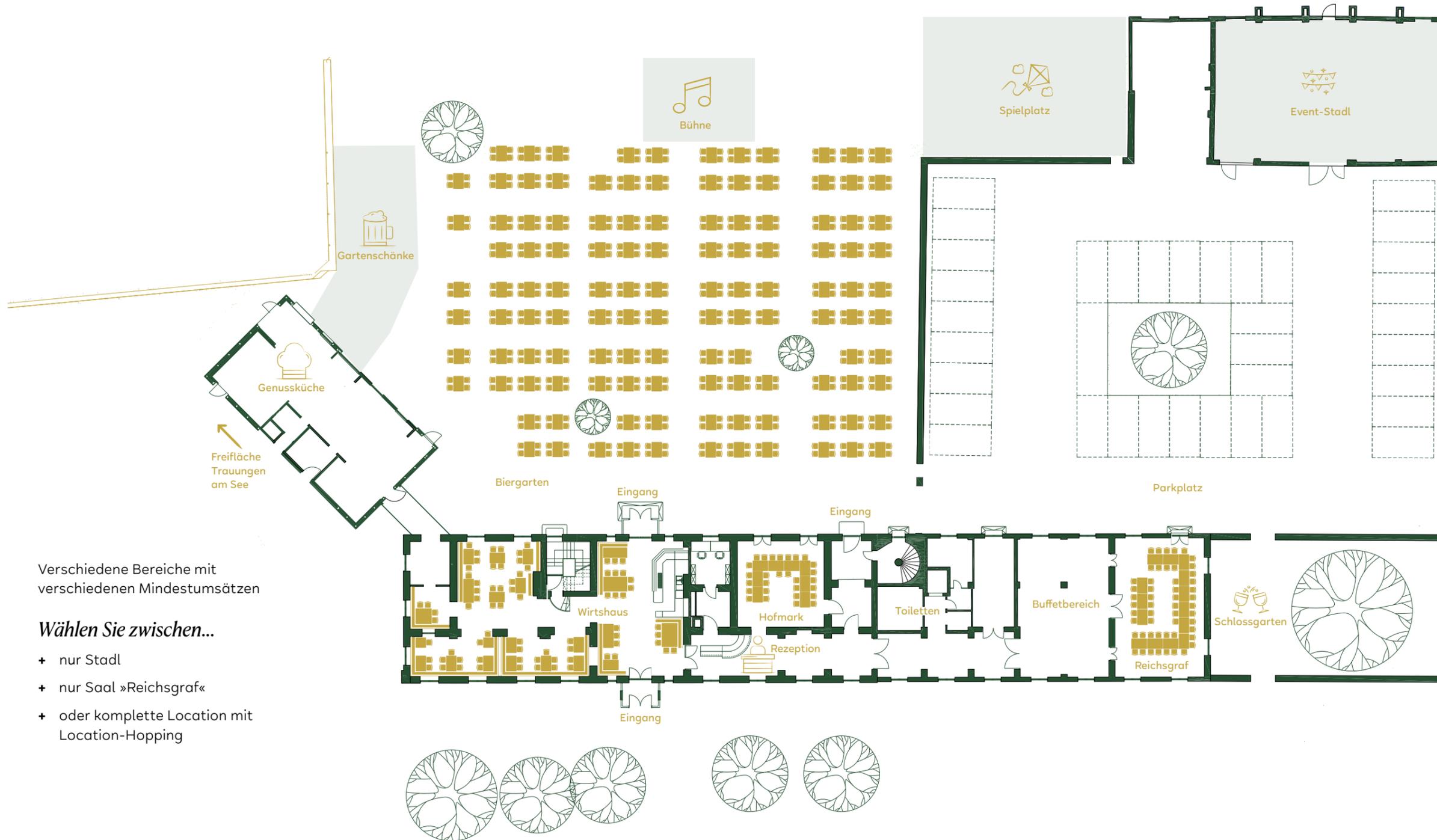
Von 4 bis 12 Jahre gilt folgendes:

- + Menü bestehend aus Vorspeise, Hauptspeise und Dessert: 16,90 €
- + Getränke, Kaffee & Kuchen: voller Preis
- + Empfang, Brautstehlen: 50%

Preise p. Person



# ÜBERSICHT



Verschiedene Bereiche mit verschiedenen Mindestumsätzen

## Wählen Sie zwischen...

- + nur Stadl
- + nur Saal »Reichsgraf«
- + oder komplette Location mit Location-Hopping



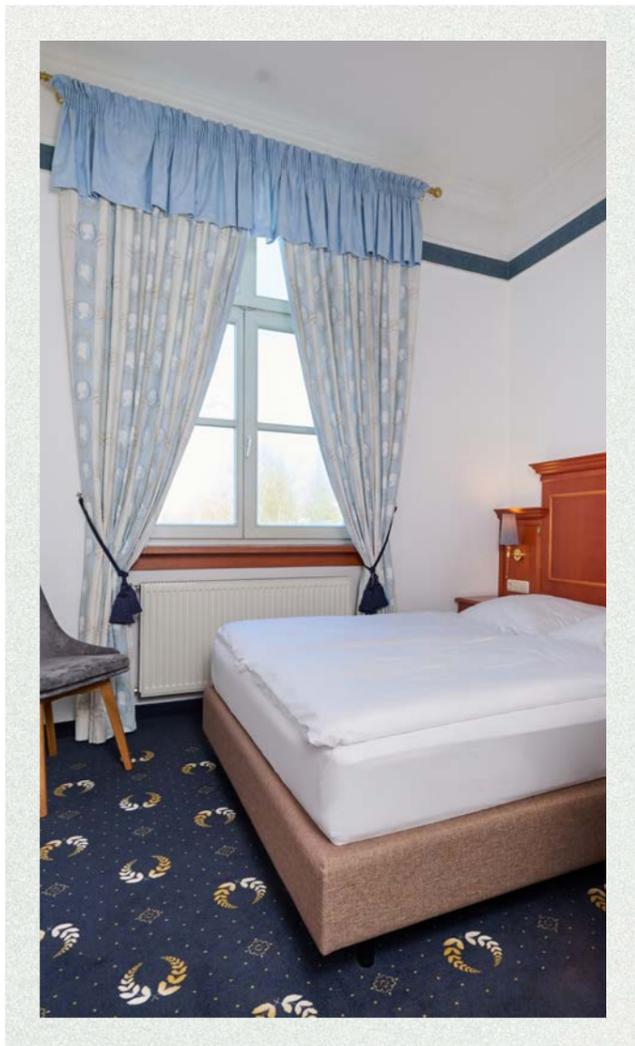
# ÜBERNACHTEN

## *Der kurze Weg nach Hause*

Bleiben Sie und Ihre Gäste ganz einfach in unseren Hotelzimmern übernachten.

Insgesamt stehen Ihnen 34 Zimmer im Schloss Schönbrunn zur Verfügung.

Gerne können Sie unser Genussfrühstück zum aktuellen Tagespreis pro Person hinzubuchen.



GÜLTIG FÜR DIE JAHRE 2024 & 2025 - SAISONALE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



[www.hotel-schoenbrunn.de](http://www.hotel-schoenbrunn.de)