EVENT & BANKETT

Die exklusivste Eventburg im Bodenseeraum mit dem besten österreichischen und regionalen Weinangebot im historischen Weinkeller.

GEBHARDSBERG

Burgrestaurant

IM WAHRSTEN SINN EIN HOCHGENUSS

Cover - Udo Mittelberger

Stand 2024

HERZLICH WILLKOMMEN IM BURGRESTAURANT GEBHARDSBERG

Hier erwartet Sie eine traumhafte Aussicht, geschichtsträchtiges Ambiente, verfeinerte frische und regionale Küche, ein kompetentes Service und regionale Spitzenweine. Dies soll es Ihnen leicht machen, bei uns das Leben zu genießen.

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

TURMZIMMER – bis zu 15 Personen
An einem runden Tisch im Turm können Sie ganz unter sich Ihre Veranstaltung in familiärer Atmosphäre genießen.

BURGCAFÈ MIT KAMINECKE – bis zu 40 Personen
Lassen Sie sich hier am Fenster oder in der kühlen Jahreszeit vor dem Kamin von uns verwöhnen.

HABSBURGSTUBE – bis zu 40 Personen
Erfreuen Sie sich im intimen Rahmen über den wohl besten Ausblick des gesamten Hauses.

MONTFORTSAAL – bis zu 150 Personen
Im Winter 2006/07 wurde dieser Teil nach Plänen von Architekt Walter Holzmüller komplett renoviert. Einst war der Montfortsaal der Speisesaal des Adels. Mit seinem edlen Ambiente ist der Montfortsaal heute vor allem für feierliche Anlässe oder Hochzeiten prädestiniert.

BURGSTÜBLE – bis zu 50 Personen
Im Erdgeschoss gelegenen, romantischen Burgstüble tafeln Sie in beeindruckender Kulisse unter einer gotischen Decke aus dem 15. Jahrhundert. Das Stüble bietet außerdem den idealen Rahmen für die „Burg Tafeley".

PAVILLON – bis zu 110 Personen
Der Pavillon im romantischen, durch alte Gemäuer umringten Burghof eignet sich für jede Witterung und kann bei Bedarf auch beheizt werden. Es ist schlichtweg ein traumhafter Ort unter freiem Himmel, der neben dem Montfortsaal als Geheimtipp für Hochzeiten gilt.

BURGVINOTHEK – bis zu 30 Personen
Laden Sie inmitten von 1000 Jahre alten Mauern zum Aperitif oder nehmen Sie an einer Weindegustation teil.

KAPELLE – bis zu 100 Personen
In der Kapelle zum Hl. Gebhard sind Trauungen seit Jahrzehnten etwas ganz besonderes.

MIETE EINE BURG – bis zu 350 Personen

FRÜHSTÜCK / BRUNCH / JAUSE

Gebhardsberg Frühstück

Begrüßungsgetränk Alpsider / Orangensaft / Heißgetränke
Marmelade / Alpbutter / Honig / Nutella / Bregenzerwälder Rohschinken / Käse aus dem Bregenzerwald / Rührei mit Speck
ofenfrisches Brot / Croissant / frische Früchte / Joghurt

Preis pro Person (ab 10 Personen) erhältlich € 29,50

Burgherren Brunch

Begrüßungsgetränk Alpsider / Orangensaft / Heißgetränke

Brotkorb mit Baguette / Jour Gebäck / Croissant

Marmelade / Alpbutter / Honig / Nutella / frische Früchte / Joghurt

Rührei / gegrillte Speckscheiben

Weißwürste / Brezeln / süßer Senf

Ziegenmozzarella / Strauchtomaten / Basilikumpesto

Kaminwurzen / Biowurst-Spezialitäten / Verhackertes / Norwegischer Räucherlachs / furore Dillsenf / Saftschinken / Steirischer Kren

Bregenzerwälder Ursalzkäse aus silofreier Alpenrohmilch / Bergkäse Camembert / furore Senfsaucen

Preis pro Person (ab 10 Personen) erhältlich € 34,50

Symbolbilder

Bregenzerwälder Bauernjause (vom Ländle Metzger)

auf Silberplatten eingestellt oder als Buffet erhältlich

Bregenzerwälder Rohschinken / Kaminwurzen / Pfeffersalami
Ländle Mini-Speckle

Spezialitäten von der Bregenzerwälder Käsestraße
furore Heuwiesen-, Alp-, Ursalz- und Hochalpenkäse
verschiedene furore Senfsaucen

Sauergemüse / ofenfrischer Brotkorb / Sennereibutter

Preis pro Person (ab 10 Personen) erhältlich € 25,00

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

WEINKELLER IM HISTORISCHEN WASSERTURM

„Bodensee-Alpenrhein" – unentdeckte Region im Herzen Europas. „Österreich" – das Beste in Weiß, Rot und Süss.

In unserem Weinkeller, den wir im ältesten Teil des ehemaligen Schloßes „Hohen-Bregenz", dem im Jahre 1079 erbauten Wasserturm untergebracht haben, lagern mehr als einhundert verschiedene Weine aus den besten Weingütern Österreichs und der Region Bodensee-Alpenrhein (Bündner Herrschaft, Fürstentum Liechtenstein, St. Galler Rheintal, Thurgau, Vorarlberg, Badischer und Bayrischer Bodensee).

Österreichs Weine zählen zu den Besten der Welt. Eine breite Auswahl von den Top Winzern steht zur Verkostung bereit.

Aperitif- und Weinverkostungen ab 6 Personen

Pro Person (4 Weine)	€ 21,50
Pro Person (6 Weine)	€ 27,50

Dazu servieren wir:

Trilogie von furore
Hochalpenkäse / Ursalzkäse / Heuwiesenkäse
furore Senfsaucen / ofenfrisches Brot

Pro Person	€ 13,50

Vinothek Platte
Bregenzerwälder Rohschinken / Kaminwurzen / Pfeffersalami
Bregenzerwälder Käse / furore Senfsaucen / Sauergemüse / Brot

Pro Person	€ 16,50

Variation von gefülltem mini Blätterteiggebäck

Pro Stück (Mindestbestellmenge 25 Stück)	€ 2,90

Winterlicher Aperitif im Burghof (Okt. bis Dez.)
Glühwein / Glühmost / alkoholfreier Punsch (2 Sorten)
Ofenfrische Maroni

Pro Person	€ 9,80

Hausherr und Weinakademiker Christian Greber verkostet und holt alle Weine direkt beim Winzer. Gerne organisieren wir jederzeit spezielle Weinverkostungen für Sie und Ihre Gäste: angefangen von kleinen Aperitifverkostungen mit vier Weinen bis hin zur ausführlichen Degustation von bis zu zwölf verschiedenen, edlen Tropfen.

DER MONTFORTSAAL

Im Winter 2006/07 wurde dieser Teil nach Plänen von Architekt Walter Holzmüller komplett renoviert. Einst war der Montfortsaal der Speisesaal des Adels. Mit seinem edlen Ambiente ist der Montfortsaal heute vor allem für feierliche Anlässe oder Hochzeiten prädestiniert.

Raummiete

Montfortsaal, Pavillon

- bis 40 Gäste € 650,00
- bis 70 Gäste € 450,00
- Ab 71 Gästen wird keine Miete verrechnet.

Unser heller und freundlicher Festsaal, durch eine Trennwand zum Teilen für 20 bis 150 Personen, eignet sich speziell für Hochzeiten, Familien- und Firmenfeste sowie Events aller Art. Von hier aus genießen Sie einen überwältigenden Ausblick auf den Bodensee, das Rheintal und die Berge.

DER ELEGANTE PAVILLON IM BURGHOF

Für jedes Fest eine romantische Location.

Der Gartenpavillon, in dem bis zu 110 Gäste Platz finden, liegt direkt im historischen Burghof, umgeben von Burgruinen.

Er bildet den perfekten Rahmen für unvergessliche Firmenanlässe, Hochzeitsfeste, Geburtstage, Empfänge, Konzerte, Brunchs.
Ganz authentisch wirkt natürlich ein BBQ.

Bei schlechter Witterung können Sie sich hier ebenfalls wohlfühlen. Der Pavillon kann beheizt und von allen Seiten geschlossen werden.

Gerne organisieren wir Ihren Event in diesem einzigartigen Ambiente der Burg.

Der ideale Rahmen für

- Hochzeiten
- Sommerliche Grillfeste
- Geburtstagsfeste
- Firmenfeiern

Auch im Winter ein Erlebnis

Erleben Sie den Zauber des Winters im exquisiten Winter Pavillon.

Tauchen Sie ein in eine Welt aus frostiger Eleganz und gemütlicher Atmosphäre. Unsere sorgfältig gestaltete Winterlandschaft lädt Sie ein, unvergessliche Momente inmitten von glitzerndem Schnee und funkelnden Lichtern zu genießen.

Ideal für 20 bis 60 Gäste.
Buchbar ab Ende Oktober.

Foto: Manuel Paul Riesterer

APERITIFS / GETRÄNKE

Eros Frizzante „Methode Champenoise“ aus dem Hause furore Riesling und Muskat Ottonel Cuvée	0,75 l	€ 32,50
Alpsider – Cider mit edlen Alpenkräutern 2,5 % vol.	0,75 l	€ 32,50
Alpsider – Cider mit edlen Alpenbeeren 2,5 % vol.	0,75 l	€ 32,50
Alpen Rosé - alkoholfreier Sekt von Alpdrinks	0,75 l	€ 36,00
Chardonnay Sekt Brut 2018 / A-Nobis / Burgenland	0,75 l	€ 37,00
Cuvée Sekt 1217 Extra Brut 2018 / A-Nobis / Burgenland	0,75 l	€ 39,00
Rose Sekt Brut / A-Nobis / Burgenland	0,75 l	€ 35,00
Champagner Norbert Deux Coeurs Blanc de Blanc / Szigeti	0,75 l	€ 68,00
Szigeti Grandes Bouteilles Jeroboam Cuvée Reserve brut	3,0 l	€ 220,00

Campari mit Soda oder Orangensaft	4 cl	€ 5,50
Martini bianco	4 cl	€ 5,50
Alpenglühen – Alpsinth Kräuterspirit auf Eis mit Russian Wild Berry		€ 7,50
Lillet Wild Berry / Hugo		€ 7,50
Aperol mit Sekt		€ 7,50

Orangensaft, Apfelsaft, verschiedene Limonaden	1,0 l	€ 12,00
Graf Anton Bier	0,30 l 0,50 l	€ 3,90 € 4,90
Franziskaner Weizen hell / dunkel / alkoholfrei	0,50 l	€ 5,30
Clausthaler alkoholfrei	0,30 l	€ 3,90
Gasteiner Mineralwasser	0,75 l	€ 6,80
Arlberg Mineralwasser	0,33 l	€ 3,50
Verschiedene Limonaden Flaschen	0,33 l	€ 3,90
Fruchtsäfte gespritzt	0,20 l 0,50 l	€ 3,30 € 4,50
Amann Kaffee / Espresso / Tee von Althaus	1 Tasse	€ 3,70

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

KULINARISCHE BEGLEITUNG ZUM APERITIF

Wie es der Name schon sagt, werden die kleinen appetitlichen, handlichen und mundgerechten Snacks mit den Fingern gegessen. Sie sind der ideale Begleiter und eignen sich zum Empfang von Veranstaltungen.

Canapées

- Norwegischer Fjordlachs / steirischer Kren
- Bregenzerwälder Rohschinken
- Grüne Oliven-Tomaten Tapenade
- Saftiger Gewürzschinken
- Kräuteraufstrich / Heuwiesenkäse
- Pfeffersalami / Essiggurke

Pro Stück € 2,90

Gefüllte Cornettinis

- Räucherlachstatar / Kräuter-Créme-fraiche
- Wälder Frischkäsemousse

Pro Stück (Mindestbestellmenge 50 Stk.) € 2,80

Jourgebäck

Dinkelbrötchen von der Bäckerei Künz in Andelsbuch

Pro Stück € 1,90

Bregenzerwälder Käsesüpple oder Paprika-Ingwer-Suppe

in der Mokka-Tasse

Pro Stück € 2,90

Variation von gefülltem mini Blätterteiggebäck

Pro Stück € 2,90

Knabbergebäck Erdnüsse / Salzstangen / Chips

Pro Person € 1,90

Alpen Sushi Bodensee Räucherfisch im Röstimantel / Wasabi / Sesam

Pro Stück € 2,90

Scampis im Kartoffelstroh / furore Paprika-Chili-Dip

Pro Stück € 3,90

Tomaten-Mozzarellasticks mit furore Tomatensenfsauce

Pro Stück € 2,70

Bregenzerwälder Käsesticks mit Trauben

Pro Stück € 2,70

Mini-Schnitzelsemmel

Pro Stück € 4,20

Mindestbestellmenge 25 Stück pro Sorte

Symbolbilder

REGIONALES / SAISONALES MENÜ

AUS DEN GENUSSREGIONEN ÖSTERREICHS UND UNSERER REGION

Regionale Lebensmittel als Vision.
Wir verfolgen eine klare Vision für unser Land: ein lebenswertes Österreich. Darum setzen wir uns mit voller Kraft für sichere, qualitativ hochwertige, leistbare Lebensmittel ein. Am besten aus der Region für die Region.

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

Vorspeisen

- Rohschinken vom Hirsch / Kürbisragout / geröstete Nüsse / Salatbouquet
- Vulcano Rohschinken auf lauwarmen Spargelragout / Feldsalat (April-Juni)
- Panna Cotta von Metzler´s Bregenzerwälder Bio-Ziegenkäse / Tomaten-Carpaccio / Basilikumpesto
- Weißer & Grüner Marchfelderspargel / Sauce Hollandaise / Frühlingskartoffeln (Mai-Juni)
- Bodensee Räucherfisch Variation / furore Dillsenf / Wildkräutersalat
- Alpen Sushi / Bodensee Räucherfisch im Röstimantel / Wasabi / Sesam

Suppen

- Bregenzerwälder Käsesuppe / Röstzwiebele
- Schaumsüppchen vom Marchfelderspargel / grüner Spargel (April-Juni)
- Schaumsüppchen vom erntefrischen Bärlauch (April-Juni)
- Klare Tafelspitzsuppe / Vorarlberger Kalbsbrätspätzle
- Klare Steinpilz-Suppe / Kräuter aus dem Burggarten
- Cremesüppchen vom Ländle Kürbis / Steirisches Kürbiskernöl (August-Dezember)

Zwischengerichte

- Erntefrische Pfifferlinge in Kräuterrahm / KäseCaspar´s Bergkäse-Knödel (Juni-September)
- Teigtäschchen mit Steinpilzfüllung / Basilikumpesto
- Gebratenes Alpen Saiblingsfilet / Tomaten-Junglauchgemüse
- Fangfrischer Bodenseefisch / Safran-Risotto
- Riebel-Spinatknödel / Ratatouille / Späne vom furore Hochalpenkäse / Trüffelsalz

Hauptgerichte

- Lammkrone / Thymianjus / Ratatouille / Rahmpolenta
- Ländle Kalbsteak / Morchel-Steinpilzrahmsauce / Mandel-Brokkoli / Kartoffelgratin
- Duett vom Rind- und Ländlekalbsfilet / Romanesco Röschen / Wildreis / Blaufränkisch Jus
- Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef / Sauce Hollandaise
  Marchfelder Spargel / Frühlingskartöffele in der Schale (mit Spargel April-Juni)

Dessert

- Latte-Macchiato-Mousse / Martinshof Eierlikör
- Mousse von der Bregenzerwälder Sigschokolade / Sigspiegel
- Grießflammerie / frisches Waldbeerragout
- Duett vom dunklen und hellen Schokoladenmousse / frisches Waldbeerragout

Preis für 5-Gang: € 69,00 | Preis für 4-Gang: € 59,00 | Preis für 3-Gang: € 52,00

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

MENÜ „MARIA THERESIA“

Kaiserin Maria Theresia verfügt im 18. Jahrhundert, dass die Stadt Bregenz die Burgruine erhalten müsse.

Bregenzerwälder Käsesüpple / Röstzwiebele

***

Geschmorte Gustostücke vom Weiderind / Blaufränkisch Jus
Apfel-Rotkraut / Rosmarin-Schupfnudeln

***

Lebkuchen-Zimtmousse / Weichsel-Kirschkonfit

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 44,00

MENÜ „GRAF KONRAD“

Die Grafen Konrad und Hugo teilen sich 1379 die Burg. Konrad erhält das Obere Haus (Kirche).

Verschiedene Blattsalate / Kräuter-Knoblauch Dressing
sautierte Waldpilze / Croûtons

***

Schaumsüppchen von der gelben und roten Paprika / Ingwer

***

Rose vom heimischen Jungschwein / leichte Pfefferrahmsauce
Gemüsebouquet / Kartoffel-Lauchpüree

***

Geschichtetes Erdbeer-Topfenmousse / frische Früchte

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 46,00

Symbolbilder

MENÜ „KAISER OTTO“

Auf sein Geheiß wird das Schloß Hohenbregenz im Jahre 948 erbaut.

Trio von Bodensee Räucherfischen der Saison / marinierter Wildkräutersalat
furore Dillsenf

***

Schaumsüppchen vom Staudensellerie

***

Tranchen vom Lammbraten / Thymiansauce
Speckbohnen / Kartoffelgratin

***

Mousse von der Valrhona Schokolade und Nougat / Beeren

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 59,00

Symbolbilder

MENÜ „CASTELLI“

Der zu seiner Zeit berühmte Dichter Ignaz Franz Castelli besucht zweimal in seinem Leben, 1822 und 1857, den Gebhardsberg. Bei seinem ersten Besuch, 1822, ist Castelli vom „himmlischen Anblick“ so begeistert, dass er ein Gedicht schreibt.

Bregenzerwälder Ziegenmozzarella von der Familie Metzler aus Egg
Tomaten / Basilikum-Olivenpesto / furore Tomatensenfsauce

***

Schaumsüppchen von der Daikonkresse / Scampi im Kartoffelstroh

***

Duett vom Rind- und Jungschweinefilet / Sauce Hollandaise
Grüner & Weißer Stangenspargel (April - Juni) / Wildreis

***

Geschichtetes Beeren-Joghurtmousse / Fruchtpüree

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 59,00

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

MENÜ „PRATO“

DER HOCHZEITSKLASSIKER

Giovanni Dominico Prato, Baumeister der Burg um 1604, verlegt den Eingang der Burg an die Seeseite, um das mediterrane Flair und die Aussicht genießen zu können.

Frischkäse-Kürbiskernterrine / Blattsalatbeet / Kernöldressing

***

Hochzeitssuppe
Klare Rinderbouillon / Leberspätzle / Grießnockerl

***

Glacierter Ländle Kalbstafelspitz / Portwein Jus
Brokkoli-Karottengemüse / Kartoffelrösti

***

Zweierlei von der Schokolade / Schokoladenküchle und weißes Schokoladen Mousse / furore Amarena-Kirsch Sauce

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 54,00

MENÜ „GRAF HUGO“

Die Grafen Konrad und Hugo teilen sich 1379 die Burg.
Hugo erhält das untere Haus (Gastwirtschaft).

Carpaccio von der Zucchini / Tomaten-Rucolamousse

***

Gemüse Bouillon / Pilze / Kräuter

***

Barbarie Entenbrust / Orangenjus / Zuckerschoten / Pommes Macaire

***

Grießflammerie / Weichsel-Zimtkonfit

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 49,00

Symbolbilder

MENÜ „OBERST WRANGEL“

Symbolbilder

1647 nehmen die Schweden unter Oberst Wrangel kampflos die Burg in Besitz und sprengen sie mit fünf Mienen.

Hausgebeizter Graved Art Lachs / Salatbouquet / furore Dillsenf / Baguette

***

Schwarzwurzel Cremesuppe / Speckwürfel

***

Teigtäschchen mit Steinpilz-Kräuterfüllung / Basilikum-Pinienkernpesto
Späne vom furore Hochalpenkäse

***

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef / Sauce Bernaise
Mandelbrokkoli / Babykarotten/ Kartoffelgratin

***

Allerlei von der Schokolade

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 69,00

MENÜ „GRÄFIN DANIELA“

1988 übernimmt die Familie Greber als Pächter das Burgrestaurant von der Stadt Bregenz. Daniela & Manuela sind Ihre Gastgeberinnen in 2. Generation.

Antipasti-Variation / Vulcano Rohschinken / Pfeffersalami / gefüllte Paprika und Oliven / eingelegte Zucchini und Aubergine / Bregenzerwälder Ziegenmozzarella

***

Karotten-Ingwersuppe / Croutons

***

Duett von Bodensee-Edelfischen & Scampi / Safran-Risotto

***

Hausgemachtes Tiramisu / Eierlikörspiegel

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 59,00

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

MENÜ „HEILIGER GEBHARD“

Der Hl. Bischof Gebhard II. von Konstanz wird am 8. August 949 in Bregenz als Sohn des sagenhaft tierfreundlichen, frommen Utzo geboren. Seine Mutter Dietburga von Zähringen stirbt bei Gebhards Geburt. Wohl auch deshalb bringt ihn sein Vater früh zu Bischof Konrad in die Konstanzer Klosterschule.
Gebhard stirbt am 27. August 995.

Spanferkelsülzchen / marinierte Babyleaf-Salate

***

Tomatencremesuppe / Croutons

***

Brust vom Maishuhn / Kräuterrahmsauce / Zucchini-Gemüse / Kartoffelpüree

***

Österreichischer Kaiserschmarren / Zwetschgenröster

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 49,00

Symbolbilder

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

- Gefüllte Bio Zucchinis mit Hochalpenkäse überbacken / Kartoffel-Lauchpüree
- Getrüffelte Polenta-Waldpilznocken / Tomatenragout / Frühlingszwiebel (auch vegan erhältlich)
- Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm / KäseCaspar´s Bergkäse-Knödel (von Mai bis September)
- Risotto nach Saison
- Gemüse Töpfle / Basilikumkartoffeln /überbacken mit Metzlers Ziegencamembert (auch vegan erhältlich)
- Tortellini Ricotta auf Paprika Ragout / Späne vom Hochalpenkäse
- Frischer Marchfeldspargel / Sauce Hollandaise / Kartoffeln (April - Juni)
- Riebel-Spinatknödel / Ratatouille / Späne vom furore Hochalpenkäse Trüffelsalz

DESSERT-BUFFET

Symbolbilder

Als besonderes Erlebnis zum Abschluss Ihres Menüs empfehlen wir unser Dessertbuffet.

Wählen Sie bis zu 7 verschiedene Desserts:

- Windbeutel / Vanillecremefüllung
- Frischer Fruchtsalat in der Wassermelone
- Leichtes Mango-Joghurtmousse
- Apfelküchle / Zimtzucker
- Apfel- / Topfenstrudel
- Ländle Alpenmilch-Schokoladenmousse
- Österreichischer Kaiserschmarren / Zwetschgenröster
- Panna Cotta / Bourbon Vanillemark
- Grießflammerie / Weichselkonfit
- Latte-Macchiato-Mousse
- Créme brûlée mit braunem Zucker geflämmt
- Nougatknödel mit Vanillesauce überbacken
- Apfelstreusel Tarte
- Weißes Honig-Schokoladenmousse
- Zwetschgenstreusel Ecken
- Überbackene Palatschinken mit Topfenfüllung

Pro Person für Dessertbuffet (ab 20 Personen erhältlich)	€ 18,00

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

Feinstes von furore und der Käsestraße Bregenzerwald.
Empfehlung von Diplom-Käsesommelier Caspar Greber

Bregenzerwälder Käsebuffet
Hochalpenkäse Jahrgangsreserve / Hanfkäse / Alpenbaron
Metzlers Camembert und Ziegenkäse mit furore Senfsaucen
Trauben, Nüsse, Butter und Brot

Pro Person (ab 20 Personen)	€ 16,50

MITTERNACHTSSNACK

Gulaschsuppe mit Brot	€ 5,90
Chili con carne mit Brot	€ 6,90
Currywurst von der Ländle Bratwurst mit Gebäck (Mindestbestellmenge 30 Portionen)	€ 7,80
Weißwurst mit süßem Senf & Brezel	€ 6,90
Leberkäsebrötle	€ 3,90
Schnitzelsemmel	€ 5,90

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

GRILLFEST „UTZO“ IM BURGHOF

UTZO IST DER VATER VOM HEILIGEN GEBHARD.

Frisch für Sie zubereitet im BBQ Beefsmoker.
Genießen Sie einen entspannenden Grillabend
hinter Burgmauern.

Symbolbilder

Vorspeisen

- Vitaminreiches Blatt- und Gemüsesalatbuffet
  mit 2erlei Dressing und ofenfrisches Brot
- Eingelegte Tomaten & Oliven
- Bregenzerwälder Ziegenmozzarella mit Strauchtomaten
- Rohschinken mit Honigmelone

Frisch aus dem Beefsmoker

- Premium Roastbeef im Ganzen gegart und tranchiert
- Marinierter Schweineschopf
- Maishuhnbrüstchen Supreme
- Marinierte Lammkrone mit Rosmarin
- Käsekrainer
- Vegetarische Alternative dazu: Grillkäse und Grillwürste

Dazu reichen wir Ihnen

- Buntes Gemüse
- Mini-Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
- Kräuterbutter, verschiedene Grillsaucen

Buffetpreis pro Person (ab 30 Personen erhältlich)	€ 56,00
Buffetpreis pro Person (ab 70 Personen erhältlich)	€ 49,00

Zum Abschluss Ihres Grillfestes empfehlen wir unser Dessertbuffet:

- Vanille Panna Cotta mit Himbeermark
- Frischer Fruchtsalat in der Wassermelone
- Latte Macchiato Mousse im Gläsle
- Mini Apfel-Streuselecken

Preis pro Person	€ 11,50

BUFFET „GRÄFIN MANUELA“

Symbolbilder

1988 übernimmt die Familie Greber als Pächter das Burgrestaurant von der Stadt Bregenz. Manuela & Daniela sind Ihre Gastgeberinnen in 2. Generation.

- Metzler´s Ziegenmozzarella mit Tomaten / Basilikumpesto furore Tomatensenfsauce
- Geräucherte Entenbrust mit furore Feigensenfsauce
- Gemüsesalat mit roter Quinoa
- Grüner- & Weißer Spargelsalat mit Wildkräutern

***

- Schaumsüppchen vom Waldbärlauch oder Alternative der Saison / Käsestange (wird serviert)

***

- Rinderfilet im ganzen gebraten am Buffet tranchiert
- Norwegisches Lachssteak
- Jungschweinefilet Medaillons
- Kartoffel-Rosmarinecken / Dinkelspätzle / Kräuter-Basmatireis mediterranes Reichenau Gemüse / Pilzrahmsauce

***

- Sig-Schokoladenmousse / Erdbeermark im Glas
- Überbackene Palatschinken / Topfenfüllung
- Stracciatellacreme / Orangenragout

Buffetpreis pro Person (ab 25 Personen erhältlich)	€ 68,00

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

BUFFET „BISCHOF KONRAD“

Bischof und Lehrer von Gebhard auf der
Konstanzer Klosterschule.

- Knackiger Vogerlsalat / Speck / Croutons
- Blattsalat-Variation / Karotten / Tomaten / Gurken
- Toppings wie geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne
- Duett von Winzer- und Bregenzerwälder Rohschinken mit frischem Kren
- Bodensee-Räucherfisch-Variation / Sauerrahm-Dip / ofenfrisches Brot

***

- Gemüse Bouillon / Gemüse-Julienne / Kräuterflädle (wird serviert)

***

- Tranchen vom Jungschweinfilet
- Glacierter Ländle Kalbstafelspitz
- KäseCaspar´s Bergkäse-Knödel / Rahmwirsing / Kartoffelgratin
  Karotten-Kohlrabigemüse / Waldpilzsauce

***

- Panna Cotta / Bourbon Vanille / Himbeerpüree
- Österreichischer Kaiserschmarren / Zwetschgenröster
- Leichtes Joghurt-Mangomousse / frische Früchte

Buffetpreis pro Person (ab 25 Personen erhältlich)	€ 59,00

Symbolbilder

BUFFET „BISCHOF GEBHARD“

Symbolbilder

979 wird Gebhard zum Bischof von Konstanz gewählt
und im 11. Jahrhundert heilig gesprochen.

- Knackiger Mischblattsalat / Speckcroutons / gehacktes Ei
- Steirischer Rindfleischsalat / Paprika / rote Zwiebel / Kürbiskernöl
- Luftgetrocknetes Bündnerfleisch / Melonenschiffchen
- Saiblingstatarnockerl / Pumpernickelbrot / Trüffelhonig
- Ziegenkäse Panna Cotta / furore Mangosenfsauce

  ***

- Cremiges Strauchtomatensüppchen / Croutons (wird serviert)

  ***

- Glacierte Lammkrone
- Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert
- Bodenseefisch nach Fang
- Rosmarin-Schupfnudeln / Kartoffelgratin / Basmatireis
  Ratatouille-Gemüse / Knoblauch-Sauerrahm-Dip / Jus

  ***

- Grießflammerie / Weichselkonfit
- Ländle Alpenmilch-Schokoladenmousse
- Créme brûlée mit braunem Zucker geflämmt
- Apfelküchle / Zimtzucker
- Bregenzerwälder Käsebrett
  furore Ursalz-/ Hanf- und Hochalpenkäse / Alpenbaron
  Senfsaucen Variation

Buffetpreis pro Person (ab 25 Personen erhältlich) € 69,00

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

BUFFET „DIETBURGA“

Dietburga von Zähringen, die Mutter vom Hl. Gebhard, stirbt bei seiner Geburt. Sie ist der Ursprung der großen Geschichte des Hl. Gebhards und des Gebhardsberges.

- Norwegisches Lachsfilet „Graved Art“
  in Himalayasalz gebeizt am Buffet tranchiert / Sauerrahm-Dill-Dip
- Bregenzerwälder Frischkäse-Kräutermousse
- Hauchdünn geschnittener Hirschschinken
- Salatvariation der Saison / zweierlei Dressings / verschiedene Toppings
  Brotkorb

  ***

- Schaumsüppchen von der Daikonkresse / Scampispießchen
  (wird serviert)

  ***

- Saltimbocca vom Maishuhnbrüstchen
- Scampis in Knoblauchbutter gebraten
- Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes
- Basmatireis / Kartoffelgratin / Kroketten / Frisches Marktgemüse
  Tomaten-Paprikaragout

  ***

- Schokoladen-Nougatmousse / Himbeerpüree
- Joghurt-Limettenterrine / Beeren
- Latte Macchiatomousse im Glas
- Frischer Fruchtsalat in der Wassermelone

Buffetpreis pro Person (ab 25 Personen erhältlich) € 59,00

Symbolbilder

AUS DEM FEUERTOPF
(NOVEMBER - MÄRZ)

Symbolbilder

Das Wintererlebnis auf Burg Gebhardsberg
Wir servieren unseren Gästen vielfältige Fondues. Genießen Sie einen genussvollen gemütlichen Abend mit Freunden in einer der attraktivsten Locations des Bodenseeraumes.

FONDUE - KÄSE & VEGETARISCH

Der Käse Klassiker

Bregenzerwälder Käsefondue aus vier verschiedenen Käsesorten nach Rezept von KäseCaspar zusammengestellt. Ofenkartoffel, Früchte, Baguette, Knoblauchsauce, furore Apfel-Preiselbeersauce

Preis pro Person € 29,50

Fondue Gräfin Ita

Frisches Marktgemüse und Pilze in bunter Vielfalt, herzhafter Camembert dazu knuspriger Bierteig zum eintunken und Erdnussöl zum Braten. Ofenkartoffel, Baguette und verschiedene Dip-Saucen.

Preis pro Person € 29,50

FONDUE - MIT SAFTIGEM FLEISCH

Fondue Chinoise

Tafelspitz Suppe mit saftigen Filetstücken vom Rind, Schwein und Huhn. Ofenkartoffel, Champignons, Baguette, Sauergemüse und verschiedene Dip-Saucen.

Preis pro Person € 32,50

Fondue Bourguignonne

Erdnussöl mit saftigen Filetstücken vom Rind, Kalb und Huhn. Ofenkartoffel, Champignons, Baguette, Sauergemüse und verschiedene Dip-Saucen.

Preis pro Person € 35,50

Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung.

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

BANKETT-WEINANGEBOT

Das furore Weinsortiment wird vom Weinakademiker Christian Greber mit den besten Winzern kreiert und exklusiv für furore hergestellt.

WEISSWEINE

FURORE ZITA (Grüner Veltliner) / Weingut Wolfgang Aigner, Kremstal

Fruchtig und elegant, ein toller Essensbegleiter	0,75 l	€ 32,00

FURORE SOPHIE (Sauvignon blanc) / Weingut Wolfgang Aigner, Kremstal

Säure passt perfekt zur eleganten Stilistik	0,75 l	€ 35,00

ROTWEINE

FURORE JODOK (Zweigelt/Merlot) / Weingut Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

Schönes Kirscharoma, elegant im Abgang	0,75 l	€ 32,00

FURORE LUDWIG Weingut Johannishof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

Hinterlässt ein feines Cassisaroma	0,75 l	€ 39,00

MAGNUM & GROSSFLASCHEN

2016ER GRÜNER VELTLINER RESERVE / Weingut Wolfgang Aigner, Krems, Niederösterreich (Falstaff ***)	1,5 l	€ 78,00
2015ER PHANTOM / Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz, Burgenland (Falstaff ***)	1,5 l	€ 98,00
2014ER PHÖNIX / Weingut Maria & Josef Reumann, Deutschkreutz, Burgenland (Falstaff ***)	1,5 l	€ 78,00
2007ER HAIDEBODEN / Weingut Josef Umathum, Frauenkirchen, Burgenland (Falstaff ****)	1,5 l	€ 98,00
2015ER LA VIE CABERNET SAUVIGNON / Weingut Wolfgang Wandraschek, Krems, Niederösterreich	1,5 l	€ 89,00
2015ER BLAUFRÄNKISCH „CHEVALIER" MITTELBURGENLAND DAC RESERVE Weingut Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland	1,5 l	€ 88,00
2013ER DAS PHANTOM / Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	3,0 l	€ 199,00
2012ER DAS PHANTOM 12LT BALTHAZAR / Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	1,5 l	€ 690,00
2015ER VINUM SINE NOMINE / Weingut Reumann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	6 l Methusalem Flasche	€ 438,00
	1,5 l Magnum Flasche	€ 119,00

Weitere Weine empfehlen wir gerne aus unserem reichhaltigen Weinsortiment!

UNSERE GESCHÄFTSBEDINDUNGEN

Menü

Wählen Sie **EIN** Menü und teilen Sie uns dies bitte spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mit. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus küchentechnischen Gründen nur ein Einheitsmenü anbieten können. Natürlich sind wir flexibel was Allergien und sonstige Besonderheiten beim Essen betreffen.

Wir bitten um Bekanntgabe der genauen Personenanzahl bis 1 Woche vor der Veranstaltung. Letzte Korrekturen können bis 2 Tage vor der Veranstaltung vorgenommen werden.
Zur Verrechnung gelangt die Anzahl der genannten Couverts/Personen

Getränke

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Korkgeld von
€ 24,00 pro 0,75 lt. Flasche und
für Spirituosen € 40,00 pro 0,7 lt. Flasche

Servicepauschale Leitungswasser pro 1 Liter € 2,00
In Verbindung mit Flaschenweinen wird diese nicht verrechnet

Es ist nicht möglich für einen Aperitif, Empfang oder Agape Getränke selbst mitzubringen.

Für mitgebrachte Torten

Verrechnen wir eine Servicepauschale

ohne Menü	€ 3,50 pro Person
in Verbindung mit einem Menü	€ 2,50 pro Person

Menükarten

Menükarten	€ 3,00 pro Stück

Sperrstunde

Unsere offizielle Sperrstunde ist um 01.00 Uhr.
Gerne halten wir unser Haus länger für Sie geöffnet (bis max. 03:00 Uhr). Ab 01.00 Uhr verrechnen wir eine Pauschale von € 250,00 pro angefangener Stunde.

Reinigung

Die Reinigung des Raumes ist im Preis inbegriffen. Fallen infolge außerordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen an, werden die dadurch entstehenden Kosten an Sie weiterverrechnet (z.B. Rosenblüten, Konfetti, Konfetti-Kanone, Sand, usw.)

Parken

Aus Sicherheitsgründen (Feuerwehr- und Rettungszufahrt) bitten wir ausnahmslos die Zufahrt zur Burg zu jeder Zeit frei zu halten. Für alle PKW und Busse steht unser großer Parkplatz direkt nach der Auffahrt zur Verfügung. Für Tätigkeiten wie Aus- und Beladen für Musikgruppen und Zulieferanten jeglicher Art ist die Auffahrt während der Tätigkeit gestattet. Das Parken vor der Burg ist ausnahmslos verboten.
Das Hochfahren mit Gästen zur Burg zum Ein- und Aussteigen ist jederzeit möglich, sowohl für Private als auch für Taxis.

Unterhaltung und Dekoration – Wir bitten Sie höflichst zu beachten

Im Haus und im Pavillon dürfen keine Wunderkerzen oder andere Gegenstände mit Feuer gezündet werden.

Teelichter, Kerzen oder ähnliches sind geschützt aufzustellen.

Feuerwerke dürfen nur mit Zustimmung der Stadtpolizei und der Bezirkshauptmannschaft Bregenz durchgeführt werden. Eine Bewilligung ist vom beauftragten Feuerwerksanbieter selbst zu organisieren.

Die Fenster müssen ab Mitternacht aufgrund der Lärmschutzbestimmungen geschlossen bleiben. Unser Festsaal ist mit einer modernen Klimaanlage ausgestattet.

Gerne stellen wir Ihnen einen Beamer und eine Leinwand für Ihre Präsentation zur Verfügung. Servicepauschale € 100,00

Gerne bieten wir Ihnen weiße Hussen auf die Stühle für € 4,00 pro Stück an.

Vorbereitungen der Dekoration

Dekorieren der Räumlichkeiten ist je nach Buchungslage am Tag der Reservierung ab 10.00 Uhr möglich und muss am nächsten Tag bis 09.00 Uhr abgeräumt werden.

Storno

Ein Rücktritt Ihrerseits
Für langfristige Buchungen des Montfortsaal und des Pavillon im Burghof gelten folgende Stornobedingungen.

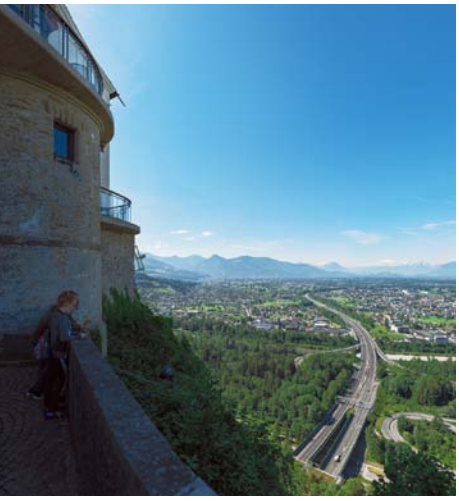
5 Monate vor der Veranstaltung	€ 1.500,00
3 Monate vor der Veranstaltung	€ 3.000,00
1 Monat vor der Veranstaltung	€ 5.000,00

Ein Rücktritt unsererseits
Wir dürfen jederzeit von Reservationen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abbrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen und Umwelt oder der Ruf unseres Hauses gefährdet sind.

Preise

Preise gültig bis 31.12.2024 – Preise beinhalten für Speisen 10 % und Getränke 20 % MwSt. Preisänderungen vorbehalten

KONTAKTE



Gebhardsberg Kapelle - Haus der Kirche
Rathausstraße 25
6900 Bregenz
pfarrbuero@kath-kirche-bregenz.at
T +43 5574 90 180

Die Hochzeitsfeen / Dekoration
Schendlingerstr. 34
6900 Bregenz
gabi@hochzeitsfeen.com
T +43 5574 73165

Taxi/Shuttle
City Taxi
T +43 5574 65400

Austria Wedding
Alles für eure Hochzeit
in Vorarlberg
www.laendlewedding.at

DJMOG
Christian Bösch
djmog.78@gmail.com
T +43 664 1219080

Flora Blumen
Am Dorfplatz 3
6858 Schwarzach
info@blumen-flora.at
T +43 5572 890006

Übernachtungsmöglichkeiten

Hotel Germania ****
Am Steinenbach 9
6900 Bregenz
office@hotel-germania.at
T +43 5574 42766

Hotel am See ****
In Hard am Bodensee
Uferstraße 1
6971 Hard
info@hotelamsee.biz
T +43 5574 63000

Hotel-Garni Bodensee
Kornmarktstraße 22
6900 Bregenz
info@hotel-bodensee.at
T +43 5574 42 300-0

Hotel Schwärzler ****
Landstraße 9
6900 Bregenz
schwaerzler@s-hotels.com
T +43 5574 4990

Messmer Hotel am Kornmarkt ****
Kornmarktstraße 16
6900 Bregenz
office@hotel-messmer.at
T +43 5574 42 356

Musik

Besondere Empfehlung:
Als ideale Begleitung auf dem hauseigenen Piano empfehlen wir Virtuose Felix Bohle. Ob Blues, Soft Pop oder Rock, er hat das Richtige für Sie. Buchbar zu Familienfeiern, Firmenevents, Gruppenreisen oder anderen Festlichkeiten.

Felix Bohle felix.bohle@utanet.at, T +43 (0) 699 / 109 608 23, www.piano-felix.com

Weitere Informationen unter:

Bregenz Tourismus & Stadtmarketing GmbH, Rathhausstraße 35a, 6900 Bregenz
T +43 5574 4959-0, tourismus@bregenz.at, www.bregenz.travel

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

Genuss-abend

Überraschen Sie sich und Ihre Gäste mit dem unvergesslichen Gebhardsberg Genussabend!

ab 6 Personen

Candle-Light Dinner

Zeit für Zweisamkeit

Jeden Mittwoch ab 18:30 Uhr

Sunday Lunch

Jeden zweiten Sonntag
ab 11:30 Uhr

Informationen und Termine unter
www.greber.cc

GEBHARDSBERG

Burgrestaurant

WWW.GREBER.CC

Burgrestaurant Gebhardsberg
A-6900 Bregenz
Gebhardsberg 1

T +43 5574 42515
F +43 5574 90861-60
gebhardsberg@greber.cc