

EVENT & BANKETT

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



GEBHARDSBERG

Burgrestaurant

IM WAHRSTEN SINN EIN HOCHGENUSS



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.



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.



MONTFORTSAAAL – bis zu 150 Personen

Im Winter 2006/07 wurde dieser Teil nach Plänen von Architekt Walter Holz Müller 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 Tafelley“.

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 Weinegustation 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 / Rühreier mit Speck
ofenfrisches Brot / Croissant / frische Früchte / Joghurt

Preis pro Person (ab 30 Personen) erhältlich
*inkl. für 2 Stunden

€ 29,50

Burgherren Brunch

Begrüßungsgetränk Alpsider / Orangensaft* / Heißgetränke*
Brotkorb mit Baguette / Jour Gebäck / Croissant
Marmelade / Alpbutter / Honig / Nutella / Früchte / Joghurt
Rühreier / gegrillte Speckscheiben
Weißwürste / Brezeln / süßer Senf
Ziegenmozzarella / Strauchtomaten / Basilikumpesto
Kaminwurzeln / Biowurst-Spezialitäten / Verhackertes / Norwegischer
Räucherlachs / furore Dillsenf / Saftschinken / Steirischer Kren
Bregenzerwälder Käsebrett / furore Senfsaucen

Preis pro Person (ab 30 Personen) erhältlich
*inkl. für 2 Stunden

€ 34,50



Symbolbilder

Bregenzerwälder Bauernjause (vom Ländle Metzger)

auf Silberplatten eingestellt oder als Buffet
erhältlich

Bregenzerwälder Rohschinken / Kaminwurzeln / Pfeffersalami
Bregenzerwälder Käsebrett / furore Senfsaucen
Sauergemüse / ofenfrischer Brotkorb / Sennereibutter

Preis pro Person (ab 30 Personen) erhältlich

€ 27,50

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 Bayerischer Bodensee).

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

Aperitif- und Weinverkostungen ab 10 Personen

Pro Person (4 Weine) € 28,50

Pro Person (6 Weine) € 34,50

Inkl. Brot und Leitungswasser

Aufpreis Weinverkostung in Englisch € 50,00

Dazu servieren wir:

Trilogie von furore

Hochalpenkäse / Ursalzkäse / Hanfkäse
furore Senfsaucen / ofenfrisches Brot

Pro Person € 13,50

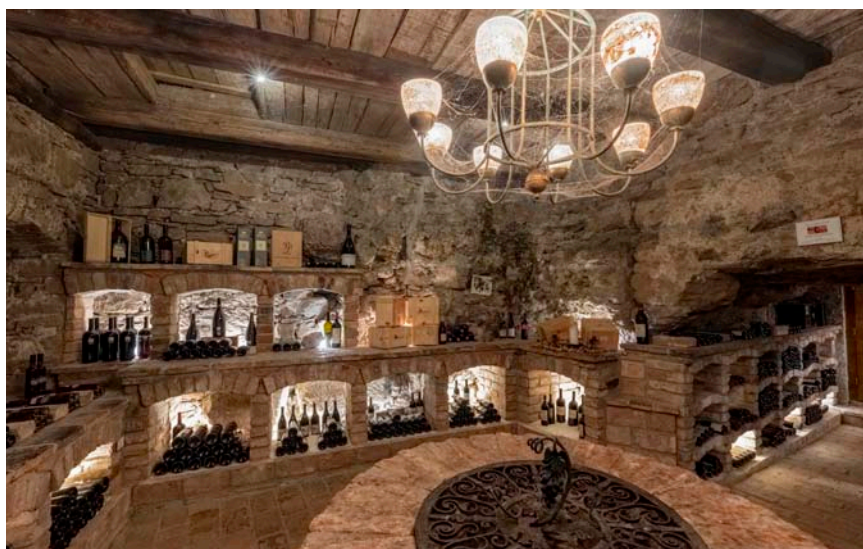
Vinothek Platte

Bregenzerwälder Rohschinken / Kaminwürzen / Pfeffersalami
Bregenzerwälder Käse / furore Senfsaucen / Sauergemüse / Brot

Pro Person € 16,50

Variation von gefülltem mini Blätterteiggebäck

Pro Stück (Mindestbestellmenge 25 Stück) € 2,90



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.



© Lässig Photography



© Lässig Photography

DER MONTFORTSAAAL

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.



© Lässig Photography

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.



Raummiete Pavillon
€ 500,00



Der ideale Rahmen für

Geburtstagsfeste

Firmenfeiern

Hochzeiten

Sommerliche Grillfeste

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 oder Alpenbeeren 2,5 % vol.	0,75 l	€	32,50
Alpen Rosé - alkoholfreier Sekt 0 % vol.	0,75 l	€	36,00
Alpen Blanc - alkoholfreier Sekt 0 % vol.	0,75 l	€	36,00
Chardonnay Sekt Brut 2018 / A-Nobis / Burgenland	0,75 l	€	37,00
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		€	6,90
-----------------------------------	--	---	------

Martini bianco		€	5,90
----------------	--	---	------

Alpenglühén – Alpsinth Kräuterspirit auf Eis mit Russian Wild Berry		€	8,50
---	--	---	------

Lillet Wild Berry / Hugo / Aperol Spritz		€	8,50
--	--	---	------

San Bitter mit Soda oder Orangensaft - alkoholfrei		€	6,90
--	--	---	------

Orangensaft, verschiedene Limonaden	1,0 l	€	12,00
-------------------------------------	-------	---	-------

Graf Anton Bier	0,30 l	€	4,20
-----------------	--------	---	------

	0,50 l	€	5,40
--	--------	---	------

Meckatzer Weizen hell / dunkel / alkoholfrei	0,50 l	€	5,60
--	--------	---	------

Meckatzer alkoholfrei	0,30 l	€	4,20
-----------------------	--------	---	------

Gasteiner Mineralwasser	0,75 l	€	6,80
-------------------------	--------	---	------

Verschiedene Limonaden Flaschen	0,33 l	€	4,40
---------------------------------	--------	---	------

Fruchtsäfte gespritzt	0,20 l	€	3,80
-----------------------	--------	---	------

	0,50 l	€	4,90
--	--------	---	------

Amann Kaffee / Espresso	1 Tasse	€	3,90
-------------------------	---------	---	------

Tee von Althaus	1 Tasse	€	4,30
-----------------	---------	---	------

Winterlicher Aperitif

Glühwein oder Glühmost / alkoholfreier Punsch (2 Sorten)	pro Glas	€	4,90
mit ofenfrischen Maroni	pro Person	€	9,80



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
- Bregenzerwälder Rohschinken
- Grüne Oliven-Tomaten Tapenade
- Saftiger Gewürzschinken
- Heuwiesenkäse
- Pfeffersalami

Pro Stück € 3,20

Gefüllte Cornettinis

- Räucherlachstatar / Kräuter-Crème-fraiche
- Wälder Frischkäsemousse

Pro Stück (Mindestbestellmenge 50 Stk.) € 2,90

Gemischtes Jour Gebäck

Pro Stück € 1,90

Bregenzerwälder Käsesüpple oder Paprika-Ingwer-Suppe

in der Mokka-Tasse

Pro Stück € 3,20

Variation von gefülltem mini Blätterteiggebäck

Pro Stück € 2,90

Knabbergebäck

Erdnüsse / Riebelmais-Chips von Feinkost Dietrich, Lauterach

Pro Person € 2,20

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 Tomatensenfauce

Pro Stück € 2,90

Bregenzerwälder Käsesticks mit Trauben

Pro Stück € 2,90

Mini-Schnitzelsemmel mit Sauce Tartare

Pro Stück € 4,50

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.



Vorspeisen

- Räucherlachs-Tatar auf Gurken-Avocado / Wildkräutersalat / furore Dillsenf
- Saisonales Gemüse-Sülzchen / Vogerlsalat / Vinaigrette
- Rohschinken vom Hirsch / Kürbisragout / geröstete Nüsse / Salatbouquet
- Vulcano Rohschinken auf Spargelragout / Feldsalat (April-Juni)
- Panna Cotta von Metzler´s Bregenzerwälder Bio-Ziegenkäse / Tomaten-Carpaccio / Basilikumpesto
- Alpen Sushi / Bodensee Räucherfisch im Röstimantel / Wasabi / Sesam

Suppen

- Bregenzerwälder Käsesuppe / Röstzwiebele
- Schaumsüppchen vom Bodensee Spargel / grüner Spargel (April-Juni)
- Schaumsüppchen vom erntefrischen Bärlauch (April-Juni)
- Klare Tafelspitzsuppe / Leberspätzle
- Klare Pilz-Consommé / Pilze / Schöberl
- Cremesüppchen vom Ländle Kürbis / Steirisches Kürbiskernöl (August-Dezember)

Zwischengerichte

- Erntefrische Pfifferlinge in Kräuterrahm / KäseCaspar´s Bergkäse-Serviettenschnitten (Juni-September)
- Teigtäschchen mit Steinpilzfüllung / Basilikumpesto
- Gebratenes Alpen Saiblingsfilet / Risotto
- Weißer & Grüner Bodensee Spargel / Sauce Hollandaise / Frühlingkartoffeln (Mai-Juni)

Hauptgerichte

- Lammkrone / Thymianjus / Ratatouille / Rahmpolenta
- Ländle Kalbsteak / Morchel-Rahmsauce / Mandel-Brokkoli / Kartoffelgratin
- Filet-Duett vom Rind und Ländle Kalb / Blaufränkisch Jus / Romanesco / Wildreis
- Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef / Sauce Hollandaise Bodensee Spargel / Frühlingkartoffele in der Schale (mit Spargel April-Juni)
- Weißer & Grüner Bodensee Spargel / Sauce Hollandaise / Frühlingkartoffeln (Mai-Juni)
- Fangfrische Lachsforelle / Fregola Sarda / Tomaten / Erbsen

Dessert

- Holunder Panna Cotta / Früchte
- Scheiterhaufen / Vanille Sauce
- Grießflammerie / Waldbeerragout
- Duett vom dunklen und hellen Schokoladenmousse / Waldbeerragout

Preis für 5-Gang: € 69,00

Preis für 4-Gang: € 59,00

Preis für 3-Gang: € 52,00

MENÜ „MARIA THERESIA“

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

Bregenzerwälder Käsesuppe / Röstzwiebele

Geschmorter Tafelspitz vom Weiderind / Blaufränkisch Jus
Apfel-Rotkraut / Rosmarin-Schupfnudeln

Lebkuchen-Zimtmouse / Weichsel-Kirschkonfit

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich)

€ 48,00



Symbolbilder



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 / Früchte

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich)

€ 52,00



Symbolbilder

MENÜ „KAISER OTTO“



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

Bodensee Räucherfisch / Räucherlachs-Tatar / Sahnekrenn

Schaumsüppchen vom Staudensellerie



Tranchen vom Lammbraten / Thymiansauce
Speckbohnen / Kartoffelgratin

Mousse von der Valrhona Schokolade und Nougat / Beeren

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich)

€ 59,00



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 Tomatensensauce

Schaumsüppchen von der Daikonkresse / Scampi im Kartoffelstroh

Duett vom Rind- und Jungschweinefilet
Jus / Marktgemüse / Kroketten

Geschichtetes Beeren-Joghurtmousse / Fruchtpüree

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich)

€ 59,00



Symbolbilder

MENÜ „PRATO“

DER HOCHZEITSKLASSIKER

Giovanni Domenico 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)

€ 56,00



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)

€ 54,00



Symbolbilder

MENÜ „OBERST WRANGEL“



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

Schwarzwurzel Cremesuppe / Speckwürfel



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

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef / Sauce Bernaise
Brokkoli-Karotten Gemüse / 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



Symbolbilder

Fangfrische Lachsforelle / Scampi / Tomaten-Junglauch Risotto

Scheiterhaufen / Vanille Sauce

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich)

€ 59,00

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.

Saisonales Gemüse-Sülzchen / Vogerlsalat / Vinaigrette

Tomatencremesuppe / Croutons

Maishendl / Kräuterrahmsauce
Kartoffelpüree / Zucchini-Karotten Gemüse

Österreichischer Kaiserschmarren / Zwetschgenröster

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich)

€ 52,00

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

- Gefüllte Bio Zucchini mit Hochalpenkäse überbacken / Kartoffel-Lauchpüree
- Getrüffelte Polenta-Waldpilznocken / Tomatenragout / Frühlingszwiebel (auch vegan erhältlich)
- Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm / KäseCaspar´s Bergkäse-Serviettenschnitten (von Mai bis September)
- Risotto nach Saison
- Gemüse Töpfe / Basilikumkartoffeln /überbacken mit Metzlers Ziegenamembert (auch vegan erhältlich)
- Frischer Bodensee Spargel / Sauce Hollandaise / Kartoffeln (April - Juni)
- Original Greber´s Käsknöpfe / Alp- und Bergkäse / Röstzwiebele / Apfelmus
- Teigtäschchen / Tomaten-Paprika Ragout / Späne vom Hochalpenkäse



Symbolbilder

DESSERT-BUFFET



Symbolbilder

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

Wählen Sie bis zu 6 verschiedene Desserts:

- Windbeutel / Vanillecremefüllung
- Frischer Fruchtsalat
- Leichtes Mango-Joghurtmousse
- Apfelküchle / Zimtzucker
- Apfel- / Topfenstrudel
- Ländle Alpenmilch-Schokoladenmousse
- Österreichischer Kaiserschmarren / Zwetschgenröster
- Vanille Panna Cotta / Himbeerpüree
- Grießflammerie / Weichselkonfit
- Crème brûlée mit braunem Zucker geflämt
- Nougatknödel mit Vanillesauce überbacken
- Apfel-Streusel-Kuchen
- Weißes Honig-Schokoladenmousse
- Zwetschgen-Streusel-Kuchen
- Überbackene Palatschinken mit Topfenfüllung

Pro Person für Dessertbuffet (ab 20 Personen erhältlich)

€ 24,00

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

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

Bregenzerwälder Käsebrett
4 verschiedene Bregenzerwälder Käsesorten / furore Senfsaucen
Trauben, Nüsse, Butter und Brot

Pro Person (ab 20 Personen)

€ 18,50

MITTERNACHTSSNACK

Gulaschsuppe mit Brot € 5,90

Chili con Carne mit Brot (auch vegetarisch erhältlich) € 6,90

Currywurst von der Ländle Bratwurst mit Gebäck € 7,80

(Mindestbestellmenge 30 Portionen)

Weißwurst mit süßem Senf & Brezel € 6,90

Leberkäsebrötle € 3,90

Schnitzelsemmel € 5,90

GRILLFEST „UTZO“ IM BURGHOFF

UTZO IST DER VATER VOM HEILIGEN GEBHARD.

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

Vorspeisen

- Vitaminreiches Blatt- und Gemüsesalatbuffet
French- und Balsamico Dressing / Brotkorb
- Eingelegte Tomaten & Oliven
- Bregenzerwälder Ziegenmozzarella / Strauchtomaten / Basilikum-Pesto
- Bodensee Räucherfischplatte / Sahnekren

Frisch aus dem Beefsmoker

- Premium Roastbeef im Ganzen gegart und tranchiert
- Mariniertes Schweineschopf
- Maishuhnbrüstchen Supreme
- Mini Grillwurst
- Vegetarische Alternative dazu: Grillkäse und Grillwürste

Dazu reichen wir Ihnen

- Buntes Gemüse
- Mini-Ofenkartoffeln / Sauerrahm-Knoblauch Dip
- Kräuterbutter, verschiedene Grillsaucen

Buffetpreis pro Person (ab 30 Personen erhältlich) € 59,00

Buffetpreis pro Person (ab 70 Personen erhältlich) € 54,00

Zum Abschluss Ihres Grillfestes empfehlen wir unser Dessertbuffet:

- Vanille Panna Cotta / Himbeerpüree
- Frischer Fruchtsalat
- Schokoladenmousse
- Mini Apfel-Streusel-Ecken

Preis pro Person € 16,00



Symbolbilder

BUFFET „GRÄFIN MANUELA“

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



- Metzler´s Ziegenmozzarella / Tomaten / Basilikum-Pesto furore Tomatensensauce
- Frischkäse-Kürbiskern Terrine
- Vitaminreiches Blatt- und Gemüsesalatbuffet French- und Balsamico Dressing / Brotkorb



- Schaumsüppchen von der Pastinake Liebstockel-Öl / Croutons (wird serviert)



- Roastbeef im ganzen gebraten am Buffet tranchiert
- Norwegisches Lachssteak
- Jungschweinefilet Medaillons
- Kartoffel-Rosmarinecken / Dinkelspätzle / Kräuter-Basmatireis mediterranes Reichenau Gemüse / Pilzrahmsauce
- Eine vegetarische Alternative nach Wahl



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

Buffetpreis pro Person (ab 25 Personen erhältlich)

€ 69,00

Symbolbilder

BUFFET „BISCHOF KONRAD“

Bischof und Lehrer von Gebhard auf der Konstanzer Klosterschule.

- Vitaminreiches Blatt- und Gemüsesalatbuffet
French- und Balsamico Dressing / Brotkorb
- Duett von Winzer- und Bregenzerwälder Rohschinken / frischer Kren
- Bodensee-Räucherfisch-Variation / furore Dillsenf

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

- Tranchen vom Jungschweinfilet
- Glacierter Ländle Kalbstafelspitz
- Jus / Spätzle / Kartoffelgratin
Rahmwirsing / Karotten-Kohlrabigemüse
- Eine vegetarische Alternative nach Wahl

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

Buffetpreis pro Person (ab 25 Personen erhältlich)

€ 59,00



Symbolbilder

BUFFET „BISCHOF GEBHARD“

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



Symbolbilder

- Knackiger Mischblattsalat / Speckcroutons / gehacktes Ei
- Luftgetrocknetes Bündnerfleisch / Melonenschiffchen
- Saiblingstarnockerl / 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
- Eine vegetarische Alternative nach Wahl
- ***
- Grießflammerie / Weichselkonfit
- Ländle Alpenmilch-Schokoladenmousse
- Crème brûlée mit braunem Zucker gebläht
- Apfelküchle / Zimtzucker

Buffetpreis pro Person (ab 25 Personen erhältlich)

€ 75,00

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
Brotkorb

- Schaumsüppchen von der Daikonkresse / Scampispißchen (wird serviert)

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

- Schokoladen-Nougatmousse / Himbeerpüree
- Joghurt-Limettenterrine / Beeren
- Frischer Fruchtsalat

Buffetpreis pro Person (ab 25 Personen erhältlich)

€ 65,00



Symbolbilder



ERLEBEN SIE DEN ZAUBER DES WINTERS IM EXQUISITEN WINTER PAVILLON

Feiern im zauberhaften Pavillon des Burgrestaurants Gebhardsberg

Unser beliebter Pavillon auch im Winter buchbar! Die liebevoll gestaltete Winterlandschaft mit funkelnden Lichterketten, kuscheligen Fellen auf den Stühlen und flackernden Feuersäulen zaubert eine außergewöhnliche und einzigartige Stimmung für Ihr Event!

Firmenfeiern & Business-Events im Winterpavillon

Begeistern Sie Ihre Mitarbeiter oder Kunden mit dieser nicht alltäglichen Location für Ihre Weihnachtsfeier in Vorarlberg oder Ihr Business-Event am Bodensee im Dreiländereck. Lassen Sie sich von der winterlichen Atmosphäre verzaubern und genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten in gemütlicher und festlicher Umgebung! Und keine Angst - natürlich ist unser Pavillon beheizt.



Genießen in gewohnter Greber-Qualität

Auch kulinarisch werden Sie im Winterpavillon natürlich auf höchster Linie verwöhnt: Wählen Sie ihr Lieblingsthema, ob gemütlicher Fondueabend, rustikales Bauernbuffet oder ofenfrisches Spanferkel. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Hochzeiten feiern in besonderem Ambiente bei winterlichem Flair

Natürlich steht der Winterpavillon auch für private Anlässe wie Geburtstage oder Hochzeiten zur Verfügung! Besonders für Brautpaare wird eine Winterhochzeit hier zu einem ganz speziellen und unvergesslichen Erlebnis: Erlebt den Zauber der winterlichen Atmosphäre und freut euch außerdem über die Vorteile, die eine Winterhochzeit mit sich bringt – wie zum Beispiel die größere Verfügbarkeit von Terminen und Dienstleistern!



**Raummiete Winterpavillon
€ 500,00**



**Buchbar von November bis März.
Ideal für 30 bis 80 Gäste.**

SPEZIELLE ANGEBOTE FÜR DEN WINTER PAVILLON

FONDUE BUFFET

Geräucherter norwegischer Fjordlachs / fuore Dillsenf
Eingelegte Tomaten & Oliven
Bregenzerwälder Ziegenmozzarella / Strauchtomaten / Kräuter Pesto
Vitaminreiches Blatt- und Gemüsesalatbuffet / zweierlei Dressing / Brotkorb

Fondue Chinoise (Tafelspitz Bouillon)

Dreierlei vom Filet (Rind, Schwein, Huhn)
Ofenkartoffel / Champignons / Baguette
Sauergemüse / verschiedene Dip-Saucen

Bregenzerwälder Käsebrett / fuore
Senfsaucen
Kaiserschmarren / Zwetschgenröster
Schokoladen-Zimt Mousse / Mandari-
nenragout

Preis pro Person € 74,00



WINTERBUFFET

Antipasti-Variation
Räucherfischplatte / Sahnekren
Frischkäse-Kräuter Terrine / fuore Tomatensenfsauce
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten / Gurkensalat mit Dill / Krautsalat / Karottensalat
zweierlei Dressing / Brotkorb

Tafelspitzsuppe / Kräuterflädle

Gebratene Entenbrust am Buffet tranchiert
Krustenbraten vom Schwein / Biersauce
Serviettenknödel / Apfelrotkraut / Marktgemüse / Dinkelspätzle

Crème brûlée
Panna Cotta / Fruchtmark
Kaiserschmarren / Zwetschgenröster

Preis pro Person € 69,00

BAUERN BUFFET

Verhackertes / Liptauer
Bregenzerwälder Rohschinken
Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate / zweierlei Dressing / Brotkorb
Bregenzerwälder Käsesüpple / Röstzwiebeln

Fleischleibchen / Kartoffelpüree
Krustenbraten im Biersaftl / Serviettenknödel / Rahmwirsing
Greber´s Käsknöpfle / Röstzwiebel / Apfelmus

Vorarlberger Riebel / Joghurtcreme / Früchte

Preis pro Person

€ 59,00

SPANFERKEL BUFFET

Vitaminreiches Blatt- und Gemüsesalat Buffet
French- und Balsamico Dressing / Brotkorb

Ofenfrisches Spanferkel mit Biersauce
Specklinsen / Alpkäseknödel

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

Preis pro Person

€ 58,00



KÄSKNÖPFLE PARTIE

Tafelspitzsuppe
Grießnockerl / Gemüse Julienne

Original Greber´s Käsknöpfle
aus Vorarlberger Bio-Dinkelmehl
Alp- und Bergkäse / knusprige Röstzwiebel
Kartoffel-Gurken Salat / Apfelmus

Apfelküchle mit Zimtzucker / Vanillesauce

Preis pro Person

€ 44,00



AUS DEM FEUERTOPF (NOVEMBER - MÄRZ)

Das Wintererlebnis auf Burg
Gebhardsberg

Wir servieren unseren Gästen viel-
fältige Fondues. Genießen Sie einen
genussvollen gemütlichen Abend mit
Freunden in einer der attraktivsten
Locations des Bodenseeraumes.



FONDUE - KÄSE

Der Käse Klassiker

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

Preis pro Person

€ 34,50



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

€ 38,50

Fondue Bourguignonne

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

Preis pro Person

€ 42,50

Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung.

Symbolbilder

BANKETT-WEINANGEBOT

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

WEISSWEINE

ZITA (Grüner Veltliner) / Weingut Wolfgang Aigner, Kremstal

Fruchtig und elegant, ein toller Essensbegleiter 0,75 l € 35,00

SOPHIE (Sauvignon blanc) / Weingut Wolfgang Aigner, Kremstal

Säure passt perfekt zur eleganten Stilistik 0,75 l € 37,00

ROTWEINE

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

Schönes Kirscharoma, elegant im Abgang 0,75 l € 35,00

LUDWIG Weingut Johannishof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

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

STILLWEINE | ALKOHOLFREI AUS ÖSTERREICH

Von Patron und Weinakademiker Christian Greber entwickelt und vinifiziert.

GRÜNER VELTLINER

Weingut Aigner, Krets

Die Fruchtaromen reichen von Apfel, Birne, Quitte, bis hin zu Marille und entfalten ihre volle Aromatik feiner Exotik mit einem Hauch von Wiesenkräutern. In seiner fruchtigen Eleganz präsentiert er sich klassisch pfeffrig, dezent würzig, rassig und griffig. Am Gaumen trocken und elegantem Abgang.

0,75 lt. € 36,50

ROSE

Blanc de Noir Weingut Eichenwald, Burgenland

Der Rosé ist ein fruchtbetonter Rosé aus Blaufränkisch-Trauben und stammt aus dem Mittelburgenland. Mit viel Frische und eleganten Aromen von Himbeeren, Kirschen mit zarter Würze präsentiert sich dieser Rosé sehr lebhaft und saftig, mit animierender Frucht und feiner Säure.

0,75 lt. € 36,50

PANNONIA RED

Weingut Eichenwald, Burgenland

Unser alkoholfreier Blaufränkisch stammt aus dem Mittelburgenland. Er entfaltet das klassische Sortenbukett mit Anklängen von Brombeeren, Kirschen und Kräutervürze. Mit seinen unaufdringlichen Tanninen präsentiert er sich frisch, klar, saftig fruchtig und entfaltet sortentypische samtige Würze im langen Abgang.

0,75 lt. € 38,50

MAGNUM & GROSSFLASCHEN

auf Anfrage erhältlich

Weitere Weine empfehlen wir gerne aus unserem reichhaltigen Weinsortiment!




Alpdrinks
smart | creative



UNSERE ZUSATZANGEBOTE



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

Für mitgebrachte Torten

Verrechnen wir eine Servicepauschale von € 2,50 pro Person

Menükarten

Menükarten € 3,00 pro Stück

Reinigung

Die Reinigung des Raumes ist im Preis inbegriffen. Fallen infolge außerordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen an, werden € 200,- an Sie weiterverrechnet (z.B. Rosenblüten, Konfetti, Konfetti-Kanone, Sand, usw.).

Stuhlhussen

Gerne bieten wir Ihnen weiße Hussen auf die Stühle für € 6,00 pro Stück an.

Für mitgebrachte Fotobox

Verrechnen wir eine Pauschale (Strom, Müllentsorgung, Platz) von € 50,00

Technik

Wir haben eine Musikanlage zur Verfügung, diese beinhaltet 2 Boxen, Funkmikrofon, Anschlusskabel für iPhone & Handys mit Kopfhörerbüchse. Miete inkl. Auf- und Abbau € 150,00.

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

Sperrstunde

Unsere offizielle Sperrstunde ist um 01.00 Uhr. Gerne halten wir unser Haus bis max 2:00 Uhr für Sie geöffnet. Dafür verrechnen wir eine Pauschale von € 300,00



UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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

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.

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.

Vorbereitungen der mitgebrachten Dekoration

Dekorieren der Räumlichkeiten ist am Tag der Reservierung ab 10.00 Uhr möglich und muss am nächsten Tag zwischen 8:00 und 9:30 Uhr abgeräumt werden. Bei nicht Einhaltung erlauben wir uns eine Aufwandsgebühr von € 200,- zu verrechnen.



Storno

Ein Rücktritt Ihrerseits

Für langfristige Buchungen des Montfortsaaal 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 31.12.2025 – Preise beinhalten für Speisen 10 % und Getränke 20 % MwSt. Preisänderungen vorbehalten

KONTAKTE



Daniela Greber
Geschäftsführerin

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



Markus Lagler
Gastgeber, Eventleiter
& Weinsommelier

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

Edmund Streng „Der“ Instrumentalkünstler rund um ´s Herz,
T +43 (0) 664 / 34 11 991, www.edmundstreng.weebly.com

Weitere Informationen unter:

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



Shanika Peiris
Servicechef

Genuss- abend

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

ab 10 Personen



Candle- Light Dinner

Zeit für Zweisamkeit

Jeden Mittwoch ab 18:30 Uhr



Sunday Lunch

Jeden zweiten Sonntag

ab 11:30 Uhr



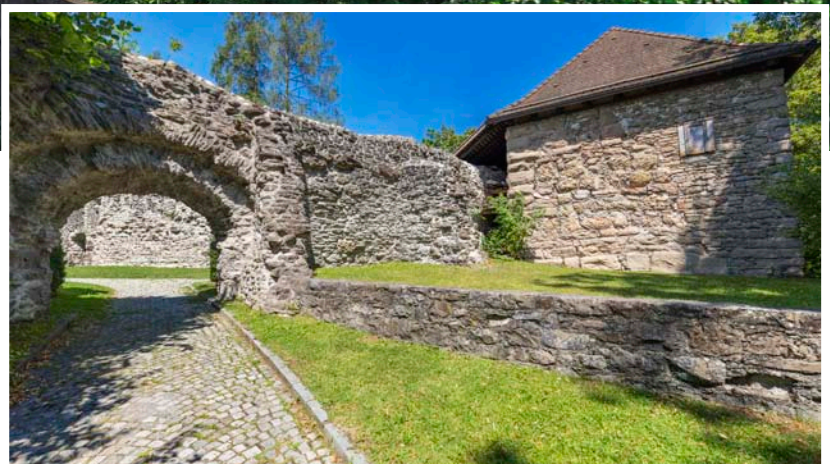
Informationen und Termine unter
www.greber.cc



GEBHARDSBERG

Burgrestaurant

WWW.GREBER.CC



Burgrestaurant Gebhardsberg
A-6900 Bregenz
Gebhardsberg 1

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