

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.

BURGCAFÉ 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 schlachtweg 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 / 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 / gebrillierte Speckscheiben
Weißwürste / Brezeln / süßer Senf
Ziegenmozzarella / Strauchtomaten / Basilikumpesto
Wurst-Spezialitäten / Verhackerter
Norwegischer Räucherlachs / furore Dillsenf / Saftschinken / Steirischer Kren
Bregenzerwälder Käsebrett / furore Senfsaucen

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

€ 34,50



Bregenzerwälder Bauernjause

auf Silberplatten eingestellt oder als Buffet
erhältlich

Bregenzerwälder Käse- und Wurstspezialitäten
furore Senfsaucen
Sauergemüse / ofenfrischer Brotkorb / Sennereibutter
Preis pro Person (ab 30 Personen) erhältlich

€ 27,50

Symbolbilder

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 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 Käse- und Wurstspezialitäten
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 Aperitiverkostungen mit vier Weinen bis hin zur ausführlichen Degustation von bis zu zwölf verschiedenen, edlen Tropfen.



© Lässiger Photography

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.



© Lässiger Photography



© Lässiger 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.

Für den Montfortsaal fällt
keine Raummiete an.

Sie möchten ungestört feiern?

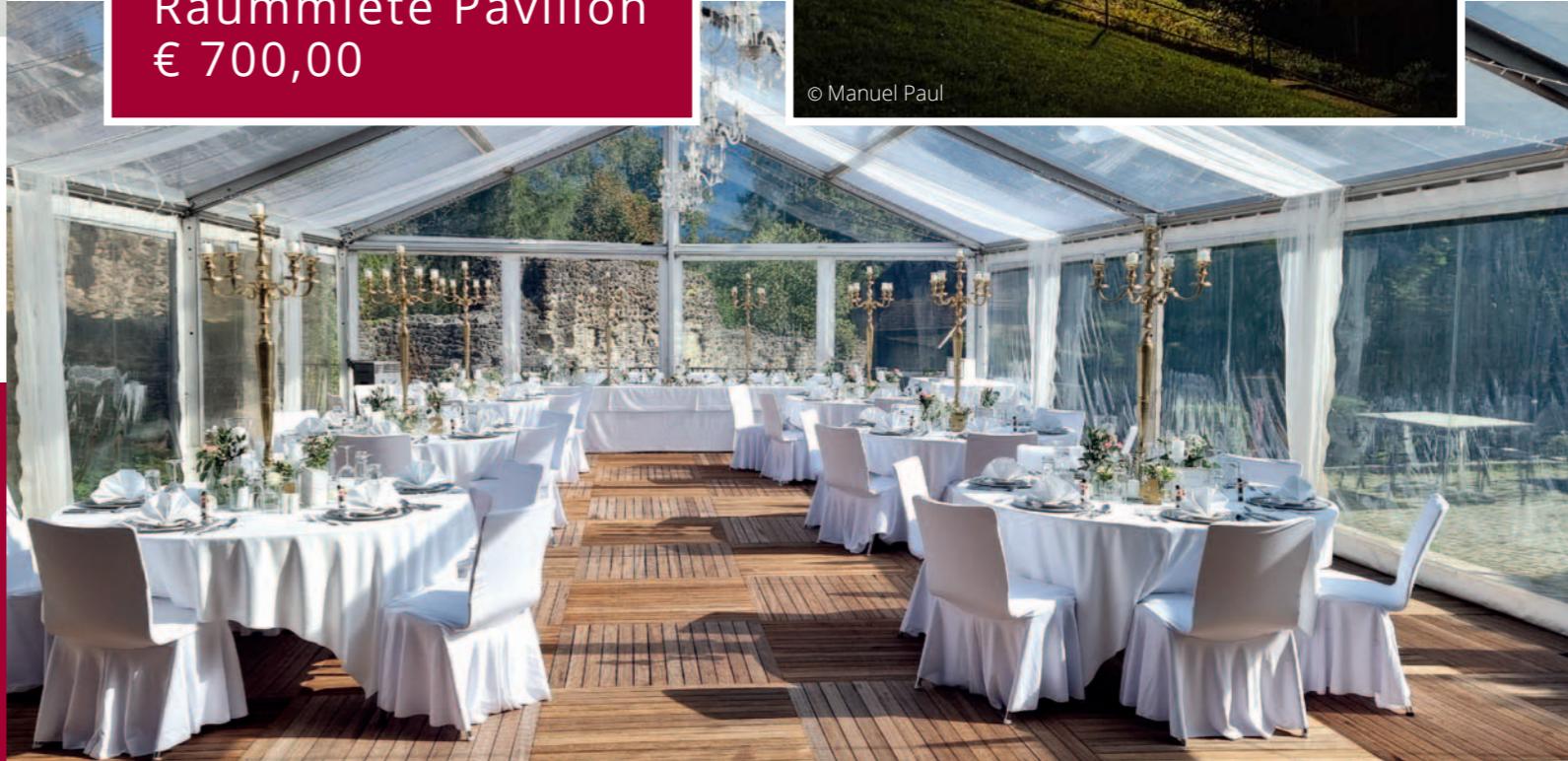
Kein Problem - der gesamte 1. Stock mit Montfortsaal, Burgcafé, Turmzimmer und Terrasse kann exklusiv gemietet werden. Der Mindestumsatz dafür liegt bei € 12.000,- oder miete die ganze Burg!

UNSER STILVOLLER GARTENPAVILLON

Der stilvolle Gartenpavillon liegt im Herzen des historischen Burghofs, umgeben von den eindrucksvollen Ruinen einer mittelalterlichen Burg – eine außergewöhnliche Eventlocation mit Charakter und Platz für bis zu 110 Gäste. Ob Firmenfeier, Geburtstag, Apéro oder Kundenanlass – der Pavillon bietet den idealen Rahmen für besondere Veranstaltungen unter freiem Himmel. Besonders beliebt ist unser BBQ im Burghof, das für eine lockere und dennoch stilvolle Atmosphäre sorgt.

Dank der Möglichkeit, den Pavillon vollständig zu schließen und zu beheizen, ist Ihre Veranstaltung auch bei schlechter Witterung bestens geschützt.

Raummiete Pavillon
€ 700,00



© Manuel Paul

Der ideale Rahmen für

Geburtstagsfeste

Firmenfeiern

Hochzeiten

Sommerliche Grillfeste

APERITIFS / GETRÄNKE

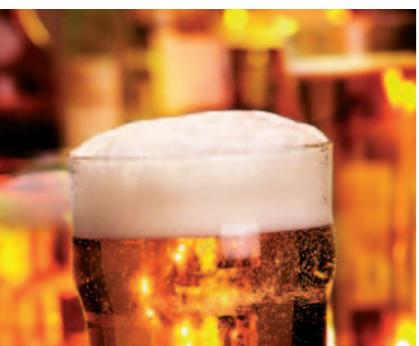
Eros Frizzante Mediterran Riesling und Muskat Ottonel Cuvée Domain-Abfüllung von Alldrinks	0,75 l	€ 34,50
Alpsider – Cider mit edlen Alpenkräutern oder Alpenbeeren 2,5 % vol.	0,75 l	€ 32,50
Alpen Rosé - alkoholfreier Sekt 0 % vol.	0,75 l	€ 36,00
Alpen Blanc - alkoholfreier Sekt 0 % vol.	0,75 l	€ 36,00
Chardonnay Sekt Brut 2018 / A-Nobis / Burgenland	0,75 l	€ 42,00
Rose Sekt Brut / A-Nobis / Burgenland	0,75 l	€ 39,00
Szigeti Grandes Bouteilles Jeroboam Cuvée Reserve brut	3,0 l	€ 220,00



Campari mit Soda oder Orangensaft		€ 6,90
Martini bianco		€ 6,90
Alpenglühnen – Alpsynth 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
Pfänderquelle prickelnd & still	1,0 l	€ 5,80
Gasteiner prickelnd & still	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	• Grüne Oliven-Tomaten Tapenade	• Heuwiesenkäse
• Bregenzerwälder Rohschinken	• Saftiger Gewürzschinken	• Pfeffersalami
Pro Stück		€ 3,50



Gefüllte Cornettinis

• Räucherlachstatar / Kräuter-Créme-fraiche	
• Wälder Frischkäsemousse	
Pro Stück (Mindestbestellmenge 50 Stk.)	



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 Tomatensenfsauce

Pro Stück	€ 2,90
-----------	--------



Bregenzerwälder Käsesticks mit Trauben

Pro Stück	€ 2,90
-----------	--------

Mini-Schnitzelsemel 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 Bregenzerwälter Bio-Ziegenkäse / Tomaten-Carpaccio / Basilikumpesto
- Alpen Sushi / Bodensee Räucherfisch im Röstmantel / Wasabi / Sesam



Suppen

- Bregenzerwälter Käsesuppe / Röstzwiebel
- 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 / Serviettenknödel-Schnitten (Juni-September)
- Teigtäschchen mit Steinpilzfüllung / Basilikumpesto
- Gebratenes Alpen Saiblingsfilet / Risotto
- Weißer & Grüner Bodensee Spargel / Sauce Hollandaise / Frühlingskartoffeln (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 / Frühlingskartoffele in der Schale (mit Spargel April-Juni)
- Weißer & Grüner Bodensee Spargel / Sauce Hollandaise / Frühlingskartoffeln (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: € 74,00

Preis für 4-Gang: € 63,00

Preis für 3-Gang: € 56,00

MENÜ „MARIA THERESIA“

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

Bregenzerwälter Käsesüpple / Röstzwiebel

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

Lebkuchen-Zimtmousse / Weichsel-Kirschkonfit



Symbolbilder

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich)

€ 48,00

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

Schokoladen-Himbeer Parfait

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 / Sahnekren

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 Tomatensenfsauce

Schaumsüppchen von der Daikonkresse / Scampi im Kartoffelstroh

Duett vom Rind- und Jungschweinefilet
Jus / Marktgemüse / Kroketten

Gebackenes Käseküchlein / karamellisierte Walnüsse / Sahne

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 59,00

Symbolbilder

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

Schokoladenküchle / 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

Symbolbilder

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 54,00

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
Schoko-Brownie / weißes Schokoladen-Mousse / Schokoladen-Himbeer Parfait

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

Fangfrische Lachsforelle / Scampi / Tomaten-Junglauch Risotto

Scheiterhaufen / Vanille Sauce

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 59,00



Symbolbilder

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



Symbolbilder

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

- Gefüllte Bio Zucchini mit Hochalpenkäse überbacken / Kartoffel-Lauchpüree
- Geträufelte Polenta-Waldpilzknöchen / Tomatenragout / Frühlingszwiebel (auch vegan erhältlich)
- Risotto nach Saison
- Gemüse Töpfle / Basilikumkartoffeln / überbacken mit Metzlers Ziegenkäse (auch vegan erhältlich)
- Frischer Bodensee Spargel / Sauce Hollandaise / Kartoffeln (April - Juni)
- Original Greber's Käsknöpfle / Alp- und Bergkäse / Röstzwiebel / Apfelmus
- Teigtäschchen / Tomaten-Paprika Ragout / Späne vom Hochalpenkäse
- Spinatknödel-Schnitten / Ratatouille / sautierte Shimeji Pilze
Schnittlauch-Öl / Trüffelsalz

DESSERT-BUFFET



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

Wählen Sie bis zu 6 verschiedene Desserts:

- Fruchtsalat
- Schoko-Brownie
- Leichtes Mango-Joghurtmousse
- Apfelküche / Zimtzucker
- Apfel- / Topfenstrudel
- Ländle Alpenmilch-Schokoladenmousse
- Österreichischer Kaiserschmarren / Zwetschgenröster
- Vanille Panna Cotta / Himbeerpuree
- Grießflammerie / Weichselkonfit
- Crème brûlée mit braunem Zucker geflammmt
- 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 (Mindestbestellmenge 30 Portionen)	€ 7,80
Weißwurst mit süßem Senf & Brezel	€ 6,90
Leberkäsebrötle	€ 3,90
Schnitzelsemmel	€ 5,90

Preis pro Person	€ 16,00
------------------	---------

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.

Vorspeisen

- Vitaminreiche Blatt- und Gemüsesalate 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
- Marinierter 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 / Himbeerpuree
- 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 Tomatensenfsauce
- Frischkäse-Kürbiskern Terrine
- Vitaminreiches Blatt- und Gemüsesalatbuffet French- und Balsamico Dressing / Brotkorb

- Schaumsüppchen von der Pastinake Liebstöckel-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
- Haselnuss-Biskuit / Pariser Creme / Pflaumen-Zimt Sauce

Buffetpreis pro Person (ab 25 Personen erhältlich)

€ 69,00



Symbolbilder

BUFFET „BISCHOF KONRAD“



Bischof und Lehrer von Gebhard auf der Konstanzer Klosterschule.



- Vitaminreiche Blatt- und Gemüsesalate 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 Jungschweinefilet
- 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.

- Knackiger Mischblattsalat / Speckcroutons / gehacktes Ei
- Luftgetrocknetes Bündnerfleisch / Melonenschiffchen
- Saiblingstatarnockerl / Pumpernickelbrot / Trüffelhonig
- Ziegenkäse Panna Cotta / furore Mangosenfsauce

- Cremiges Strauchtomatenküppchen / 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 geflammmt

- Apfelküchle / Zimtzucker

Buffetpreis pro Person (ab 25 Personen erhältlich)

€ 75,00



Symbolbilder

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
- Vitaminreiche Blatt- und Gemüsesalate / French- und Balsamico Dressing / Brotkorb

- Schaumsüppchen von der Daikonkresse / Scampispießchen (wird serviert)

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

- Schokoladen-Nougatmousse / Himbeerpüree

- Joghurt-Limettenterrine / Beeren

- Fruchtsalat

Buffetpreis pro Person (ab 25 Personen erhältlich)

€ 65,00



Symbolbilder



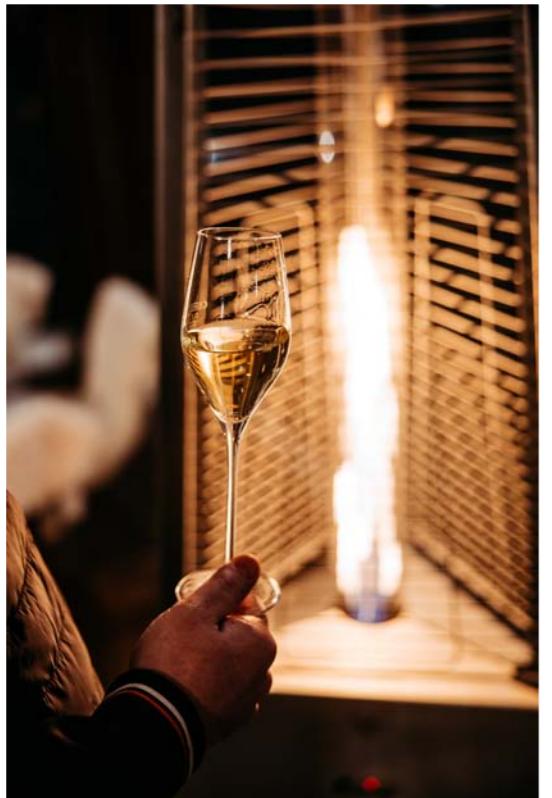
ERLEBEN SIE DEN ZAUBER DES WINTERS IM EXQUISITEN WINTER PAVILLON

Feiern im zauberhaften Pavillon des Burgrestaurants Gebhardsberg

Unser beliebter Pavillon auch im Winter buchbar! Die liebevoll gestaltete Winterlandschaft mit funkelnenden 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
€ 700,00



Buchbar ab 30 Personen
von November bis März.

SPEZIELLE ANGEBOTE FÜR DEN WINTER PAVILLON

FONDUE BUFFET

Geräucherter norwegischer Fjordlachs / furore Dillsenf
Eingelegte Tomaten & Oliven
Bregenzerwälder Ziegenmozzarella / Strauchtomaten / Kräuter Pesto
Vitaminreiche Blatt- und Gemüsesalate / French- und Balsamico Dressing / Brotkorb

Fondue Chinoise (Tafelspitz Bouillon)

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

Bregenzerwälder Käsebrett / furore Senfsaucen
Kaiserschmarren / Zwetschgenröster
Schokoladen-Zimt Mousse / Mandarinenragout

Preis pro Person

€ 74,00

WINTERBUFFET

Antipasti-Variation
Räucherfischplatte / Sahnekren
Frischkäse-Kräuter Terrine / furore Tomatensenfsauce
Vitaminreiche Blatt- und Gemüsesalate / French- und Balsamico Dressing / Brotkorb

Tafelspitzsuppe / Kräuterflädle

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

Crème brûlée
Panna Cotta / Fruchtmark
Kaiserschmarren / Zwetschgenröster

Preis pro Person

€ 69,00

BAUERN BUFFET

Verhackertes / Liptauer
Bregenzerwälder Rohschinken
Vitaminreiche Blatt- und Gemüsesalate / French- und Balsamico Dressing / Brotkorb
Bregenzerwälder Käsesüpple / Röstzwiebeln

Fleischleibchen / Kartoffelpüree
Krustenbraten im Biersaft / 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 / Biersauce
Serviettenknödel-Schnitten / Bayrisch Kraut

Kaiserschmarren / 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 vielfältige Fondues. Genießen Sie einen genussvollen gemütlichen Abend mit Freunden in einer der attraktivsten Locations des Bodenseeraumes.



FONDUE - KÄSE

Der Käse Klassiker

Bregenzerwälder Käsefondue nach Rezept von KäseCaspar. 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 Weinsortiment wird vom Weinakademiker Christian Greber mit den besten Winzern kreiert.

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



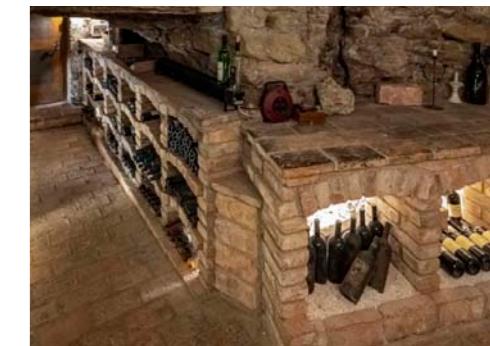
ROTWEINE

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, Krems

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 Kräuterwürze. 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!



UNSERE ZUSATZANGEBOTE



Getränke

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Korkgeld von € 24,00 pro 0,75 lt. Flasche. Das mitbringen von Spirituosen ist nicht erlaubt.

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.

Technik

Wir haben eine Musikanlage zur Verfügung, diese beinhaltet 2 Boxen, Funkmikrofon, Anschlusskabel für iPhone & Handys mit Kopfhörerbuchse. 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.

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 Veranstaltung ab 10.00 Uhr möglich und muss am nächsten Tag zwischen 7:00 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 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

€ 1.500,00
€ 3.000,00
€ 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 31.12.2026 – Preise beinhalten für Speisen 10 % und Getränke 20 % MwSt. Preisänderungen vorbehalten

KONTAKTE



Daniela Greber-Mathis
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

Flora Blumen / Dekoration
Eisengasse 40
6850 Dornbirn
info@blumen-flora.at
T +43 5572 890006

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

Übernachtungsmöglichkeiten

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

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

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

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



WWW.GREBER.CC



Burgrestaurant Gebhardsberg
A-6900 Bregenz
Gebhardsberg 1

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