



Hochzeit im
Burgestaurant
Gebhardsberg



Bankettmappe

HEIRATEN IN DER EXKLUSIVEN EVENTBURG MIT
DEM GRANDIOSEN BLICK IN DEN BODENSEERAUM



*Herzlich willkommen
und hereinspaziert*



Liebes Brautpaar!

Herzlichen Dank für Ihr Interesse, Ihre Hochzeit bei uns im Burgrestaurant Gebhardsberg in Bregenz zu feiern.

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.

Wir laden Sie herzlich zu einem persönlichen Planungsgespräch ein und führen Sie dabei gerne durch unser Haus.

Auf Ihre Terminvereinbarung und ein persönliches Kennenlernen freut sich

Ihr Burgrestaurant Gebhardsberg-Team
Mehr unter www.greber.cc



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.



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

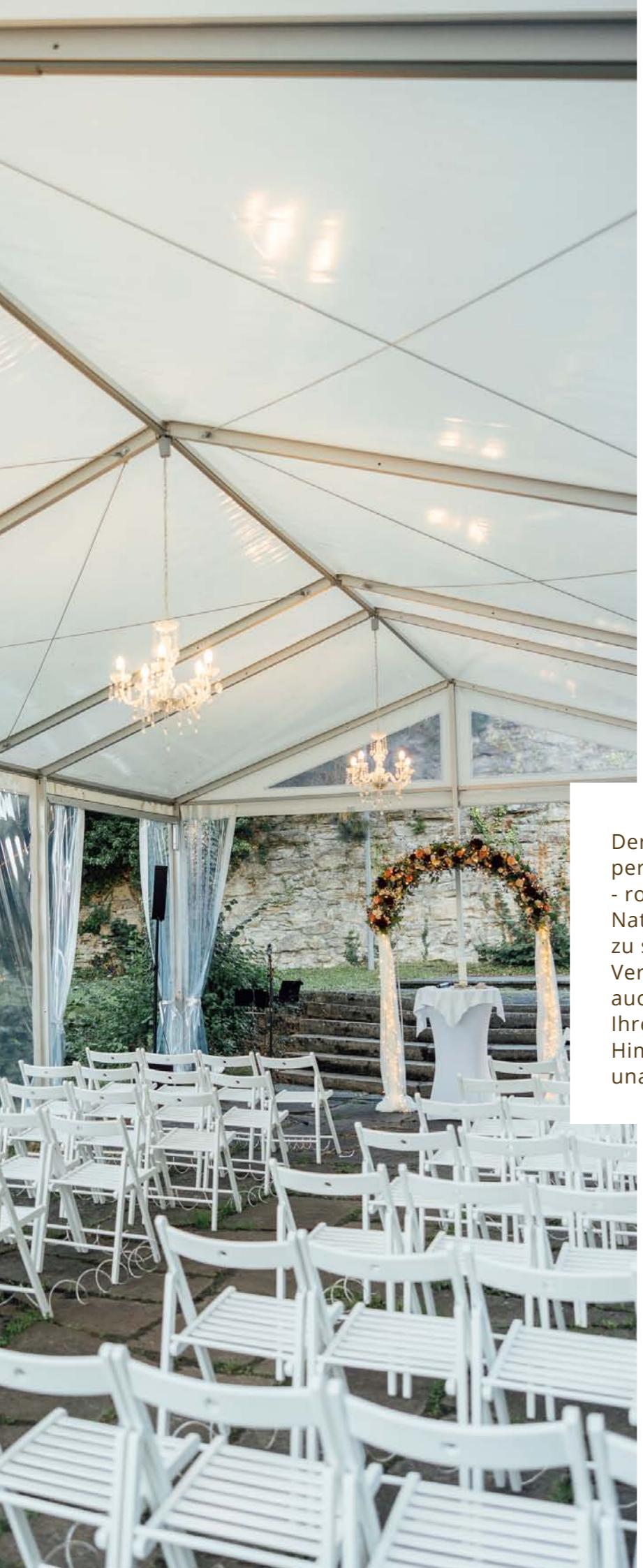


MONTFORTSAAL – bis zu 150 Personen
Im Winter 2006/07 wurde dieser Teil nach Plänen von Architekt Walter Holzmüller komplett renoviert. Einst war der Montfortsaal der Speisesaal des Adels. Mit seinem edlen Ambiente ist der Montfortsaal heute vor allem für feierliche Anlässe oder Hochzeiten prädestiniert.

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 schluchtweg ein traumhafter Ort unter freiem Himmel, der neben dem Montfortsaal als Geheimtipp für Hochzeiten gilt.





Freie Trauungen im Burghof

Der Burghof am Gebhardsberg bietet die perfekte Kulisse für eine **freie Trauung** - romantisch, stilvoll und mitten in der Natur. Um auf jedes Wetter vorbereitet zu sein, steht Ihnen ein elegantes Zelt zur Verfügung, das sowohl als Sonnen- als auch Regenschutz dient. So können Sie Ihren besonderen Moment unter freiem Himmel genießen - ganz entspannt und unabhängig vom Wetter.

Fotos: Manuel Paul

Das Arrangement für die freie Trauung im Burghof beinhaltet:

- Nutzung des Zeltes
- Stromanschluss für Musik oder Technik
- Trautisch mit weißer Tischdecke
- Reinigung des Bereichs

Pauschalpreis: € 500,-

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne **weiße Klappstühle** für Ihre Gäste zur Verfügung (inkl. Auf- und Abbau: **€ 5,- pro Stuhl**). Alternativ können Sie selbstverständlich auch eigene oder externe Stühle mitbringen – ganz nach Ihrem Stil und Ihren Vorstellungen.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer freien Zeremonie.





© 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

Raummiete
Montfortsaal
€ 500,00

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 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.



© Lässiger Photography

Der elegante Pavillon im Burghof

Stilvoll heiraten unter freiem Himmel.

Der Pavillon im Herzen des Burghofs, in dem bis zu 110 Gäste Platz finden, ist wie geschaffen für unvergessliche Momente.

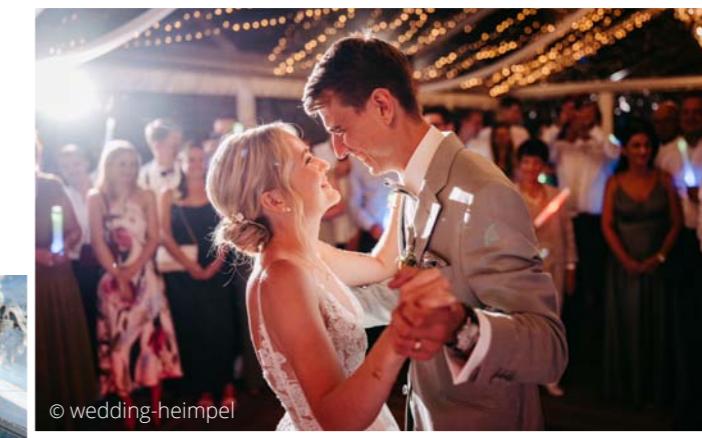
Umgeben von historischen Mauern, bietet er eine traumhafte Kulisse für Hochzeitsfeste, Geburtstage, Firmenfeiern oder elegante Sektempfänge unter freiem Himmel - geschützt und doch ganz nah an der Natur.

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



© Lässiger Photography

Raummiete Pavillon
€ 700,00



© wedding-heimpel

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 |
| Alpenglühen – Alpinsynth 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 |
| 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.

Canapés

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

Pro Stück € 3,50



Gefüllte Cornettinis

- Räucherlachstatar / Kräuter-Créme-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 Tomatensenfsauce

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

Suppen

- Bregenzerwälter 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 / 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

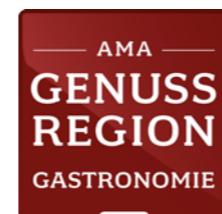
Dessert

- 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 / Röstzwiebele

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
sautéierte 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

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 / Krokettten

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



Symbolbilder

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

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 Burarestaurant 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

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 Zucchinis mit Hochalpenkäse überbacken / Kartoffel-Lauchpüree
- Getrüffelte Polenta-Walzpilznocken / 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

Bregenzerwälter Käsebrett
4 verschiedene Bregenzerwälter 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 |

Symbolbilder

Grillfest „Utz“ im Burghof

Utz 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
- Bregenzerwälter 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.



Symbolbilder

- 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

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 Kalbstafelstanz
- 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 Hirschkopf
- 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 / Himbeerpudding
- 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.



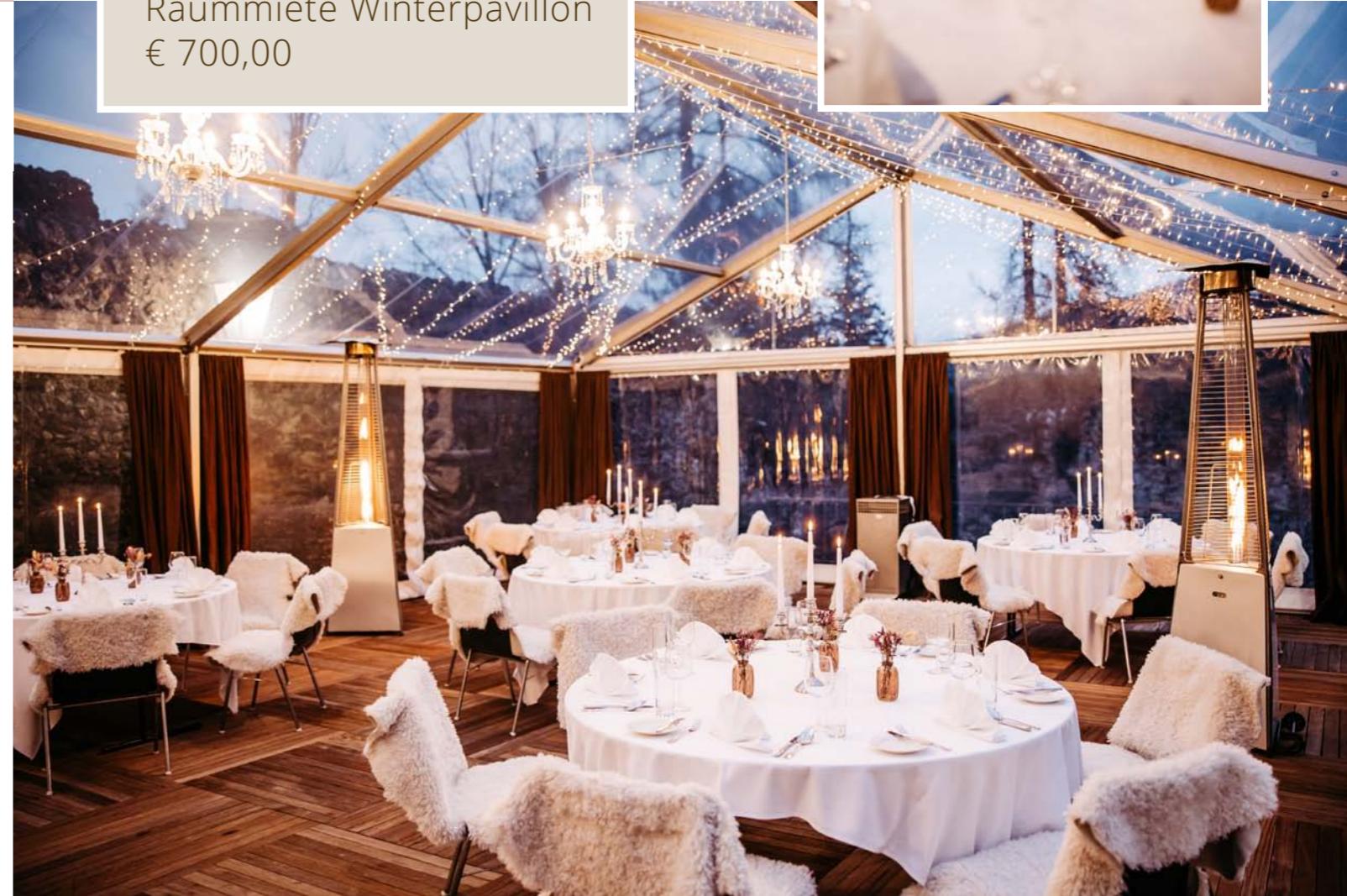
Genießen in gewohnter Greber-Qualität

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

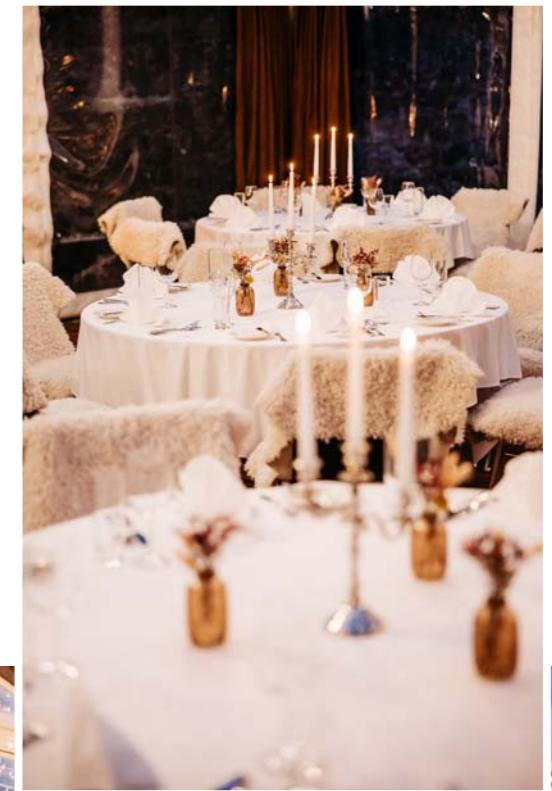
Hochzeiten feiern in besonderem Ambiente bei winterlichem Flair

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.



Bauern Buffet

Verhackertes / Liptauer
Bregenzerwälder Rohschinken
Vitaminreiche Blatt- und Gemüsesalate / French- und Balsamico 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

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

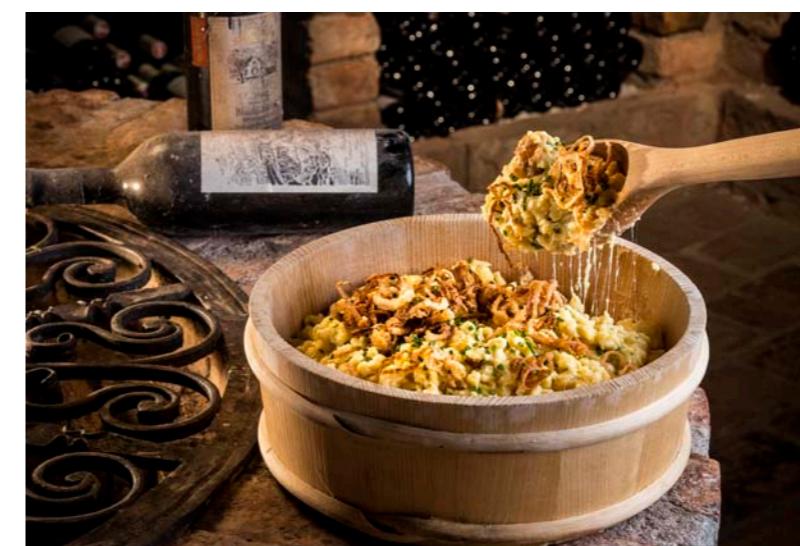
Tafelspitzsuppe / Kräuterflädle

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

Crème brûlée
Panna Cotta / Fruchtmark
Kaiserschmarren / Zwetschgenröster

Preis pro Person

€ 69,00



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 Käsefonduen 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 Ihrseits

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 31.12.2026 – 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

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

Fotobox-Partner
Eduard Jäger | maXed GmbH
Lannerstraße 1
6845 Hohenems
info@maxed.biz
T +43 664 5356 453

Feuerwerke
Ländle Fireworks / Philipp Winkler
Hauptstraße 35c
6973 Höchst
office@laendle-fireworks.at
T +43 677 644 271 33

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

Taxi/Shuttle
City Taxi
T +43 5574 65400

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

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

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

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

Genussabend

Überraschen Sie sich und
Ihre Gäste mit dem unver-
gesslichen 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