

Hochzeit im
Burgrestaurant
Gebhardsberg

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

Bankettmappe

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

Stand 2027

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.

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.



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 schlichtweg 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.









Der Montfortsaal

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



Raummiete Montfortsaal € 700,00

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.

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

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 wohlfühlen. Der Pavillon kann beheizt und von allen Seiten geschlossen werden.





Raummiete Pavillon € 1.000,00



Der ideale Rahmen für

Geburtstagsfeste **Firmenfeiern** **Hochzeiten** **Sommerliche Grillfeste**

Aperitifs / Getränke

Eros Frizzante Mediterran Riesling und Muskat Ottonel Cuvée | Domain-Abfüllung von Alpdrinks	0,75 l	€	34,50
Alpsider – Cider mit edlen Alpenkräutern oder Alpenbeeren 2,5 % vol.	0,75 l	€	33,50
Alpen Rosé - alkoholfreier Sekt 0 % vol.	0,75 l	€	39,00
Alpen Blanc - alkoholfreier Sekt 0 % vol.	0,75 l	€	39,00
Chardonnay Sekt Brut 2018 / A-Nobis / Burgenland	0,75 l	€	46,00
Rose Sekt Brut / A-Nobis / Burgenland	0,75 l	€	42,00
Szigeti Grandes Bouteilles Jeroboam Cuvée Reserve brut	3,0 l	€	220,00





Campari mit Soda oder Orangensaft		€	6,90
Martini bianco		€	6,90
Alpenglühen – Alpsinth Kräuterspirit auf Eis mit Russian Wild Berry		€	9,50
Lillet Wild Berry / Hugo / Aperol Spritz		€	9,50
San Bitter mit Soda oder Orangensaft - alkoholfrei		€	6,90
Orangensaft, verschiedene Limonaden	1,0 l	€	12,00
Wälder Heller Jokl	0,30 l 0,50 l	€ €	4,70 5,70
Meckatzer Weizen hell / dunkel / alkoholfrei	0,50 l	€	6,20
Meckatzer alkoholfrei	0,30 l	€	4,70
Pfänderquelle prickelnd & still	1,0 l	€	5,80
Verschiedene Limonaden Flaschen	0,33 l	€	4,70
Fruchtsäfte gespritzt	0,20 l 0,50 l	€ €	3,80 4,90
Amann Kaffee / Espresso	1 Tasse	€	4,20
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	€	11,80

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

Kulinarische Begleitung zum Aperitif

Feine, mundgerechte Fingerfood-Spezialitäten
– ideal für den stilvollen Empfang Ihrer Hochzeitsgäste.

Klassische Canapées – Fein belegte, handliche Brothäppchen

- Räucherlachs
- Rohschinken
- Heuwiesenkäse
- Avocado & Tomate
- Gewürzschinken
- Pfeffersalami

Pro Stück € 2,90

Mini Blätterteig-Spezialitäten – Cremig gefüllte Pasteten

- Räucherlachstatar
- Frischkäse-Kräuter-Mousse
- Pikanter Liptauer

Pro Stück € 2,90

Variation von gefülltem mini Blätterteiggebäck	Pro Stück	€ 3,20
Gemischtes Jour Gebäck	Pro Stück	€ 1,90
Erdnüsse & Riebelmais-Chips (von Feinkost Dietrich, Lauterach)	Pro Person	€ 2,50

Köstlichkeiten im Gläschen

• Bregenzerwälder Käsesüpple oder Paprika-Ingwer-Suppe	Pro Stück	€ 3,20
• Frischkäse-Panna-Cotta mit marinierten Tomatenwürfel	Pro Stück	€ 3,70
• Ländle Wurstsalat vom Schübling mit Zwiebeln und Essiggurken	Pro Stück	€ 4,20

Feine Spießchen

• Tomaten-Mozzarella-Sticks mit Basilikum-Pesto	Pro Stück	€ 3,20
• Bregenzerwälder Käsesticks mit frischen Trauben	Pro Stück	€ 3,20
• Scampis im Knusper-Kartoffelstroh mit furore Paprika-Chili-Dip	Pro Stück	€ 4,20
• Erfrischende Fruchtspieße von saisonalen Früchten	Pro Stück	€ 3,70

Mindestbestellmenge 25 Stück pro Sorte









Symbolbilder

Regionales / Saisonales Menü

aus den Genussregionen Österreichs und unserer Region

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

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

Vorspeisen

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

Suppen

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

Zwischengerichte

- Erntefrische Pfifferlinge in Kräuterrahm / Servietten-Schnitten (Juni-September)
- Teigtäschchen mit Steinpilzfüllung / Basilikumpesto / Späne vom Hochalpenkäse
- Gebratenes Saiblings Filet / Safran-Risotto
- Weißer & Grüner Bodensee Spargel / Sauce Hollandaise / Frühlingskartoffeln (Mai-Juni)

Hauptgerichte

- Lammkrone / Thymianjus / Ratatouille / Polenta-Taler
- Ländle Kalbsteak / Morchel-Rahmsauce / Mandel-Brokkoli / Kartoffelgratin
- Filet-Duett vom Rind und Kalb / Blaufränkisch Jus / Karotten-Zucchini / Wildreis
- Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef / Sauce Hollandaise
  Bodensee Spargel / Frühlingskartöffele in der Schale (mit Spargel April-Juni)
- Weißer & Grüner Bodensee Spargel / Sauce Hollandaise / Frühlingskartoffeln (Mai-Juni)
- Fangfrisches Lachsforellen Filet / 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: € 78,00 Preis für 4-Gang: € 67,00 Preis für 3-Gang: € 60,00

GEBHARDSBERG Burgrestaurant

Menü „Maria Theresia“

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

Bregenzerwälder Käsesüpple / Röstzwiebele

***

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

***

Lebkuchen-Zimtmousse / Weichsel-Kirschkonfit

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 52,00





Symbolbilder





Symbolbilder

Menü „Graf Konrad“

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

Verschiedene Blattsalate / French 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) € 56,00

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) € 62,00





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.



Symbolbilder

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

***

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) € 64,00

Menü „Prato“

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 / Vogerlsalat / 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) € 59,00





Menü „Graf Hugo“

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





Symbolbilder

Carpaccio von der Zucchini / Tomaten-Rucolamousse

***

Gemüse Bouillon / Pilze / Kräuter

***

Barbarie Entenbrust / Orangenjus / Zuckerschoten / Kartoffelpüree

***

Grießflammerie / Weichsel-Zimtkonfit

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 58,00

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

Menü „Oberst Wrangel“









Symbolbilder

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

Lachs „Graved Art“ / Wildkräutersalat / 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) € 74,00

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

***

Fangfrisches Lachsforellen Filet / Scampi / Tomaten-Junglauch Risotto

***

Scheiterhaufen / Vanille Sauce

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 62,00

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

***

Brust vom Maishendl / Kräuterrahmsauce
Kartoffelpüree / Zucchini-Karotten Gemüse

***

Österreichischer Kaiserschmarren / Zwetschgenröster

Menüpreis (ab 10 Personen erhältlich) € 56,00

Vegetarische Hauptgerichte

- Gefüllte Zucchinis mit Hochalpenkäse überbacken / Kartoffel-Lauchpüree / Kräuterrahmsauce
- Getrüffelte Polenta-Waldpilznocken / Tomatenragout / Frühlingszwiebel (auch vegan erhältlich)
- Couscous / Marktgemüse / Rosmarin-Foccacia „vegan“
- Gemüse Töpfle / Basilikumkartoffeln /überbacken mit Metzlers Ziegencamembert (auch vegan erhältlich)
- Frischer Bodensee Spargel / Sauce Hollandaise / Kartoffeln (April - Juni)
- Original Greber´s Käsknöpfle / Alp- und Bergkäse / Röstzwiebele / Apfelmus
- Teigtäschchen / Tomaten-Paprika Ragout / Späne vom Hochalpenkäse
- Spinat-Serviettenschnitten / Ratatouille / sautierte Buchweizenpilze Schnittlauch-Öl / Trüffelsalz









Symbolbilder

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
- Apfelküchle / Zimtzucker
- Apfel- / Topfenstrudel
- Helles oder Dunkles Schokoladenmousse
- Österreichischer Kaiserschmarren / Zwetschgenröster
- Vanille Panna Cotta / Himbeerpüree
- Grießflammerie / Weichselkonfit
- Créme brûlée mit braunem Zucker geflämmt
- Nougatknödel mit Vanillesauce überbacken
- Apfel-Streusel-Kuchen
- Zwetschgen-Streusel-Kuchen
- Überbackene Palatschinken mit Topfenfüllung

Pro Person für Dessertbuffet (ab 20 Personen erhältlich)	€ 24,00

Käse schließt den Magen





Symbolbilder

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 roten Bratwurst mit Gebäck	€ 7,80
Weißwurst mit süßem Senf & Brezel	€ 6,90
Leberkäsebrötle	€ 3,90
Schnitzelsemmel	€ 5,90
Wurstsalat vom Ländle Schübling mit Zwiebeln und Essiggurken im Glas	€ 4,20

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

Grillfest „Utzo“ im Burghof

Utzo ist der Vater vom Heiligen Gebhard.

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





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
- 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)	€ 62,00
Buffetpreis pro Person (ab 70 Personen erhältlich)	€ 58,00

Zum Abschluss Ihres Grillfestes empfehlen wir unser Dessertbuffet

- Vanille Panna Cotta / Himbeerpüree
- 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
- Bodensee Räucherfisch Variation / furore Dillsenf
- Vitaminreiche Blatt- und Gemüsesalate
  French- und Balsamico Dressing / Brotkorb

***

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

***

- Roastbeef im Ganzen gebraten am Buffet tranchiert
- Jungschweinefilet im Ganzen gebraten
- Norwegisches Lachssteak
- Dinkelspätzle / Kräuter-Basmatireis / Petersilienkartoffeln
  mediterranes Gemüse / Pilzrahmsauce / Jus
- 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) € 72,00

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 Rohschinken / frischer Kren
- Frischkäse-Kürbiskern Terrine

***

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

***

- Tranchen vom Jungschweine-Rücken im Ganzen gebraten
- Glacierter Kalbstafelspitz
- Jus / Spätzle / Kartoffelgratin
  Speckbohnen / eingemachtes 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 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
- Créme brûlée mit braunem Zucker geflämmt
- Apfelküchle / Zimtzucker

Buffetpreis pro Person (ab 25 Personen erhältlich) € 78,00

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) € 68,00





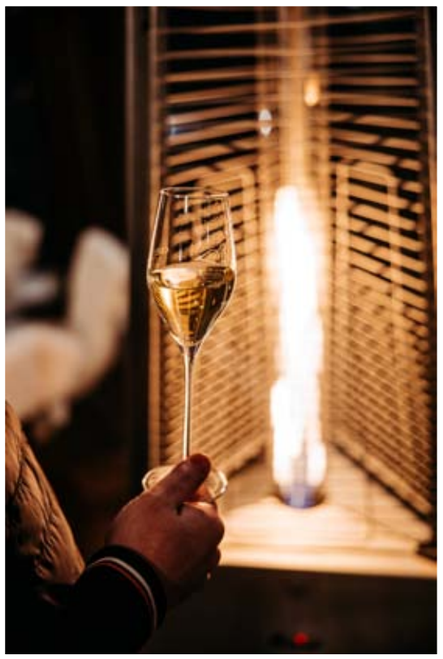




Symbolbilder

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant





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

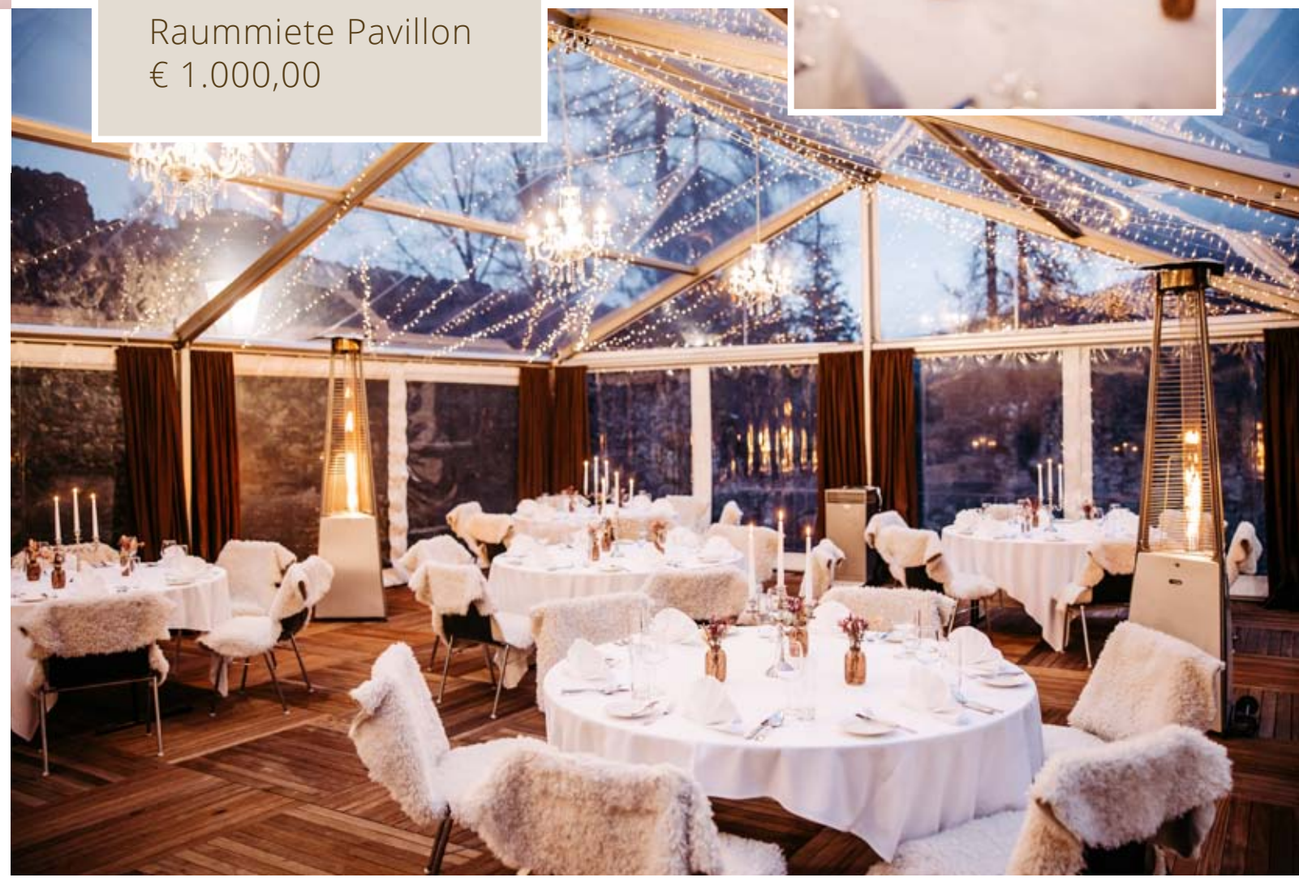
Auch kulinarisch werden Sie im Winterpavillon natürlich auf höchster Linie verwöhnt: Wählen Sie ihr Lieblingsthema, ob gemütlicher Fondueabend, rustikales Bauernbuffet oder ofenfrisches Spanferkel. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

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 Pavillon
€ 1.000,00



**Buchbar ab 30 Personen
von November bis März.**

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) 220g p.P.
Ofenkartoffel / Champignons / Baguette
Sauergemüse / verschiedene Dip-Saucen

(Nachschlag Fleisch: 70g € 9,50)

***

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

Preis pro Person € 74,00

Winterbuffet

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

Tafelspitzsuppe / Kräuterflädle

***

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

***

Créme brûlée
Panna Cotta / Fruchtmark
Kaiserschmarren / Zwetschgenröster

Preis pro Person € 69,00

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

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

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.





Symbolbilder

Fondue - Käse

Der Käse Klassiker

Bregenzerwälder Käsefondue nach Rezept von KäseCaspar.
Ofenkartoffel, Früchte, Baguette, Knoblauchsauce,
furore Apfel-Preiselbeersauce

Preis pro Person € 35,50

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 € 39,50

Fondue Bourguignonne

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

Preis pro Person € 43,50

Nachschlag 100g Käse € 8,50
Nachschlag 70g Fleisch € 9,50.

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

Bankett-Weinangebot

Produkte von Alpdrinks, entwickelt und vinifiziert von Patron und Weinakademiker Christian Greber in Zusammenarbeit mit österreichischen Winzern.









Weißweine

GRÜNER VELTLINER DAC „ZITA (**falstaff *****)

Boutique Wine Alpdrinks, Weingut Aigner,
Krems / Niederösterreich 0,75 l € 38,00

SAUVIGNON BLANC „SOPHIE“

Boutique Wine Alpdrinks, Weingut Rudolf Payer, Apetlon / Burgenland
Ausgezeichnet mit **Gold** bei der Weinprämierung Burgenland 2026

0,75 l € 39,00

CHARDONNAY „ANNA“ (**falstaff *******)

Boutique Wine Alpdrinks ,Bio Weingut Hannes Reinisch, Tattendorf / Niederösterreich

0,75 l € 36,00

Rotweine

ZWEIGELT „JODOK“ (**falstaff ******)

Boutique Wine Alpdrinks - Weingut Reinisch, Niederösterreich

0,75 l € 38,00

CUVÉE „JOSEPH“ (**falstaff *****)

Boutique Wine Alpdrinks, Weingut Lisa Pfneisl, Deutschkreuz / Burgenland

0,75 l € 40,00

CUVÉE „LUDWIG“ (**falstaff *******)

Boutique Wine Alpdrinks, Bio Weingut Hannes Reinisch, Tattendorf

0,75 l € 43,00

Alkoholfreier Wein

N°0 GRÜNER VELTLINER „PREMIUM“

Grüner Veltliner, N°0 Alpdrinks / Burgenland 0,75 l € 44,00

N°0 PANNONIA ROSÉ

Blaufränkisch Rosé, N°0 Alpdrinks / Burgenland 0,75 l € 36,50

N°0 PANNONIA NOIR „PREMIUM“

Blaufränkisch, N°0 Alpdrinks / Burgenland 0,75 l € 44,00

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. 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 beinhaltete 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

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

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

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 31.12.2027 – Preise beinhalten für Speisen 10 % und Getränke 20 % MwSt. Preisänderungen vorbehalten


Daniela Greber-Mathis
Geschäftsführerin


Markus Lagler
Gastgeber, Eventleiter
& Weinsommelier


Shanika Peiris
Servicechef

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
photomakers.at
Lannerstraße 1
6845 Hohenems
info@photomakers.at
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@gmx.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, Rathhausstraße 35a, 6900 Bregenz
T +43 5574 4959-0, tourismus@bregenz.at, www.bregenz.travel

GEBHARDSBERG
Burgrestaurant

Weinkeller

im historischen Wasserturm.

Weinverkostungen
ab 10 Personen möglich.



Candle-Light Dinner

Zeit für Zweisamkeit
Jeden Mittwoch



Sunday Lunch

Jeden zweiten Sonntag
ab 11:30 Uhr



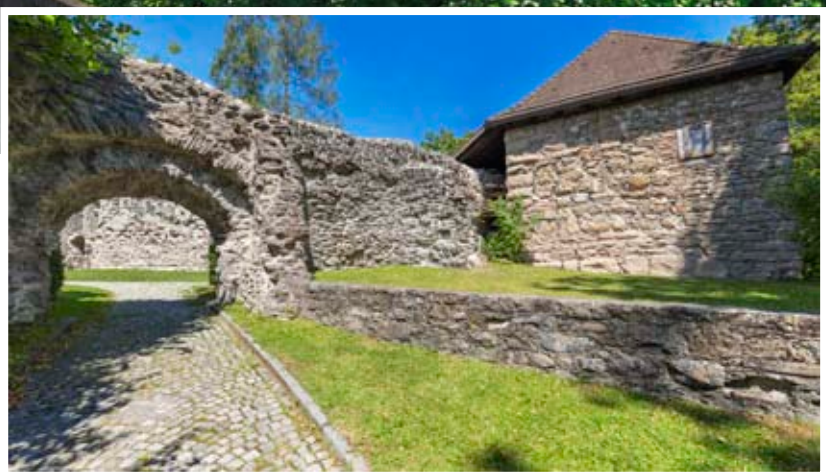
Informationen und Termine unter
www.greber.cc

GEBHARDSBERG

Burgrestaurant

www.greber.cc





Burgrestaurant Gebhardsberg
A-6900 Bregenz
Gebhardsberg 1

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