

# Wir empfehlen uns für Ihr Fest

Angebot für besondere Anlässe, gültig für das Jahr 2026

Preisänderungen vorbehalten

[www.gartenhotel.at](http://www.gartenhotel.at), t +43 5223 56313-0

## 2026



GARTENHOTEL  
MARIA THERESIA

# Notizen



A series of horizontal dotted lines providing space for notes.



Folge uns auf **INSTAGRAM** und entdecke  
Genussmomente, exklusive Einblicke und aktuelle Trends

[/gartenhotelmariatheresia](#)



RESTAURANT THRESL  
IM  
GARTENHOTEL MARIA THERESIA

Man kann seine Aufgabe auch  
mit einem Lächeln ernst nehmen



In diesem Sinne heißen wir Sie mit einem ernst gemeinten Lächeln  
Herzlich willkommen!

Das Team vom Gartenhotel Maria Theresia freut sich für sie da zu sein,  
und verspricht vollen Einsatz für ihre Weihnachtsfeier.

Mit kulinarischen Highlights und umsichtigem Service  
garantieren wir alles für ihr Wohlbefinden zu tun.



# Es gibt Dinge, auf die man nicht verzichten möchte

---



Verzichten Sie nicht auf einen herrlichen **Aperitifempfang** ...  
Genießen Sie in unserem Garten oder an der „Glitzer-Bar“:

Sekt, Sekt-Orange, Sekt-Holunder,  
frisches Erdbeermark mit Sekt,  
Campari mit Soda oder Orangensaft,  
Aperol, Hugo, Lillet,  
Sherry oder vielleicht  
ein erfrischendes Pfiff Bier

*Sämtliche Getränke wie Aperitif, Bier und Limo werden entweder  
nach Verbrauch (es gelten hierfür die Preise aus der aktuellen  
Speisekarte) oder im Rahmen der Pauschale verrechnet.*

---

Überraschen Sie Ihre Gäste zum Aperitif mit unseren  
**berühmten Cones!**

*Spektakuläre Appetithäppchen gefüllt mit:*

*Kräutertopfencreme / Shrimps 4,50  
Beef Tartare / Wasabi 5,20  
Frischkäse / Tomatentatar / Mozzarella 3,80  
Prosciutto / Feigel / Schafskäse 4,20  
Ziegenkäse / Walnüsse/ Honig / Pfeffer 3,80  
Räucherlachs / Zitronenmayo / Radieschen/ Kaviar 4,20*

*Wir empfehlen 2-3 Stück/Person.  
Mindestbestellung pro Sorte 10 Stück*



# Unsere Weinempfehlung

---

Hierbei handelt es sich um einen kleinen Auszug unseres Angebotes.

Wir empfehlen Ihnen, zusätzlich einen Blick in unsere Weinkarte zu werfen, und hoffen, mit unseren Vorschlägen Ihren Geschmack zu treffen.

Sollten Sie Ihren Lieblingswein in unserem Sortiment nicht finden, können wir diesen selbstverständlich besorgen.

Leider ist es nicht möglich, den Wein selbst mitzubringen und über Stopfgeld zu verrechnen – wir bitten um Ihr Verständnis.



# Chardonnay

1l, Winzerhof R. Bründlmayer

Strahlendes Gelb, vielfältiger Duft, am Gaumen geschmackvoll  
35,50

---



## Weinviertel DAC Classic

Weingut Hagen Mailberg

Elegant, fruchtig und würzig in der Nase, am Gaumen Kernobstfrucht und typisches „Veltlinerpfefferl“, extrem vielschichtig, langer angenehmer Abgang mit finessereicher Exotik und animierender Säure  
35,50

---

## Cuvée Martin

Grüner Veltliner, Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc

Frisch und fruchtig, mit zart-würzigem Bouquet, am Gaumen tolle Frucht, sehr verspielt und aromatisch, frisch und leichtgewichtig  
34,00

---

## Red One

1l, Winzerhof R. Bründlmayer

Kräftiges Rubingranat, ausgeprägte Aromen,  
am Gaumen finessereich, samtig-mild  
35,50

---

## Blauer Zweigelt

Weingut Hagen Mailberg

Röstige Noten, Sommerkirsche, Zwetschke, klar und zugänglich, satte Frucht, nahezu juvenil, süffig, sortentypisch und kraftvoll, guter Trinkfluss  
35,50

---

## Cuvée Laurentz

Zweigelt und St. Laurent (ZW/StL)

In der Nase frische Himbeere und Weichsel,  
am Gaumen setzt sich die knackige Beerenfrucht fort,  
perfekte Balance von Frucht und Edelholz, trendig und modern.  
35,00

*Weitere Weine empfehlen wir Ihnen im persönlichen Gespräch,  
individuell passend zu Ihrem Geschmack.*





Wenn Sie sich für keine einheitliche Vorspeise entscheiden können, empfehlen wir Ihnen als besondere Überraschung unseren **Vorspeisenturm** zum Teilen.

Garantiert ein Highlight für Ihre Gäste!



## Salate



Salatvariationen nach Absprache und Saison gerne als  
Vorspeise, Zwischengang oder Beilage möglich!

## Suppen

Kohlrabi-Schaumsuppe mit Joghurt  
Kohlrabiwürfel/ Basilikumknusper  
7,80

Kraftsuppe vom Rindertafelspitz  
Kräuterfrittaten/ Schnittlauch  
7,50

Geschäumtes Süppchen vom gelben Paprika  
Honig-Rosmarincroutons/ Petersilöl  
8,20

Erdäpfel-Lauchsuppe  
Trüffelespuma/Croutons  
8,50

Hummerbisque  
Limetten-Dill-Croutons/ frischer Dill  
11,90





# Hauptspeisen

---

Rosa gebratene Entenbrust  
geräucherter Johannisbeerjus/ Heidelbeeren  
29,90

Perlhuhnbrust  
Rotweinschalotten/ Junglauch/ Korallenchip  
29,90

Kalbsrahmgulasch  
Joghurt/ Joghurt-Kaviar/ Knuspriger Babyspinat  
29,90

24h geschmortes Rinder-Schulterscherzel  
Barolosauce/ geräucherter Speckschaum/ frittiertes Gemüse  
30,90

Schweinefilet  
Spinatbiskuit/ Portwein/ Erbsenkresse  
30,90

54°C "sous vide" gegarte Kalbshuft  
Morchelrahm/ Kräuterdecor  
36,90

Filet vom Tiroler Almoachsen  
Cognac-Pfeffersauce/ Sesam- Erdäpfeldecor  
40,90





## Fischgerichte

---

### Lachsfilet

Krenschaum/ Dillöl/ Gurkenspaghetti  
31,90

### Zander

Zucchini/ karamelierte Cherry-Tomaten/ Safran  
27,90

### Riesengarnelen vom Grill

Krustentierschaum/ Limettenchips  
29,90

## Vegetarisch

---

### Prosecco-Risotto (auch Vegan erhältlich)

Kräutersaitlinge/ Basilikumpesto  
19,90

### Spinatknödel mit Käsekern

glacierte Cherry Tomaten/ braune Butter/ Parmesan  
16,90



# Ergänzen Sie Ihren Hauptgang



## Gemüse- und Sättigungsbeilage nach Ihrem Geschmack:

| Gemüse-                        | Sättigungsbeilage          |
|--------------------------------|----------------------------|
| Grillgemüse                    | Kräuterspätzle             |
| Apfel-Rotkraut                 | Erdäpfelgratin             |
| Erbsen mit Minze               | Zapfenkroketten            |
| Thai Spargel/ Tomatenconcasse  | Duftreis                   |
| Speckbohnen                    | Thymian-Cremepolenta       |
| gegrillte Kräutersaitlinge     | Safranrisotto              |
| Rattatouille-Gemüse            | Rosmarinerdäpfel           |
| karamelierte Artischockenböden | Erdäpfelpüree/ Röstzwiebel |

*Jeweils 1 Vitaminbeilage und eine Sättigungsbeilage sind im Preis der Hauptspeise inkludiert – gerne können Sie mehrere Beilagen für Ihre Gruppe á 6,00 dazu bestellen.*







## Desserts

---

### Kokos- Panna Cotta

Erdbeersüppchen/ Mangosorbet/ Kandierete Rosenblüten  
12,00

### Heidelbeer-Tiramisu

Amarettinis/Joghurteis/ Himbeergel/ Schokolade  
11,90

### Orangen Creme Brulee

Pistazieneis/ Baiser/ dreierlei Gel/ Orangenchip  
12,50

### Geeistes Callebaut-Mousse

Ragout von der Sauerkirsche/ gerührter Biojoghurt/ Baumkuchen/ Maracujasorbet  
12,90

## Besonders beliebt bei Naschkatzen

---

unser **Dessertbuffet** nach dem Motto „**Sharing is caring**“  
garantiert kommen bei der bunten Auswahl alle auf ihre Kosten!  
11,00 pro Person



## Wir wünschen viel Freude bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs

---



Bei festlichen Anlässen sehen wir eine Mindestkonsumation von 3 Gängen pro Person vor.

Kreieren Sie aus unserem Angebot das Menü mit Ihren Lieblings-Komponenten.

Der Preis dafür errechnet sich aus der Summe der einzelnen Gänge.

Eine ausführliche Beratung dazu bieten wir gerne bei einem gemütlichen Gespräch an.

Grundsätzlich empfehlen wir Ihnen, sich bei der Hauptspeise auf ein Gericht festzulegen.

Möchten Sie jedoch Ihren Gästen jeweils ein Fisch und ein Fleischgericht anbieten, bitten wir Sie mindestens 1 Woche vor der Feier um eine verbindliche Anzahl der jeweiligen Auswahl.

*(Wenn Sie bevorzugen, dass Ihre Gäste spontan an Ort und Stelle eine Auswahlmöglichkeit haben verrechnen wir 7,00 pro Menü für unseren Mehraufwand)*

Unsere Preise beinhalten ein ausgiebiges **Nachreichen** von Saucen, Beilagen und Fleisch. Jeder Gast kann essen so viel er möchte – es ist uns sehr wichtig, dass all Ihre Gäste satt werden.



# Schnapswagerl



Verwöhnen Sie Ihre Gäste außergewöhnlich!  
Nach reichhaltigem Essen erfreuen Sie Ihre Gäste bestimmt  
mit besonderen Edelbränden.

## **Preis pro Schnapslerl oder Likör 5,00**

Unser Schnapswagerl hält für jeden Geschmack eine Köstlichkeit bereit,  
von klaren Bränden bis hin zu verführerischen Likören ...

**... denn mit Schnaps entdeckt man die Geheimnisse des Herzens!**

## Fantasie & Liebe sind die besten Aromen!

Kronen Sie Ihr Fest mit köstlichen Torten vom Konditor ihrer Wahl!  
Ihre Torte kann gerne frühzeitig vor ihrem Fest angeliefert werden,  
Platz in unserer Kühlzelle bieten wir selbstverständlich an.

Bitte beachten Sie, dass ihr Kuchen/oder der Karton  
deutlich mit Ihrem Namen und dem Datum Ihrer Feier beschriftet sein  
soll und wir nicht für fremdes Geschirr und Tortenständer haften.

*Wir bitten Sie, übrige Torten am Folgetag Ihrer Feier bis spätestens 11:00 Uhr  
abzuholen, danach erlauben wir uns Reste zu entsorgen.*

Für festlichen Tortenservice im Festsaal oder Betreuung des  
Kuchenbuffets auf Wunsch auch gerne Tortenfeuerwerk  
Tellergeld pro Person 3,80

## Kuchenempfang in unserem Gastgarten vor der Feier?

Sehr gerne! Am Nachmittag verrechnen wir für den Aufbau der  
festlichen Tafeln inkl. Kaffee und Kuchenservice  
pauschal 15,00 pro Person für die Dauer von 2 Stunden.

*(weitere Getränke werden individuell oder im Rahmen einer  
gebuchten Pauschale abgerechnet)*

## Herzhaftes zu später Stunde

---



Beleben Sie die Stimmung und bieten Sie Ihren Gästen eine kleine Stärkung an. Wählen Sie aus unserem Angebot:

Gulaschsuppe mit Brot  
Würzige Würstl mit Senf und Brot  
Chickennuggets mit pikanten Saucen  
Feuriges Chili con Carne  
Kalte Platte mit Speck und Käsewürfeln

Bitte beachten Sie, dass wir diese Gerichte für eine von Ihnen angegebene Personenanzahl vorbereiten und entsprechend verrechnen von 7,50 bis 18,00 pro Person

## Probessen

---

Sehr gerne können Sie Ihr Festmenü vorab verkosten. Da wir diese speziellen Menüs/Gerichte jeweils separat und extra für den Verkostungstermin einkaufen und zubereiten, bitten wir Sie, den Verkostungstermin mindestens **1 Woche im Voraus** anzukündigen.

Von den infrage kommenden Menüs/Gerichten sollten **mindestens 2 Portionen** und maximal 2 verschiedene Menüs pro Probessen bestellt werden – eventuell nutzen Sie die Gelegenheit, um mit Eltern und Freunden einen schönen Abend zu verbringen.

*(Freundlich weisen wir darauf hin, dass die Probemenüs zum regulären Preis laut dieser Angebotsbroschüre verrechnet werden.)*

# Die Perfektion liegt in der Summe der Details!



Wir dekorieren Ihre Tafel festlich, elegant oder romantisch  
ganz nach Ihren Träumen ...

Verraten Sie uns Ihre Lieblingsblume und wir zaubern die  
passende Tischdekoration in der Farbe Ihrer Wahl.

Rosen, Callas, Tulpen, Amaryllis, Sonnenblumen, Lilien  
oder gar Gänseblümchen?

Je nach Budget und Geschmack gestalten wir die Festtafel  
entsprechend Ihrer Vorstellung.

Aufpreis für Hussen: pro Stuhl 5,00

Preis pro Gedeck 2,00

Aufpreis für Ambiente, Beleuchtung im Saal:

Reimmichl Saal 200,00

Theresien Saal 300,00

**Dekoration:** Kann bei uns bestellt werden, oder Sie organisieren selbst ...  
Aufbau ist am Tag Ihrer Feier ab 11:00 möglich. Wir bitten Sie Ihre Deko Artikel am  
nächsten Tag bis spätestens 11:00 Uhr ab zu holen.

**Gedeck:** Wir decken Ihre Tafel mit weißen Tischdecken, verwenden Platzteller nach  
Absprache, Weingläser, Wassergläser, weiße Standardkerzen stehen gerne zur Verfügung

**Menükarten:** Selbsterstellte Menükarten sollten uns vor dem Druck zur Sicherheit  
gezeigt werden. Menüänderungen weniger als 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn  
können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

**Zusätzliche Arbeiten:** Außerhalb der Abwicklung des Essens werden nach Aufwand  
verrechnet (z.B. Auf- und Abbau für freie Trauung, außerordentlicher Aufwand für  
Reinigung nach Konfetti Raketen u.ä. im Garten, Verleih von Equipment etc.)

# Ginbar = die Candybar für Erwachsene



Bestellen Sie nach individueller Absprache das Partyhighlight –  
unsere Ginbar aufgebaut nach Ihren Wünschen,  
Preis laut Vereinbarung.



## Fotobox

---



Wir können Ihnen vom Haus eine Fotobox anbieten.  
Kosten für den Abend 500,00

## Sperrstunde

---

(wenn keine Pauschale gebucht wird ist unser Betrieb bis Mitternacht für Sie geöffnet)

Wir freuen uns im Rahmen der Pauschalen bis 02:00 KOSTENLOS  
unsere Sperrstunde zu verlängern.

Gerne können Sie mit und ohne gebuchter Pauschale länger feiern.  
Kontaktieren Sie uns bezüglich eines „late Night Packages“ und wir  
unterbreiten ein passendes Angebot.

## Anzahlung

---

Wir bitten um Verständnis, dass wir uns vorbehalten, bei Feiern  
mit großer Gästeanzahl eine nicht erstattbare Anzahlung/Raummiete von  
2.000,00 zur Fixierung der Reservierung zu verlangen.

## Gebühr für Energie- & Personalaufwand

---

Um Ihr Fest mit größter Sorgfalt abwickeln zu können, müssen wir über unseren  
normalen Betriebsablauf hinaus zusätzliche Kräfte an allen Fronten beschäftigen.  
Da diese Ressourcen immer kostbarer und knapper werden, erlauben wir uns  
10% Mitarbeiter- & Energiegebühr auf die Gesamtrechnung aufzuschlagen.



# Individuelle Pauschale

## Erleben Sie den Vorteil der Kostensicherheit



|   | Euro           | Ihre Auswahl |
|---|----------------|--------------|
| Aperitifempfang (2h)  | 12,00          |              |
| Kaffeetafel im Garten   | 15,00          |              |
| Brötchen zum Aperitif / Fingerfood  | 8,00 / 11,00   |              |
| Menü (Preis laut unseren Vorschlägen)   |                |              |
| Schnapswagerl   | 5,00           |              |
| Getränkepauschale (7h)<br>(diverse Qualitätsweine aus dem Angebotsfolder)<br>sowie Softdrinks, Bier, Aperol, Hugo, Wasser und<br>Kaffee in unbegrenzter Menge | 54,00          |              |
| für mitgebrachte Torten verrechnen wir Tellergeld<br>bei Service im Saal  | 3,80           |              |
| Mitternachtssnack   | 6,00 bis 10,50 |              |
| Hussen  | 5,00           |              |
| Gedeck  | 2,00           |              |
| Blumenschmuck   | 8,00 bis 17,00 |              |
| Late Night Pakete bzw. zeitliche Ausdehnung<br>der Pauschale (3h)   | 10,00          |              |
| Anteil Mitarbeiter Zuschlag   |                |              |
| Ihre garantierte Fixkosten pro Gast   |                |              |

- Fotobox:  ja  nein
- Ambiente Beleuchtung Ramichel Saal:  ja  nein
- Ambiente Beleuchtung Theresien Saal:  ja  nein

Kinder zwischen 3 und 13 Jahren werden pauschal mit 30,00 verrechnet.

### In der Kinderpauschale enthalten:

Suppe, Kinderessen, Eis und sämtliche Softdrinks so viel die Kleinen mögen.

# Planen Sie anhand nebenstehender Tabelle Ihr perfektes Fest.



Ganz persönlich können Sie nach Ihren Wünschen die passende Pauschale zusammenstellen.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person.

- Die ausgewählten Punkte können immer nur für die gesamte Gesellschaft, d.h. einheitlich für alle Gäste gebucht werden.
- Pauschalen sind für Feste ab 10 Personen buchbar.  
Bitte geben Sie uns 7 Tage vor dem Fest Ihre Gästeanzahl bekannt, entsprechend Ihrer Angabe werden wir mindestens verrechnen.  
*Sollte sich Ihre Gästeanzahl überraschend erhöhen, wird die tatsächliche Anzahl verrechnet.*
- Gebuchte Pauschalen sind zeitlich mit 2 Stunden für den Aperitif und 7 Stunden für die Getränkepauschale kalkuliert (*bis max. 02:00 Uhr*).
- Ihr Fest kann nach vorheriger Ankündigung länger dauern oder früher beginnen. Dafür würden wir nach Absprache eine Verlängerungspauschale anbieten.  
*zb. Late Night Package:  
(Verlängerung der Getränkepauschale um 3 Stunden - 02:00 bis max. 05:00 Uhr - Aufpreis von einmalig 10,00 pro ursprünglich angemeldeten Hochzeitsgast)*

Bitte beachten Sie, dass das Konzept der Pauschale nicht teilweise buchbar ist.

Wie man sich bettet, so liegt man



.....

Brautpaare mit mehr als 50 Hochzeitsgästen  
werden nach Verfügbarkeit zur Übernachtung  
im HOTEL eingeladen!

Auch für Ihre Familie und Freunde bieten wir  
unsere gemütlichen Hotelzimmer an.



## Theresienzimmer



.....

Gemütliche, helle Zimmer, in Eiche natur oder Zirbe gedämpft gehalten,  
auf Wunsch mit Balkon, helle Badezimmer mit Dusche oder Badewanne

DZ 88,00 pro Person    EZ: 99,00 pro Person

## Kaiserzimmer

.....

Geräumige, stilvolle Zimmer, in Eiche natur oder Zirbe gedämpft gehalten,  
gemütliche Sitzecke und vor allem sehr ruhige Lage, auf Wunsch mit Balkon,  
helle und großzügige Badezimmer mit Dusche oder Badewanne

DZ 93,00 pro Person    EZ: 104,00 pro Person

## Junior Suite

.....

Großzügige, besonders geräumige Zimmer, auf Wunsch mit Himmelbett,  
räumlich getrenntes Wohnzimmer – auch als Kinderzimmer möglich,  
hochwertige Textilien, gemütliche Einrichtung, große Badezimmer

DZ 100,00 pro Person    EZ: 110,00 pro Person





GARTENHOTEL  
MARIA THERESIA

Reimmichlstraße 25 | 6060 Hall in Tirol | +43 5223 56313 | [www.gartenhotel.at](http://www.gartenhotel.at)

---

Ihre Feier liegt uns am Herzen



Folge uns auf **INSTAGRAM** und entdecke  
Genussmomente, exklusive Einblicke und aktuelle Trends

[/gartenhotelmariatheresia](https://www.instagram.com/gartenhotelmariatheresia)