



SCHLOSSWIRT
TRATZBERG

Seminarfolder



Liebe Seminar- teilnehmer:innen und Veranstalter:innen,

im Schlosswirt Tratzberg verbinden wir traditionelle Wirtshauskultur mit zeitgemäßem Genuss. Unser Küchenteam legt größten Wert auf Frische, Regionalität und saisonale Vielfalt – für eine Verpflegung, die inspiriert und Energie liefert.

Wir haben für Sie ein durchdachtes Seminarverpflegungskonzept entwickelt, das keine Wünsche offenlässt. Von einem stärkenden **Frühstück** über eine **Vormittagsverpflegung** oder einem **Flying Buffet** bis hin zu einem ausgewogenen **Business Lunch** und einer genussvollen **Nachmittagsjause** – alles wird frisch zubereitet und mit Liebe serviert.

An unseren geöffneten Tagen (Do bis Sa) verwöhnen wir Sie zum **Business Dinner** in unserem Restaurant. An den übrigen Tagen stehen Ihnen alternative Programme zur Verfügung. Für Gäste, die auswärts essen möchten, finden Sie am Ende dieses Dokuments eine Liste empfohlener Restaurants in der Umgebung.

Wählen Sie zwischen den Varianten Classic und Premium – individuell anpassbar nach Ihren Bedürfnissen. Für alle Absprachen zur Verpflegung kontaktieren Sie uns direkt per E-Mail unter reservierung@schlosswirt-tratzberg.at oder telefonisch unter **0676 9525279**.

Wir freuen uns darauf, Ihr Seminar kulinarisch zu begleiten!

Ihr Schlosswirt Tratzberg-Team





Getränke- Arrangements

RUNDUM VERSORGT – DEN GANZEN TAG.

Damit Sie und Ihr Team jederzeit bestens erfrischt bleiben, stellen wir bereits zu Beginn des Tages eine Auswahl an Getränken direkt auf die Tische im Seminarraum. Während der Pausen sorgen wir für Nachschub und Sauberkeit, sodass Sie sich voll und ganz auf Ihre Inhalte konzentrieren können.

KLASSISCH.

Mineralwasser 0.75 l € 4,00
still oder prickelnd

Mineralwasser 0.33 l € 2,50
still oder prickelnd

Softdrinks 0.33 l € 4,00
*Cola, Cola Zero, Fanta
Almdudler, Paulaner Spezi*

Fruchtsäfte 0.2 l € 3,60
*Johannisbeere, Marille,
Multivitamin, Orange*

PREMIUM.

Auqa Monaco 0.23 l € 4,30
Basilikum-Bergamotte

Rauch Limo 0.33 l € 5,20
Rhabarber

Thalheimer Limo 0.33 l € 6,10
Uhudler

Alkoholfreie Wein 0.75 l € 37,00
*Weingut Gross
Flein - Sauvignon Blanc*

Arensbak 0.2 l € 7,50
*Bio Kombucha auf Tee Basis
Holunderbeere, Schwarzer Pfeffer,
Zitronengras*

ALKOHOLISCH.

Bier (Oberbräu Hell) 0.33 l € 4,20

Radler (Hacker-Pschorr) 0.5 l € 4,00

Manincor Rot 0.75 l € 25,90

Manincor Weiß 0.75 l € 22,90

*Für weitere alkoholische Getränke wenden
Sie sich bitte direkt an unsere Sommeliers
Leo und Franz vom Schlosswirt.*





Frühstück

EIN KRAFTVOLLER START IN DEN TAG.

Ein perfekter Start in den Tag beginnt mit einem ausgewogenen Frühstück! Für Gruppen ab 10 Personen bieten wir ein klassisches Buffet, an dem sich jeder nach Herzenslust bedienen und gestärkt in den Tag starten kann. Kleinere Gruppen genießen unser Frühstück in nachhaltiger Form: Wir servieren sorgfältig zusammengestellte Platten direkt am Tisch, ergänzt durch à la carte-Optionen. So vermeiden wir Lebensmittelverschwendung, ohne auf den Genuss zu verzichten.

Wer sein Frühstück mit besonderen Köstlichkeiten verfeinern möchte, kann aus einer Auswahl an Premium-Gerichten wählen – gegen Aufpreis und ganz nach individuellem Geschmack.

KLASSISCH.

Kaffee oder Tee

Wasser und Fruchtsäfte

Apfel, Orange, Johannisbeere

Wurst und Käsesorten

Frisches Obst und Gemüse

Marmeladen von Darbo, Nutella und pikante Dips

Eier mit oder ohne Speck
Spiegelei, Rührei, gekochtes Ei

Brotkorb

Semmeln, Laugengebäck, Kornbrötchen

Süßes Gebäck

Naturjoghurt

Nüsse

€ 22 p.P.

PREMIUM.

Frisch gepresster Orangensaft 0.25 l € 6,-

Flasche Prosecco 0.75 l € 28,-

Tomaten Lover € 14,80

Burrata, geröstete Tomaten, Olivenöl, Oliven,

Palatschinken € 3,-

mit Marmelade oder Schokoladencreme

Overnight Oats € 4,80

mit Fruchtmarmelade, Früchten und Kokosgranola

Brotlaib 1 kg € 5,-

hausgemacht aus Sauerteig

Vormittags- verpflegung

**ENERGIE FÜR KONZENT-
RIERTES ARBEITEN.**

Für einen produktiven Vormittag
braucht es die richtige Stärkung.

Unsere abwechslungsreiche
Pausenverpflegung sorgt für Genuss
und neue Energie. Während sich
die Teilnehmer entspannt bedienen,
kümmern wir uns im Hintergrund um
einen reibungslosen Ablauf.

Falls das Getränke-Arrangement
gebucht wurde, füllen wir während
der Pause die Getränkestationen im
Raum wieder auf.

*Es kann nur eines der beiden Pakete gewählt
werden – eine Mischung der Angebote ist
nicht möglich.*



KLASSISCH.

Belegte Brötchen oder süßes Gebäck
Jour-Gebäck, Canapés

Gemüsesticks

Diverse Aufstriche und Dips

Frischer Obstkorb

Getränkbuffet
*Tee, Kaffee und
Wasser*

€ 16,50 p.P.

PREMIUM.

Hochwertige Sandwiches
*z.B. Tramezzini, Baguettes belegt mit
Roastbeef, hausgebeiztem Lachs und Käse*

Wraps

Joghurt und Müsli
mit Fruchtgelee

Gemüsesticks mit Dips

Marinierter Obstsalat

Süßes Gebäck

Getränkbuffet
*Tee, Kaffee, Wasser,
Smoothies, Lassi*

€ 24,50 p.P.

*Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer
Candy Bar mit Nüssen, Trockenfrüchten,
Schokoriegeln und ausgewählten Süßigkeiten
für € 8,00 pro Person.*



Business Lunch

LEICHTE GERICHTE FÜR PRODUKTIVE TAGE.

Ein ausgewogenes Mittagessen ist der Schlüssel für anhaltende Konzentration und Energie. Unser Business Lunch bietet eine vielseitige Auswahl an frisch zubereiteten Gerichten, die nicht nur sättigen, sondern auch inspirieren.

Wir setzen bewusst auf leichte und bekömmliche Speisen, um ein Nachmittagstief zu vermeiden und die Produktivität hochzuhalten. Alle Gerichte können jederzeit individuell angepasst werden, um besondere Wünsche oder Ernährungsbedürfnisse zu berücksichtigen.

Es kann nur eines der beiden Pakete gewählt werden – eine Mischung der Angebote ist nicht möglich.



À LA CART ?

Sie möchten Ihren Gästen kein fixes Menü aufzwingen ?

Dann fragen Sie uns nach unserern aktuellen
À-la-cart-Karte oder werfen Sie ganz einfach einen
Blick auf unserer Homepage.

www.schlosswirt-tratzberg.at/de/essen-trinken

Bitte beachten Sie:

Bei Gruppen ab 20 Personen ist aus organisatorischen
Gründen ein fixes Menü unumgänglich.

Klassisch

3-Gänge-Menü mit klassischen Gerichten zur Wahl.

€ 22,50 p.P.

VORSPEISEN.

Gemischter Salat

mit Blattsalat, Rohkost und Proteinen

Fritattensuppe oder Cremesuppe

Mozzarella auf marinierten Kirschtomaten

Sashimi von der Wassermelone

mit Ziegenfrischkäse und Rucola

HAUPTSPESIEN.

Schnitzel vom Schwein

mit Preiselbeeren & Beilagen nach Wahl

Schweinekaree

mit Wurzelgemüse, Blumenkohlcrunch, Erbsen

Saisonales Risotto oder Nudelgericht

Traditionelle Klassiker

wie Gröstl, Käsespätzle

DESSERT.

Tageskuchen

Affogato

Vanilleeis mit Kaffee

Schokomousse

Obstsalat

mit einer Kugel Eis

Premium

3-Gänge-Menü mit kreativen Gerichten zur Wahl.

€ 29 p.P.

VORSPEISEN.

Schlosswirt Suppenbowl

mit Suppenfleisch, Wurzelgemüse, Nudeln

Gebeizter Alpenfisch

Fischtartar

mit Tiroler Garnelen

HAUPTSPESIEN.

Boeuf Stroganoff

mit Kartoffelgebäck

Alpenfischfilet

gebraten mit Risotto und Pfannengemüse

Diverse Schwenkgerichte

mit Sommertrüffel

DESSERT.

Matcha Mouse

mit weißer Schokolade

Karamalisierte Feigen

mit Honig Ricotta Creme

Souffle mit Zitronenmelisse

Lauwarme Schokoladentarte

mit hausgemachte Sorbets



Nachmittags- jause

SÜSSE ODER HERZHAFTE STÄRKUNG ZWISCHENDURCH.

Ein kleiner Genussmoment am Nachmittag bringt neue Energie und frische Motivation. Ob klassisch süß mit feinem Gebäck oder herzhaft mit einer traditionellen Tiroler Brettljause – hier ist für jeden etwas dabei.

Alle Speisen werden mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe zubereitet, damit Ihre Pause nicht nur eine kurze Auszeit, sondern auch ein echtes Geschmackserlebnis wird.

SÜSS. 16,50

Plundergebäck
Hausgemachter Blechkuchen
Apfel- und Topfenstrudel im Glas
Hausgemachte Torten
Kaffee, Tee und Wasser

oder

HERZHAFT. 16,50

Bauernbrot
Speck und Schinken
Käse aus Rotholz
Butter
Essiggurken, Senfgemüße und Radieschen
Kaffee, Tee und Wasser

*Eine Mischung aus Süß und Herzhaft ist für
€ 22,50 pro Person möglich.*





Business Dinner

DER GENUSSVOLLE ABSCHLUSS EINES ERFOLGREICHEN TAGES.

Ein gemeinsames Abendessen ist der perfekte Ausklang nach einem produktiven Tag. Unser Dinner-Angebot vereint regionale Zutaten, kreative Ideen und höchste Qualität, um Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Unsere Gerichte sind bewusst leicht und ausgewogen gestaltet, damit Sie auch am Abend ein genussvolles, aber nicht zu schweres Menü genießen können. Selbstverständlich können die Speisen individuell an Ihre Wünsche angepasst werden. Die Dinner Optionen „Standard“ & „Premium“ sind auch hier als Beispiele unserer Küche zu verstehen, welche individuell an Ihre Wünsche angepasst werden können.

Es kann nur eines der beiden Pakete gewählt werden – eine Mischung der Angebote ist nicht möglich.



Klassisch

€ 29,50 p.P.

VORSPEISEN.

Tatar vom Räucherfisch

Brotchips, marinierte Rüben, Rettich

Gebackene Tafelspitzbällchen

Kürbismayonnaise, Radieschen

Gazpacho

Burrata-Panna-Cotta

Cous Cous

Granatapfel, Ziegenkäse und Gewürzjoghurt

HAUPTSPESIEN.

Maishendlbrust

Süßkartoffelpüree, Kirschtomaten

Zwiebelrostbraten

Knoblauch-Zimtsauce, Topfenspätzle, Wurzelgemüse – auch klassisch möglich

Saltimbocca vom Schwein

Tagliatelle, Orange, Fenchel

Zander

Grill Zucchini, Traubenrisotto

Gnocchi al Forno

Oliven, Paprika

Sobanudeln

Blumenkohl, Cashews, Pak Choi

DESSERT.

Pariser Krapfen

Vanillecreme, Mandeln, Beeren

Karamellmousse

Mürbteig, Banane

Apfel Tarte

Tonkabohne

Traditionellen Desserts

Scheiterhaufen, Kaiserschmarrn, Moosbeernocken

Premium

€ 37,50 p.P.

VORSPEISEN.

Vitello Tonnato

Saibling, Saiblingskaviar

Schlosswirt- Beef Tartar

hausgemachtes Brot

Reh-Carpaccio

Schwarze Walnüsse, gewürztes Preiselbeer Eis

HAUPTSPESIEN.

Saisonale Gerichte

Wild, Spargelgerichte, etc.

Kalbstafelspitz

Ratatouille, Karoffelmousseline

Rinderflanke

Karoffelgratin, Chimichurri

Ochsenbacke

Steinpilzpolenta, Wurzelgemüse, Chianti Jus

Kabeljau

wilder Brokkoli, Kartoffeln, Senfsauce

DESSERT.

Champagner Sabayon

Beeren, Mandelgebäck

Parfaits in allen Varianten

Tarte-Tatin

Pistazien-Karamell, Vanilleeis

Karamellisierte Feigen

Lavendel Honig, Ziegenkäse Parfaits

Hausgemachtes Mill Feuille

Vanille Mascarpone, karamellisierte Birnen



Flying Buffet

FLEXIBLE VERPFLEGUNG ZU JEDER ZEIT.

Nicht jeder Zeitplan erlaubt ausgedehnte Pausen – deshalb bieten wir unser Flying Buffet an. Egal ob als Snackpause, Lunch oder Dinner, hier genießen Sie eine abwechslungsreiche Auswahl an Speisen, serviert in handlichen Weckgläsern. So bleibt die Verpflegung flexibel und unkompliziert, ohne den Ablauf zu unterbrechen.

Alle Gerichte werden in handlichen Schälchen und kleinen Gläsern serviert, um ein unkompliziertes Essen im Stehen zu ermöglichen. Wasser, Kaffee und Tee sind im Preis inbegriffen, während weitere Getränke vorab abgestimmt und nach Verbrauch verrechnet werden.

So bleibt Ihr Team gestärkt, ohne lange Pausen – aber mit vollem Genuss!



KLASSISCH.

Hier servieren wir Ihnen kalte – herzhaft sowie süße – Gerichte, wie Antipasti, Nudelsalat, Hühnchensalat, Cous Cous mit Feta und uvm.

€ 18,50 p.P.

PREMIUM.

Hier werden kalte sowie warme – herzhaft sowie süße – Gerichte serviert, wie Kartoffelmouseline mit Schweinsbackerl, Cremiger Polenta mit Pilzragout, Gemüseweizen mit Chorizo, Erdäpfelsalat mit Kalbsbutterschnitzel uvm.

€ 26,50 p.P.

GOOD FOOD. GOOD MOOD. GOOD FOOD. GOOD MOOD



Alternativprogramm

FÜR SONNTAG, MONTAG, DIENSTAG UND MITTWOCH ABENDS.

Auch an den Abenden, an denen unser Restaurant geschlossen bleibt, müssen Sie nicht auf Genuss verzichten! Für Sonntag, Montag, Dienstag und Mittwoch haben wir abwechslungsreiche Alternativen geschaffen, die gesellige Erlebnisse und kulinarische Vielfalt bieten.

RESTAURANTS IN DER NÄHE.

Am **Montag oder Dienstag** bitten wir Sie auswärts essen zu gehen. Hier finden Sie eine Liste an Restaurant-Empfehlungen, in welchen Sie ebenso einen tollen kulinarischen Abend verbringen können.

- **Buchewirt**
Buch in Tirol

➤ **Esterhammer**
Buch in Tirol

➤ **Gasthof Hotel Post**
Strass im Zillertal

➤ **Gasthof Goglhof**
Fügenberg

➤ **Scholastika**
Achenkirch



DIY-Kochpakete

€ 18,90 p.P.

An den anderen Tagen können Sie unser Schlosswirt DIY-Kochpaket nutzen – eine einfache und unterhaltsame Möglichkeit für einen genussvollen Abend.

Unter dem Motto „Gemeinsam kochen, genießen und als Team wachsen!“ wird der Abend mit unseren DIY-Kochpaketen – Mediterran, Traditionell oder Assiatisch – zum besonderen Erlebnis. Die Seminarhausküche ist bestens ausgestattet, und mit unserer einfachen Anleitung finalisieren Sie das Menü stressfrei – mit Erfolgsgarantie!

- Die perfekte Idee für **Teambuilding-Events**.
- **Alle Zutaten und Utensilien** werden von uns bereitgestellt und sorgfältig vorbereitet.
- Ein **vorgekochtes Menü**, das nur noch finalisiert werden muss – unkompliziert und genussfertig.
- **Wir decken den Tisch** bereits im Laufe des Tages.
- **Kein Abwaschstress** – das benutzte Geschirr kann einfach abgestellt werden.
- Am nächsten Tag holen wir alles ab – die Küche bleibt **makellos**.

Pizzanight

NEAPOLITANISCHE PERFEKTION AUS MEISTERHAND.

Authentische neapolitanische Pizza – handgemacht von unserem Rudi. Als erfahrener Koch mit Spezialisierung auf Brot, Teigwaren und Sauerteig-Pizza garantiert er unvergleichliches Aroma und leichte Verdaulichkeit – auf Anfrage auch glutenfrei. NUR AUF VORBESTELLUNG

Eines ist sicher – unsere Pizzen finden Sie nicht an jeder Ecke. Von den beliebten Klassikern über die Mortadella-Pizza mit Spargel und Kaviar bis hin zur Pizza mit Kürbiscreme, Feigen, Prosciutto, Gorgonzola und Walnüssen – jede Kreation ist ein besonderes

Geschmackserlebnis. Die Pizzen werden in Kartons ins Seminarhaus geliefert – spätestster Lieferzeitpunkt ist Mittwoch 18:30 Uhr. Unsere Sommeliers stellen Ihnen gerne ein passendes Weinpaket für Ihren Pizzenabend zusammen.



SCHLOSSWIRT TRATZBERG

IMPRESSUM.

Schlosswirt Tratzberg
Tratzberg 3 · 6200 Tratzberg

info@schlosswirt-tratzberg.at
+43 676 9525279
schlosswirt-tratzberg.at

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN.

Für jedes Seminar wird an der Registrierkasse ein eigenes Konto eröffnet, das entweder täglich beglichen oder am Ende des Aufenthalts in einer Gesamtabrechnung beglichen werden kann.

Alle Zahlungen für die Verpflegung erfolgen ausschließlich direkt über den Schlosswirt Tratzberg.