



faulenzehotel

wir ruhen sie aus!

# Catering <sup>2025</sup>

RESTAURANT WALDVIERTLER STUBEN  
FAULENZERHOTEL

*Wir ruhen Sie aus!®*





# Feste aller Art am Ort Ihrer Wahl!

*Das Team der Waldviertler Stuben im Faulenzerhotel  
ist seit Jahrzehnten verlässlicher Partner in Sachen  
Catering im Waldviertel!*

Sie planen eine Veranstaltung in Ihrer Firma, möchten gerne ein privates Fest mit der Familie oder Freunden organisieren oder suchen einen kompetenten Caterer für Ihre Traumhochzeit?

Mit jahrzehntelanger Erfahrung und unserer zentralen Lage im Herzen des Waldviertels sind wir der perfekte Partner in Sachen Catering.

Viele spezielle Locations wie die Burgruine Dobra kennen wir wie unsere Westentasche und können bei der Planung Ihrer Veranstaltung viel Knowhow beitragen.

Wir freuen uns auf ein persönliches Planungsgespräch mit Ihnen und versichern Ihnen eine perfekte und professionelle Abwicklung mit jahrelanger Erfahrung und einem kompetenten Team.

Karl Schweighofer jr. & Team





# Locations

## Restaurant Waldviertler Stuben

6 gemütliche Stuben von 15 bis 150 Personen bieten den idealen Rahmen für jede Art von Feier. Vom kleinen Familienfest bis zur Hochzeit über 100 Personen bietet unser Restaurant seit vielen Jahrzehnten den perfekten Veranstaltungsort im Herzen des Waldviertels.

Zirbenstube | bis zu 30 Personen

Gaststube | bis zu 40 Personen

Hochzeitsstüberl | bis zu 50 Personen

Restaurant und Barraum | bis zu 60 Personen

Buffetraum | bis zu 30 Personen

Biergarten | bis zu 30 Personen

Hotelgastgarten | bis zu 50 Personen

(auch geeignet für Trauungen und Empfang)

Bei Schlechtwetter eignet sich auch unsere Hotellobby hervorragend für Empfänge oder Agape.

## Burgen und Schlösser des Waldviertels

Unsere langjährige Erfahrung an den verschiedensten Orten der Region macht uns zu Ihrem perfekten Cateringpartner für Feiern außer Haus. Schloss Greillenstein, Burg Rappottenstein, Ruine Dobra, Stift Altenburg, Stift Zwettl ... sind nur einige Locations, die wir gut kennen und die aufgrund ihrer Nähe perfekt von uns bespielt werden können.

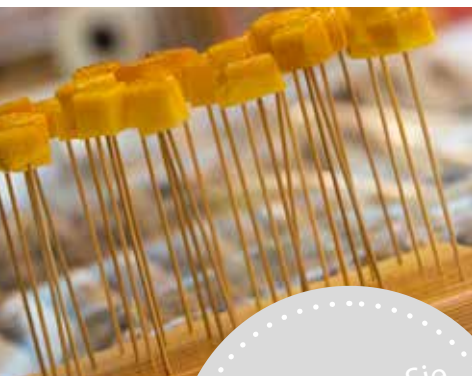
## und natürlich jeder weitere Ort ...

... im Umkreis von maximal 50 km vom Faulenzerhotel. Orte weiter als 50 km vom Faulenzerhotel catern wir gerne auf Anfrage.

## Trauungen direkt im Faulenzerhotel

Unser Gastgarten und unsere Seminarräume eignen sich perfekt für kleinere Trauungen bis zu 60 Personen. Wir informieren Sie gerne!





Bitte treffen Sie  
Ihre Auswahl  
3 - 4 Stk pro Sorte  
(warm, kalt ...)

## Brötchen & Canapées

### mit Aufstrichen ...

Kräuteraufstrich  
Kürbiskernaufstrich  
Gorgonzolaaufstrich  
Liptauer  
Grammelschmalz

### belegt mit ...

Rohschinken  
Räucherlachs  
Roastbeef & Kapern  
Rohschinken und Melone  
Geräucherte Entenbrust  
Blunz'n & Kren  
Kümmelbraten  
Räucherforelle  
Salami & sonnenge-  
trocknete Tomaten  
Emmentaler und Preiselbeeren

€ 2,50 bis € 3,00/Stk.

## Jourgebäck gefüllt

Schnitzsemmerl mit Salat,  
Mayonnaise und Tomate

Faulenzerweckerl mit kaltem  
Braten, Zwiebel, Senf und Salat

€ 3,90 Stk.

## Fingerfood

pro Stunde rechnet man in etwa  
mit 5 - 6 Stück/Person

### kalt ...

Waldviertler Blunznwraps  
Tomate-Rukkola-Oliven-Wrap  
Matjesfilet mit Apfel  
Lachsrollchen mit Krenservais  
Karamellisierte Bergkäsewürfel  
Roastbeef  
Geräucherte Entenbrust  
Tomate/Mozzarella/Basilikum  
Gemüsesticks mit Tipp  
Grissini mit Prosciutto  
Räucherforellenmousse im Glas  
Lachstartare mit Sauerrahm und  
Limette

### warm ...

Zwetschke im Speckhemd  
kleine Fleischbällchen mit BBQ  
Sauce  
Blätterteig-Schinkenkipferl  
Würstel im Blätterteig  
Schnitzelstreifen & Erdäpfelsalat  
Hühner-Currysalat  
Blunz'n & Erdäpfelsalat

### süß ...

verschiedene Plunder, Topfen-  
golatsche, Nusschnecke, Ma-  
rillenplunder, Kirschpolsterzipf,  
Sacherwürfel, Mohnwürfel,  
Punschkügel, Kuchen und  
Strudel nach Saison, Original  
Waldviertler Miziecorns

€ 3,30 Stk.







*Beispiel für ein*  
**Festtagsmenü**

*Amuse gueule*

*Entenleberpraline*

karamellisierte Ziegenkäse  
Preiselbeersauce | schwarze Nüsse

*Selleriecremesuppe*

weißes Trüffelöl

*Waldviertler Blunz 'nsoufflé*

glacierte rote Rüben | Krensauc

*Gebratenes Filet vom Zander*

Rahmkohl | Süßkartoffeln

*Zarter Kalbsrücken*

Petersil-Erdäpfelpüree | Wurzelgemüse  
Pilze | Portweinjus

*Mousse von der Edelbitterschokolade*

Himbeer-Espuma | Orangen-Brombeersalat

**4 | 5 | 6 gängig € 49,- | € 59,- | € 69,-**

*(Preise inklusive Gebäck und Butter)*



# Waldviertler Buffet

*Wählen Sie bitte aus den Vorschlägen*

*2 Vorspeisen, 2 Suppen, 4 Hauptspeisen & 2 Desserts*

## **Geräuchertes Filet vom Waldviertler Edelwels**

mit Sellerie & Apfel

## **Waldviertler Schafkäse im Speckmantel**

mit Couscous-Hanfsamensalat

## **Eierschwammerlsülzchen**

auf Erdäpfelpuffer mit Kräutertip

## **Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Minze**

## **Waldviertler Erdäpfelcrèmesuppe**

## **Crèmesuppe nach Saison**

## **Klare Rindssuppe** mit Leberknödel oder Frittaten

**Salatbuffet** (Erdäpfel-, Blatt-, Kraut-, Gurken-, Karottensalat, Essig, Öl, zwei Dressings, Kürbiskerne, Sesam, Oliven)

## **Krustenbraten vom Schwein** mit

Waldviertler Knödel und Speckkrautsalat

## **Fleisch- oder/und Grammelknödel** mit

Specksauerkraut und Bratensaftl

## **Backhendl** (abhängig von Lieferdistanz \*)

## **Wiener Schnitzel vom Schwein**

mit Petersilkartoffeln (abhängig von Lieferdistanz \*)

## **Kalbsrollbraten** mit Semmelfülle und Erbsenreis

## **Blunzngröstl** mit Kren

## **Käsespätzle** mit knusprigen Zwiebelringen

## **Erdäpfel-Schwammerlstrudel** (vegetarisch)

## **Gebratener Knoblauchkarpfen** auf Erdäpfel-Paprikagröstl

## **Apfelstrudel**

## **Mohnschnitte** mit Schlagobers

## **Mohnnudeln** mit Zwetschkenröster

## **Somlauer Nockerl** mit Schokosauce und Schlagobers

## **Fruchtsalat**

**€ 45,-/Person**

\* Gebackene Speisen empfehlen wir nur eingeschränkt, da die Qualität in den Wärmebehältern nach einiger Zeit leidet!  
Deadline für Speisenänderungen: 2 Wochen vor der Veranstaltung!



# Festtags-Buffet

*Wählen Sie bitte aus den Vorschlägen*

*2 Vorspeisen, 2 Suppen, 4 Hauptspeisen & 2 Desserts*

*Deadline für Speisenänderungen: 2 Wochen vor der Veranstaltung*

## **Rohschinken**

mit Melone und Antipasti

## **Vitello Tonnato**

## **Hühnerleberpralinen**

im Haselnussmantel mit Preiselbeersauce

## **Roast-Beef** mit Sauce Tartare

und saisonalem Gemüse (ab 30 Personen)

## **Eierschwammerlsülzchen**

auf Erdäpfelpuffer mit Kräutertip

## **Räucherforellenmousse im Glas** mit Apfelgelee

## **Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Minze oder Gazpacho**

## **Getrüffelte Selleriecrèmesuppe**

## **Crèmesuppe nach Saison**

## **Klare Rindssuppe** mit Leberknödel oder Frittaten

**Salatbuffet** (Erdäpfel-, Blatt-, Kraut-, Gurken- und Karottensalat, Essig, Öl, zwei Dressings, Kürbiskerne, Sesam, Oliven)

## **Gebratene Landhendlbrust** mit

Champignonrahmsauce und Erdäpfelpüree

## **Schweinsrückensteak** mit rahmigem

Speckkohl und Schwarzbiersaftl

## **Gekochter Tafelspitz**

mit Apfeln, Schnittlauchsauce, gerösteten

Erdäpfeln und Rahmgemüse

## **Altwiener Zwiebelrostbraten** mit

Romaneskoröschen und Kroketten

## **Rehragout in Wurzelrahmsauce**

mit Bitterschokolade, Serviettenknödel und Rotkraut

## **Gebratenes Filet vom Edelmwels**

auf Paprika-Erdäpfelgröstl

## **Erdäpfel-Gemüsecurry** saisonal mit Kürbis oder Schwammerl

## **Fruchtsalat, Schokoladenmousse im Glas**

## **Mohnnudeln** mit Zwetschkenröster, **Joghurt-Orangenterrine**





# Getränke

*Hier finden Sie einen Auszug aus unserem Getränkeangebot, wir dürfen Ihnen vor allem unsere Getränkepauschalen empfehlen.*

## **Sektpauschale**

z.B. für 1 Stunde, Sekt, Orangensaft, Hollersaft, Mineralwasser  
€ 9,50/Person

## **Aperitifpauschale**

für 1 Stunde, Sekt, Orangensaft, Hollersaft, Mineralwasser, Martini, Campari Soda/Orange, Aperol und Bier  
€ 13,50/Person

## **Getränkepauschale**

z.B. für 5 Stunden  
Bier, Hauswein (weiß/rot), Mineralwasser, Cola, Apfel-, Orangen- und Traubensaft, Nespresso  
€ 33,00/Person (jede weitere Stunde € 8,00)

... oder Getränke nach individueller Konsumation ...  
siehe folgende Seiten!



# Getränke

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Getränkeangebot:  
(Preisänderungen vorbehalten)

Soda	1 l	€ 6,50
Cola, Almdudler	0,33l	€ 4,20
Cola light	0,33l	€ 4,20
Orangensaft, Apfelsaft	1 l	€ 11,90
Römerquelle prickelnd, mild oder still	0,33l	€ 3,50
Römerquelle prickelnd, still	0,75l	€ 6,50
Seidel	0,3l	€ 4,40
Krüge	0,5l	€ 5,80
Radler (Flasche)	0,33l	€ 4,40
Zwettler Luftikus alkoholfrei (Flasche)	0,5l	€ 5,70
G'spritzter weiß	0,25 l	€ 3,50
G'spritzter rot	0,25 l	€ 3,50
Kaffee Nespresso		€ 2,80

zB

Grüner Veltliner Nussbaum  
Qualitätswein, trocken, 12 %vol  
Weingut Vorspannhof, Dross, Kamptal € 27,00

Der Sommerfrische  
Qualitätswein, trocken, 10,5 %vol  
Winzer Krems, Sandgrube, Kremstal € 27,00

Riesling Kamptal DAC  
Qualitätswein, trocken, 12,5 %vol  
Weingut Sax, Langenlois, Kamptal € 29,00

Zweigelt  
Qualitätswein, trocken, 13 %vol  
Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee € 30,00

Classic Cuvée  
Qualitätswein, trocken, 13 %vol  
Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion € 30,00

... uvam.

## Korkengeld

Sie bringen Ihre Weine gerne selber mit, kein Problem.  
In diesem Fall verrechnen wir € 12,- Korkengeld pro  
mitgebrachter Flasche.

## Spirituosen

Gerne stellen wir Ihnen unser Barteam zur Verfügung  
und ein abgestimmtes Spirituosenangebot für Ihre Feier  
zusammen.

Sollten Sie Ihre Bar gerne selbst organisieren, kein Problem,  
wir passen unser Angebot entsprechend an.





# Mitternachtssnack

*Gulaschsuppe oder Käsebrett, deftig oder vegetarisch ...  
wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.*

Gulaschsuppe, Klare Hühnersuppe, Gemüsesuppe, Erdäpfelsuppe mit geröstetem Speck, Erdäpfel-Schwammerlsuppe ... im Kessel | Chili Con Carne | Schnitzsemmeln | Weißwurst mit Bayrischem Senf

zwei Gerichte zur Wahl inklusive Brot und  
ofenfrischem Gebäck € 14,50/Person  
nur ein Gericht € 10,50/Person

Käsebrett inklusive Trauben, Nüssen,  
Feigensenf, Brot und Gebäck € 14,50

# Dekoration

Gerne sind wir bei der Planung der Dekoration Ihrer Veranstaltung behilflich oder übernehmen diese auch gerne komplett für Sie. Namenskarten, Speisekarten, Schilder, Blumenschmuck, Auswahl der bevorzugten Farben, passende Tischwäsche, Stuhlhussen uvam. In Kooperation mit unseren professionellen Partnern entlasten wir Sie gerne bei der Planung und unterstützen Sie entsprechend.

*Stuhlhussen in allen Farben,  
passend zu beinahe jedem  
Stuhl ... organisieren wir gerne  
über unsere Partner für Sie!*



**Man soll die Feste  
feiern, wie sie fallen!**





## *In besten Händen*

- Jahrzehnte Erfahrung an den verschiedensten Locations der Region
- Firmenfeier, Geburtstagsfeier, Familienfest oder Hochzeit ... bei uns sind Sie in den richtigen Händen
- Persönliche Betreuung vom Erstgespräch bis zur Veranstaltung
- Professionelle Abwicklung
- Geschulte Mitarbeiter
- Gehobene Waldviertler Küche
- Wir unterstützen Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung
- Gemeinsam finden wir das perfekte Angebot Ihren Vorstellungen und Budgetwünschen entsprechend



# Equipment

*Verrechnung nach Einzelteilen oder  
Pauschale ...*

## **Auszug aus der Gesamtliste:**

Porzellan, Besteck und Gläser ab	€ 0,50 / Teil
Stehtisch	€ 10,50
Stehtisch inkl. weißer Husse	€ 15,00
Heurigengarnitur inkl. 2 Bänke	€ 10,50
Arbeitstische	€ 8,50
Tischtuch 140 x 180 cm	€ 5,50
Stoffserviette	€ 1,90
Tische und Stühle auf Anfrage	

Geräte wie Dampfgarer, Induktionsherd, Kühlschränke, Geschirrspüler, Stromverteiler, Musikanlage etc. werden je nach Veranstaltung und individuellem Bedarf berechnet.

Weitere Equipmentartikel können in Kooperation mit unseren Partnerbetrieben jederzeit organisiert werden.

# Partner

*Die langjährige Zusammenarbeit mit unseren Partnern  
garantiert einen perfekten und zuverlässigen Ablauf*

**www.florietta.at** | Meisterfloristin

**www.raml.at** | Geschirr und Equipment

**www.foehr.at** | Mietmöbel aller Art

**www.lederleitner.at** | Hochwertige Blumendekoration

**www.deko-dana.at** | Partner für Stuhlhusen und mehr

**www.dj-mojo.at** | Unsere DJ-Empfehlung

**www.derjoker.com** | unsere Musikpartner für jeden Anlass

**www.koechl-reisen.at** | verlässliche Shuttle-Dienste

**www.kerschbaum-reisen.at** | verlässliche Shuttle-Dienste

**www.w4taxi.at** | verlässliche Shuttle-Dienste

**www.ishootpeople.at** | Der Fotograf unseres Vertrauens

**www.benjaminwald.at** | Fotografie & Video



# Mitarbeiter

*Abrechnung pro Mitarbeiterstunde oder  
Mitarbeiterpauschale ... alles ist möglich*

## Mitarbeiter pro Stunde

Facharbeiter Service/Küche € 40,00/Stunde

Cateringleiter € 60,00/Stunde

## Mitarbeiterpauschale

nach individueller Vereinbarung und Veranstaltungsgröße, inkludiert sind sämtliche Mitarbeiterstunden aus Anlieferung, Aufbau, Veranstaltung und Abbau



# Kontakt

## Faulenzerhotel Schweighofer

Schweighofer GmbH & Co KG

3533 Friedersbach 53

[www.faulenzerhotel.at](http://www.faulenzerhotel.at)

t: 0043 2822 77511-0

f: 0043 2822 77511-54

e: [willkommen@faulenzerhotel.at](mailto:willkommen@faulenzerhotel.at)

## Planung

Karl Schweighofer jr.  
& Bettina Schweighofer

t: 0043 664 970 72 70

[chef@faulenzerhotel.at](mailto:chef@faulenzerhotel.at)

Helga Gschwantner

Leitung Veranstaltungen & Catering

t: 0043 2822 77511-55

Satzfehler und Preisänderungen  
vorbehalten!

© 2025 Faulenzerhotel

Wir ruhen Sie aus!



**faulenzerhotel**

wir ruhen sie aus!



[www.faulenzerhotel.at](http://www.faulenzerhotel.at)