faulenzerhotel
wir ruhen sie aus!
2027
Catering
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.

Premium Partner

Burgruine Dobra
Atrium - Vitikultur Moser - Rohrendorf bei Krems
Vierzigerhof - Langenlois
Schloß Spitz

Burgen und Schlösser des Waldviertels

Unsere langjährige Erfahrung an den verschiedensten Orten der Region macht uns zu Ihrem perfekten Cateringpartner für Feiern außer Haus. Burgruine Dobra, Vierzigerhof in Langenlois, Schloss Spitz, Atrium - Vitikultur Moser, Schloß Greillenstein, 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.

»Rent Your Wedding Hotel« - Hochzeit im Faulenzerhotel

ein ganzes Hotel nur für Sie alleine - auf Anfrage

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 & sonnengetrocknete Tomaten
Emmentaler und Preiselbeeren

ab € 3,50/Stk.

Gebäck gefüllt

Schnitzelsemmerl mit Salat und Mayonnaise

€ 4,20/Stk. (Jourgebäck)
€ 6,90/Stk. (Kaisersemmel)

Faulenzerweckerl mit kaltem Braten, Zwiebel, Senf und Salat

€ 5,20/Stk.

Fingerfood

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

kalt ...
Waldviertler Blunznwraps
Tomate-Rukkola-Oliven-Wrap
Matjesfilet mit Apfel
Lachsröllchen mit Krengervais
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 & Erdäfpelsalat
Hühner-Currysalat
Blunz´n & Erdäpfelsalat

süß ...
verschiedene Plunder, Topfengolatsche, Nussschnecke, Marillenplunder, Kirschpolsterzipf, Sacherwürfel, Mohnwürfel, Punschkugeln, Kuchen und Strudel nach Saison, Original Waldviertler Miziecorns

ab € 3,80/Stk.

Beispiel für ein

Festtagsmenü

Amuse gueule

Entenleberpraline
karamellisierter Ziegenkäse
Preiselbeersauce | schwarze Nüsse

Selleriecremesuppe
weißes Trüffelöl

Waldviertler Blunz´nsoufflé
glacierte rote Rüben | Krensauce

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 € 58,- | € 72,- | € 82,-**
(Preise inklusive Amuse geuele, Gebäck und Butter)
*** VS,SU,HS,D**
**** VS,SU,ZW,HS,D**

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

€ 49,-/Person

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

eine Auswahl …

vegetarisch & vegan

VORSPEISEN

Mango-Avocadosalat | Ziegenfrischkäse | Rucola (vs/b)
Süßkartoffeltaler | Guacamole | Keimsprossen (vs/vn/b)
3erlei vom Kürbis | Salat | Mousse | gebacken (vs/b)
Cole Slaw | Rotkraut | Feige | Granatapfel | Cashewkerne (vs/vn/b)
Mousse von Roten Rüben | Balsamicolinsen | Schafkäse | Orange (vs/b)
Karotten Pana Cotta | Ingwercreme | Pumpernickel (vs/b)

SUPPEN

Edelkastaniencremesuppe | Blätterteiggebäck (vs/vn/b)
Gelbe Paprikacremesuppe (vs/vn/b)
Tomaten Marillencremesuppe (vs/vn/b)
Spargel Orangencremesuppe (vs/vn/b)
Kürbiscremesuppe | Kernöl (vs/vn/b)
Gurken-Joghurtkaltschale | Minze (vs/b)

vs vegetarisch | b buffettauglich | vn vegan

vegetarisch & vegan

HAUPTSPEISEN

Mediterrane Gemüselasagne | Kräuterschaum (vs/vn/b)
Thai-Gemüsecurry | Kichererbsen | Ananas | Reis (vn/b)
Überbackene Schafkäsepalatschinke (vs/b)
Erdäpfel-Fisolengulasch (vs/vn/b)
Spinatsemmelknödel | Gorgonzolasauce (vs/b)
Geschmorte Petersilwurzel | Dinkel-Gemüserisotto (vs/vn/b)
Ratatouille Fusilli | Oliven | Rucola | Grana Padano (vs/b)
(ohne Grana Padano auch vegan)
Gebackenes Sellerieschnitzel | Dinkel-Vollkornpanier
Rote Rübenragout | Krenschaum (vs)
Karfiolsoufflée | Süßkartoffelcreme
Brokkoli | Granatapfel (vs/vn/b)

DESSERTS

Mango-Kokosmousse | Minze | Hafercrumble (vs/vn/b)
Fruchtsalat (vs/vn/b)
Schokomousse | Birnen-Apfelchutney | knuspriger Wantan (vs/b)
Orangen-Mandel Panna Cotta (vs/vn/b)
Vanille-Kokosmilchreis-Nockerl | Himbeerragout (vs/vn)
Waldviertler Mohnnudeln | Zwetschkenröster (vs/b)
Joghurtterrine | Maracujasauce | gebratener Pfirsich (vs/b)

Festtags-Buffet

Wählen Sie bitte aus den Vorschlägen
2 Vorspeisen, 2 Suppen, 4 Hauptspeisen & 2 Desserts
Deadline für Speisenändungen: 2 Wochen vor der Veranstaltung

Rohschinken
mit zweierlei Melone
Vitello Tonnato
Hühnerleberpralinen
im Haselnussmantel mit Preiselbeersauce
Roast-Beef mit Antipasti und Sauce Tartare
Eierschwammerlsülzchen
auf Erdäpfelpuffer mit Kräutertip
Räucherforellenmousse im Glas mit Apfelgelee

Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Minze oder Gazpacho
Getrüffelte Selleriecrémesuppe
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 Apfelkren, Schnittlauchsauce, gerösteten
Erdäpfeln und Rahmgemüse
Altwiener Zwiebelrostbraten mit
Romanescoröschen und Kroketten
Rehragout in Wurzelrahmsauce
mit Bitterschokolade, Serviettenknödel und Rotkraut
Gebratenes Filet vom Edelwels
auf Paprika-Erdäpfelgröstl
Erdäpfel-Gemüsecurry saisonal mit Kürbis oder Schwammerl

Fruchtsalat, Schokoladenmouse im Glas
Mohnnudeln mit Zwetschkenröster, **Joghurt-Orangenterrine**

€ 58,-/Person

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
€ 11,50/Person

Aperitifpauschale

für 1 Stunde, Sekt, Orangensaft, Hollersaft, Mineralwasser, Martini,
Campari Soda/Orange, Aperol und Bier
€ 15,50/Person

Getränkepauschale

z.B. für 5 Stunden
Bier, Hauswein (weiß/rot), Mineralwasser, Cola, Apfel-, Orangen-
und Traubensaft, Nespresso
€ 38,00/Person (jede weitere Stunde € 9,50)

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

Getränke

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

Soda	1 l	€ 6,90
Cola, Almdudler	0,33l	€ 4,50
Cola light	0,35l	€ 4,50
Orangensaft, Apfelsaft	1 l	€ 12,50
Römerquelle prickelnd, mild oder still	0,33l	€ 4,20
Römerquelle prickelnd, still	0,75l	€ 7,50
Seidel	0,3l	€ 4,70
Krügel	0,5l	€ 5,90
Radler (Flasche)	0,33l	€ 4,70
Zwettler Luftikus alkoholfrei (Flasche)	0,5l	€ 5,90
G´spritzter weiß	0,25 l	€ 3,70
G´spritzter rot	0,25 l	€ 3,70
Hauswein	1 l	€ 25,00
Kaffee Nespresso		€ 3,20

zB

Grüner Veltliner Nussbaum
Qualitätswein, trocken, 12 %vol
Weingut Vorspannhof, Dross, Kamptal € 29,00

Der Sommerfrische
Qualitätswein, trocken, 10,5 %vol
Winzer Krems, Sandgrube, Kremstal € 29,00

Riesling Kamptal DAC
Qualitätswein, trocken, 12,5 %vol
Weingut Sax, Langenlois, Kamptal € 32,00

Zweigelt
Qualitätswein, trocken, 13 %vol
Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee € 32,00

Classic Cuvèe
Qualitätswein, trocken, 13 %vol
Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion € 32,00

... uvam.

Korkengeld

Sie bringen Ihre Weine gerne selber mit, kein Problem. In diesem Fall verrechnen wir € 15,- 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 | Schnitzelsemmeln | Weißwurst mit Bayrischem Senf

zwei Gerichte zur Wahl inklusive Brot und
ofenfrischem Gebäck € 15,90/Person
nur ein Gericht € 11,90/Person

Käsebrett inklusive Trauben, Nüssen,
Feigensenf, Brot und Gebäck € 15,90

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	€	0,60 / Teil
Stehtisch	€	12,00
Stehtisch inkl. weißer Husse	€	18,00
Heurigengarnitur inkl. 2 Bänke	€	15,00
Arbeitstische	€	12,00
Tischtuch 140 x 180 cm	€	6,00
Stoffserviette	€	1,90
Faltzelt 3 x 3 m grau	€	120,-
Faltzelt 6 x 3 m grün	€	250,-
Faltzelt 8 x 4 m weiß	€	350,-

Tische und Stühle auf Anfrage

Geräte wie Dampfgarer, Hold-O-Mat, 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. beauty-almira.at | Diplom Visagistin

www.raml.at | Geschirr und Equipment

www.foehr.at | Mietmöbel aller Art

www.lederleitner.at | Hochwertige Blumendekoration

www.deko-dana.at | Partner für Stuhlhussen 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.purebeautyphotography.at | Fotografie

Mitarbeiter

Abrechnung pro Mitarbeiterstunde oder Mitarbeiterpauschale … alles ist möglich

Mitarbeiter pro Stunde

Facharbeiter Service/Küche € 45,00/Stunde
Cateringleiter € 70,00/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

t: 0043 2822 77511-0
f: 0043 2822 77511-54
e: willkommen@faulenzerhotel.at

Planung

Karl Schweighofer jr.
& Bettina Schweighofer
t: 0043 664 970 72 70
chef@faulenzerhotel.at

Verena Buchas & Erika Prouza
Leitung Veranstaltungen & Catering
t: 0043 2822 77511-55

Satzfehler und Preisänderungen vorbehalten!
© 2026/2027 Faulenzerhotel
Wir ruhen Sie aus!

faulenzerhotel
wir ruhen sie aus!

www.faulenzerhotel.at