

Schloss Niederweiden

Auswahl

Die unten angeführten Jagdessen werden auf Platten und in Schüsseln auf den Tischen eingestellt.

Unsere Preise

- **Jagdessen** – die Preise verstehen sich ab einer Anzahl von 20 Personen.
- **Couvertgedeck** – Jourgebäck, Brot, Butter, Aufstriche, Stoffserviette, Menükarte
€ 3,00 (Preis pro Person)

Die von uns zusammengestellten Barocken Jagdessen wurden nach der Standesabgrenzung des Barockkaisers Leopold I (1658-1705) eingeteilt. Leopold I teilte seine Untertanen in 5 Klassen. Jeder Klasse sollte nur der ihr zugeordnete Luxus an Kleidern, Hausrat und Essen zur Verfügung stehen. Die Verordnung ging soweit, dass auch die Anzahl der Gäste aber auch der Kerzen, welche auf einer Festtafel zu stehen kamen, genau festgelegt war. Damit sich auch alle an diese Verordnung halten, stellte man eigene Beamte zur Töpfe- und Pfannenkontrolle an. Die Bevölkerung bezeichnete diese Beamten alsbald Häferlgucker.

“Anno 1635 den 6. April hat sich das Sauffn angehebt und
ale Tag ein Rausch geben bis auff den 26.detto“

Gemäß dieser Inschrift der oststeirischen Riegerburg bieten wir für alle unsere Menüs auf Wunsch Getränkepauschalen an.

Die fürstliche Tafel

Veranstaltung in den Räumen der Wildküche zu Schloss Niederweiden

Die fürstliche Tafel in 8 Trachten – EUR 99,00

Begrüßungstrunk (Schlossgsöff)

Eine Erdäpfel Supen oder Braune Supen von Fleisch mit Milz Schnitl

Wildbretpastetl mit Kronsbermuos oder Gänseleber im eigenen Fett

Kapaun oder Indian gebraten serviert mit Zitronen, Orangen und Oliven

Wachtel oder Taube auf Wildbrettart

Markany Nudel oder Donaufisch im Ganzen gebraten mit Kребserlsooss

Eyr Flatzl oder Haussulz

Obst und Käse

Brand Strauben mit HetschePetsche gefrorenes oder Gar Ein guette abgerierte Dortten

Schnapsperl

Die Tafeln der Fünf Klassen

Die Tafel der kaiserlichen und fürstlichen höheren Beamten – EUR 88,00 (Preis pro Person)

Begrüßungstrunk (Schlossgsöff)

Fasanentorte mit Traminergelee

Kräftige Wildkraftsuppe mit Leberstrudel

Omelette a la Kaunitz

Donaufische im Ganzen gebraten mit Krebserlsauce und Pinienreis

Lungenbraten auf Kohlrabi mit gefüllten Gurken und Seidenknödel

Pollnische Torten

Schnapsperl

Die Tafel der Nobilitierten ohne Landgüter – EUR 55,00 (Preis pro Person)

Begrüßungstrunk (Schlossgsöff)

Wildbrettpastete mit Preiselbeermouse

Ganserlsuppen

Lachs im Ganzen gebraten mit Kräutererdäpferl und Happelsalat

Linzer Koch

Schnapsperl

Die Tafel der Kellermeister und Tafeldecker – EUR 44,00 (Preis pro Person)

Begrüßungstrunk (Schlossgsöff)

Genueser Pasteteln

Legierte Weinsuppen mit gebähtem Weißbrot

Gänsebiegl mit Ritschert und eingebranntem Rotkraut

Linzer Nudeln

Schnapsperl

Die Tafel der Köche und Köchinnen - EUR 39,00 (Preis pro Person)

Begrüßungstrunk (Schlossgsöff)

Grammelschmalz und Kräutertopfen mit Roggenbrot

Kraut und Bohnenstrudel

Gebratenes Hendl, Wildschweinsbraten, Surfleisch

Kraut, Knödel, Salat, Brot, Grammelpogatscherl

Buchteln oder Bauernkrapfen

Schnapsperl

Die Tafel des übrigen gemeinen Volkes - EUR 34,00 (Preis pro Person)

Begrüßungstrunk (Schlossgsöff)

Grammelschmalz und Kräutertopfen mit Roggenbrot

Kotelett vom Wildschwein, Brathendl, Pute gebacken

Bratkartoffeln mit Schale und Salate

Apfelstrudel nach Jagdherren Art

Schnapsperl