NAPOLEON

DAS GASTHAUS NAPOLEON

stimmungsvoll & gemütlich

Das Gasthaus Napoleon ist der perfekte Ort für Ihre Weihnachtsfeier. Stoßen Sie vor dem gemeinsamen Essen mit einem Punsch im weihnachtlich geschmückten Gastgarten auf das vergangene Jahr an. Anschließend stehen Ihnen gemütliche Gasträume in verschiedenen Größen zur Verfügung – ideal für kleine Runden oder große Feiern.

Und für alle, die tanzen möchten: Im ersten Stock wartet ein Tanzboden mit Diskokugel und allem, was dazugehört.

Ob Sie es lieber gemütlich gestalten oder ausgelassen feiern wollen - im Napoleon findet jeder sein Platzerl zum Feiern.

Auf Kagran, das Gastgaus und das Leben!

NAPOLEON

PUNSCH-EMPFANG
vor Ihrem Weihnachtsfest

Stimmungsvoller Punschempfang – in unserem weihnachtlich geschmückten Garten mit Lichterketten, Christbäumen, Feuertonnen, Stehtischen, Weihnachtsmusik und einer eigenen Punschhütte.

HEISSGETRÄNKE

aus unserer Punschhütte

Landtmann's Orangenpunsch
Wiener Punschmischung aus Orangensaft, Obstwein, Wiener Zucker und weihnachtlichen Gewürzen

Yeti Glühwein
roter Glühwein Weingut Paschinger

Hausgemachte heiße Limonade
unsere alkoholfreie Limonade mit Ingwer und Kardamom

Ab 20 Personen für 1 Stunde pauschal € 16,0
inkl. Auf- und Abbau

SCHMANKERL ZUM PUNSCH

Erdäpfelspalten im Papierstantizl
€ 5,- pro Stanitzl

NAPOLEON

ALLES AUF DEM TISCH
bis 40 Personen

Für Gruppen bis 40 Personen servieren wir unser "Alles auf dem Tisch" - Menü für ein geselliges Miteinander.

Wir servieren reich gefüllte Platten und Schüsseln direkt an Ihren Tisch – alles zum Teilen, niemand muss aufstehen. Für mehr Zeit zum Genießen, Plaudern und Feiern.

AUS DEM SUPPENTOPF

1 Suppe | pro Person **€ 6,-**

- **Kürbiscreme-Suppe** mit Croûtons
- **Rindsuppe** mit Frittaten oder Leberknödel

SPEISEN *Wählen Sie für Ihre Gäste ein, zwei oder alle drei Gasthausklassiker.*

Allerlei Gebackenes

pro Person **€ 29,-**

Wiener Schnitzerl (Pute & Schwein) Napoleon Cordon Bleu,
gebackene Hüherbruststreifen und gebackenes Gemüse. Dazu Pommes, Salate & Soßen

oder

Festtagsbraten

pro Person **€ 25,-**

Schweinsbraten zart und saftig aus dem Bauch geschnitten,
serviert im Reindl mit Sauerkraut, flaumigen Semmelknödel und herzhaftem Safterl

oder

Osttiroler Schlipfkrapfen *vegan*

pro Person **€ 22,-**

Handgemachte Nudeln, Erdäpfelfülle, hausgemachtes Paradeiser-Paprika Ragout

---

NACHSPEISEN

pro Person für 3 Nachspeisen **€ 8,-**

- **Gebackene Apfelradeln** mit Vanillesoße
- **Kaiserschmarrn** mit Zwetschkenröster
- **Landtmann's Original Weihnachtsguglhupf**
- **Tiramisu**
- **Napoleon Cremeschnitte**

WEIHNACHTSBUFFET
ab 40 Personen

Ob Firmenfeier, Familienfest oder Weihnachtsrunde mit Freunden: Ab 40 Personen bieten wir Ihnen ein festliches Buffet, das keine Wünsche offen lässt.

Brot & Aufstriche

pro Person **4,5**

AUS DEM SUPPENTOPF

pro Person **6,-**

Kürbiscreme-Suppe
Croûtons

Rindssuppe
mit einer Auswahl von:
Frittaten / Leberknödel / Backerbsen

DER ERSTE GANG

2 Vorspeisen / pro Person **19,-**
3 Vorspeisen / pro Person **21,-**

Beef Tatar
180g, würzig mariniert, eingelegte Senfkörner, roter Zwiebel, Toast & Butter

Räucherforellenfilet
frischer Oberskren, Toast & Butter

Vitello Tonnato
feines Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernbeeren

Bunte Salatschüssel
Blattsalate, Rohkost, Senf-Balsamico-Dressing

optional mit:
gegrillter Hühnerbrust
gebratenem Ziegenkäse

„Geblattelter Schweinsbraten“
fein aufgeschnittener Schweinsbraten, frischer Kren, Erdäpfel, Kernöl-Marinade, Radieschen

Ofenkürbis mit Ziegenkäse *vegetarisch*
Kürbiskerne

HAUPTGANG

2 Hauptspeisen / pro Person **26,-**
3 Hauptspeisen / pro Person **28,-**
4 Hauptspeisen / pro Person **32,-**

Festtagsbraten
Sauerkraut, Semmelknödel, Safterl

Wiener Schnitzel
Schweinskarree oder Pute, Erdäpfelsalat

Wiener Backhuhn
Erdäpfel-Vogerl-Salat

Faschiertes Kalbsbutterschnitzerl
frisches Erdäpfelpüree, Karotten-Erbsen-Gemüse, Natursafterl, Röstzwiebel

Rindsgulasch
Butternockerl

Hirschragout
mit Kroketten und Preiselbeer-Pfirsich

Lachsforellenfilet
gebraten, Gemüse der Saison, Petersilerdäpfel, Kräuterbutter

Mini-Gnocchi *vegan*
Ofenparadeisersauce

Gefüllte Nudeltascherl
Teigtascherl, braune Butter, Parmesan

Klassische Eiernockerl *vegetarisch*
Röstzwiebel

SÜSSES

2 Desserts / pro Person **16,-**

Kaiserschmarrn
mit oder ohne Rosinen, Zwetschkenröster

Oma's Buchtln mit Vanillesauce
mit Schlagobers

Petits Fours
aus Landtmann's Original Manufaktur
pro Person € 9,9

Weihnachtliches Teegebäck
pro Person € 9,9

Frohe Weihnachten! Sag´s mit Guglhupf

Verwöhnen Sie Ihre Mitarbeiter und Kunden zu Weihnachten mit einem Landtmann's Original Guglhupf.

Jetzt bestellen & Freude schenken!

LANDTMANN'S – ORIGINAL –

zum Bestellformular ↗

GETRÄNKE

- **Nach Verbrauch:**
  Getränke aus unserer Karte werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet. Bitte wählen Sie im Voraus die gewünschten Weine. Mineralwasser (1L, prickelnd oder still) stellen wir gerne ein.

EXTRAS

- **Gedeck -Tischtuch:** € 2,- pro Person
- **Blumenschmuck:** Verrechnung nach tatsächlichem Aufwand
- **Tonanlage mit Mikrofon:** € 30,-
- **Screen für Präsentationen:** € 30,-
- **Gastgeschenk oder Giveaway:**
  z. B.: Landtmann's Original Mini Guglhupf
  in der Geschenkdose

SONSTIGES

- **Tortengeld:** Für mitgebrachte Torten, € 2,50 pro Person
- **Stoppelgeld:** € 15,- pro Flasche Wein
- **Auf- und Abbauschale:** Bei umfangreichen Umstellungen berechnen wir
  je nach Aufwand und nach Absprache.
- **Personalkostenpauschale:** Für Leistungen außerhalb unserer Öffnungszeiten ab 23:00–24:00
  fällt eine Pauschale von € 250,- an. Für längere Öffnungszeiten Preis nach Vereinbarung.
- **Endreinigung:** Bei Notwendigkeit einer aufwändigen Endreinigung (Konfetti, Blütenblätter, etc.)
  behalten wir uns vor zusätzliche Kosten von € 50/Stunde zu verrechnen.
- **Mindestkonsumation:** Es wird keine Raummiete berechnet, jedoch ist eine Mindestkonsumation erforderlich.
  - Jägerzimmer / Künstlerzimmer / Kräuterzimmer / Hofburgzimmer / Omas Küche - 4h € 250,-
    für jede weitere Stunde € 50,-
  - Großer Saal für 4h € 800,- für jede weitere Stunde € 100,-

STORNO- & GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

PREISE & RECHNUNG

Alle Preise verstehen sich in Euro pro Person bzw. Portion, Stück, Einheit oder Flasche und inkl. MwSt., jedoch ohne Trinkgeld. (MwSt.: Speisen 10%, Getränke 20%, Blumen 13%, Sonstiges 20%) Die Rechnung wird am Tag der Veranstaltung ausgestellt und ist bar oder mit Kreditkarte zu bezahlen.

ÖFFNUNGSZEITEN:

SOMMER
täglich 11:30 – 23:00 Uhr (abweichende Öffnungszeiten an Feiertagen)

WINTER
Mo - Do 11:30 – 22:00 Uhr / Fr & Sa 11:30 - 23:00 Uhr / So 11:30 - 16:00 Uhr

GARANTIE DER TEILNEHMENDEN PERSONEN:

Wir verstehen, dass die genaue Personenanzahl nicht bei der Buchung fixiert werden kann. Wir bitten um die geplante Anzahl der Gäste bis 14 Tage vor der Veranstaltung. Die endgültige Anzahl der Gäste = Garantiezahl, muss der Veranstalter spätestens 7 Werktage vor Beginn der Veranstaltung mitteilen! Die Garantiezahl gilt als Verrechnungsgrundlage. Eine Reduktion der ursprünglich genannten Gästeanzahl um bis zu 10% kann bis zu 3 Tage vor der Veranstaltung berücksichtigt werden. Erfolgt eine Aufstockung, so dient die tatsächliche Personenanzahl als Verrechnungsgrundlage.

STORNOBEDINGUNGEN - auch wir müssen planen:

Werden Veranstaltungen seitens des Veranstalters storniert, gilt folgende Regelung: Liegt der Abbestelltag über 30 Tage vor der Veranstaltung, werden keinerlei Kosten berechnet. Liegt der Abbestelltag unter 30 Tage vor der Veranstaltung, werden 20% des zu erwarteten Gesamtumsatzes laut Vertrag in Rechnung gestellt. Liegt der Abbestelltag unter 15 Tage vor der Veranstaltung, werden 40% des zu erwarteten Gesamtumsatzes laut Vertrag in Rechnung gestellt. Liegt der Abbestelltag unter 7 Tage vor Veranstaltung, werden 75% des zu erwartenden Gesamtumsatzes laut Vertrag in Rechnung gestellt. Bei Abbestellungen am Tag oder dem Tag vor der Veranstaltung, behalten wir es uns vor 100% des zu erwarteten Gesamtumsatzes in Rechnung zu stellen.

SONSTIGES:

Wir möchten darauf hinweisen, dass uns gute Nachbarschaft am Herzen liegt und wir aufgrund der wunderbaren Umgebung im Lokal nur Hintergrundmusik bis max. 65 DB spielen. Im Außenbereich ist jegliche Musik behördlich nicht erlaubt. Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Sperrstunde.
Unser Gastgarten schließt bereits um 22:00 Uhr, außer in den Sommermonaten von 15. Juni bis 15. September, hier dürfen wir unseren Gastgarten bis 23:00 Uhr geöffnet haben.