

DAS GASTHAUS NAPOLEON

Essen, Trinken & Feiern

Willkommen im Gasthaus Napoleon, dem wahrscheinlich schönsten Gasthaus in Kagran - wo Geschichte auf Gemütlichkeit trifft und jede Feier unvergesslich wird!

Feiern ganz nach Ihrem Geschmack

Planen Sie Ihre Veranstaltung in unseren vielfältigen Räumlichkeiten – vom gemütlichen Omas Küchentisch bis zum großen Saal mit Tanzboden und Diskokugel, wo Sie ausgelassen feiern können.

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

Genuss pur

Genießen Sie österreichische Küche – vom knusprigem Backhendl, Schweinsbraten, Cordon Bleu, Wiener Schnitzel und hausgemachten Mehlspeisen. Dazu Wiener Ottakringer Bier, österreichische Weine und hausgemachte Limonaden.

*Auf Kagran,
das Gasthaus und das Leben!*

NAPOLEON



UNSER KULINARISCHES ANGEBOT

für Ihre Veranstaltung

Wählen Sie genau die Speisen & Getränke aus unserem Angebot, die Sie bei Ihrer Veranstaltung anbieten möchten. Vorspeise oder Suppe oder doch lieber beides?
Zwei, drei oder vier verschiedene Hauptspeisen mit passenden Beilagen?
Ein Dessert oder doch lieber unser beliebter Guglhupf?

Wir stellen Ihnen Ihr Menü nach Wunsch und Personenanzahl individuell zusammen.

ALLES AM TISCH



Unsere Klassiker kommen mitten auf den Tisch, damit sich jeder nach Lust und Laune bedienen kann.

À LA CARTE



Ihre Gäste wählen vor Ort aus einer Auswahl aus unserer Karte, die wir im Vorfeld mit Ihnen individuell abstimmen.

BUFFET ab 40 Pers.



Wir stellen ein reichliches Buffet ganz nach Ihrem Geschmack zusammen - individuell, vielfältig und köstlich.

FINGERFOOD



Ob für Meetings, Feiern oder entspannte Zusammenkünfte – unser Fingerfood ist die ideale Wahl, wenn es unkompliziert sein soll.

ALLES AM TISCH

Unsere Klassiker kommen mitten auf den Tisch, damit sich jeder nach Lust und Laune bedienen kann – g'sellig, gemütlich und genau so, wie's im Gasthaus sein soll!

1. Wählen Sie ein Paket pro Person
2. Wählen Sie ein Dessert pro Person
3. Siehe Extraseite



Paket 1

ALLERLEI GEBACKENES

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



pro Person € 29,-

Paket 2

FESTTAGSBRATEN

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



pro Person € 22,-

Paket 3

WIENER BACKHENDL

Knusprig gebackenes Wiener Backhendl mit Erdäpfel-Vogersalat mit Kernöl



pro Person € 25,-

Paket 4

OSTTIROLER SCHLIPFKRAPFEN

vegan

Handgemachte Nudeln, Erdäpfelfülle, hausgemachtes Paradeiser-Paprika Ragout



pro Person € 22,-

NACHSPEISEN DAZU • pro Person € 8,-

- Gebackene Apfelradeln
- Kaiserschmarrn
- Tiramisu
- Marmor Guglhupf
- Napoleon Cremeschnitte



À LA CARTE

Je nach Gruppengröße stellen wir mit Ihnen gemeinsam eine kleine Karte zusammen. Ihre Gäste wählen vor Ort aus dieser Karte.



DER ERSTE GANG

Frittatensuppe (A, C, F, G, N) 5,9

Cremesuppe der Saison 6,5

Beef Tatar (A, C, F, G, M, O) 18,9

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

Räucherforellenfilet (A, D, G, O) 15,9

frischer Oberskren, Toast, Butter

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel (C, G, L) 16,9

Blattsalate, Balsamico-Dijonsenf-Dressing

NACHSPEISEN

Napoleon Cremeschnitte (A, G) 7,9

knuspriger Blätterteig, Vanille-Oberscreme, dazu eingemachte Himbeeren

Warmer Schokokuchen (A, C, G, H) 10,5

mit Schokosauce und Schlagobers

Torten und Mehlspeisen

aus der Vitrine

HAUPTGANG

Backhendlsalat (A, C, F, G, N) 17,9

Grüner- & Erdäpfelsalat, gebackene Hühnerbrust, Käferbohnen & Kernöldressing

Wiener Schnitzel (A, C, G) 21,-

vom Schweinskarree oder der Pute mit Erdäpfel- Salat

1/2 Brathendl (G, L) 23,5

mit Beilage nach Wahl

Rindsgulasch (A, C, G, O) 18,9

mit Butternockerl

Gebackener Fisch (A, C, D, M, O) 17,9

gebackenes Schollenfilet mit Erdäpfel-Mayo-Salat

Eiernockerl (A, C, G, L, M, O) *vegetarisch* 13,9

mit grünem Salat

Osttiroler Schlipfkrapfen (A, O) *vegan* 15,9

mit hausgemachtem Paradeiser-Paprika Ragout

BUFFET

ab 40 Personen

Sie wählen aus dem untenstehenden Angebot aus und wir stellen ein vielfältiges Buffet zusammen - individuell, unkompliziert und köstlich.



Brot & Aufstriche

pro Person 4,5

DER ERSTE GANG

2 Vorspeisen / pro Person 17,-

3 Vorspeisen / pro Person 20,-

Beef Tatar

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

Bunte Salatschüssel

Blattsalate, Rohkost, Senf-Balsamico-Dressing

optional mit:

gegrillter Hühnerbrust
gebratenem Ziegenkäse

Hauspresswurst

fein aufgeschnittene Presswurst, rote Zwiebel
Kernöl, Croûtons, Schnittlauch, Bauernbrot

„Geblatteter Schweinsbraten“

fein aufgeschnittener Schweinsbraten, frischer
Kren, Erdäpfel, Kernöl-Marinade, Radieschen

Räucherforellenfilet

frischer Oberskren, Toast & Butter

AUS DEM SUPPENTOPF

pro Person 6,-

Gemüsecremesuppe

Croûtons, frische Kräuter

Rindssuppe

mit einer Auswahl von:
Frittaten / Leberknödel / Backerbsen

BUFFET

ab 40 Personen

HAUPTGANG

2 Hauptspeisen / pro Person 25,-

3 Hauptspeisen / pro Person 28,-

4 Hauptspeisen / pro Person 32,-

Schweinsbraten

Sauerkraut, Semmelknödel, Safterl

Wiener Schnitzel

Schweinskarree oder Pute, Erdäpfelsalat

Wiener Backhuhn

Erdäpfel-Vogerl-Salat

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel

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

Rindsgulasch

Butternockerl

Mini-Gnocchi *vegan*

Ofenparadeisersauce

Klassische Eiernockerl *vegetarisch*

Röstzwiebel

Nudeltascherl *vegetarisch*

gefüllte Teigtascherl der Saison

Lachsforellenfilet

gebraten, Gemüse der Saison, Petersilerdäpfel, Kräuterbutter

Wiener Salonbeuschel

Semmelknödel

SÜSSES

1 Dessert / pro Person 8,-

2 Desserts / pro Person 15,-

Kaiserschmarrn

mit oder ohne Rosinen, Zwetschkenröster

Tiramisu

Powidltascherl

Nussbrösel

Anlasstorten

Wir backen für Geburtstage, Taufen, Hochzeiten, etc. köstliche Torten in unserer eigenen Landtmann's Original Manufaktur. Wir beraten Sie gerne!

landtmanns-original.at



LANDTMANN'S
- ORIGINAL -
MANUFAKTUR



FINGERFOOD

Ob für Meetings, Feiern oder entspannte Zusammenkünfte – unser Fingerfood ist die ideale Wahl, wenn es unkompliziert sein soll.



SPEISEN

pro Person € 29,-

Überbackenes Bieraufstrichbrot

Rauchschinken-Pfefferoniaufstrich, knusprige Grammeln und Pfefferoni, Schnitten am Brettl serviert

Überbackenes Bauernbrot Schnitten

Schinken, Paradeiser, Paprika, mit Bergkäse überbacken, am Brettl serviert

Überbackenes Tomaten-Mozzarella-Brot

Paradeiser, Paprika, Zwiebel, Mozzarella

Napoleon Körberl

knusprige Hühnerflügerl, gebackener Camembert, frittierte Zwiebelringe, Pommes, Knoblauchsauce & Ketchup

Streifenschnitzerl

mit Knoblauchsauce

NACHSPEISEN

pro Person € 12,-

Petit Fours

aus Landtmann´s Original Manufaktur



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.

oder

- **Getränkepauschale:**

Hausbier, Grüner Veltliner, Blauer Zweigelt, Apfelsaft, Mineralwasser

Für 3 Stunden: € 26,- pro Person

Inklusive Kaffee: € 29,- pro Person

Für jede weitere Stunde: € 8,- pro Person

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,-

UNSRE RÄUME

sowohl einzeln als auch in Kombination buchbar

Wir bieten Ihnen ideale Räume und die Verköstigung für Veranstaltungen jeder Art, wie Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Taufen, Erstkommunionen & Firmungen, Trauerfeiern, Workshops & Präsentationen, Teambuilding, Schulungen, Incentives, uvm.

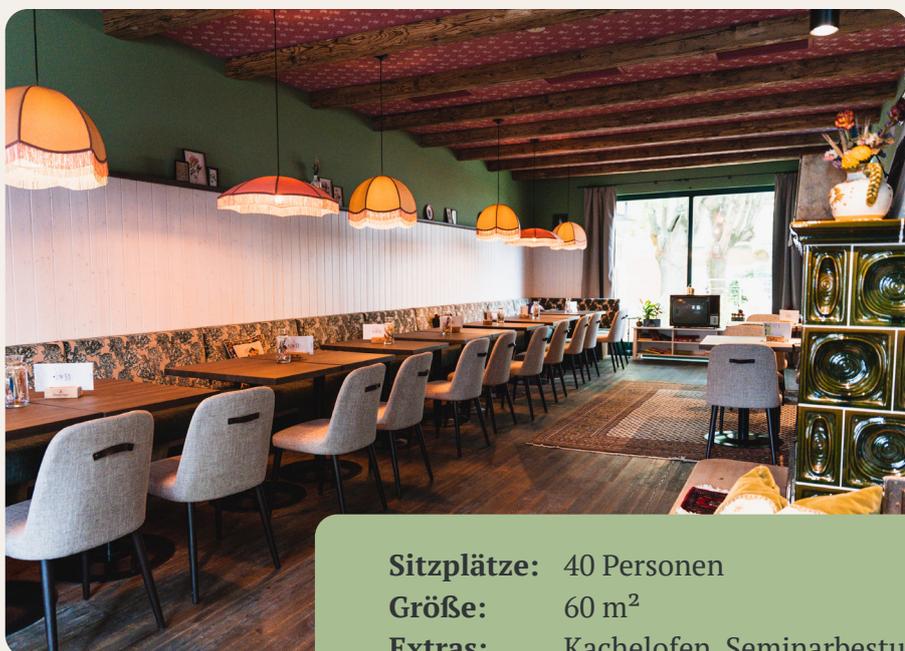


ERDGESCHOSS

Das Wohnzimmer
Omas Küche
Der Biergarten

1. STOCK

Das Kräuterrzimmer
Das Künstlerzimmer
Das Jagdzimmer
Das Hofburgzimmer
Der Große Saal



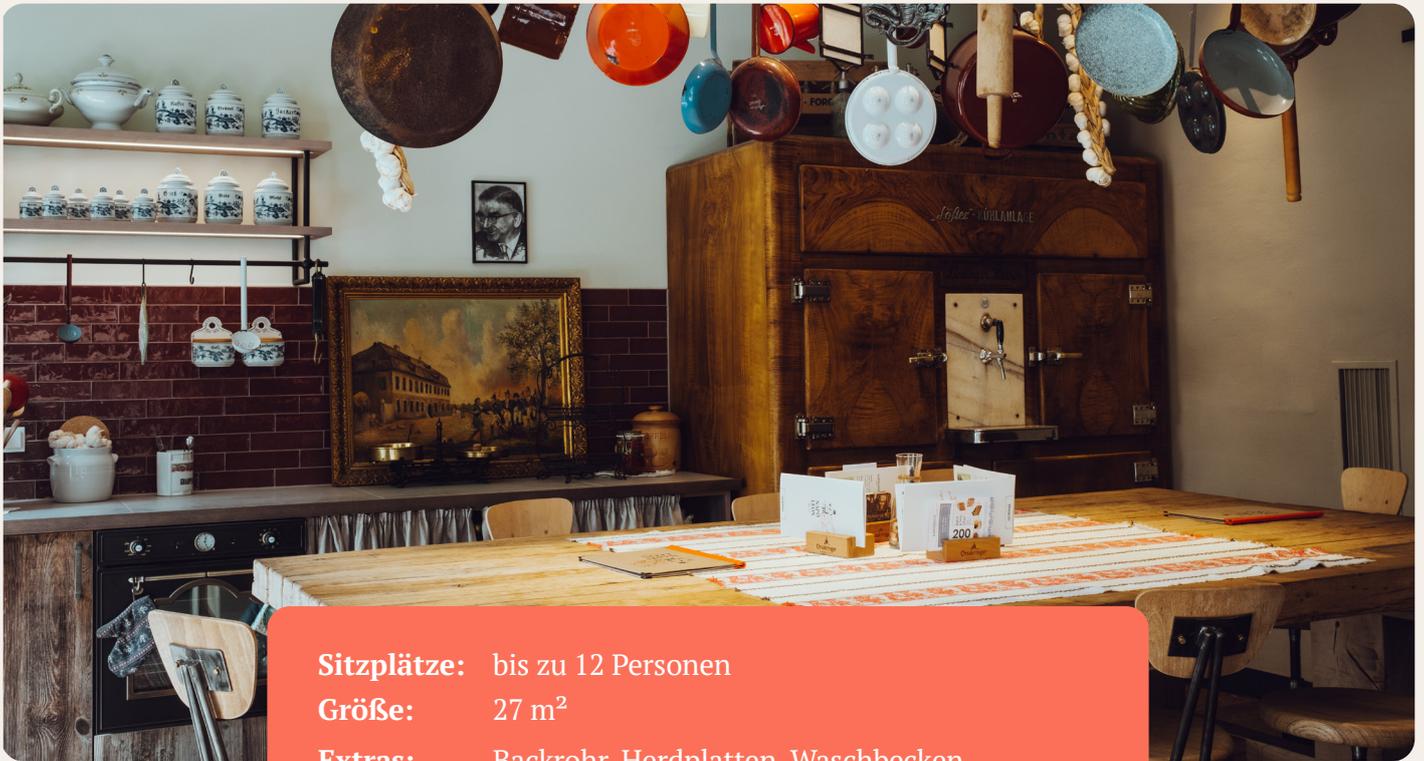
Sitzplätze: 40 Personen
Größe: 60 m²
Extras: Kachelofen, Seminarbestuhlung, Fernseher



DAS WOHNZIMMER

Der freundliche und lichtdurchflutete Gastraum im Erdgeschoss eignet sich ideal für Familienessen oder Feiern für ca. 40 Personen. Der liebevoll dekorierte und helle

Raum bietet nicht nur typisches Gasthaus-Ambiente, sondern auch einen perfekten Blick in den schönen Gastgarten.



Sitzplätze: bis zu 12 Personen

Größe: 27 m²

Extras: Backrohr, Herdplatten, Waschbecken,
historische Bierzapfanlage zum Selberzapfen

OMAS KÜCHE

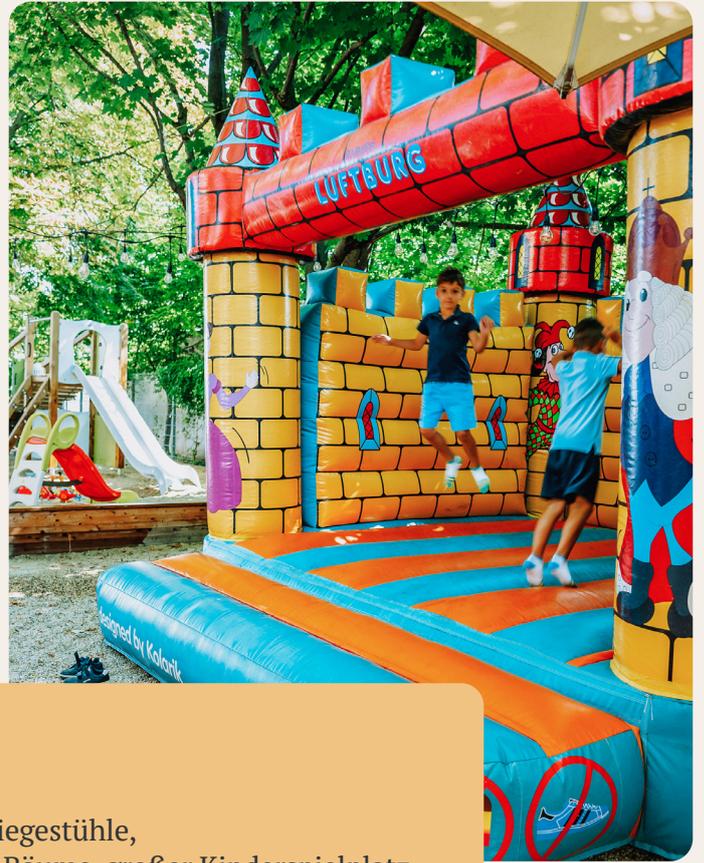
Rund um den großen Küchentisch lässt es sich gut feiern, plaudern und auch arbeiten.

Dabei lässt man es sich bei unserem Speise- und Getränkeangebot gut gehen.

Die historische Zapfanlage kann mit einem 20 Liter Bierfass befüllt werden.

Ideal für Firmenfeiern, Workshops, Bierverkostungen, etc.





- Sitzplätze:** bis zu 200 Personen
- Größe:** 1000 m²
- Extras:** Großer Gastgarten, Liegestühle, Baumhaus, Schattige Bäume, großer Kinderspielplatz

DER BIERGARTEN

Kastanien- und Nussbäume spenden angenehmen Schatten, grün soweit das Auge reicht und ein Kinderspielplatz, der keine Wünsche offen lässt: Kaltes Bier, gutes Wetter und die richtige Gesellschaft. Gibt's was Schöneres? Sowohl für kleine Gruppen, als auch für große Veranstaltungen & Feiern geeignet.



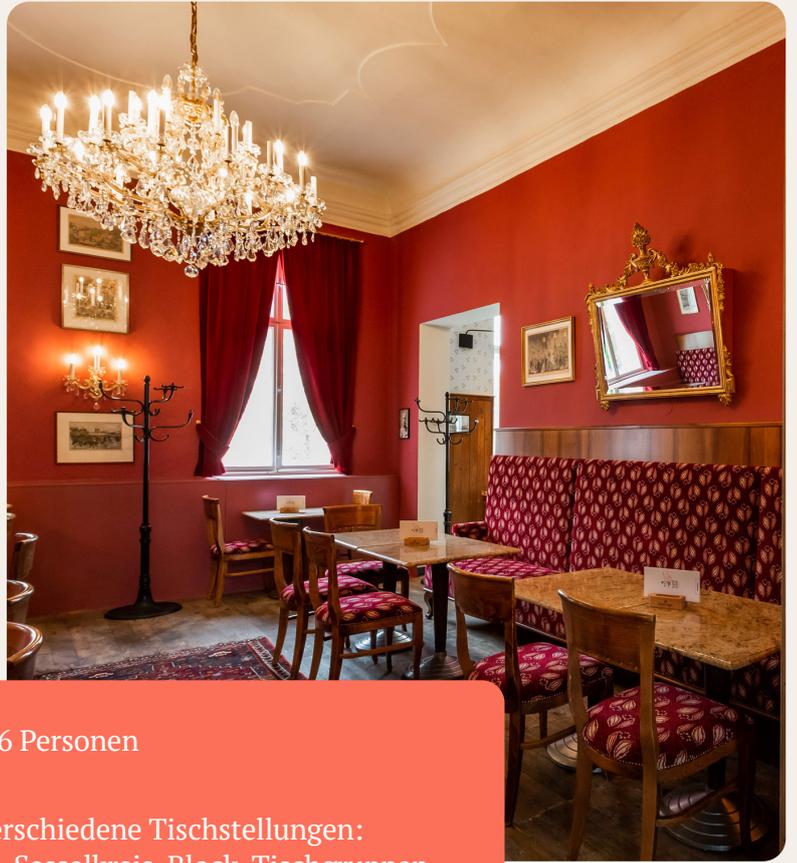


Sitzplätze: bis zu 12 Personen
Größe: 17 m²
Extras: Große Tafel, erweiterbar um das Jagd- & Künstlerzimmer für bis zu 36 Personen

DAS KRÄUTERZIMMER

Gegen alles ist bekanntlich ein Kraut gewachsen. Unsere ergeben den besten Kräuterschnaps. Das helle und einladende Kräuterzimmer mit großer Fensterfront und liebevoller Dekoration eignet sich, um in besonderem Ambiente zu feiern, Ideen auszutauschen oder gemeinsam zu arbeiten.





Sitzplätze: bis zu 26 Personen
Größe: 20 m²
Extras: Viele verschiedene Tischstellungen:
U-Form, Sesselkreis, Block, Tischgruppen

DAS HOFBURGZIMMER

Wir haben Stil. Fast wie aus der Zeit gerückt, schick, aber auf keinen Fall nobel. Mit seiner wunderschönen Stuckdecke und dem Maria-Theresien-Luster bietet das Zimmer den perfekten Rahmen für Taufen, Geburtstagsfeiern oder auch den Hochzeits-Empfang.





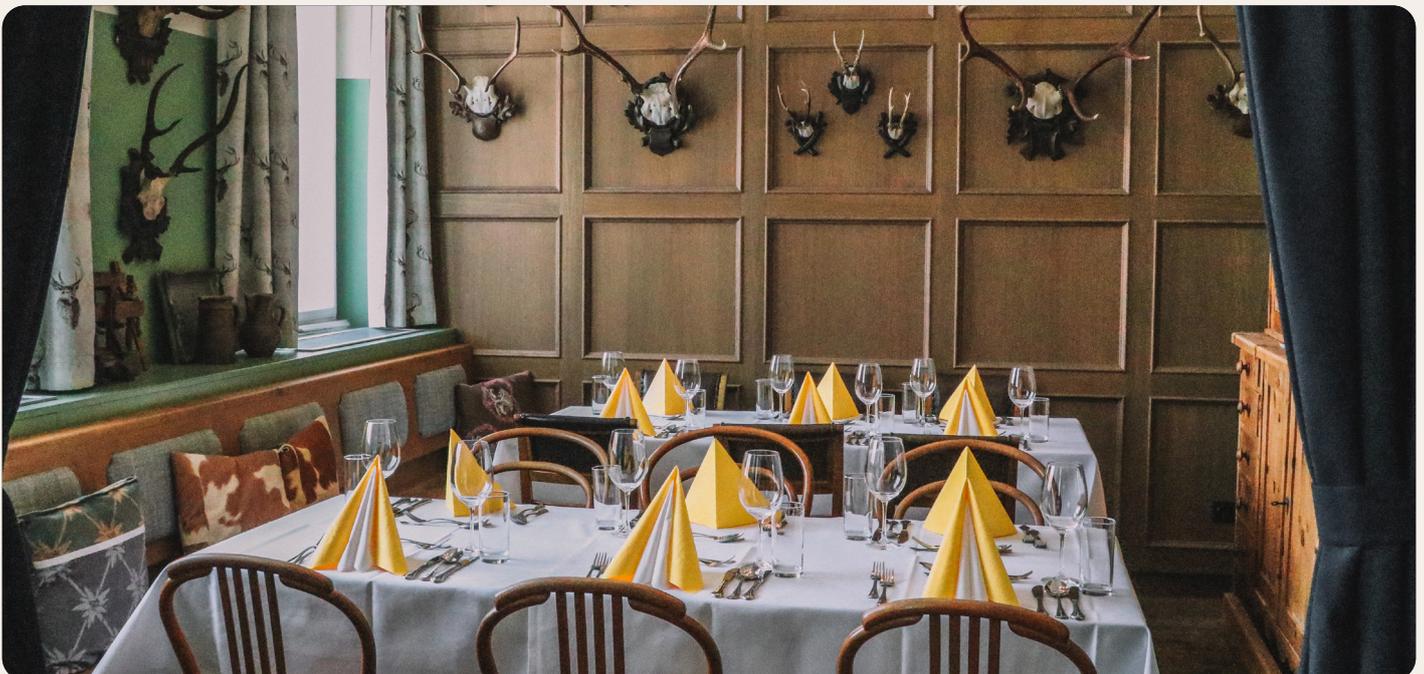
Sitzplätze: bis zu 16 Personen

Größe: 17 m²

Extras: Rustikal, erweiterbar um das Kräuter- & Künstlerzimmer für bis zu 36 Personen

DAS JAGDZIMMER

Hier sind alle willkommen, die es gerne ein bisschen zümpftiger mögen:
Urig, gemütlich und mit historischen Jagdtrophäen
aus der Kaiserzeit. Für die kleine Familienfeier,
den Stammtisch oder die Bier- und Kartenrunde.



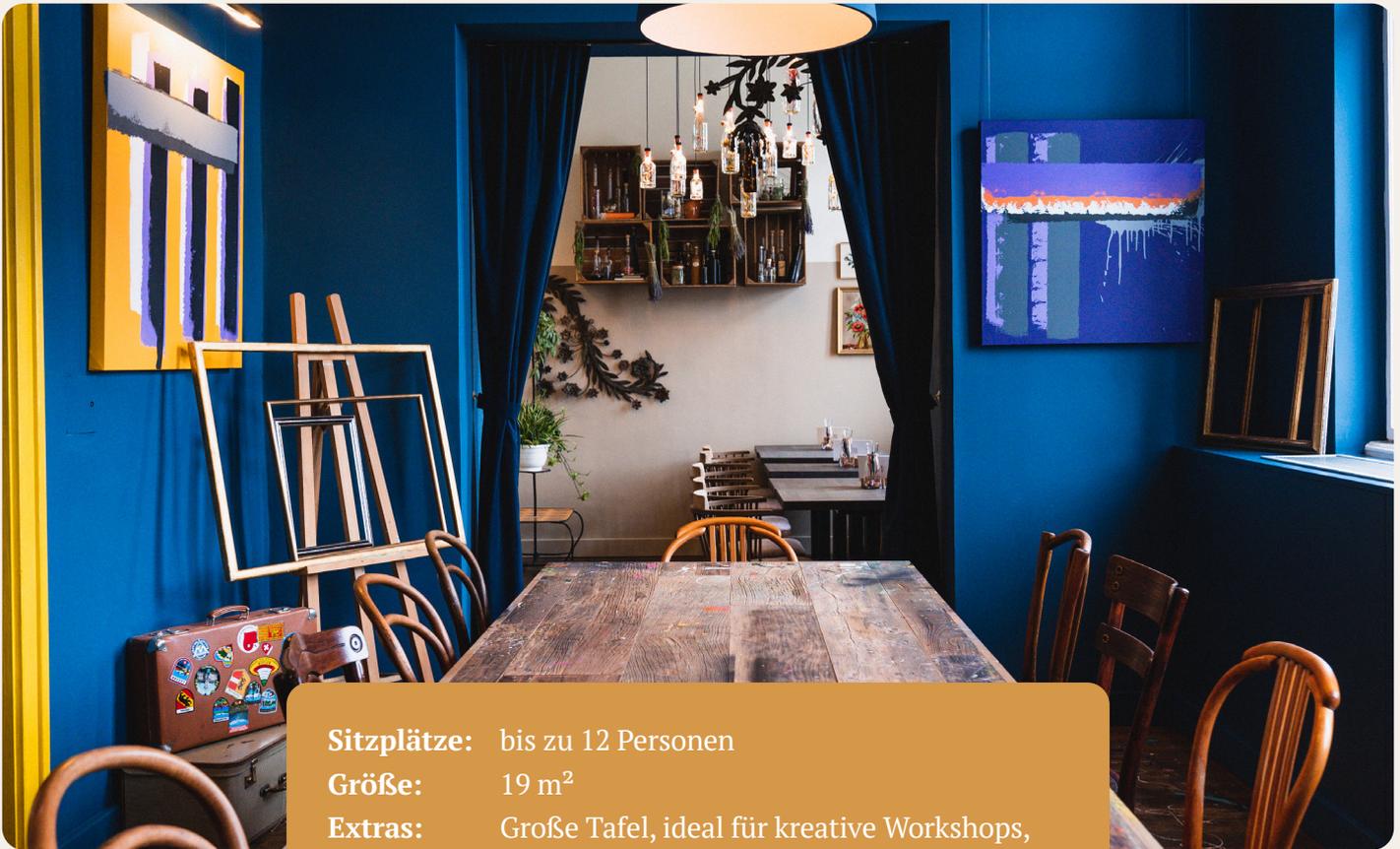


Plätze: bis zu 80 Sitz- und 200 Stehplätze
Größe: 76m²
Extras: Tanzboden, Lichtanlage, Diskokugel, Nebelmaschine, Musikanlage

DER GROSSE SAAL

Herzlich Willkommen in unserem Großen Saal – dem idealen Ort für große Veranstaltungen und Events. Hier kann gefeiert und getanzt werden. Mit einem Tanzboden „wie früher“, Diskokugel, Musik- und Lichtanlage, einer Nebelmaschine sowie einer eigenen großen Schank ist die perfekte Partystimmung vorprogrammiert. Vor dem Feiern bieten wir ein umfangreiches Buffet oder ein Menü nach Wahl an. Der Große Saal ist exklusiv erweiterbar um das ganze Obergeschoss für bis zu 200 Personen.





Sitzplätze: bis zu 12 Personen

Größe: 19 m²

Extras: Große Tafel, ideal für kreative Workshops,
erweiterbar um das Kräuter- & Jagdzimmer
für bis zu 36 Personen

DAS KÜNSTLERZIMMER

Der Rückzugsort für Hobby- und Lebenskünstler.
Perfekt für ein festliches Zusammenkommen, Workshops oder die
nächste Kinder-Geburtstagsparty mit Malkurs! Aber man muss nicht
malen können, um hier ein Bier zu trinken.



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.