



HOTEL SCHLOSS SEGGAU



Seminar- und Bankettmappe 2020



HOTEL SCHLOSS SEGGAU



Kraftvoll

Schloss Seggau ist seit jeher ein Ort, der Menschen zum Dialog einlädt und mit Kraft erfüllt. Selbstbewusst und tief verwurzelt richtet sich der Blick nach vorne. Hier finden Innovationen statt.

Vielseitig

Schloss Seggau verbindet Tradition und Moderne durch seine Architektur. Es ist offen für Neues, ohne das Alte verloren zu haben. Flexibel und neugierig gestaltet sich der Dialog der Menschen, die hier ein und aus gehen. Ehrlich und weltoffen ist das Angebot, das sich an der steirischen Kultur orientiert.

Respektvoll

Schloss Seggau ist achtsam und wertschätzend im Umgang mit Gästen, den Mitarbeitern und der Natur. Der Respekt vor Vergangenem verbindet sich mit der Achtung für das Gegenwärtige.



Inhalt | kraftvoll und vielseitig

- 4 Die Geschichte | Schloss Seggau
- 5 Kapazität | Daten
- 6 Das Hotel | Erholung, Erlebnis und Genuss
- 7 Das Hotel | Preise
- 8-13 Kongresse, Tagungen, Seminare | Die Räumlichkeiten
- 14 Technik | Ausstattung
- 15 Seminarpauschalen | Ganz nach Wunsch
- 16 Pausenstärkung und Snacks | Varianten
- 17 Summerspecial | Für Seminare
- 18-19 Feste und Feiern | Gediegen mit Stil
- 20 Hochzeiten | Die unvergesslichen Erlebnisse
- 21 Vorweihnachtliche Feiern | Das Ambiente mit Stil
- 22-26 Veranstaltungsräume | Feste und Feiern
- 27 Getränke | Speisen | sonstige Kosten
- 28 Unsere Lieferanten | Qualität und Vertrauen
- 29 Buffets | Festlich, köstlich
- 30 Buffets | Steirische Buffets
- 31 Buffets | Buffetvariationen
- 32 Fingerfood | Variationen
- 33 Menüs | Festliche Menüvorschläge
- 34-39 Rahmenprogramm
- 40 Hinweise und Organisatorisches | Daten
- 41 Allgemeine Geschäftsbedingungen | Schloss Seggau

Kultur und Begegnung | mit Weitblick



Schloss Seggau ist herausragend – allein schon geografisch. Von allen Seiten weithin sichtbar, dehnt es sich mehr als einen halben Kilometer über einen sanften, bewaldeten Hügel aus und kann auf eine fast 1000-jährige Geschichte verweisen. Im Lauf der Jahrhunderte hat es immer wieder Gestalt, Form und auch Funktion verändert – eines war es aber immer: ein Ort der geistigen Auseinandersetzung, an dem Zukunft gestaltet worden ist.

Schon seit jeher ist Schloss Seggau auch ein Ort der Gastfreundschaft, an dem Begegnung und Dialog gepflegt und dadurch Menschen inspiriert und Ideen geboren werden. Aus dieser Tradition heraus und ergänzt durch zeitgemäße architektonische Akzente hat sich Schloss Seggau im Laufe der letzten Jahrzehnte zu einem Kongress- und Seminarzentrum mit Hotel und gehobener Gastronomie weiterentwickelt.

Hochwertig ausgestattete Veranstaltungsräume im unverwechselbaren Ambiente der alten Schlossmauern oder stilvoll-modern interpretiert, gemütliche Zimmer und natürlich die Seggauer Schlossküche mit ihren regionalen Spezialitäten und dem Seggauer Wein sind Anziehungspunkt für Gäste aus der ganzen Welt.

Eingebettet in die landschaftliche Schönheit der Südsteiermark, lässt der freie Blick ins Land auch die Gedanken frei

fließen. Der Wechsel zwischen Ruhe und Aktivität, zwischen Rückzugsmöglichkeit und Gemeinschaftserlebnis, zwischen Konzentration und Muße ist eine Krafttankstelle für Körper, Geist und Seele.

Das Wohlbefinden und die Zufriedenheit unserer Gäste stehen im Zentrum unseres Denkens und Tuns. Das bedeutet, dass Sie sich genau auf das konzentrieren können, was Sie nach Schloss Seggau geführt hat: sich beruflich und persönlich weiterzuentwickeln und in jeder Hinsicht gestärkt wieder in den Alltag zurückzukehren. Dafür schaffen wir die Voraussetzungen – professionell, kompetent und mit sprichwörtlicher steirischer Herzlichkeit.

Schloss Seggau mit seiner großen Geschichte lädt Sie ein, Ihre ganz persönliche Geschichte an diesem Ort weiterzuschreiben.

Mag. Andrea Kager-Schwar, MA
Direktorin der Bischöflichen Gutsverwaltung

Die Geschichte | Schloss Seggau



Die Geschichte der Umgebung des Schlosses reicht bis in die Zeit der Kelten und Römer zurück, wovon ein Lapidarium, eine Wand mit Römersteinen, die Anfang des 19. Jh. bei Abrissarbeiten gefunden wurden, eindrucksvoll Zeugnis ablegt. Das Oberschloss wurde von den Salzburger Erzbischöfen im 12. Jahrhundert als Missions- und Verwaltungsbastion erbaut. 1218 gründete der Salzburger Erzbischof Eberhard II die Diözese Seckau und machte Schloss Seggau zum Bischofssitz der steirischen Bischöfe.

Im Lauf der Zeit entwickelten sich 3 Schlösser nebeneinander: die Burg Leibnitz (im Besitz der Salzburger Erzbischöfe), die Burg der Bischöfe von Seckau und das etwas tiefer gelegene Schloss Polheim, ein Sitz Salzburger Ministerialen. Die Burgen wurden nach Verwüstungen im Ungarnkrieg 1479 von den Osmanen während der Türkenkriege nicht belagert.

Im Jahr 1595 kamen unter dem Salzburger Erzbischof Wolf Dietrich von Raitenau alle drei Schlösser in den Besitz des Bistums Seckau. Unter dem damaligen Bischof Martin Brenner wurde die Burg Leibnitz mit der Burg der Bischöfe von Seckau verbunden. Sein heutiges Aussehen erhielt das Schloss unter Bischof Johann Ernst Graf von Thun in der 2. Hälfte des 17. Jh. In diese Zeit fällt auch die Barockisierung der Schlosskapelle aus dem 14. Jh. und die Errichtung der eindrucksvollen „Fürstenzimmer“ im 2. Obergeschoss. Als fürstbischöfliche Repräsentationszimmer stellen sie mit ihrer geschlossenen erhaltenen barocken Ausstattung ein wahres Kunstjuwel dar. Die „Seggauer Liesl“, die größte historische Glocke der Steiermark, wurde 1688 im oberen Schlosshof des Schlosses Seggau gegossen und befindet sich heute im südseitigen Bastionsturm der Schlossanlage. Sie wird jeden Sonn- und kirchlichen Feiertag um 12.00 Uhr von vier kräftigen Männern händisch geläutet.

Schloss Seggau war bis 1786 Bischofssitz und bis ins 20. Jahrhundert Sommerresidenz der Bischöfe. Vom obersteirischen Stift Seckau leitet sich auch der Name des Schlosses, dessen heutige Schreibung aus dem 19. Jh. stammt, ab.

Kongress-, Tagungs- und Seminarzentrum mit Hotel

Ab Mitte der 1950er Jahre wurden die ehemaligen Stallungen und Wirtschaftsgebäude des Schlosses Seggau sukzessive in ein kirchliches Bildungshaus umgebaut. Als solches wurde es über viele Jahre vor allem für innerkirchliche Bildungsveranstaltungen genutzt.

Anfang der 90er Jahre begann der Umbau in ein modernes Kongress-, Tagungs- und Seminarzentrum. Als erstes wurde der Tagungsbereich erneuert. Er umfasst heute einen „Kongress-Saal“, einen so genannten „Styriasaal“ und drei weitere kleinere Seminarräume. Zusätzlich ist er mit einem großen Empfangsbereich so wie einem großzügigen Foyer mit Terrasse ausgestattet. Ab 1997 wurde auch der Nächtigungsbereich erneuert und der Großteil der Zimmer auf ****-Niveau gebracht. Der Speisesaal wurde als Neubau an die alte Anlage angeschlossen. In den alten Gewölben wurde ein SchlossCafé mit herrlicher Terrasse geschaffen. Weitere 3 Seminarräume und mehrere Zimmer wurden im so genannten „Brennertrakt“ gebaut. Schließlich wurden im Oberschloss noch weitere Seminar- und Ausstellungsräume adaptiert. Diese umfangreichen Baumaßnahmen fanden 2002 ihren Abschluss.

Im Herbst/Winter 2008/09 erfolgte die vorerst letzte Baustappe, bei der die noch vorhandenen alten Zimmer im so genannten „Osttrakt“ erneuert wurden.

Im Jahr 2014 gaben wir unserem Speisesaal ein neues Flair und unser SchlossCafé wurde zu einer SchlossTaverne umfunktioniert.

Kapazität | Daten

Zimmeranzahl	85 Zimmer	
Bettenkapazität	153 Betten	
Zimmerkategorien	Kategorie 1 6 Standard Einzelzimmer 11 Queen-Bett-Zimmer (davon 2 barrierefrei) 19 Twin-Bett-Zimmer 9 Sunrise-Zimmer 22 Komfort Doppelzimmer 11 Superior Doppelzimmer	Kategorie 2 1 Einzelzimmer 4 Doppelzimmer 1 Doppelzimmer (WC am Gang) 1 Dreibettzimmer (WC am Gang)
Veranstaltungsräume	16 verschiedene Veranstaltungsräumlichkeiten	
Veranstaltungskapazität	bis zu 500 Personen	
Veranstaltungstechnik	moderne Veranstaltungstechnik je nach Bedarf	
Gastronomie	Schlossküche, 3 verschiedene Speisesäle, SchlossTaverne mit großer Terrasse, historischer Weinkeller	
Besonderheiten	über 300 Jahre alter Weinkeller, Fürstenzimmer, Glockenwiese, Lapidarium, 2 Kapellen	
Parkplätze	300 Parkplätze kostenlos	

Im Umkreis von ca. 2 km befinden sich folgende Hotels mit denen wir gerne zusammenarbeiten:

Hotel-Restaurant Staribacher ****	37 Doppelzimmer in 2 Kategorien	2,2 km
Hotel-Restaurant Zur Alten Post ****	22 Doppelzimmer	2,0 km
Hotel-Restaurant Römerhof ***	7 Einzelzimmer, 12 Doppelzimmer	2,4 km
Hotel Hasenwirt	48 Doppelzimmer	1,9 km



Oberschloss EG: Direktion/Verwaltung, Toiletten 1.OG: Schlosskapelle, Seminarräume 1-3, Zimmer 12, 13, 14, Toiletten 2.OG: Fürstenzimmer, Seminarräume 4-5, Zimmer 6-10	Nordtrakt EG: Rezeption, SchlossTaverne, Spielsaal 1.OG: Hotelzimmer 4-101 - 4-113 Getränke- & Snackcorner, Bügelzimmer 2.OG: Hotelzimmer 4-201 - 4-218	Neubau EG: Speisesäle 1-3 1.OG: Hotelzimmer 3-101 - 3-113
Kongresszentrum UG: Kongress-Saal, Unteres Foyer, Toiletten EG: Styriasaal, Seminarräume 1-3, Oberes Foyer, Garderobe 3.OG: Hotelzimmer 2-301 - 2-319 Getränke- & Snackcorner	Brenner-Trakt EG: Brenner-Säle 1-3, Michaelskapelle, Hotelzimmer 5-111 - 5-113 1.OG: Hotelzimmer 5-101 - 5-110, Getränke- & Snackcorner, Bügelutensilien 2.OG: Hotelzimmer 5-201 - 5-204	Weinkeller UG: Bischöflicher Weinkeller, Wein- & Spezialitäten-Laden EG: Orangerie

Das Hotel | Erholung, Erlebnis und Genuss

Das stilvolle Ambiente des Schlosses und Bischofssitzes ergibt, zusammen mit der zeitgenössischen Architektur des Kongress-, Tagungs- und Seminarzentrums, ein zugleich anregendes und harmonisches Umfeld für Erholung, Erlebnis und Genuss. Die

Vielfalt der „Stadt auf dem Berg“, wie Schloss Seggau genannt wird, ist auch im Hotel allgegenwärtig. Familien werden sich hier ebenso wohlfühlen wie Tagungsteilnehmer, Weinlandbesucher, Kunstliebhaber und Erholungssuchende.

Das Hotel | Zimmerausstattung

Standard Einzelzimmer:

Kleines, modern gestaltetes Nichtraucher-Einzelzimmer mit schönem Blick auf den Schlosshof oder die Umgebung, 10 - 16 m², Einzelbett (90 x 200 cm), Badezimmer in elegantem Granit-Glas-Design mit Dusche/WC, Kosmetikspiegel und Fön, Telefon, Sat-TV, kostenloses W-LAN, Schreibtisch, Safe, Buchenholzmöbel und Parkettboden.

Queen-Bett-Zimmer:

Schönes Nichtraucherzimmer in modernem Stil mit Blick auf den Schlosshof, 15 m², Queen-Size-Bett (140 x 200 cm), begehbare Kleiderschrank, großes Bad in elegantem Granit-Glas-Design mit Dusche/WC, Kosmetikspiegel und Fön, Telefon, Sat-TV, kostenloses W-LAN, Schreibtisch, Safe, bodenhohe Fenster, Buchenholzmöbel und Parkettboden, individuell regulierbare Klimaanlage - 2 rollstuhlgerechte Queen-Bett-Zimmer sind auf Anfrage buchbar.

Sunrise-Zimmer:

Schönes Nichtraucherzimmer in modernem Stil mit Blick auf die Stadt Leibnitz, 15 m², französisches Bett (160 x 200 cm), begehbare Kleiderschrank, großes Bad in elegantem Granit-Glas-Design mit Dusche/WC, Kosmetikspiegel und Fön, Telefon, Sat-TV, kostenloses W-LAN, Schreibtisch, Safe, bodenhohe Fenster und Parkettboden, individuell regulierbare Klimaanlage - zur Einzel- und Doppelnutzung geeignet.

Twin-Bett-Zimmer:

Kleines, modern gestaltetes Nichtraucherzimmer mit schönem Blick auf den Schlosshof, den Garten oder die Umgebung, 14 - 20 m², zu einem Doppelbett kombinierte Einzelbetten (à 90 x 200 cm), die auf Wunsch getrennt werden können, geräumiges Bad in elegantem Granit-Glas-Design mit Dusche/WC, Kosmetikspiegel und Fön, Telefon, Sat-TV, kostenloses W-LAN, Schreibtisch, Safe, Buchenholzmöbel und Parkettboden.

Komfort Doppelzimmer:

Gemütliches, geräumiges, neu gestaltetes Nichtraucher-Doppelzimmer mit Blick auf den Schlosshof oder die Umgebung, 16 - 28 m², Doppelbett (180 x 200 cm), großes Bad in elegantem Granit-Glas-Design mit Dusche/WC, Kosmetikspiegel und Fön, Telefon, Sat-TV, kostenloses W-LAN, Schreibtisch, Safe, bequemes Fauteuil oder Couch und Parkettboden - teilweise mit Lift erreichbar.

Superior Doppelzimmer:

Großzügiges, neu gestaltetes Nichtraucher-Doppelzimmer im modern designten Gartentrakt, 22 m², Doppelbett (180 x 200 cm), Schlafsofa, großes Bad in elegantem Granit-Glas-Design mit Dusche, Kosmetikspiegel und Fön, separates WC, begehbare Kleiderschrank, Telefon, Sat-TV, kostenloses W-LAN, Schreibtisch, Safe, Minibar und Parkettboden, individuell regulierbare Klimaanlage. Zimmer, die poolseitig gelegen sind, haben einen Balkon - Buchung auf Anfrage zu einem Aufpreis möglich.



Superior Doppelzimmer mit Balkon

Das Hotel | Preise

Zimmerkategorie	EZ Belegung	DZ Belegung
Standard Einzelzimmer	€ 69,00 - € 99,00	-
Queen Bett Zimmer	€ 79,00 - € 109,00	-
Sunrise Zimmer	€ 89,00 - € 119,00	€ 136,00 - € 166,00
Klassik Zweibettzimmer	€ 84,00 - € 114,00	€ 132,00 - € 162,00
Komfort Doppelzimmer	€ 106,00 - € 136,00	€ 152,00 - € 182,00
Superior Doppelzimmer	€ 116,00 - € 146,00	€ 172,00 - € 202,00

Preis pro Zimmer inkl. MwSt. und exkl. Nächtigungsabgabe (€ 1,50 p.P.) bei Nächtigung mit Frühstück - Änderungen vorbehalten.

Für Seminare bieten wir auch einheitliche Schnittpreise über alle Kategorien an. Die Zuteilung der Kategorien erfolgt in diesem Fall durch uns. Selbstverständlich können Sie aber auch einzelne Kategorien buchen. In diesem Fall bitten wir Sie, dies bei Ihrer Anfrage bekannt zu geben. Gerne übermitteln wir Ihnen ein für Ihre Veranstaltung angepasstes Preisangebot.

Aufzahlung bei Halbpension € 20,00 pro Person/Tag
Aufzahlung bei Vollpension € 36,00 pro Person/Tag

- **Late Check-out** nach Verfügbarkeit - bis 16.00 Uhr; € 15,00 pro Person
- **Kinder** im Zimmer der Eltern 0 bis 6 Jahre frei, 7 bis 14 Jahre € 25,00 pro Tag
Aufzahlung bei Halbpension € 12,00 pro Tag, Aufzahlung bei Vollpension € 20,00 pro Tag
- **Haustiere** auf Anfrage möglich
- **Der Zimmerbezug** ist ab 13.00 Uhr möglich.
Am Abreisetag bitten wir das Zimmer bis 10.00 Uhr zu räumen.
Juli und Aug. Check-In ab 15.00 Uhr. Check-out bis 11.00 Uhr.
- **Wir akzeptieren** Barzahlung, Mastercard, Visa, Dinersclub, American Express Kreditkarten und Maestro-Bankomatkarte.



Komfort Doppelzimmer

Frühstücksbuffet

7.00 bis 10.00 Uhr (Sa. + So. 7.30 - 10.30 Uhr) in unserem Nichtraucher-Speisesaal: Vital-Frühstücksbuffet mit Schinken-Spezialitäten, Hausmüsli, frischen Früchten, Bio-Fairtrade Kaffee, Bio-Tee-Bar, Saftspender und vielem mehr.

Mittagsbuffet

12.00 bis 13.30 Uhr in unserem Nichtraucher-Speisesaal: Zwei Suppen, eine Fleisch-, eine Fisch- und eine vegetarische Speise mit verschiedenen Beilagen, Salate und das Dessert können von den Gästen am Buffet gewählt werden.

Abendbuffet

18.00 bis 19.30 Uhr in unserem Nichtraucher-Speisesaal: Kalte Vorspeise, eine Suppe, eine Fleisch-, eine Fisch- und eine vegetarische Speise mit verschiedenen Beilagen, Salate, Dessert, Obst und Käse vom Brett können von den Gästen am Buffet gewählt werden.



Kongresse, Tagungen und Seminare

Ein modernes Kongress-, Tagungs- und Seminarzentrum in zeitgenössischer Architektur wurde in die historische Bausubstanz eingefügt - Zeichen eines gekonnten Brückenschlages zwischen Tradition und Moderne.

Das Konferenzzentrum bietet eine inspirierende Umgebung für Begegnungen und schöpferischer Arbeit an Neuem. Das Haus verfügt über eine Konferenztechnik nach modernstem Standard.

Den Tagungsgästen bieten wir in diesem unvergleichlichen Ambiente eine perfekte Infrastruktur und Kommunikationstechnik. Die reizvolle Umgebung und die Großzügigkeit des Raumangebots bieten für Seminare ein ideales Umfeld.

Auf 11.000 m² Grünfläche können Sie Ihren Lieblingsplatz finden. Der Beerenobstgarten ist der ideale Platz für ein gemütliches Kamingespräch oder dient auch zum Entspannen für zwischendurch.

Kongress-Zentrum | Räumlichkeiten



Kongress-Saal

Raumfläche: 253 m²
Perfekt für: umfangreiche Kongresse, Seminare, Tagungen

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
142	310	70	50	65



Styriasaal

Raumfläche: 160 m²
Perfekt für: Seminare, Tagungen, Konferenzen, Präsentationen und Vorträge

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
70	160	40	40	44



Seminarraum 1

Raumfläche: 75 m²
Perfekt für: Seminare, Sitzungen, Gruppenraum

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
32	50	22	20	26



Seminarraum 2

Raumfläche: 74 m²
Perfekt für: Seminare, Sitzungen, Gruppenraum

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
32	50	22	20	26



Seminarraum 3

Raumfläche: 51 m²
Perfekt für: Meetings, Gruppenraum, Besprechungen im kleinen Rahmen

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
15	25	15	15	17



Oberes Foyer

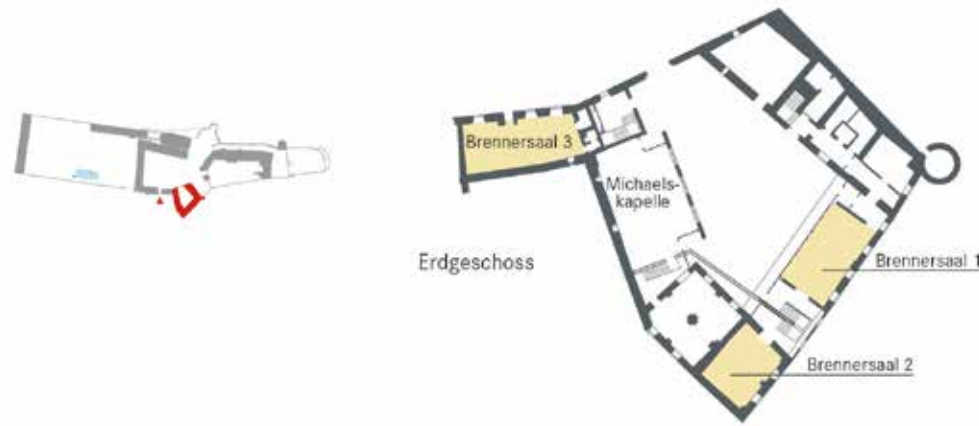
Raumfläche: 105 m²
Perfekt für: Pausen, Registrierung, Ausstellungen, Firmenstände



Unteres Foyer

Raumfläche: 153 m²
 278 m² mit Terrasse
Perfekt für: Pausen, Registrierung, Ausstellungen, Firmenstände

Brenner Trakt | Räumlichkeiten



Brennersaal 1

Raumfläche: 61 m²
Perfekt für: Seminare, Tagungen, Gruppenraum

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
22	40	22	25	26



Brennersaal 2

Raumfläche: 41 m²
Perfekt für: Meetings, Gruppenraum, Besprechungen im kleinen Rahmen

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
-	-	-	15	10

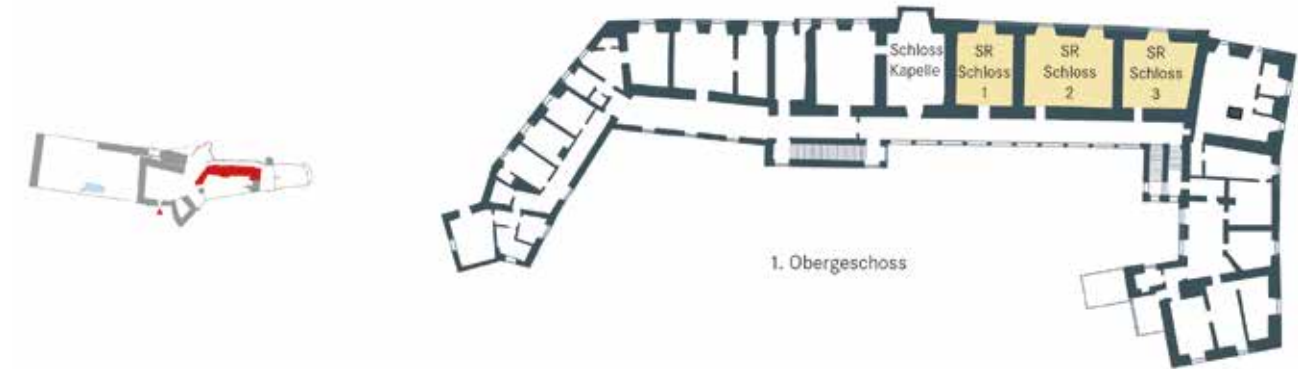


Brennersaal 3

Raumfläche: 71 m²
Perfekt für: Malworkshops, Gruppenraum

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
25	40	22	30	26

Oberschloss | Räumlichkeiten



Seminarraum Schloss 1

Raumfläche: 48 m²
Perfekt für: Meetings, Gruppenraum

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
15	25	15	20	17



Seminarraum Schloss 2

Raumfläche: 75 m²
Perfekt für: Seminare, Tagungen, Konferenzen, Präsentationen, Vorträge

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
32	60	26	30	30

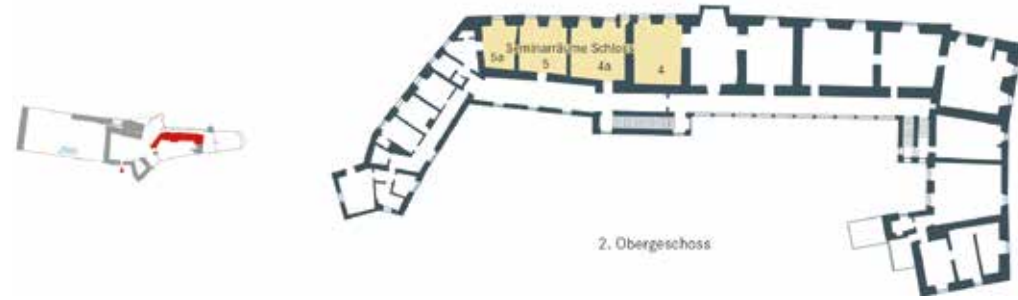


Seminarraum Schloss 3

Raumfläche: 52 m²
Perfekt für: kleine Seminare, Tagungen, Workshops, Gruppenraum

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
15	25	15	18	15

Oberschloss | Räumlichkeiten



Seminarraum Schloss 4

Raumfläche: 56 m²
Perfekt für: Meetings, Kamingespräche, Gruppenraum

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
20	40	15	25	20



Seminarraum Schloss 4a

Raumfläche: 54 m²
Perfekt für: Meetings, Kamingespräche, Gruppenraum

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
20	40	15	25	20



Seminarraum Schloss 5

Raumfläche: 42 m²
Perfekt für: Gruppenraum

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
15	20	13	16	14



Seminarraum Schloss 5a

Raumfläche: 27 m²
Perfekt für: Gruppenraum

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
-	-	-	12	12

Nordtrakt | Räumlichkeiten



Spielraum

Raumfläche: 129 m²
Perfekt für: Seminare, Tagungen, Konferenzen, Präsentationen, Vorträge

Klasse	Kino	U-Form	Kreis	Block
60	100	36	30	40

Säle und Räume | Mieten

In unseren Pauschalen ist die Miete für einen der Teilnehmerzahl entsprechenden Seminarraum inkludiert. Nachstehende Preise sind gültig bei Veranstaltungen ohne Konsumationsanforderungen oder bei Zusatzräumen.

Die Saalmiete beinhaltet:

- Raumbereitstellungskosten (bestellte Bestuhlungsvariante)
- Reinigung
- Technische Unterstützung (Techniker oder Seminarbetreuer)
- Blöcke und Kulis pro Tagungsteilnehmer
- Seminargrundausrüstung inkl. Videobeamer



Tagungsräume	1 Tag	pro Halbtage/Abend oder als Zusatzraum
Kongress-Saal	€ 1.300,-	€ 890,-
Styriasaal	€ 720,-	€ 490,-
Seminarraum 1	€ 220,-	€ 155,-
Seminarraum 2	€ 220,-	€ 155,-
Seminarraum 3	€ 170,-	€ 120,-
Brennersaal 1	€ 220,-	€ 155,-
Brennersaal 2	€ 120,-	€ 85,-
Brennersaal 3	€ 170,-	€ 120,-
Seminarraum Schloss 1	€ 170,-	€ 120,-
Seminarraum Schloss 2	€ 220,-	€ 155,-
Seminarraum Schloss 3	€ 170,-	€ 120,-
Seminarraum Schloss 4	€ 220,-	€ 155,-
Seminarraum Schloss 4a	€ 120,-	€ 85,-
Seminarraum Schloss 5	€ 170,-	€ 120,-
Seminarraum Schloss 5a	€ 100,-	€ 70,-
Spielraum	€ 360,-	€ 250,-

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Technik | Ausstattung



Mietartikel	in Saalmiete inkludiert	Gebühr pro Tag
Flipchart + Papier, weiß	x (1 Stk.)	€ 5,- (ab 2 Stk.)
Zusatzblock für Flipchart		€ 4,-
Pinnwand 120x140 cm	x (2 Stk.)	€ 5,- (ab 3 Stk.)
Moderationskoffer	x	
Rednerpult	x	
Stehtische		€ 5,00
DVD Player	x	
Tischtücher/Stehtischhussen		€ 4,00/Stk.
TV-Gerät	x	
Funkmikrofon	x	
Funkmikrofon/Headset	x	
Overhead-Projektor	x	
Wireless-LAN	x	
Gymnastikmatten	x	
Podium im Kongress-Saal; Größe bis 24 m²	x	
Video-Beamer	x	
Laptop (Office 2016)		€ 30,-
Wireless NB Presenter mit Laserpointer	x	
Piano		€ 65,-
Yamaha-Konzert-Flügel, Modell C3 (Nur im Kongress-Saal möglich!)		€ 250,- ab 2 Tagen: € 150,-

Alle Preise sind Inklusivpreise

Schreibblöcke und Kugelschreiber werden für jeden Seminarteilnehmer gratis zur Verfügung gestellt. Sollten Sie die Anwesenheit eines Technikers im Seminarraum, während der Veranstaltung wünschen, wird folgender Stun-

densatz verrechnet: Mo – Fr: € 30,00, Sa, So, Feiertag und ab 18:00 Uhr: € 45,00 (Inklusivpreise). Neubestellung (Saalumstellung) des Kongress-Saals € 300,00, für jede andere Umstellung pro angefangene Stunde gilt der Technikerstundensatz.

Seminarpauschalen | Ganz nach Wunsch

Seminarpauschalen	Preis	Mittags- buffet	Abend- buffet	Seminar- raum	Kaffee- pause Klassik	Kaffee/ Tee unli- mitet	Konferenz- getränke im Raum	alkoholfr. Kaltgetränke zum Essen
All-Inclusive-Seminar	€ 59,00	✓	✓	✓	✓✓	✓		
All-Inclusive-Seminar PLUS	€ 73,00	✓	✓	✓	✓✓	✓	✓	✓
Ganztagesseminar*	€ 46,00	✓		✓	✓✓	✓		
Ganztagesseminar PLUS*	€ 58,00	✓		✓	✓✓	✓	✓	✓
Halbtagesseminar*/**	€ 36,00	✓		✓	✓	✓		
Halbtagesseminar PLUS*/**	€ 43,00	✓		✓	✓	✓	✓	✓

* wahlweise Mittag- oder Abendbuffet | ** 7 - 13 Uhr oder 13 - 18 Uhr | ✓✓ zwei Kaffeepausen

Aufpreis zu den beschriebenen Seminarpauschalen pro Person und Tag:

Kongress-Saal: 30 – 60 Teilnehmer: + € 8,00
Styriasaal: 20 – 30 Teilnehmer: + € 6,00
Alle Seminarräume: bis 10 Teilnehmer: + € 4,00



Mittagsbuffet

**zwischen 12.00 und 13.30 Uhr
in unserem Nichtraucher-Speisesaal:**
Zwei Suppen, eine Fleisch-, eine Fisch- und eine vegetarische Speise mit verschiedenen Beilagen, Salate und das Dessert können von den Gästen am Buffet gewählt werden.

Abendbuffet

**zwischen 18.00 und 19.30 Uhr
in unserem Nichtraucher-Speisesaal:**
Kalte Vorspeise, eine Suppe, eine Fleisch-, eine Fisch- und eine vegetarische Speise mit verschiedenen Beilagen, Salate, Obst und Käse vom Brett und ein Dessert können von den Gästen am Buffet gewählt werden.



Kaffeepause Klassik

Bio FAIRTRADE Kaffee, Teevariationen, Apfelsaft und Pfirsichnektar vom heimischen Bauern, Mineral- und Leitungswasser, steirische Äpfel, getrocknete Apfelinge, hausgemachter Kuchen, Brötchen mit hausgemachten Aufstrichen und kleinen Knabbereien.



Pausenstärkung und Snacks | Varianten

Seminarpauschalen ohne Nächtigung

„KLASSIK“

- Bio FAIRTRADE Kaffee
- Teevariationen
- Apfelsaft und Pfirsichnektar vom heimischen Bauern
- Mineral- u. Leitungswasser
- Steirische Äpfel
- Getrocknete Apfelringe
- Hausgemachter Kuchen
- Brötchen mit hausgemachten Aufstrichen
- Kleine Knabbereien

pro Person: € 8,00

bzw. inkludiert bei Buchung einer Seminarpauschale

„STEIRISCH“

- Bio FAIRTRADE Kaffee
- Teevariationen
- Apfelsaft u. Pfirsichnektar vom heimischen Bauern
- Mineral- u. Leitungswasser
- Obstkorb mit regionalen Früchten
- Getrocknete Apfelringe
- Hausgemachter Strudel nach Saison
- Belegte steirische Bauernbrote (1 Stk./Person)
- Nusspotize
- Versch. Sorten gerösteter Kürbiskerne

Aufpreis zur Pausenvariante Klassik

pro Person: € 3,50

„VITAL“

- Bio FAIRTRADE Kaffee
- Teevariationen
- Apfelsaft u. Pfirsichnektar vom heimischen Bauern
- Mineral- u. Leitungswasser
- Gemischter Obstkorb nach Saison
- Getrocknete Apfelringe
- Angerührtes Bircher-Müsli mit steir. Äpfeln
- Vollkornbrötchen belegt mit heimischen Köstlichkeiten (1 Stk./Person)
- Buttermilchschnitte

Aufpreis zur Pausenvariante Klassik

pro Person: € 3,50

Individuelle Erweiterungen

Speisen

Steirischer Apfel	pro Stück	€ 0,50
Gemischtes Obst	pro Person	€ 1,00

Fingerfood

Belegte Brötchen	pro Stück	€ 2,40
Steirische Happen	pro Stück	€ 1,80
Miniplunder (süß oder pikant)	pro Stück	€ 1,60
hausgemachter Kuchen	pro Stück	€ 1,60
Gemüestreifen mit Joghurt dip	pro Portion	€ 2,30
Melonenschiffchen mit Vulkanoschinken	pro Stück	€ 2,30
Blätterteig-Schinkenkipferl	pro Stück	€ 2,30
Käsesticks mit Cherrytomaten und Pesto	pro Stück	€ 2,30



Getränke | Konferenzgetränke

Mineralwasser	0,33 l Flasche	€ 2,10
(mit oder ohne Kohlensäure)		
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l Flasche	€ 2,80
Holunder in Apfel	0,25 l Flasche	€ 2,80
Johannisbeere in Apfel	0,25 l Flasche	€ 2,80
Karotten in Apfel	0,25 l Flasche	€ 2,80
Fruchtnektar (Marille)	0,25 l Flasche	€ 2,80
Buttermilch	pro ¼ l	€ 1,40
frisch gepresster Orangensaft	pro 1/8 l	€ 2,00
FAIRTRADE Kaffee	pro Tasse	€ 2,30
Tee	pro Tasse	€ 1,60

Get-Together-Package

Aperitif:

- 1 Glas Schloss Seggau "Brut" oder 1 Gelber Muskateller Sekt

Fingerfood:

- Melonen-Schiffchen mit Rohschinken
- Gemüse-Roastbeefröllchen
- Schafskäse mit Cherrytomaten und Pesto
- Mousse vom Räucherfisch in der Feldgurke
- Trauben-Käsewürfel

pro Person: € 15,50

Sollten Sie im Seminarraum ausschließlich Leitungswasser wünschen, so erlauben wir uns eine Servicepauschale von € 0,50 pro Person/Tag für den Aufwand und die Gläserreinigung zu verrechnen!

Summerspecial | Für Seminare

Genießen Sie unser Schlossensemble im Sommer!

Die Teilnehmer können durch die Weitläufigkeit des Geländes, die zahlreichen Plätze im Schlossgarten und das großzügige Schwimmbad ein besonderes Ambiente genießen.

Buchbar: vom 1.7. bis 31.8.2020

Ihre gewählte Seminarpauschale von Seite 15

plus folgender Specials:

- Mineral- und Leitungswasser im Seminarraum
- freie Station für den Seminarleiter ab 15 Teilnehmer
- Vitaler Obstkorb im Seminarraum
- Technik und Zusatzausstattung kostenlos

Nächtigungspreis mit Frühstück:

im Doppelzimmer **ab € 69,00** pro Person und Nacht*
im Einzelzimmer **ab € 90,00** pro Person und Nacht*

Exkl. Nächtigungsabgabe € 1,50 pro Person und Nacht /
Buchungskennwort „**Seminarspecial Sommer 2020**“

*Der „ab-Preis“ hängt von der aktuellen Auslastung des Hotels und der Größe der Anfrage ab.



Feste und Feiern | Gediegen mit Stil

Schloss Seggau bietet seinen Gästen ein besonderes Ambiente für besondere Augenblicke.

Liebe und gute Gemeinschaft sind die schönsten Geschenke, die Menschen einander bereiten können. Schloss Seggau ist der ideale Ort, um dieses Miteinander spürbar werden zu lassen - im Rahmen von Hochzeiten und Feiern.

Schloss Seggau bietet seinen Gästen ein **unvergleichliches Ambiente** für Augenblicke, die zeitlebens prägend bleiben. Sei es Ihre Hochzeit oder ein festlicher Anlass, den Sie im Kreise

Ihrer Familie, Verwandten, Freunde oder Arbeitskollegen verbringen möchten. Zahlreiche Räumlichkeiten stehen Ihnen bei uns dafür zur Verfügung. Für ein **perfektes Service** rund um Ihr Fest sorgen wir mit viel Herz und langjähriger Erfahrung.

Unsere **hauseigene Schlossküche** verwöhnt Sie mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten - je nach Wunsch.



Feste und Feiern | Für Anlässe jeder Größe

Wir bieten einen feierlichen Rahmen für familiäre und private Feste wie Taufe, Erstkommunion, Firmung, Geburtstagsfeiern und anderes mehr. Entsprechend dem Anlass und der Größe des Festes suchen wir gemeinsam mit Ihnen die geeignete Räumlichkeit, die passende Dekoration und das gewünschte Festmenü. Für **Firmenfeiern, Produktpräsentationen, Ehrungen und Jubiläen** jeglicher Art steht Ihnen ein vielfältiges Angebot zur

Verfügung: vom festlichen Empfang über feine Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Schlossküche bis zur Nächtigungsmöglichkeit, vom Oberschloss bis zum Weinkeller bleiben keine Wünsche offen.

Für **vorweihnachtliche Feiern** stellen wir mit Ihnen gemeinsam gerne ein festliches Programm zusammen.



Hochzeiten | Die unvergesslichen Erlebnisse

Die Hochzeit ist einer der bedeutsamsten Momente im Leben zweier Menschen, die einander lieben. Deshalb findet sie an einem besonderen Ort statt. Schloss Seggau bietet wunderschöne Plätze für eine gelungene Hochzeitsfeier mit Familie und Freunden.

Mit dem **Empfang im Rosengarten** des ehrwürdigen Ober Schlosses starten Sie Ihre Feier umgeben von blühenden Rosenstöcken, grünen Wiesen, prächtigen Bäumen und haben einen herrlichen Ausblick auf den nahe gelegenen Sulmsee.

Auf der **Glockenwiese** findet anschließend Ihre **standesamtliche Trauung** statt. Die Gäste genießen während der Zeremonie den Ausblick auf die Wallfahrtskirche Frauenberg und die herrliche Umgebung. Bei **Schlechtwetter** verlegen wir den Empfang in einen unserer **schönen Schlossräume**.

Für die **kirchliche Trauung** bieten wir **zwei Kapellen** an. Die **barocke Schlosskapelle** im Ober Schloss bietet Platz für ca. 60 Personen, die **moderne Michaelskapelle** für ca. 70 Personen. Die **Agape** kann im Rosengarten oder auch auf der Glockenwiese stattfinden.

Unser Schloss bietet außerdem eine wunderschöne Kulisse für Ihre **Hochzeitsfotos**.

Als Festsaal bieten sich entweder unsere edlen Räume im Ober Schloss (bis zu 110 Personen) oder der lichtdurchflutete **Kongress-Saal** (für bis zu 140 Personen, 253 m²) an. Die Zubereitung Ihres Festmenüs oder -buffets erfolgt entweder durch unser Team der Seggauer Schlossküche oder durch einen Vertrags-Caterer des Schlosses.

Gerne beraten wir Sie bei der Planung und gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein. Fordern Sie Informationen zu unserem **Hochzeitspackage** an.

Auf Wunsch zeigen wir Ihnen vor Ort alle Räumlichkeiten und bieten Ihnen ein individuelles Beratungsgespräch an.

Kontakt:

Frau Sabine Fabian
(Gastronomieleiterin)
T: 03452/824 35 7405
M: 0676/838 24 300
E: fabian@seggau.com



Vorweihnachtliche Feiern | Das Ambiente mit Stil

Wir bieten einen besonderen Abend für Sie und Ihre Gäste beginnend mit einer Feuerschale auf dem Kiesbett und mit einem Weihnachtspunsch. Bläsergruppe oder Live Musik, Festessen oder ein Buffet – ganz nach Ihren Wünschen.

Es erwartet Sie eine stimmungsvolle Feier, duftend nach Lebkuchen,

chen, Gewürzen, Mandarinen oder Bratäpfeln. Eine geschmackvolle Dekoration der Tische, eine indirekte Tischbeleuchtung auf weiß eingedeckten Tischen schmückt Ihren vorweihnachtlichen Abend. Live-Musik oder dezente Hintergrundmusik begleitet das festliche 4-Gang-Menü oder das abwechslungsreiche Buffet. Adventbäckerei und Mandarinen werden nach dem Essen auf den Tischen eingestellt.

Eigene Weihnachtspackages erhalten Sie auf Anfrage!

Folgende Zusatzangebote können organisiert werden

- Winterwanderung mit einem Fackelzug,
- Feuerschale im Innenhof,
- Weihnachtsbaum schmücken,
- Bläsergruppe,
- dezente Live-Musik während festlichen Essens,
- Heiteres oder Besinnliches – eine vorweihnachtliche Lesung.

Bezüglich des zeitlichen Ablaufes beraten wir Sie gerne. Preise auf Anfrage.



SchlossTaverne | mit Terrasse

täglich ab 8.30 Uhr geöffnet

Mit seinen ca. **100 Sitzplätzen im Innenbereich** und der schönen großen **Terrasse mit ca. 120 Sitzplätzen** ist die SchlossTaverne ein idealer Ort für Ruhe, Erholung, Entspannung, Gemütlichkeit und Geselligkeit.

Die Getränkekarte der SchlossTaverne bietet neben heimischen Säften und regionalem Bier auch steirische Spitzenweine. Alle Speisen der SchlossTaverne sind regionale Spezialitäten, die in unserer À-la-carte-Küche genossen werden können.

Regionalität heißt für uns, dass die Produkte, die wir verwenden großteils aus der unmittelbaren Umgebung der Steiermark kommen. Zum Frühstück laden wir täglich von 8.30 bis 11.00 Uhr und servieren dabei Köstlichkeiten wie zum Beispiel 8 Monate gereiften Vulkanoschinken, AMA-Honigschinken, Schafskäse mit Kürbiskernpesto oder Fruchtmarmelade nach einem Schlossrezept.

Köstliche Weine aus dem hauseigenen Bischöflichen Weinkeller lassen sich – unabhängig von der Jahreszeit – jederzeit, insbesondere in lauen Sommernächten auf der idyllischen Terrasse, genießen.

An 20 Sonntagen laden wir ab 9.30 Uhr zum **Schlossbrunch mit Schlossführung oder Kellerbesichtigung** und Live-Musik. Gutscheine dazu erhalten Sie online auf unsere Homepage, an der Hotelrezeption oder per E-Mail (brunch@seggau.com). Eine Tischreservierung ist unbedingt erforderlich: 03452/82435-0 oder per E-Mail (brunch@seggau.com)



Veranstaltungsräume | Bischöflicher Weinkeller



Der über 300 Jahre alte Weinkeller, mit seinen ehrwürdigen Holzfässern einer der ältesten Europas und bietet in der Zeit von Mai bis Oktober einen stimmungsvollen und außergewöhnlichen Rahmen für Ihren Abend.

Auf der Wiese vor dem Weinkeller genießt man den Blick auf den Abendhimmel und die angrenzenden Wälder, während das Holz in der Feuerschale prasselt.



Bischöflicher Weinkeller

Raumfläche: 600 m²
Perfekt für: Events, Weinverkostungen, Festessen, Firmenpräsentationen



Festabend im Weinkeller

Warm ausgekocht im Weinkeller - ein besonderes Essen in einem besonderen Ambiente.

Unsere Schlossküche verwöhnt Sie mit einem unserer Festtagsbuffets. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch warme kulinarische Schmankerlplatten zusammen, die wir auf den Tischen einstellen und Ihren Gästen damit den Weg zum Buffet ersparen (vor allem bei einer großen Anzahl an Gästen zu empfehlen).

Weinkellermiete:
 bis 199 Personen: € 1.980,00
 ab 200 Personen: € 2.650,00

Die Miete inkludiert die Kosten für die Beheizung des Weinkellers mit Infrarotstrahlern, den erhöhten Küchen- und Serviceaufwand und die Anmietung von Geschirr und Gläsern, die Ausstattung, das Lagerfeuer, die Miete für die Weinkellerwiese und eine kurze Wein- und Weinkellererklärung.

Beheizung des Weinkellers mit einem Heizaggregat (130 kW), notwendig in den Monaten Mai, Juni, September und Oktober: **€ 480,00**

Gemütlicher Abend im Weinkeller

Ein zeitlich begrenzter Abend im Weinkeller mit 3 Weinproben - ohne Buffet oder Jause (Bestellung von kleinen Happen möglich).

Inhalt: Begrüßung und kurze Geschichte zum Keller/Schloss, 3 Weinproben (inkl. Leitungswasser und Baguette)

Dauer: 2 Stunden
Preis: € 14,00 pro Person - buchbar ab 20 Personen

Weitere Getränke auf Basis Selbstbedienung mit gesonderter Verrechnung.

Auf Anfrage ist das Angebot um eine weitere Stunde für einen Aufpreis von € 150,00 verlängerbar.

Zum "Dazuabeißen" bieten wir an:

Steirische Speck- und Käsehappen:
 Speck, Würstel, verschiedene Käsespezialitäten, Schwarzbrot
 Pro Person € 7,00

Steirische Naschereien:
 Süße Überraschungen wie zB Spagatkrapfen
 Pro Person € 5,00

Steirische Knabbereien:
 Kürbiskerne, Walnüsse, Brotchips, getrocknete Apfelfringe
 Pro Person € 4,50



Jause im Weinkeller

Bis zu einer Maximalzahl von 100 Personen können Sie den Weinkeller auch für eine kalte Jause mieten.

Schlossjause:
 Brettljaus'n mit Vulcanoschinken, Geselchtem, Käse, Verhackert, Würstel und Aufstrich - dazu steirisches Bauernbrot
 Pro Person € 9,80

Heimische Jaus'n:
 Vulcanoschinken, Geselchtes vom Woaka aus Heimschuh, kaltes Schweinsbrüstel, luftgetrocknete Würstel, Räucher-Forellenfilet mit Krengevais, Kürbiskerne, Käse von der Käseerei Fischer aus Kitzreck, verschiedene Essiggemüsesorten, Kirschtomaten mit Kren, Winzersalat und Aufstriche: Verhackert, Bärlauchaufstrich, Liptauer, Bratfett - dazu Bauernbrot
 Pro Person € 15,90

Die Weinkellermiete beträgt € 950,00.

Bei einer höheren Personenzahl gelten die unter "Festabend im Weinkeller" angeführten Mieten. Inkludierte Leistungen und Heizkosten - siehe Festabend im Weinkeller.

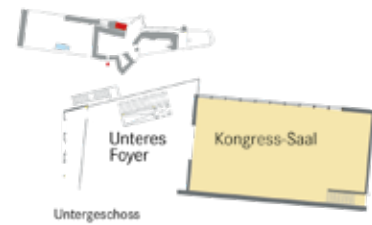
- Sollten Sie Interesse am traditionellen "Kistenfleisch" haben, werden wir Ihnen über unseren Partner gerne ein Angebot einholen.
- Auf Wunsch und nach saisonaler Verfügbarkeit bieten wir Kastanien oder Maroni und Sturm auf der Wiese vor dem Weinkeller an, wo eine Feuerschale entzündet wird (die Feuerschale ist in der Weinkellermiete inkludiert). Der Preis für Kastanien und Sturm gilt nach Saison.
- Wenn Sie Kontaktdaten zu Musikern brauchen, senden wir Ihnen gerne Informationen zu.

Veranstaltungsräume | Feste und Feiern



Kongress-Saal

Raumfläche: 253 m²
Perfekt für: Konzerte, Bankette, Weihnachtsfeiern, Firmenfeiern, Hochzeiten
Raummiete: € 1.250,00
Runde Galatische: € 15,00 / Stück
Sesselhussen: € 4,00 / Stück



Stehempfang	Rundtische	Block	U-Tafel	T-Tafel	E-Tafel
300	180	65	120	70	150



Spielsaal

Raumfläche: 129 m²
Perfekt für: Bankette wie Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern
Raummiete: € 320,00
Runde Galatische: € 15,00 / Stück
Sesselhussen: € 4,00 / Stück

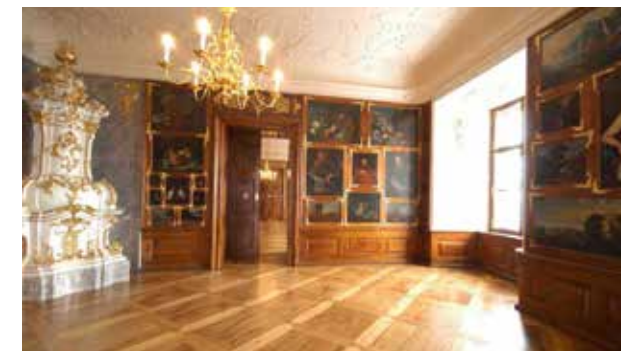
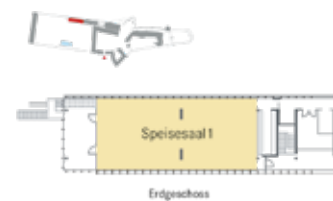


Stehempfang	Rundtische	Block	U-Tafel	T-Tafel	E-Tafel
100	70	50	60	36	-



Speisesaal 1

Raumfläche: 215 m²
Perfekt für: Familienfeiern, Geburtstagsbrunch
Kapazität: 150 Personen



Fürstenzimmer

Raumfläche: 283 m² (in 4 Räumen)
 1 Oratoriumszimmer: 54 m²
 2 Thronzimmer: 83 m²
 3 Jagdzimmer: 64 m²
 4 Speisezimmer: 82 m²
Perfekt für: Konzerte, Stehempfänge, standesamtliche Trauungen
Raummiete: auf Anfrage



Speisesaal 2

Raumfläche: 125 m²
Perfekt für: Familienfeiern (Geburtstage, Firmungen, Taufen), Firmenjubiläen

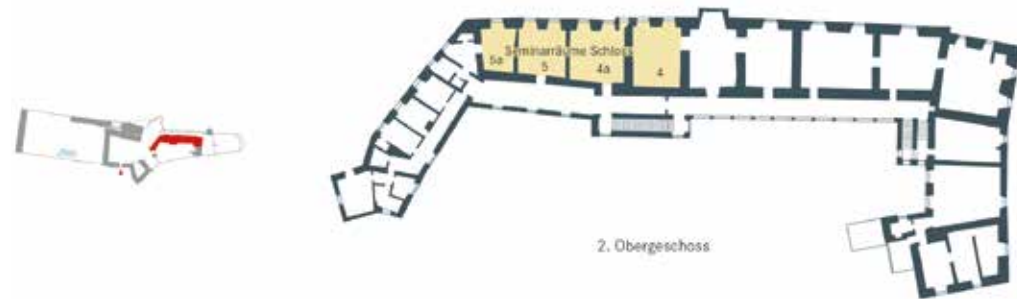


Glockenbar

Perfekt für: Kamingsgespräche, Feiern, Clubabende
Kapazität: 40 Personen
Gastronomie: auf Basis Selbstbedienung
Raummiete: € 120,00

Ab Jänner 2020 mit neuer Ausstattung!

Veranstaltungsräume | Feste und Feiern im Oberschloss



Oberschloss Räume 4 – 5a

Besondere Räumlichkeiten für besondere Anlässe. Im zweiten Stock des Oberschlusses (Lift vorhanden) befinden sich vier Räume, die miteinander durch große Holztüren verbunden sind. Der Ausblick auf Leibnitz ist atemberaubend. Der Raum kann wahlweise mit runden Tischen oder mit mehreren kleinen Festtafeln gestellt werden. Zu buchen ab einer Personenanzahl von 70.

Raumfläche: 179 m² aufgeteilt auf 4 Räume
Perfekt für: Hochzeiten und edle Feste
Kapazität: 70 – 130 Personen
Raummiete: € 1.590,00.

Die Bereitstellung von eckigen Tischen inkl. der Tischtücher ist im Preis inkludiert.

Aufpreise: Sessel € 3,00/Stk., Sesselhussen (inkl. Reinigung) € 4,00/Stk., runde Tische inkl. Tischtuch € 15,00/Stk.



Getränke, Speisen u. sonstige Kosten

Getränke

Sekt, Schloss Seggau „Brut“	0,75 l	€ 29,50
Sekt, Gelber Muskateller, Weingut Harkamp	0,75 l	€ 30,50
Prosecco, Zonin	0,75 l	€ 27,50
Prosecco, Zonin	1 Glas	€ 4,20
Prosecco Orange, Zonin	1 Glas	€ 4,40
Prosecco mit Aperol, Zonin	1 Glas	€ 5,20
HeckenFrizzante, Weingut Scheucher	0,75 l	€ 25,00
HeckenFrizzante, Weingut Scheucher	1 Glas	€ 3,90
Gin Aeijs	je Glas	€ 6,90
Campari Orange	je Glas	€ 3,50
Campari Soda	je Glas	€ 3,00
Murauer Bier, Fass	0,33 l	€ 3,10
Naturbier	0,33 l	€ 3,30
Naturbier	0,5 l	€ 3,90
Murauer Pils 0,33 l (Oberschloss)	je Flasche	€ 3,50
Pfiff Murauer Pils (Speisesaal u. Taverne)	0,2 l	€ 2,40
Mineralwasser	0,75 l	€ 4,40
Apfelsaft, Orangensaft,		
Pfirsichnektar	¼ l	€ 2,50
Traubensaft	1 l	€ 12,70
Traubensaft	¼ l	€ 3,20
div. Limos	¼ l	€ 2,50
Verlängerter Brauner		€ 2,70
Espresso		€ 2,50

Speisen

Festliches Menü und Buffets	pro Person	nach Wahl
Essenspreis für Kinder bis 12 Jahre		die Hälfte!
Naturpark-Backhendl ganz		€ 18,00
(Kartoffel-) Salat	je Portion	€ 3,80
Gulaschsuppe	je Portion	€ 5,00
Naturpark-Käseplatte	je Portion	€ 13,00
Schwarzbrot-Schnitten (zur Agape)		
1 kg für 25 Personen		€ 8,00
Jourgebäck	je Stück	€ 1,20
Gemischte belegte Brötchen	je Stück	€ 2,40
Steirische Happen	je Stück	€ 1,80
Hausgemachter Kuchen	je Stück	€ 1,60

Sonstige Kosten

Saalmiete Kongress-Saal (70 bis 130 Personen)	€ 1.250,00
Saalmiete Spielsaal (bis 40 Personen)	€ 320,00
Bereitstellung bei Empfang/Agape	€ 100,00
Bereitstellung von Hussen	pro Stück € 4,00
Miete der barocken Fürstenzimmer, exkl. Bereitstellung	€ 300,00
Glockenwiese/Raum im Schloss ohne Tafel im Haus	€ 250,00
Miete der barocken Fürstenzimmer ohne Tafel im Haus	€ 400,00
Lagerfeuer vor dem Weinkeller	€ 100,00



Weine des bischöflichen Weinkellers

Welschriesling DAC, Sausal	0,75 l	€ 16,00
Weißburgunder DAC, Sausal	0,75 l	€ 19,50
Gelber Muskateller DAC, Sausal	0,75 l	€ 22,10
Sauvignon Blanc DAC, Sausal	0,75 l	€ 22,10
Messwein, Sausal	0,75 l	€ 20,50
Zweigelt, Sausal	0,75 l	€ 19,50
Heideboden, Weingut Stiegelmar	0,75 l	€ 26,50

Änderungen vorbehalten.

Unsere Lieferanten | Qualität und Vertrauen

Unsere Lieferanten sind Garanten für Genuss und Regionalität – dafür sind wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.

Eine detaillierte Produktauslobung finden Sie im Eingangsbereich der SchlossTaverne



Fruchtsäfte und Äpfel aus Glojach
Johann Kinzer
vom Obstbau Sommer



Bio-Rindfleisch aus St. Andrä im Sausal
Monika Hechtl
vom Rinderbauern Hechtl



Sulmtaler Frischei aus Heimschuh
Remo Teissl
vom Sulmtaler Frischei-Bauern Teissl



Südsteirischer Schafskäse aus Gamlitz
Peter Draxler von der Käserei Draxler



Kartoffeln aus Wundschuh
Hubert Rath vom Kartoffelbauer Rath



Kalbfleisch aus St. Nikolai im Sausal
Frau Müller



Steirisches Kürbiskernöl aus Groß St. Florian
Aloisia Jauk vom Jauk - Echt steirisch



Milch und Käse aus Kitzreck im Sausal
Josef Fischer von der Käserei Fischer

Buffets | Festlich, köstlich

Seggauer Liesl-Buffer

- Beef Tatar mit scharfem, eingelegtem Gemüse ^{GLOM}
- Terrine vom Schaffrischkäse mit Trauben ^{ACGLO}
- Vulcanoschinken (8 Monate luftgetrocknet) mit Wiesenkräuterterrine ^{GLO}
- Zweierlei vom Graved Lachs mit Senf-Dillsauce ^{DGML}
- Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapernbeeren und Zitronen ^{CDGLO}
- Knackige Blatt- und Gemüsesalate mit Apfelessig vom Gölles, Kürbiskernöl und Dressings ^{ACGLOMP}
- Käseauswahl von der Käserei Fischer aus Kitzreck mit Nüssen und Dörrzwetschken ^{GEHO}
- Bio-Rindsuppe mit Topfen-Lauchnockerln ^{ACGL}
- Sellerieschaumsuppe mit Äpfeln und Curry ^{GL}
- Steirisches Rinderbeiried im Ganzen rosa gebraten, dazu Rotwein-Thymiansauce, mediterranes Gemüse und Herzoginkartoffeln ^{ACGLO}
- Gebackenes Schweinsschnitzel im Kürbiskernmantel mit Preiselbeeren ^{ACG}
- Garnelenspieß mit Zucchini und Knoblauch ^B
- Heimisches Saiblingsfilet gebraten auf Kräuter-Risotto und Asmonte ^{GLO}
- Quinoa-Gemüsestrudel der Saison mit Kerbelsauce ^{ADGL}
- Karottenschnitte ^{ACG}
- Karamellierter Kaiserschmarrn aus der Butterpfanne mit Zwetschkenröster ^{ACGO}
- Holunder-Panna cotta mit Fruchtsaucen ^G
- Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet ^{GO}
- Schlosskugeln ^{CGO}
- Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten ^G
- Frisches saisonales Obst aus dem Korb

Ab 30 Personen: € 49,90 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person



Schlossbuffet

- Rosa gebratener Rinderrücken gefüllt mit Waldorfsalat ^{GLOM}
- Schafskäse aus dem südsteirischen Naturpark mit Kirschtomaten und Basilikumpesto ^{GLO}
- Vulcanoschinken-Röllchen mit Wiesenkräutergervais und Melonen ^{GL}
- Staudensellerie-Cocktail mit Nüssen, Schilcheressig und Mohnöl ^{GLOP}
- Cremeschnitte mit Graved Lachs und Dill ^{DGLO}
- Blatt- und Gemüsesalate mit Apfelessig vom Gölles und Kürbiskernöl ^{ACGEHLMOP}
- Käseauswahl von der Käserei Fischer mit gerösteten Nüssen ^{GEHO}
- Zucchini Schaumsuppe mit glasierten Kirschtomaten ^{GL}
- Geschmortes vom Damhirsch mit Wacholder-Preiselbeersauce, Kohlsprossen und Kroketten ^{ACGLOM}
- Gebackenes Kalbsschnitzel mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren ^{ACGL}
- Zanderfilet gebraten auf Zucchini-Couscous und Kräuterbutter ^{DGLO}
- Spinat-Schafskäsestrudel mit Kräutersauerrahm und Röstgemüse ^{ACGL}
- Himbeer-Tiramisu ^{ACG}
- Apfel-Tarte mit Marzipan und Nüssen ^{ACGEH}
- Frischer Obstsalat mit hausgemachtem Sorbet ^{GO}
- Marillen-Parfait im Baumkuchenmantel mit Fruchtsaucen ^{ACGO}
- Überbackene Topfen-Palatschinken mit Rum-Vanillesauce ^{ACGO}
- Frisches, saisonales Obst aus dem Korb

Ab 30 Personen: € 46,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person



Buffets | Steirische Buffets

Steirisches Buffet - Oans

- Kürbiskernschinken mit Apfel-Kürbis-Chutney ^{LO}
- Tatar von der Forelle mit Dill in der Feldgurke ^{DGO}
- Schafskäse aus dem südsteirischen Naturpark mit roten Zwiebeln, Apfelessig vom Gölles und Kürbiskernöl ^{GLO}
- Blunzen-Terrine mit Verhackert, luftgetrockneten Würsteln und Radieschen ^{GL}
- Auswahl von heimischen Käsesorten mit geröstete Nüssen ^{GEHOP}
- Verschiedene knackige Blatt- und Gemüsesalate, dazu Apfelessig vom Gölles und Kürbiskernöl ^{ACGLMOP}
- Bauernbrot ^A
- Seggauer Rieslingrahmsuppe mit Sterznockerln ^{ACGLO}
- Gefüllte Schweinebrust mit Kümmelsauce und Winzer-Speckkraut ^{ACGLO}
- Knusprige Naturpark-Backhendl mit Erbsenreis und Preiselbeeren ^{ACG}
- Erdäpfel-Gemüsestrudel mit Kräuterdip und Gemüse ^{ACGL}
- Sterzflammerie mit Zwetschkensauce ^{ACDO}
- Buchteln mit Rum-Vanillerahm ^{ACGO}
- Kürbiskern-Tirmsisu ^{ACGO}
- Frisches, saisonales Obst aus dem Korb

Ab 30 Personen: € 35,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person

Steirisches Buffet - Drei

- Lachsforellenfilet geräuchert mit Krenterrine und Kräuterhüttenkäse ^{DGL}
- Naturpark Schafskäse Cocktail mit Apfelbalsamico vom Gölles und Kürbiskernöl ^{GLO}
- Steirischer Vulcanoschinken mit getrockneten Selchwursteln, Schweinsbraten, Pfefferoni und Kren ^{GL}
- Käse von der Käserei Fischer aus Kitzack mit gerösteten Nüssen und Äpfeln ^{GEHOP}
- Verschiedene steirische Blatt- und Gemüsesalate mit Dressings, Apfelessig vom Gölles und Kürbiskernöl ^{CGLMOP}
- Jungzwiebelchaumsuppe mit geräuchertem Forellenfilet ^{DGL}
- Naturpark Kalbsgeschnetzeltes mit Kräuterseitlingen, Hirsekrapfen und regionalem Gemüse ^{ACGLO}
- Schweinsmedaillons mit Blattspinat und Steirerkäse überbacken, dazu Rosmarinerdäpfeln ^{GLO}
- Hühnerschnitzel im Kürbismantel gebacken, dazu Erbsenreis und Preiselbeeren ^{ACG}

Steirisches Buffet - Zwoa

- Schafkäse aus dem südsteirischen Weinland mit Schilcheressig und Kürbiskernpesto ^{GLO}
- Kalter Schweinsbraten mit Verhackert-Würsteln, Senf, Kren und Essiggemüse ^{LO}
- Steirischer Schinkenspeck mit Hüttenkäse und Radieschen ^{LG}
- Zweierlei von der Räucherforelle mit Kürbischutney ^{DGLO}
- Auswahl von heimischen Käsesorten mit geröstete Nüssen ^{GEHOP}
- Steirische Blatt- und Gemüsesalate mit Dressings, Apfelessig und Kürbiskernöl ^{ACGLMOP}
- Rahmsuppe von der Räucherforelle mit Brotchips ^{AGLO}
- Geschmortes weißes Scherzel vom Rind, dazu Schilcher-rahmsauce und Kürbiskern-Erdäpfel-Wurzeln ^{ACGLO}
- Gebackene Schweinefiletscheiben im Kürbismantel mit Reis und Preiselbeeren ^{ACG}
- Polenta-Gugelhupf mit Kräuterdip und Röstgemüse ^{ACGL}
- Frisches Obst aus dem Korb
- Apfelschmarrn mit Zwetschenröster ^{ACGO}
- Seggauer Schloss-Schnitte ^{ACGEH}
- Bergtopfenmousse mit Fruchtsaucen ^G
- Geeistes Kürbiskernkrokant ^G

Ab 30 Personen: € 37,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person



- Gebratenes Forellenfilet mit Knoblauchbutter ^{ADGL}
- Polenta-Kürbisstrudel mit Kräuterdip ^{ACGL}
- Spagatkrapfen mit Kernöleis ^{ACG}
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Nüssen und Zimtsauce ^{ACGO}
- Zotter-Schokolademousse mit Beerensauce ^{ACGO}
- Mohn-Birnen-Kuchen ^{CGEH}
- Schokoladenbrunnen mit frischen Fruchtwürfeln ^G
- Frisches, saisonales Obst aus dem Korb

Ab 30 Personen: € 40,00 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person

Buffets | Buffetvariationen

Grillbuffet

- VORSPEISEN
- Steirischer Rohschinken mit Honigmelone und Rucola ^L
 - Geräucherte Lachsrollchen mit Safrancreme und Senf-Dillsauce ^{DGL}
 - Vitello tonnato mit Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten ^{CDGLO}
 - Erdäpfelkäse, dazu mariniertes Gemüse in Apfelbalsamico und Olivenöl ^{LO}
 - Geeistes Gurkensüppchen mit Dill ^{GLO}
 - Mozzarella-Perlen mit Kirschtomaten und Basilikumpesto ^{GLO}
- VOM GRILL
- Steirisches Rindshuft-Steak mit Thymian ^{GLO}
 - Garnelenspieß mit Paprika und Knoblauch ^B
 - Naturpark-Hühnerbrust mit Honig-Sesam-Marinade ^{ML}
 - Naturpark-Schweinsripperl und Schweinsrückensteak ^{GLM}
 - Saiblingsfilet mit geschrotetem Pfeffer ^D

BEILAGEN

- Feurige Penne all'arrabiata mit frisch geriebenem Asmonte ^{ACGL}
- Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdip ^{GL}
- Gegrillte Tomaten und Maiskolben ^G
- Geschmortes Gemüse ^{LO}
- Eine Auswahl an hausgemachten BBQ Saucen, von süß bis feurig scharf ^{CGLMOF}
- Sommerliche Blatt- und Gemüsesalate mit Schilcheressig vom Gölles und Kürbiskernöl ^{ACGLMOP}

DESSERT

- Buttermilchmousse mit Fruchtsaucen und Crumble ^{ACGEH}
- Kokos-Panna cotta mit Fruchtsaucen ^G
- Mango-Sorbet ^G
- Schokoladenbrunnen mit frischen Fruchtwürfeln ^G
- Käse von der Käserei Fischer mit gerösteten Nüssen und Dörrzwetschken ^{GEOH}
- Frisches, saisonales Obst aus dem Korb

Ab 30 Personen: € 41,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person

Stehbuffet 1

- Dörrzwetschken mit Vulcanoschinken ^{GL}
- Kürbisschaumsuppe mit Ingwer, leicht scharf ^{GL}
- Kichererbsen-Salat mit Paradeisern, Gurken, Schilcheressig vom Gölles und Olivenöl ^{AGLO}
- Räucherforellentatar auf Baguette ^{ADGLO}
- Bio-Beef Burger mit Zwiebeln ^{ACGLM}
- Forellen-Röllchen im Wurzelsud pochiert ^{DGLO}
- Knusprig gebackene Maishendlhaxn mit Erdäpfelsalat ^{ACGLMO}
- Penne mit Kräuterseitling-Rahmsauce ^{ACGL}
- Zucchini-Risotto mit Asmonte ^{GLO}
- Topfen-Weichselstrudel ^{ACGO}
- Himbeer-Tiramisu im Glas ^{ACEG}

Ab 30 Personen: € 29,00 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person

Stehbuffet 2

- Steirische Tramezzini Variation, bunt gefüllt ^{AGLO}
- Zucchinirollchen auf Kürbisbrot ^{ACGL}
- Walnuss-Staudensellerie-Asmonte-Salat im Schüsslerl ^{GEO}
- Graved Lachsrollchen mit Krengervais ^{ADGL}
- Mini-Wienerschnitzel in der Sesamsemme| ^{ACG}
- Gemüseauflauf mit Kerbelsauce ^{ACGL}
- Jungschweinerücken mit Meersalz und wilden Kräutern gebraten ^{LM}
- Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter ^{ADGL}
- Sterz-Gugelhupf mit Schnittlauchdip ^{AGL}
- Bratapfel-Tiramisu ^{ACGO}
- Himbeer-Panna cotta mit Fruchtsaucen ^{ACGEH}
- Mohnschnitte ^{CGOEH}

Ab 30 Personen: € 28,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet auch ab 20 Personen vor. Der Aufschlag beträgt dann € 2,00 pro Person

Fingerfood | Variationen

Unsere Fingerfood-Varianten

SUPPEN

- Rindsuppe mit Palatschinkenroulade ^{ACGL}
- Klare Gemüsesuppe mit Kräuter-Grießnockerln ^{ACGL}
- Paradeisercremesuppe mit Basilikumpesto ^{ACGL}
- Leicht scharfe Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Brotchips ^{GL}

KALTES

- Dörrzwetschken mit Vulcanoschinken ^{GL}
- Steirische Tramezzini Variation, bunt gefüllt ^{AGL}
- Naturpark Maishendl-Cocktail mit Äpfeln und Lauch ^{CGL}
- Mozzarella-Perlen mit Kirschtomaten und Basilikumpesto ^{GLOH}
- Gebackenes Ei im Kürbiskernmantel ^{ACG}
- Walnuss-Stangensellerie-Asmonte-Salat im Schüsserl ^{GEO}
- Kichererbsen-Salat mit Tomaten, Gurken, Schilcheressig vom Gölles und Olivenöl ^{AGLO}
- Graved Lachsrollchen mit Krengervais ^{DGL}
- Marinierter Oktopus ^{DGLMO}
- Räucherforellentatar auf Baguette ^{AGLOM}

WARMES

- Beef-Burger mit Zwiebeln, Tomaten und Cocktailsauce ^{ACGLM}
- Mini-Wienerschnitzel mit Sesamsemmel ^{ACG}
- Jungschweinerücken in Meersalz und wilden Kräutern gebraten ^L
- Knusprig gebackene Hendlhaxn mit Erdäpfelsalat ^{ACGLMO}
- Gemüseauflauf mit Kerbelsauce ^{ACG}
- Penne mit Kräuterseitling-Rahmsauce und Asmonte ^{ACGL}
- Spinat-Schafkäsebinkerl frittiert mit Kräuterdip ^{AGL}
- Sterz-Gugelhupf mit Schnittlauchdip ^{AGL}
- Forellenrollchen im Wurzelsud pochiert ^{DLO}
- Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter ^{ADGL}
- Knusprige Garnelen im Kartoffelstroh gebacken mit Chili-Sauce ^{BCGO}

SÜSSES

- Himbeer-Panna cotta mit Fruchtsaucen ^{ACGO}
- Topfen-Weichselstrudel ^{ACGO}
- Schokonuss-Muffins ^{ACGEHF}
- Bratapfel-Tiramisu ^{ACGEHO}
- Bergtopfenmousse mit eingelegten Zweigelt-Zwetschken ^{GO}
- Limetten-Joghurtmousse mit Fruchtsaucen ^G
- Polentaflammerie mit parfümierten Früchten ^{AGO}
- Mohnschnitte ^{CGOEH}
- Sacherschnitte ^{ACGEHO}

Preis pro Auswahl pro Stück € 2,70

Wir bitten Sie pro Komponente mind. 10 Stk. zu bestellen.

Sollte nur ein Suppenbuffet bestellt werden gilt der Preis von € 4,50 pro Portion.



Menüs | Festliche Menüvorschläge

Auf Wunsch adaptieren wir gerne unten genannte Vorschläge bzw. stellen auch ein individuelles Menü für Sie zusammen. Bei der Auswahl Ihres Menüs bitten wir zu berücksichtigen, dass Sie nur ein Menü, aber alternativ dazu auch eine zweite Hauptspeise wählen können.

Menü 1

- Zweierlei vom Vulcanoschinken mit Kernöhlüttenkäse und Kren ^{GLOM}
- Pastinakenschaumsuppe mit Gemüsechips ^{GL}
- Steirische Schweinsmedaillons rosa gebraten mit Schwammerlhaube, dazu Thymiansaft, Romanesco und Polentagugelhupf ^{ACGLO}
- Naturpark Topfenmousse mit Kirschsauce und Haselnuss-Eis ^{CGEH}

€ 38,50 pro Person

Menü 2

- Carpaccio vom Bio-Rind mit Apfelbalsamessig vom Gölles, Olivenöl, Rucola und gehobeltem Asmonte ^{ACGOL}
- Jungzwiebel-Cremesuppe mit Brotchips ^{ACGL}
- Gefüllte Maishendlbust gebraten mit Whiskysauce, Sonnenblumen-Gemüse-Karpfen und jungen Karotten ^{ACGLO}
- Sauerrahm-Törtchen mit Nüssbiskuit, Kürbiskernparfait und Cassis-Feigen ^{ACGO}

€ 39,50 pro Person

Menü 3

- Dreierlei vom Bio-Rind: Sülze, Roastbeef und Tatar mit Apfelbalsamessig und Kürbiskernöl ^{CLO}
- Hokkaidoschaumsuppe, leicht scharf mit Kernölspiegel und Brotchips ^{ACGL}
- Pochiertes Forellenfilet auf Wurzelgemüse mit Seggauer-Rieslingrahmsauce, Zucchini-Risotto und gehobeltem Asmonte ^{GLO}
- Schokoladen-Panna cotta mit Himbeersauce, Pistazieneis und Knusperhippe ^{ACGEHO}

€ 42,50 pro Person

Menü 7 (vegetarisch)

- Eierschwammerl-Terrine mit Schilcheressig vom Gölles und Walnussöl von der Ölmühle Hartlieb ^{MOLEH}
- Zucchinischaumsuppe mit glasierten Kirschtomaten ^{GL}
- Kräuterseitling-Risotto mit gehobeltem Asmonte und frischen Kräutern ^{GLO}
- Dessert nach Wahl der Gruppe

€ 32,50 pro Person

Menü für Kinder I

- Rindsuppe mit Frittaten ^{ACGL}
- Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Ketchup und einer Überraschung ^{ACG}
- Eis mit frischen Früchten und Schlagobers ^G

€ 14,50 pro Person

Menü 4

- Räucherlachsrolle gefüllt mit edler Safrancreme auf aromatischem Couscous-Salat ^{DGLOM}
- Seggauer-Rieslingschaumsuppe mit Vulcano-Grissini ^{AGLO}
- Steirisches Rinderbeiried im ganzen rosa gebraten, dazu Spitzmorchelsauce, Karottenflan und Kräuter-Erdäpfelstrudel ^{GL}
- Aprikosentörtchen mit karamellisierten Mandeln und Himbeer-Eis mit Crumble ^{ACGOEH}

€ 46,50 pro Person

Menü 5

- Variation aus geräucherten Fischen mit Karpfenkaviar ^{ADGL}
- Steinpilztaschen im Butter-Kräuterfond mit gehobeltem Asmonte ^{ABCGL}
- Barbarie-Entenbrust zart rosa gebraten, mit Rosmarinsaft, gefüllten Kartoffeln und Röstgemüse ^{ACGL}
- Steirischer Kukuruz-Auflauf mit karamellisierten Äpfeln, Waldbeer-Joghurt-Eis und Knusperhippe ^{ACGEH}

€ 49,50 pro Person

Menü 6

- Riesengarnelen auf Fenchelsalat mit Grapefruit und Erdmandel-Öl ^{BGLO}
- Ochsenkraftbrühe mit Spinatroulade und Gemüseperlen ^{AGLO}
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kräuterseitlingsauce, Spinatauflauf und jungen Karotten ^{ACGL}
- Tiramisu-Terrine mit Heidelbeer-Parfait im Baumkuchenmantel und Beeren ^{ACGEHO}

€ 52,50 pro Person

Menü 8 (vegetarisch)

- Octopus-Carpaccio mit Rucola, Kräuteressig und Olivenöl ^{BGLO}
- Kichererbsen-Cremesuppe mit Curry ^{AGL}
- Naturpark Halloumi gegrillt auf Gemüse-Gröstl und Basilikumpesto ^{ACGL}
- Dessert nach Wahl der Gruppe

€ 34,50 pro Person

Menü für Kinder II

- Gemüsecremesuppe ^{GL}
- Spaghetti mit Kirschtomatensauce, Asmonte und einer Überraschung ^{ACGL}
- Eis mit frischen Früchten und Schlagobers ^G

€ 14,50 pro Person

Rahmenprogramm | Im Schloss

Schloss Seggau bietet für Gruppen ganzjährig mit Voranmeldung Schlossführungen und Weinverkostungen im über 300-jährigen Weinkeller sowie Arrangements für Gruppen ab 10 Personen an.

Schlossführung

Montag bis Sonntag | ganzjährig buchbar

Besichtigung und Rundgang im steirischen Bischofsschloss mit umfassender Einführung in die Geschichte und Kultur des Hauses sowie in die Geschichte der Region.

Die Schwerpunkte:

- barocke Schlosskapelle
- moderne Michaelskapelle
- Lapidarium (Römische Steindenkmäler)
- Glocke „Seggauer Liesl“
- Fürstenzimmer mit der Bischofsgalerie der Diözese Graz-Seckau
- Den Führungsabschluss bildet nach Möglichkeit ein Blick in unseren über 300 Jahre alten Weinkeller

Gemütlicher Rundgang, Lift vorhanden, Dauer ca. 1 ½ Stunden (auf Wunsch kann die Führung auch kürzer gestaltet werden). Änderungen von Ausmaß und Inhalt der Führungen vorbehalten. Zugangseinschränkungen bei Veranstaltungen in den Räumlichkeiten und im Schlossareal möglich. Ab ca. 40 Teilnehmer werden Gruppen nach Möglichkeit geteilt.



	Preise pro Person für Gruppen ab 10 Personen	
	Erwachsene	Senioren
10 - 40 Personen	€ 7,00	€ 6,50
ab 41 Personen	€ 6,00	€ 6,00

Garanzahl: Die 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn vorliegende Teilnehmerzahl gilt als garantiert.

NEU: Kleingruppen-Führungen bis 5 Personen - pauschal € 45,-
Kleingruppen 6 bis 10 Personen - pauschal € 70,-

Weinkeller-Shop

Während der Öffnungszeiten und im Anschluss an die Kellerbesichtigung mit Weinkost können Sie gerne in unserem Weinkeller-Shop die Seggauer Weine, den Seggauer Sekt, Edelbrände und prämiertes Kürbiskernöl, diverse steirische Spezialitäten wie feinste Aufstriche, köstliche Essige und Eingelegetes, sowie Süßes erstehen. Geschenke für jeden Anlass werden gerne mit Ihnen zusammengestellt und individuell verpackt.

Weinverkostungen | Im Schloss

Kellerbesichtigung mit Weinverkostung

Montag bis Sonntag | ganzjährig buchbar

Der über 300 Jahre alte Bischöfliche Weinkeller Schloss Seggau steht für die große Tradition und Geschichte des Weinbaus in der Steiermark. Bei einer Verkostung in diesem eindrucksvollen Rahmen, erfahren Sie viel Wissenswertes über den Wein, seine Kultivierung und Produktion und erhalten eine Einführung in die Kunst der Weidegustation.

Die Verkostungsvarianten:

V1 Verkostung von 3 Weinproben aus den Rieden des Bischöflichen Weinkellers, dazu reichen wir Gebäck. Dauer ca. 45 Minuten.

V2 Verkostung von 5 Weinproben aus den Seggauer Rieden, dazu reichen wir Gebäck und Mineralwasser. Dauer ca. 1 Std.

V3 Messwein-Verkostung
Einführung in die Bedeutung von Wein in der Theologie. Infos zu den Weinen und zur Geschichte des Seggauer Weinkellers. Verkostung von 3 MESSWEINEN - trocken / fruchtig / süß - von den Produzenten Bischöflicher Weinkeller Seggau, Schloss Gobelsburg und Stift Klosterneuburg. Ein KOSCHERER Wein aus der Steiermark rundet die Verkostung ab; dazu reichen wir Gebäck und Leitungswasser. Dauer ca. 1 Std.

V4 Kurzführung mit 1 Weinprobe. Dauer ca. 20 Minuten

Warme Kleidung wird ganzjährig empfohlen.

	Preise pro Person für Gruppen ab 10 Personen	
	10-40 Personen	ab 41 Personen
V1	€ 9,00	€ 7,00
V2 oder V3	€ 11,00	€ 9,00
V4	€ 5,00	€ 5,00

Kleingruppen

pauschale Mindestverrechnung für 10 Personen lt. Variante

Garanzahl: Die 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn vorliegende Teilnehmerzahl gilt als garantiert.

Arrangements für Gruppen:

- Führungen und Mittagessen
- Backendl & Messweinverkostung
- Kombiticket & Schlossjause

Für Detailinformationen fordern Sie bitte die Broschüre "Führungen und Besichtigungen" an.

Kombiticket | Schlossführung & Kellerbesichtigung mit Weinverkostung

Montag bis Sonntag | ganzjährig buchbar

Variable Reihenfolge der Führungen wie beschrieben/ Kombiticket mit Weinverkostung nach Wahl. Dauer insgesamt ca. 2 ½ Stunden. Warme Kleidung wird empfohlen.

	Preise pro Person für Gruppen ab 10 Personen	
	10-40 Personen	ab 41 Personen
V1	€ 14,00	€ 13,00
V2 oder V3	€ 16,00	€ 15,00
Jause & Kombiticket V1	€ 23,00	€ 22,00
Jause & Kombiticket V2 oder V3	€ 25,00	€ 24,00

Kleingruppen

pauschale Mindestverrechnung für 10 Personen



Dem Wein auf der Spur | Rund um Schloss Seggau

Ein Weinspaziergang durch Schloss Seggau mit 3 Weinproben

Wein in der Geschichte - von den Römern und der Kusspflicht, von Noah und dem ersten Weinberg, von der Reblaus und Amerika, von den Rebsorten und Erzherzog Johann und unserem Erzengel Michael und der Vision in Frieden zu leben.

Spazieren Sie in ca. 1 ½ Stunden vom Bischöflichen Weinkeller zu den Weinreben beim Pool, weiter zur Michaelskapelle und zum Lapidarium – kehren Sie kurz in die Glockenbar ein und besuchen Sie das Beratungszimmer in den Fürstenzimmern. Der Rundgang schließt mit der Rückkehr in den Weinkeller zur 3. Weinprobe ab.

Beginn und Ende des Rundganges: Bischöflicher Weinkeller

Dauer – ca. 1 ½ Stunden

Preis: € 12,- p. P.

Gruppengröße: Minimum 10 Pers. (maximal 25 P. pro Gruppe)



Weiters auf Anfrage buchbar:

WANDERUNG I	WANDERUNG II	WANDERUNG III
<p>Tempelmuseum Frauenberg Gehzeit insgesamt ca. 40 Min. Gesamtdauer 1 Stunde 60 m Höhenunterschied Aufenthalt im Freigelände des Museums (Besichtigung bzw. Führung im Museum bei Vorreservierung mögl.) € 11,00 pro Person</p>	<p>Sulmauen Gehzeit insgesamt ca. 1 Stunde 15 Min. 80 m Höhenunterschied € 12,00 pro Person inkl. 1/8 l Wein zum Abschluss im Bischöflichen Weinkeller</p>	<p>Kreuzkogelwarte Gehzeit insgesamt ca. 2 Stunden 280 m Höhenunterschied Besteigen der Aussichtswarte € 14,00 pro Person inkl. 1/8 l Wein zum Abschluss im Bischöflichen Weinkeller</p>

Rahmenprogramm | Außerhalb des Schlosses

Sie suchen für Ihre Gruppe, Ihre Veranstaltung oder Ihr Seminar einen passenden Ausgleich für Zwischendurch oder als Fixpunkt im Programmablauf. Nachfolgend haben wir ein paar Highlights und Spezialangebote von Retter-Events für Sie zusammengestellt. Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Detailinformationen und Preise zu!

Moving Water

Eine erlebnisreiche Flusswanderung mit offenen Kanadiern auf den Flüssen der Südsteiermark. Die Natur und die Landschaft aus einer neuen und einzigartigen Perspektive kennen und schätzen lernen. Ein unvergessliches Erlebnis. Kurze Einschulung und Schnuppertour ab Heimschuh – 5,5 km flussabwärts.



Hochseil Klettergarten Retzhof

Beim Bildungshaus Retzhof – Leitring befindet sich ein Kletterpark mit 17 Stationen – unterschiedlicher Höhen und Schwierigkeitsgrade. Nach fachkundiger Anleitung und ständiger Betreuung vor Ort ist der Kletterpark nach Voranmeldung ganzjährig geöffnet.



Bogenschießen

Auf dem Schlossgelände. Kraft aufnehmen, seine Mitte finden und ins Schwarze treffen. Scheiben mit Auflagen, Bögen, Pfeile, Handschutz und Fingerschutz können bereit gestellt werden.



Rad- und Mountainbiketouren

Touren ab 15 km – z.B. Kreuzkogeltour – werden angeboten.

E-Bike-Verleih im Schloss und in unmittelbarer Nähe bzw. auf Wunsch auch mit Radzustellung! Mountainbike-Guides führen Sie durch das Südsteirische Weinland, egal welcher Leistungsgruppe Sie angehören, die Touren werden individuell nach Ihren Wünschen geplant. Auch kulturelle Biketrips sind möglich (inkl. diverser historischer Informationen).



Rahmenprogramm | Außerhalb des Schlosses

Schratln in Heimschuh

Jeden Donnerstag von Mai bis Oktober. Erleben Sie steirische Gemütlichkeit pur bei bodenständigen Genüssen aus Küche und Keller! Ob Brauchtum, Musik oder Theater, Modenschau oder Präsentationen aus Handwerk und Gewerbe, jeweils ab 17 Uhr bietet sich die Gelegenheit zur urigen Unterhaltung und zum Einkauf verschiedenster Produkte aus der Region.



Römern in Wagna

RÖMERN - feiern wie die alten Römer

GASTLICHKEIT-GEMÜTLICHKEIT-GENUSS jeden Mittwoch, von Mai bis September, ab 18 Uhr im Römerdorf. Ausgezeichnete Weine, hervorragende Jause und stimmungsvolle Live Musik.



Geführte Wanderungen im Weinland

Unser Naturpark repräsentiert eine Vielfalt charakteristischer Landschaften, die sich durch ihre Unberührtheit, ihre natürlichen und kulturellen Höhepunkte sowie ein breites Angebot an Möglichkeiten des Naturerlebens und -begreifens auszeichnen.

Naturerlebnisführungen

werden individuell mit den Gruppen zusammengestellt und danach richten sich dann auch die Kosten.

Wildkräuterwanderung

Sie lernen auf dieser kleinen Wanderung die wild wachsenden Kräuter in unserem Naturpark kennen. Anschließend können wir uns auf Wunsch am offenen Feuer von den gesammelten Kräutern eine Mahlzeit bereiten.



E-Bike-Touren durchs südsteirische Hügelland

Eine Radtour ohne Tortur im E-Bike-Eldorado Südsteiermark. Lernen Sie die Region mit dem Rad kennen und entdecken Sie die schönsten Plätze. Atemberaubende Aussichten genießen und dabei garantiert nicht außer Atem kommen. Leihen Sie sich einfach eines der umweltfreundlichen Bikes vor Ort aus. Auf Wunsch mieten wir für Ihre Gruppe auch die passende Stückzahl an Rädern an.



Rahmenprogramm | Außerhalb des Schlosses

Weinlehrpfad Silberberg

Der 1,5 km lange Weinlehrpfad wurde im Jahre 1995 errichtet und führt durch den Schulweingarten der Weinbauschule Silberberg. Entlang des Lehrpfades geben Tafeln und Schauobjekte über den Verlauf des Weinbaues und der Bearbeitung viele Informationen bekannt.

Öffnungszeiten:

Das ganze Jahr geöffnet und kostenlos zu besichtigen. Führungen für Gruppen sind gegen Voranmeldung möglich www.silberberg.at



Besuch der Kernölmühle Hartlieb

Erfahren Sie alles Wissenswerte über das Kernöl. Tauchen Sie ein in dieses traditionelle Handwerk der Ölerzeugung und lernen Sie den Werdegang vom Kürbis bis zum fertigen Öl kennen. Führung durch das Museum und Verkostung der verschiedenen 19 Öle und Spezialitäten rund um den Kürbiskern gegen Voranmeldung.



Vinofaktur Genussregal Südsteiermark

Die Erlebnis- und Verkostungswelt der Südsteiermark: Hier können Sie die besten regionalen Delikatessen und Weine aus der Steiermark verkosten – zugleich erfahren und erleben Sie Wissenswertes, Kurioses u. Erstaunliches über Essen & Trinken, Land & Menschen. Und im Vinofaktur-Shop (freier Eintritt) finden Sie eine einzigartige Einkaufswelt mit allen regionalen Produkten und Weinen. www.genussregal.at



Tempelmuseum

Das Museum befindet sich 150 Meter westlich der Wallfahrtskirche und steht direkt auf den Fundamenten des ISIS-NOREIA-Tempels, dem ältesten freistehenden Mauerwerk der Steiermark. In 2 Ausstellungsräumen und einem großzügigen Freigelände durchwandern Sie die 6500-jährige Geschichte des Frauenberges. Im Keller lädt die Dauerausstellung „Sprechende Steine“ aus der Römerzeit zum Besuch ein. Die Hauptausstellung „Von der Urgeschichte bis zur Spätantike“ zeigt im besonderen prähistorische Funde aus neuen Grabungen des österreichischen archäologischen Instituts und spätantike Bauteile aus Marmor-erste Zeugen des frühen Christentums in der Steiermark.



Kontakt

Hotel Schloss Seggau

Hotel | Kongresse | Tagungen
Seminare | Bischöflicher Weinkeller
Seggauerg 1
A-8430 Leibnitz

schloss@seggau.com
www.seggau.com

Telefon	+43 (0) 3452 82435 -
Vermittlung	0
Direktion	7201
Hotelreservierung	7234
Seminar- und Kongressreservierung	7234
Hochzeiten, Feste & Feiern	7405
Schlossführung & Weinverkostung	7201
SchlossTaverne	7500
Weinkeller	7600



Anreise

Flughafen: Graz-Thalerhof (29 km); ca. 22 Minuten mit dem Auto

Bahnhof: Leibnitz (3 km); ca. 5 Minuten mit dem Auto
Silvia: T 03452 75570

Taxi: Werber: T 03452 2217
Sackl: T 03452 2218

Auto: A9- Pyhrn-Autobahn von Graz – Richtung Slowenien, Abfahrt Leibnitz; im Kreisverkehr die 2. Ausfahrt in Richtung Gralla – B74; bei den nächsten 2 Kreisverkehren jeweils die 2. Ausfahrt nehmen (B74); nach 2,9 km links abbiegen – Richtung Schloss Seggau



Impressum: © 2020 | Eigentümer und Herausgeber: Bischöfliche Gutsverwaltung Schloss Seggau, 8430 Leibnitz, Seggauerg 1. Tel. 03452/82435-0, Fax-DW -7777 www.seggau.com schloss@seggau.com | Alle Rechte vorbehalten. | Für den Inhalt verantwortlich: Mag. Georg Tscheppe, Fotos: Schloss Seggau, Stefan Kristoferitsch, Karin Bergmann, Bilderbox | Herstellung: Selbstdruck

Für eine gelungene Vorbereitung bzw. Durchführung Ihrer Veranstaltung braucht es Vereinbarungen, die Ihnen und uns die Planung Ihres Aufenthaltes erleichtern und auch die Qualität der Dienstleistungen garantieren. Stornierungen kommen leider vor, trotzdem ist es schade, wenn Zimmer und Seminarräume leer bleiben, obwohl andere gerne gekommen wären. Mit Zusage der Reservierungsbestätigung garantieren wir Ihnen die zugesagte Buchung. Stornierungen und Änderungen bei Seminarräumen und Zimmern erbitten wir ausschließlich schriftlich vorzunehmen.

1. Zimmer bzw. Seminarpauschalen

Kostenloses Gesamtstorno der gebuchten Zimmer und des Gesamtarrangements bis 3 Monate vor Anreise.

- 3 bis 1 Monat vor dem Anknunftstag:
Verrechnung von 40% vom gesamten Arrangementpreis
- 4 bis 1 Woche vor dem Anknunftstag:
Verrechnung von 70% vom gesamten Arrangementpreis
- 7 bis 1 Tag vor dem Anknunftstag:
Verrechnung von 90 % vom gesamten Arrangementpreis
- 1a) Bei einer Buchung von mehr als 50 Zimmern bzw. bei Buchung des Kongress- oder Styriasaales kann eine kostenlose Gesamtstornierung nur bis 5 Monate vor dem Anknunftstag erfolgen. Bei einer Stornierung 5 bis 3 Monate vor dem Anknunftstag werden 30 % vom gesamten Arrangementpreis verrechnet. Bei einer späteren Stornierung gelten die oben angeführten Bedingungen.

Einzelne Stornierungen können kostenlos bis zu max. 5 % der Gesamtbuchungszahl bis einen Tag vor der Anreise berücksichtigt werden.

Bei Storni, die am Tag der Anreise getätigt werden bzw. bei Nichterscheinen beträgt die Stornogebühr 100 %, ausgenommen, die oder das Zimmer können noch anderweitig durch uns vergeben werden. Im Falle einer Erkrankung und nach Vorlage eines ärztlichen Attestes verrechnen wir keine Stornogebühr.

2. Raummieten

(für Buchungen ohne Seminarpauschale bzw. für Zusatzräume)

- Stornierung bis 1 Monat vor Beginn der Veranstaltung:
Kostenloses Storno
- Stornierung 30 bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung:
Verrechnung von 50 % der Raummiete
- Stornierung innerhalb von 7 Tagen vor Beginn der Veranstaltung:
Verrechnung von 100 % der Raummiete

Bei Buchung des Kongress- bzw. Styriasaales gelten die Bedingungen von Punkt 1a.

3. Kulinarik

Wir bitten Sie, uns **bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn die fixe Teilnehmerzahl (= Garantiezahl)** mitzuteilen. Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der gemeldeten Garantiezahl können danach bis zu maximal 5 % berücksichtigt werden. Darüber hinaus müssen wir ab 2 bis 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn 50 %, am Tag der Veranstaltung 100 % für die bestellten Essen in Rechnung stellen. Bei einer höheren Personenanzahl wird diese in Rechnung gestellt.

4. Rechnungslegung

Preise: Unsere angeführten Preise verstehen sich inklusive MwSt. und exklusive Ortstaxe. Es gilt jeweils die zuletzt veröffentlichte Preisliste. Seminarpauschalen bzw. Gesamtarrangements können preislich nicht in ihre Einzelkomponenten gesplittet werden. Unsere Seminarpauschalen gelten inklusive der angegebenen Leistungen. Einzelne Bestandteile daraus können nicht getrennt verrechnet werden. Die Gesamtrechnung ist prompt nach Erhalt ohne Abzug fällig. Für den Fall des Zahlungsverzuges fallen Zinsen in Höhe von 1,5 % pro Monat an.

Alle Sondervereinbarungen bedürfen der Schriftform.

Der Veranstalter gibt vor Veranstaltungsbeginn die Rechnungsadresse bekannt. Änderungswünsche nach Rechnungslegung für Adress- oder Firmennamen können nur unter Berücksichtigung von € 55,00 Bearbeitungsgebühr vorgenommen werden.

5. Sonstiges

- Bei einem über den vereinbarten Veranstaltungszeitraum hinausgehenden technischen Service (Haustechnik) wird dem Veranstalter für die Betreuung pro Stunde € 30,00 bzw. an Sonn- und Feiertagen bzw. nach 18:00 Uhr € 45,00 inkl. MwSt. in Rechnung gestellt.
- Ohne schriftliche Genehmigung des Seminarbetriebes dürfen keinerlei Speisen oder Getränke zur Konsumation in den Seminarbetrieb gebracht werden.
- Sollte der Veranstalter während der Veranstaltung musikalische Darbietungen planen und organisieren, so ist er verpflichtet, dies vom Hotel genehmigen zu lassen. Eine Anmeldung betreffend AKM und Vergnügungssteuer ist vom Veranstalter selbst vorzunehmen. Alle anfallenden Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.
- Ergänzungen bzw. Sondervereinbarungen zu den hier angeführten Bedingungen sind in der jeweiligen Auftragsbestätigung festgehalten.
- Anbringen von Dekorationsmaterial oder Ähnlichem ist nur mit Zustimmung der Geschäftsleitung gestattet. Schäden durch unsachgemäße Befestigungen gehen zu Lasten des Veranstalters.
- Kündigung durch Schloss Seggau: Das Schloss Seggau ist berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn
 1. die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
 2. der Ruf, sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind
 3. der Fall einer höheren Gewalt eintritt

6. Haftung

Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen übernehmen wir keine Haftung. Für Beschädigungen an Einrichtungen des Schlosses oder hauseigenem Inventar, die beim Auf- und Abbau und/oder während der Veranstaltung verursacht werden, sowie für Verlust von mobilem Inventar, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis.

Gerichtsstand: Leibnitz
Gültig ab 1. Jänner 2020



HOTEL SCHLOSS SEGGAU



Seggauerg 1
A-8430 Leibnitz

T +43 (0) 3452 824 35 0
E schloss@seggau.com

F +43 (0) 3452 824 35 7777
W www.seggau.com

Hotel | Kongresse | Tagungen | Seminare | Bischöflicher Weinkeller