



Noch eine Stunde bis zur Veranstaltung
und alles ist fix und fertig. Außer mir.



Überlassen Sie Ihre Eventplanung lieber uns – nicht dem Zufall!

Welche Veranstaltungen besuchen Sie am liebsten? Vermutlich die, auf denen alles perfekt zusammenpasst – vom Programm über das Service bis zur Location. Wir bemühen uns auch speziell, Ihren individuellen Anforderungen nachzukommen und für Ihr Wohl und den perfekten Ablauf Ihrer Veranstaltung zu sorgen. Damit Sie voll von unserer Erfahrung profitieren können, steht Ihnen ein:e Ansprechpartner:in samt engagiertem Team mit Rat und Tat bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung zur Seite.

Seminare, Meetings und Konferenzen können leicht im organisierten Leerlauf enden – das ist kein Geheimnis. Das Hotel Rathauspark Wien schafft daher eine Atmosphäre, in der Ihre Veranstaltung garantiert von Erfolg gekrönt ist. Technische State-of-the-Art Ausstattung und individuell angepasster Service auf höchstem Niveau runden die Betreuung ab. Konzentrieren Sie sich also einfach aufs Wesentliche und überlassen Sie uns Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung wie die Vor- und Nachbetreuung Ihrer Gäste.



Lernen Sie die Persönlichkeiten des Grätzls kennen.

In bester Gesellschaft

Echten Wiener Ikonen über den Weg laufen, ohne das Hotel zu verlassen? Wo gibt es denn sowas? Nur im Hotel Rathauspark Wien. Denn hinter der klassisch-stilvollen Fassade des Wiener Stadtpalais versteckt sich eine reiche Geschichte mit vielen beeindruckenden Akteur:innen von Kaiserin Elisabeth bis zu Popstar Falco. Im „Platzl“, unserer Lounge mit Wiener Charme, haben es sich einige dieser Persönlichkeiten auf einem Wandbild der Künstlerin Laura Wolfsteiner gemütlich gemacht – und alle haben eine spannende Geschichte zu erzählen.

Daheim ist es am schönsten.

Sie fühlen sich schon beim Einchecken wie zuhause? Da sind Sie nicht alleine. Stefan Zweig, der Ihnen von der Wand entgegenblickt, geht es nicht anders. Der bedeutende, österreichische Schriftsteller ist genau in diesen Räumlichkeiten als Kind aufgewachsen. Sein guter Freund Sigmund Freud, aber auch Schauspiel-Ikone Oskar Werner haben ebenfalls lange in diesem „Grätzl“ gelebt und kennen dessen verträumte Ecken

und Kuriositäten in- und auswendig. Lassen Sie sich von diesen „local heroes“ inspirieren und gehen Sie auf eine kleine Entdeckungsreise rund um unser Haus.

Machen Sie Geschichte.

Sie sind gekommen, um Großes zu tun oder wichtige Entscheidungen zu treffen? Vielleicht erwartet Sie in der Stadt ein wichtiges Meeting oder Sie machen einfach Urlaub, um neue Inspiration zu schöpfen, bevor Sie sich wieder an die Arbeit machen? Dann werden Sie sich mit Maria Theresia großartig verstehen: Was Ihnen diese starke Persönlichkeit aus ihrer Zeit als Power- und Geschäftsfrau an Weisheiten mit auf den Weg geben kann, sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Lassen Sie sich von ihr und anderen „Bewohnern des Hotels“ – wie der Göttin Austria oder dem Rathausmann – während Ihres Aufenthalts in Wien beflügeln und beginnen Sie Ihre eigene Geschichte direkt vor den Türen unseres Hotels.



KOSTENLOSER
WLAN-ZUGANG
in allen Zimmern!



117 Zimmer, davon 3 Suiten

Unsere 117 Zimmer vereinen stilvolle Eleganz mit traditioneller Architektur und bieten jeglichen Komfort für Ihren Aufenthalt in Wien. Unsere drei Suiten mit Erker eignen sich außerdem ideal für kleine Meetings und private Besprechungen in angenehmer Atmosphäre.

Die 12 gemütlichen kleinen Standard-Einzelzimmer sind 12 m² groß und verfügen über ein 120 cm breites Einzelbett sowie ein Badezimmer mit Dusche.

Unsere 59 Standard Zimmer sind 18 m² groß und ausgestattet mit Queensize-Bett (140 cm Breite) oder Twin Betten.

Unsere 5 Familienzimmer punkten mit einer Größe von 21 m², Twin Betten sowie einem Sofa- oder Zustellbett.

Unsere 30 Superior Zimmer können zum Aufpreis von € 35,- pro Nacht auf die Standard Zimmer Kategorie gebucht werden. Sie sind 24 m² groß und bieten folgende zusätzliche Leistungen:

Welcome Drink Gutschein/ alkoholfreie Minibar inklusive/ Tee & Kaffee Zubereitungszubehör mit täglicher Nachfüllung/ Betthupferl/ VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmerbereich/ Early Check-in, nach Verfügbarkeit ab 10:00 Uhr/ Late Check-out, nach Verfügbarkeit bis 15:00 Uhr

Die geräumigen 8 Premium Zimmer können zum Aufpreis von € 45,- pro Nacht auf die Standard Zimmer Kategorie gebucht werden. Sie sind 28m² – 32 m² groß und mit einer gemütlichen Sitzecke ausgestattet. Außerdem genießen Sie hier ebenfalls alle Zusatzleistungen der Superior Kategorie.

Die 3 Suiten können zum Aufpreis von € 130,- bis € 147,- je nach Personenanzahl gebucht werden. Diese geräumigen Eckzimmer mit Stuckdecke und 2 Erkern sind 46 m² groß und verfügen über eine gemütliche Sitzecke. Zusätzlich bieten wir Ihnen folgende Leistungen: Nespresso Maschine mit täglicher Nachfüllung/ Flasche Mineralwasser mit täglicher Nachfüllung.



Wo der Charme regiert.

Inmitten des Regierungsviertels mit Rathaus, Hofburg sowie internationalen Botschaften und Firmensitzen, bietet Ihnen das Hotel Rathauspark Wien den idealen Rahmen für bedeutende Zusammenkünfte in charmanter Atmosphäre. Für Tagungen und Sitzungen steht der klimatisierte Seminarraum „Stefan Zweig“ zur Verfügung, für kleinere Meetings und Besprechungen empfehlen sich unsere geräumigen, mit moderner Technik ausgestatteten Suiten.

Auf Vorbestellung können Sie auch gerne unser Tagungsrestaurant nutzen. Unser Team kümmert sich um die perfekte Abwicklung und macht Ihr Meeting zum Erfolg.

Kapazitäten	☀	m ²	🌿	🏠	🏢	🏢	🏢	🏢	🍷
Stefan Zweig	✓	46	-	20	20	25	40	35	
Junior Suite	✓	46	-	10	8	-	15	15	

Raummiete halbtags
wenn Sie unsere
Konferenzpauschale
nicht in Anspruch nehmen

€ 280,-

Raummiete ganztags
wenn Sie unsere
Konferenzpauschale
nicht in Anspruch nehmen

€ 440,-



Kulinarik
am Puls
der Zeit



Tagungspauschale

Raummiete und Standardtechnik
Konferenzgetränke
Kaffeepause vormittags/nachmittags
Saisonaler Business Lunch/Dinner

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ 56,-

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ 64,-

Tagungspauschale PLUS

Begrüßungskaffee und -tee vor Beginn des Seminars
unlimitierte Konferenzgetränke im Hauptkonferenzraum
unlimitierte Getränke zum Lunch/Dinner (alkoholfrei, Kaffee und Tee)

Tagungspauschale PLUS halbtags
pro Person

€ 61,-

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ 69,-

Die TAGUNGSPAUSCHALE beinhaltet die Miete für den Tagungsraum Ihrer Wahl von 08:00 bis 19:00 bzw. von 08:00 bis 12:30 oder 13:00 bis 19:00 Uhr/TV-Bildschirm mit HDMI Anschluss /1 Pinnwand/1 Flipchart/gratis WLAN/Block, Kugelschreiber und Goodie pro Teilnehmer:in/ganztags 2 Getränke bzw. halbtags 1 Getränk im Tagungsraum pro Teilnehmer:in/Kaffeepause am Vormittag und/oder Nachmittag mit Obst und Snacks/saisonaler Business Lunch oder Dinner inkl. einem alkoholfreien Getränk pro Teilnehmer:in

Preise verstehen sich pro Person pro Tag ab 10 Teilnehmer:innen.

Wir gehen auf Ernährungstrends ein und setzen diese für Sie ohne Aufpreis in all unseren Tagungspauschalen um. Kulinarik am Puls der Zeit.



Energie für den Körper

Energiefördernde Vollkornprodukte, Nüsse als Snack oder gesundes Müsli werden angeboten. Bei Salaten sorgen verschiedene Vital-Körner wie Kürbiskerne, Leinsamen oder Sonnenblumenkerne für gesunde Energie.



Ein klarer Kopf für klares Denken

Trinken gilt als der Energie-Kick. Neben den herkömmlichen frischen Getränken bieten wir nun auch standardmäßig Ingwertee sowie Wasser angereichert mit Obst bzw. Kräutern an.



Brain Food macht schlau

Obst und Gemüse erhöhen die Konzentration daher finden Sie jetzt auch Obst, Joghurtgetränke oder Frucht- bzw. Gemüsesmoothies bei den Kaffeepausen.



Vegane Küche schafft Vielfalt

Sowohl in der Kaffeepause als auch beim Mittag- bzw. Abendessen werden vegetarische und vegane Gerichte angeboten.



Energie- & Frischekicks in der Pause

- Smoothie oder Joghurtgetränk
- Vollkornprodukt
- Veganer Snack
- Ingwertee



Kaffeepausen

Wählen Sie die in Ihrer Seminarpauschale enthaltenen Pausensnacks aus unserem Sortiment selbst aus oder lassen Sie sich von der Auswahl unseres Küchenchefs überraschen.

Pikante Pausen

Österreichisches Jour-Gebäck

- Jour Wachauer ^A mit Schinken ^L der Saison, frischem Kren ^O und Essiggurkerl ^M
- Jour Vinschgerl ^A mit Salami ^C, Ei ^C und Tomate
- Jour Kornspitz ^{AF} mit Gouda ^G, Traube und geschrotetem Pfeffer
- Jour Kürbiskernweckerl ^{AF} mit Eieraufstrich ^{AGM} und Gurke
- Jour Salztangerl ^A mit Speck ^L und frischem Paprika
- Jour Vollkornweckerl ^A mit Lachs ^D und Dillsenfauce ^M
- Jour Dinkelweckerl ^A mit Schafkäse, Oliven und Zucchini

Schwarzbrotsscheiben

- Vollkornbrot ^A mit Liptauer ^{GM} und roten Zwiebeln
- Vollkornbrot ^A mit Schinkenaufstrich ^{GM} und Perlwiebel

Gefüllte Palatschinken ^{ACG}

- mit Eieraufstrich ^{CGM}, frischem Blattsalat, Dill und Gurken
- mit Liptaueraufstrich ^{GL}, Blattsalat und frischem Paprika
- mit Frühlingsaufstrich ^{GML}, Blattsalat und Gurke
- mit Schinkenaufstrich ^{GL}, Salat, Kren und Essiggurkerl ^M
- mit Lachs ^D, Blattsalat, Dill und Dillsenfauce ^M
- mit Schafkäse ^G und gegrilltem Gemüse ^L

Warme Sandwiches

- Sandwich ^A mit Paradeissauce ^L, gegrillten Zucchini, Karotten und Parmesan ^G
- Sandwich ^A mit gefülltem Champignon ^L und Parmesan ^G
- Sandwich ^A mit Lachs ^D, frischem Spinat ^L und Knoblauch

Süße Pausen

Mini Apfel- ^{ACFGHO} und Topfenstrudel ^{ACGPO}

Mini Marmorgelbhufl ^{ACFGO} und Schoko-Marzipangelbhufl ^{ACFGHO}

- Marillen- und Zwetschken-Streuselkuchen ^{ACGO}
- Mini Sacherwürfel ^{ACGF} und Punschwürfel ^{ACGF}
- Buttercroissant ^{ACG} mit Marmelade
- Hausgemachte saisonale Kuchen ^{ACG} mit Obst

Ein Stück Österreich beginnt ...
... wo sich Geschmack und Vielfalt treffen.

Damit Sie auf einen Blick erkennen, welche typisch österreichischen Klassiker auf keiner Speisekarte fehlen dürfen, haben wir diese für Sie farblich und mit einem Punkt gekennzeichnet.

Mahlzeit!



Kaffeepausen

Begrüßungskaffee

Kaffee und Sonnentor-Teeauswahl/
Leitungswasser

pro Person

€ 6,-

Kleine Kaffeepause

Kaffee und Sonnentor-Teeauswahl/
Leitungswasser/Croissants ACG

pro Person

€ 9,-

Süße Kaffeepause

Kaffee und Sonnentor-Teeauswahl/
alkoholfreie Getränke/parfümiertes Wasser/
Fruchtsalat im Glas/Süße Pause
(1,5 Stück pro Person)

pro Person

€ 11,-

Pikante Kaffeepause

Kaffee und Sonnentor-Teeauswahl/
alkoholfreie Getränke/parfümiertes Wasser
Fruchtsalat im Glas/Pikante Pause
(1,5 Stück pro Person)

pro Person

€ 12,-

Kombi Kaffeepause

Kaffee, Teeauswahl/alkoholfreie Getränke/
parfümiertes Wasser/Fruchtsalat im Glas
Süße und pikante Pause
(je 1 Stück pro Person)

pro Person

€ 15,-



Getränkeangebot

Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd/still [○]	0,33 l	€ 3,00
Mineralwasser prickelnd/still [○]	0,75 l	€ 5,90
Apfel-, Orangensaft	0,20 l	€ 3,60
Multivitaminensaft	0,20 l	€ 3,60
Sprite	0,33 l	€ 3,80
Coca Cola/light	0,33 l	€ 3,90
Tonic Water	0,20 l	€ 4,00

Heißgetränke

Espresso	€ 2,70
Doppelter Espresso	€ 3,90
Kleiner Brauner ^G	€ 2,70
Großer Brauner ^G	€ 3,90
Verlängerter	€ 3,50
Melange ^G	€ 3,80
Cappuccino ^G	€ 3,80
Caffè Latte ^G	€ 4,00
Heiße Schokolade ^G	€ 3,60
Kännchen Tee	€ 3,80

Gerne servieren wir Ihnen Ihren Kaffee koffeinfrei, oder auch mit laktosefreier Milch.

Biere

Ottakringer Hell ^A	0,33 l	€ 3,90
Ottakringer Pils ^A	0,33 l	€ 3,90
Ottakringer Die Weiße ^A	0,50 l	€ 4,30
Ottakringer Zitrus-Radler ^A	0,50 l	€ 4,10
Ottakringer Null Komma Josef ^A	0,33 l	€ 3,90



Sekt

Prosecco Canella [○]	0,20 l	€ 8,60
Sekt Schlumberger [○]	0,20 l	€ 9,40
Sekt Schlumberger [○]	0,75 l	€ 34,90
Glas Sekt Orange [○]	0,10 l	€ 4,90

Wein

Weißwein gespritzt [○]	0,25 l	€ 3,50		
Rotwein gespritzt [○]	0,25 l	€ 3,50		
Wiener Gemischter Satz [○]	0,125 l	€ 3,90	0,75 l	€ 21,00
Fuhrgassl Huber				
Neustift am Walde, Wien				
Grüner Veltliner [○]	0,125 l	€ 3,90	0,75 l	€ 23,00
Mayer am Pfarrplatz				
Nußdorf, Wien				
Riesling Federspiel Terrassen [○]	0,125 l	€ 3,90	0,75 l	€ 22,00
Domäne Wachau				
Dürnstein/Wachau, Niederösterreich				
Sabathini [○]			0,375 l	€ 13,10
Sabathi				
Pössnitz, Südsteiermark				
Cuvée Classic [○]	0,125 l	€ 3,90	0,75 l	€ 23,00
Aumann				
Tribuswinkel, Thermenregion, Niederösterreich				
Zweigelt Classic [○]	0,125 l	€ 3,90	0,75 l	€ 23,00
Netzl				
Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich				
Pinot Noir [○]	0,125 l	€ 3,90	0,75 l	€ 23,00
Scheiblhofer				
Andau/Neusiedlersee, Burgenland				
Zweigelt [○]			0,375 l	€ 13,10
Umatham				
Frauenkirchen, Neusiedlersee, Burgenland				



Menü- und Buffetvorschläge

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Mittag- oder Abendessen nach individuellen Wünschen in Menüform, als Buffet oder für die schnelle Pause zwischendurch als Fingerfood. Finden Sie aus den folgenden Vorschlägen unseres Küchenchefs das Menü und die Servierform Ihrer Wahl.

Fingerfood-Buffet

ab 15 Personen
 2 Vorspeisen
 2 Hauptspeisen
 2 Beilagen
 2 Dessert

pro Person

€ 24,-

3-gängiges Menü

Serviert oder in Buffetform
 1 Suppe oder 1 Vorspeise
 2 Hauptgänge zur Wahl
 (davon 1x Fisch oder vegetarisch)
 2 Beilagen
 1 Dessert

pro Person

€ 30,-

Buffet

ab 20 Personen
 1 Vorspeise/1 Suppe
 2 Hauptgänge zur Wahl
 (davon 1x Fisch oder vegetarisch)/2 Beilagen
 Salatbuffet
 1 Dessert

pro Person

€ 32,-

Aufpreis Salatbuffet € 3,- pro Person





Audiovisuelle Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung mit der neuesten Technik auszustatten, arbeiten wir mit Partnern aus dem Techniksektor zusammen. Gerne holen wir ein detailliertes Angebot entsprechend Ihrer genauen Anforderungen ein.

Business Service

Unseren Hotel- und Seminargästen stehen ein Computer mit Internet sowie ein Drucker zur freien Benutzung zur Verfügung. Weiters ist es möglich, Dokumente an der Rezeption zu drucken und Faxe zu senden.

Standardausstattung im Seminarraum

- Tageslicht
- Individuell klimatisierbar
- Stromanschlüsse für Standardequipment
- Mehrfachstromstecker für Referenten
- Beschilderung des Konferenzraums
- TV-Bildschirm mit HDMI Anschluss
- 1 Flipchart inkl. Flipchart-Papier und Plakatstifte
- 1 Pinnwand inkl. Nadeln
- WLAN
- Telefon im Konferenzraum (Gesprächsgebühren werden verrechnet)
- Blöcke, Stifte
- Namensschilder



Zusätzliche Konferenzleistungen

Hospitality Desk

Um Ihre Gäste gebührend zu empfangen, stellen wir Ihnen gerne kostenfrei einen Hospitality Desk im Empfangsbereich zur Verfügung.

Parkplätze

In Hotelnähe befindet sich eine Garage. Die Gebühr pro Tag beträgt hier € 26,-. Rund um das Hotel sind öffentliche Parkplätze in einer kostenpflichtigen Kurzparkzone vorhanden. Die Kurzparkzone ist gültig von Montag bis Freitag 09:00 – 22:00 Uhr.

Garderobe

Gerne stellen wir Ihnen kostenlos Garderobenständer zur Verfügung.

Green Hotel

Das Hotel Rathauspark Wien ist mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Tourismusbetriebe ausgezeichnet und legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, sowie die Schaffung von Umweltbewusstsein.

Erklärung zur Allergen-Auszeichnung

Die Buchstaben nach den Speisen und Getränken entsprechen den folgenden Allergenen:

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.