

# Ihre Traumhochzeit an der Donau



**Das Großartigste an der Liebe ist,  
dass aus einem „Ich und Du“  
einfach so ein „Wir“ entsteht.**

## **Ihre Traumhochzeit in Wesenufer – an einem der schönsten Plätze an der Donau**

Feiern Sie Ihre Hochzeit an einem Ort, der unvergessliche Eindrücke hinterlässt. Unser Hotel vereint den Charme eines liebevoll renovierten Schlossgebäudes aus dem 18. Jahrhundert mit modernem Design und hochwertiger technischer Ausstattung – der perfekte Rahmen für Ihren besonderen Tag.

### **Der ideale Ort für eine ausgedehnte Hochzeitsfeier:**

Beginnen Sie Ihr Fest entspannt mit einem gemütlichen Anreisetag am Vorabend und einem gemeinsamen Abendessen mit Ihren Liebsten.

Am nächsten Tag erleben Sie eine in Erinnerung bleibende Hochzeitsfeier – mit einer romantischen standesamtlichen Trauung direkt an der Donau oder in der idyllischen Kirche nebenan.

### **Unsere einzigartige Location bietet Ihnen alles an einem Ort:**

Trauung, köstliche Verpflegung und komfortable Nächtigungsmöglichkeiten – ohne lange Wege, damit Sie Ihre Zeit voll und ganz mit Ihren Gästen genießen können. Für die professionelle Planung und reibungslose Durchführung Ihres besonderen Tages stehen Ihnen unsere erfahrenen Hochzeitskoordinatorinnen zur Seite.

Als Teil von pro mente Oberösterreich stehen wir nicht nur für Gastfreundschaft, sondern auch für sozialen Mehrwert. Wir sind das erste und einzige Inklusionshotel in ganz Österreich.

Zudem setzen wir auf Nachhaltigkeit und sind mit dem Österreichischen Umweltzeichen und dem EU Ecolabel ausgezeichnet.

Damit Ihre Feier für Sie und Ihre Gäste entspannt und reibungslos verläuft, ist eine Mindestbuchung von 15 Zimmern erforderlich. So können wir Ihnen ein exklusives und perfekt abgestimmtes Hochzeitserlebnis ermöglichen.

Wir freuen uns darauf, Ihre Traumhochzeit gemeinsam mit Ihnen zu gestalten!

*Das Team von Wesenufer – Hotel & Seminarkultur an der Donau*



Wesenufer Hotel & Seminarkultur an der Donau  
A – 4085 Wesenufer 1, Tel.: 07718/200 90  
E-Mail: [office@hotel-wesenufer.at](mailto:office@hotel-wesenufer.at)  
Homepage: [www.hotel-wesenufer.at](http://www.hotel-wesenufer.at)

## Inhaltsverzeichnis

Standesamtliche Trauung.....	Seite 4
Sektempfang.....	Seite 5
Genusspauschale für Ihre Hochzeit.....	Seite 6
Speisenvorschläge .....	Seite 7
Exklusives Zusatzangebot .....	Seite 15
Mitternachtsjause .....	Seite 18
Plan Hochzeitssaal .....	Seite 19
Impressionen Saal Donau .....	Seite 21
Stuhlhussen .....	Seite 22
Brautstehlen .....	Seite 22
Übernachten.....	Seite 23
MitarbeiterInnenteam.....	Seite 24
Unsere Kooperationspartner in der Region ab .....	Seite 25



# Standesamtliche Trauung

**Wir haben für Ihr JA-Wort ein wunderbares Ambiente hier in Wesenufer.**

Ein Standesbeamter der Gemeinde Waldkirchen am Wesen gestaltet die Trauung im Hotel oder mitten im Freien auf einer Wiese direkt neben der Donau, je nach Wunsch & Wetter.

Für die standesamtliche Trauung außerhalb der Amtsräume (Gemeindeamt) ist laut Erlass der OÖ Landesregierung eine Kommissionsgebühr zusätzlich zu den Bundesgebühren und der Verwaltungsabgabe zu entrichten. Diese Gebühren sind bei der Gemeinde Waldkirchen am Wesen zu entrichten.

Bezüglich Kosten und inhaltlicher Gestaltung der Trauung nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Standesbeamten in Waldkirchen auf.

Für die Bereitstellung unserer Trauungswiese inkl. Technik und Pavillion und als Organisationspauschale verrechnen wir € 530,00.



## Sektempfang

Zur Begrüßung der Gäste reichen wir zum Empfang im Innenhof oder Donauterrasse (bis max. 80 Personen möglich), bei Schlechtwetter im Foyer: Sektempfang Start ins Glück: diese beinhaltet alkoholische Getränke sowie Säfte, welche in der Getränkepauschale beinhaltet sind (ausgenommen Spirituosen) sowie Sekt. Der Preis beträgt für 1,5 Stunden € 15,00 pro Person. Nach 1,5 Stunden gilt dann der Preis der regulären Getränkepauschale.



## Genusspauschale für Ihre Hochzeit

### Getränkepauschale € 46,00 (Preis pro Stunde € 5,75/pro Person)

zB. 17:00 Uhr bis 01:00 Uhr – letztes Getränk, Sperrstunde 02:00 Uhr

zB. 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr – letztes Getränk, Sperrstunde 03:00 Uhr

Für Hochzeiten in unserem Haus bieten wir eine Getränkepauschale mit regionalen Getränken an. Diese beinhaltet alle alkoholfreien Getränke wie verschiedene Säfte, Mineralwasser, Kaffee, Tee, Kakao, das gesamte Bierangebot sowie einen Weißwein „Grünen Veltliner Hundspoint – Weingut Frischauf“ und einen Rotwein „Cuveé Esprit – Weingut Böhmeim“. Für die Getränkepauschale berechnen wir € 46,00 pro Person. Sekt und Aperol sind ebenfalls in der Getränkepauschale enthalten, weitere Spirituosen sind ausgenommen. Ebenfalls ist der Brauch des Brautstehens von der Getränkepauschale ausgenommen. Die Getränkepauschale ist auch für „Draufgeher“ für mind. 6 Stunden verpflichtend.

### Essenspauschale ab € 48,00/€ 63,00

Sie können aus einem **3-Gang Wahlmenü** oder **4-Gang Wahlmenü** auswählen. Besonderen Wert legen wir auf die Verarbeitung von regionalen hochwertigen Produkten. Menüvorschläge finden Sie auf den nächsten Seiten. Die Vorspeisen/Hauptspeisen/Nachspeisen können Sie beliebig kombinieren und aus den angeführten Speisen zusammenstellen. Alle Tische im Hochzeitssaal sind mit Standardtischdecken, Stoffservietten, Wein- und Wasserglas und Gedeck ausgestattet. Dies ist im Preis inkludiert. Bis zu ca. 140 Personen wird das gewählte Menü serviert. Darüber hinaus empfehlen wir die Hauptspeise sowie das Dessert in Buffetform zu genießen.

Für das 3-Gang Menü verrechnen wir ab € 48,00 pro Person und das 4-Gang Menü ist ab € 63,00 pro Person erhältlich. Bitte sehen Sie die nachfolgenden Speisen als Anregung. Gerne gehen wir gezielt auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Gerne stellen wir Ihnen handgemachtes als Gedeck Jourgebäck von der Bäckerei Rathmayr aus St. Agatha, Butter und zweierlei Aufstriche - nach Wahl - als Gedeck auf den Tischen ein.

Hierfür verrechnen wir € 4,90 pro Person

**Getränke- und Essenspreisregelung für Kinder:** Kinder von 0-4,99 Jahre werden nicht verrechnet. Kinder zwischen 5-9,99 Jahre bezahlen den halben Preis. Ab 10 Jahre wird der volle Preis berechnet.

### Kuchengedeck € 2,60

Gerne können Sie Torten/Kuchen selbst mitnehmen. Für die Bereitstellung des Gedecks und der Betreuung des Kuchenbuffets verrechnen wir € 2,60 pro Person. Kinder von 0-4,99 Jahre werden nicht verrechnet. Kinder zwischen 5-9,99 Jahre zahlen die Hälfte. Ab 10 Jahren berechnen wir den vollen Preis.

### Nachtjause ab € 9,40

Als kleine Stärkung bieten wir als Spätimbiss **Speisen für den kleinen Hunger** an. Unsere Vorschläge können Sie unter der Rubrik „Nachtjause“ entnehmen. Für alle von uns angeführten Speisen verrechnen wir einen Preis ab € 9,40 pro Portion.

Empfehlung: Bestellung der Mitternachtsjause für 2/3 der geladenen Gäste.

**KONDITIONEN:** Alle in der gesamten Hochzeitsmappe angegebenen Konditionen verstehen sich freibleibend notwendigen Preisanpassungen innerhalb der nächsten Jahre.

## Speisenvorschläge

Wir arbeiten mit hochwertigen Produkten aus der Region und werden saison- und wetterabhängig von unseren langjährigen Lieferanten versorgt.

Anfang März bis ca. 15. April – Bärlauch-Saison  
ca. 15. April – ca. 15. Juni – Spargel aus Eferding  
ca. 15. Juni – ca. 15. September – Eierschwammerl-Saison  
ab August servieren wir Spezialitäten rund um den Kürbis

**Bitte wählen Sie die Agape, Ihr Hochzeitsmenü sowie die Nachtjause nach Ihren Wünschen aus. Ihre Auswahl ergänzt unser Küchenchef, Thomas Mühlberger, mit den Allergenen, die laut Lebensmittelinformationsverordnung in der Menükarte von Ihnen anzuführen sind. Wir bitten Sie, uns Ihr Wunschmenü bis mindestens 2 Monate vor Ihrer Hochzeit zu übermitteln.**

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.

**(V) = auch als Vegane Variante möglich**



## Agape Aufstrichbrote

Gerne können Sie 3 verschiedene Aufstriche auswählen: Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 6,20 pro Person. (3 Brötchen pro Person)

**Frisches Roggenmischbrot von der Bäckerei Rathmayr aus St. Agatha mit:**

- Sauwald-Erdäpfelkäse,- Kräutertopfenkäse,- Liptauer,- Eferdinger Bärlauchaufstrich,  
- Rucola-Tomatenaufstrich,- Schinken-Krenaufstrich,- Humusdip (v),
- Räucherlachs aufstrich,- Karottenaufstrich (v),- Kürbiskernaufstrich,- BIO-Ei-Aufstrich,  
- Thunfisch aufstrich,- Grammelschmalz

## Agape exklusiv

Gerne reichen wir zum Sektempfang einen kleinen Imbiss. Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 10,50 pro Person – wählen Sie bitte drei Snacks aus

**Verschiedene Variationen im Glas:**

- Wassermelone mit Feta und frischer Minze
- Griechischer Salat mit Oliven, Feta und knackigem Gemüse (v)
- Tomate-Mozarella mit Basilikumpesto, Balsamicoessig und Pinienkerne
  - Erdäpfel-Rucola Salat mit gebackenen Hendl-Filetspießen
  - Thunfischsalat mit Kirschtomaten, Feta und frische Kräuter
  - Hausgemachte faschierte Laibchen auf Erdäpfel-Gurkensalat
- Couscous-Salat mit frischem Gemüse zubereitet, dazu Zitronenjoghurt und frische Minze (v)
  - Mousse von der Räucherforelle mit Lachskaviar und frischem Dill
- Geräucherte Entenbrust auf fruchtigem Linsensalat mit frischem Gemüse
  - Gazpacho (kalte geeiste andalusische Gemüsesuppe) (v)

**Gefüllte Tramezzini :**

- Räucherlachs mit knackigen Salatblättern und Frischkäse
  - würziger Prosciutto und knackige Salate der Saison
- sonnengereifte Tomaten und Mozzarella mit Rucola und Basilikumpesto

**Raffiniert belegte Brötchen mit:**

- Innviertler Bauernspeck,- Schweinebraten,- Roastbeef vom Rind aus der Region,  
- Salami,- Schärdinger Käsespezialitäten,- italienischer Rohschinken,...

**Knusprige Grissini**

mit würzigem Prosciutto umwickelt

**Hausgemachte Schinkenblättereigkipferl**

**Hausgemachte Lachsblättereigkipferl**

**Bruschettas mit Tomaten (v)**

**Bruschettas Oliven (v)**

## Gedeck

- Sauwald-Erdäpfelkäse,- Kräutertopfenkäse,- Liptauer,- Eferdinger Bärlauchaufstrich,  
- Rucola-Tomatenaufstrich (v),- Schinken-Krenaufstrich,- Humusdip (v),
- Räucherlachs aufstrich,- Karottenaufstrich (v),- Kürbiskernaufstrich,- BIO-Ei-Aufstrich,  
- Thunfisch aufstrich,- Grammelschmalz

## Vorspeisen

**Bei folgenden Speisen ist Weißbrot und Roggenmischbrot inkludiert:**

### **Bunte Tomaten-Raritäten**

mit Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum

### **Mediterrane Vorspeisenvariation**

geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce; Melone mit Prosciutto  
und Kirschtomaten-Mozzarella-Spießchen

### **Hausgemachtes Antipasti**

mariniertes und gegrilltes mediterranes Gemüse, BIO-Oliven, Tomate Mozzarella-Spießchen  
und mit Frischkäse gefüllte Paprika (v)

### **Eingelegte Ziegenkäsebällchen**

auf Rote Rüben-Carpaccio und mit Krenn mariniert,  
dazu Walnüsse und knusprige Grissini

### **Räucherforellenmousse**

auf Gurken-Carpaccio an Dill-Senfsauce und Lachskaviar

### **Grüner und Weißer Eferdinger Spargel (v)**

mit Cocktailtomaten und Erbsen in Himbeer-Walnussmarinade,  
garniert mit buntem Salatbouquet und Gartenkresse

### **Innviertler Vorspeisenvariation**

Sauwald-Erdäpfelkäse; Innviertler Karreespeck mit Krenn,  
Tafelspitzsulz auf Salatbouquet mariniert mit steirischem Kernöl & Butter

### **Hausgemachtes Tafelspitzsulz**

serviert mit buntem Salatbouquet, steirischem Kernöl und geröstete Kürbiskerne

## **Suppen je nach Saison:**

**Cremesuppe vom Eferdinger Bärlauch**  
mit Obershaube und Schwarzbrotcroûtons (V)

**Spargelcremesuppe**  
mit Spargel­einlage und frischer Gartenkresse (V)

**Eierschwammerlrahmsuppe**  
mit Obershaube und Schwarzbrotcroûtons (V)

**Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis**  
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl (V)

**Steinpilzrahmsuppe**  
mit Speck-Krusteln und Schwarzbrotcroûtons (V)

## **Suppen**

**Fruchtige Tomatencremesuppe**  
mit frischem Basilikum (V)

**Cremesuppe von der Zucchini**  
mit knusprigen Tomatencrostini (V)

**Kräftige Rindssuppe**  
wahlweise mit folgenden Einlagen möglich:  
- Grießnockerl,- Frittaten,- Nudeln,- hausgemachten Schöberl,- Leberknödel

**Getrüffel­te Cremesuppe**  
vom Sauwalderdäpfel mit knusprigen Speckwürfel (V)

**Topinambur-Cremesuppe**  
mit Obershaube und Topinambur-Chips (V)

**Würzige Knoblauchcremesuppe**  
mit frischen Jungzwiebeln als Einlage (V)

**Kräftige Bier-Käsesuppe**  
mit Röstzwiebel und Laugenbrezen-Chips

**Tomatisierte klare Gemüsesuppe (V)**  
mit hausgemachten Käsecroûtons

## Hauptspeisen

**Zu allen Hauptspeisen wird ein Rohkostsalat mit saisonalen Salaten und hausgemachtem Dressing angeboten.**

## Gericht der Saison

Je nach Saison können Sie Ihr Wunschgericht individuell gestalten.

**Cremiges Risotto (vegetarisch & vegan möglich):**

- vom Bärlauch,- vom Eferdinger Spargel,
- von Eierschwammerl oder - vom Kürbis (Saisonzeiten siehe Seite 8)

**Das cremige Risotto kann wahlweise auch serviert werden mit:**

- gegrillte Hühnerbrust aus Österreich
- gegrilltem Lachssteak

## Fleisch

**Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinfilet**

in Waldpilzrahmsauce dazu knusprige Röstinchen und glacierte Karotten

**Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet**

an Cognac-Pfefferrahmsauce dazu Butterspätzle und Speckbohnenröllchen

**Gegrilltes Steak von der Pute mit Natursaftl**

dazu Basmatireis und buntes saisonales Gemüse

**Gegrillte Maishendlbrust**

an flaumigen Erdäpfelgnocci in Rieslingrahmsauce,  
dazu getrocknete Tomaten und frische Gartenkresse

**Saltimbocca vom österreichischen Hendl**

an kräftigem Jus, dazu cremiges Basilikum-Risotto  
mit geschmorten Cocktailtomaten und frisch geriebenem Asmontekäse

**Ofenfrischer Schweinebraten mit Natursafterl**

dazu Semmelknödel & wahlweise Stöckelkraut oder warmer Krautsalat

**Ofenfrischer Kalbsbraten an würzigem Natursaftl**

mit in Butter geschwenktem Gemüse der Saison und Kräuterreis

**Zart rosa gebratenes Rumpsteak vom österreichischen Rind**

auf mediterranem Grill-Gemüse dazu knusprige Sauwald-Erdäpfel  
(€ 3,00 Aufschlag pro geladenen Gast)

**Tranchen vom rosa gebratenen österreichischen Beiried**

dazu Brokkoli, Rosmarin-Sauwald-Erdäpfel, kräftiger Jus und frische Gartenkräuter  
(€ 3,00 Aufschlag pro geladenen Gast)

## Fisch

### **Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterkruste**

serviert auf würzigem Vanille-Ratatouillegemüse dazu knusprige Thymianerdäpfel

### **Gegrilltes Zanderfilet**

auf buntem Gemüsebeet dazu Sauwalderdäpfel und Limettenrahmsauce

### **Gegrilltes Lachsfilet**

auf rahmigen Tagliatelle, dazu Cocktailtomaten und Zucchini

### **Gebratenes Forellenfilet**

auf cremigem Lauchrisotto und Tomatenragout

### **Mit Kräutern gebratenes Saiblingsfilet**

dazu sautierte Austernpilze und cremiges Sauwald-Erdäpfelpüree  
(€ 3,00 Aufschlag pro geladenen Gast)

### **Filet von der Lachsforelle mit Erdäpfelkruste**

an würziger Paprikarahmsauce auf Blattspinat  
(€ 3,00 Aufschlag pro geladenen Gast)

## Vegetarisch

### **Hausgemachte Kräuter-Kaspressknödel (V) mit:**

- Rieslingrahmsauce dazu würziges Ofengemüse und geriebener Asmontekäse
- Eierschwammerlrahmsauce, garniert mit frischer Petersilie und geriebenem Asmontekäse
- cremigen Spargelragout dazu Erbsen & Kirschtomaten garniert mit Gartenkresse
- Waldpilzrahmsauce, garniert mit frischer Petersilie und geriebenem Asmontekäse
- rahmigem Kohlrabi, Erbsen und frischem Schnittlauch

### **Hausgemachte Spinatknödel (V)**

serviert an Brauner Butter, Walnüsse, frisch gehobeltem Asmontekäse und Gartenkresse

### **Frische Pappardelle aus Italien (V)**

geschwenkt in weißem Spargelragout, dazu gebratener grüner Spargel,  
geröstete Pinienkerne und gehobelter Asmontekäse

### **Frische Tagliolini aus Italien (V)**

serviert mit rahmigen Eierschwammerl, garniert mit Ofentomaten,  
frischer Petersilie und frisch gehobeltem Asmontekäse

### **Hausgemachter ofenfrischer Erdäpfel-Lauchstrudel**

serviert an Paprikarahmsauce und Kräuter

### **Hausgemachte Erdäpfel-Spinatroulade vom Grill**

auf fruchtigem Tomatenragout und frischen Gartenkräutern

### **Hausgemachte Couscous-Knödel mit griechischem Feta**

auf würzigem Vanille-Ratatouillegemüse

### **In Nussbutter gebratene hausgemachte Erdäpfelgnocchi**

mit sautierten Austernpilzen, Chioggia-Rübe und frischer Gartenkresse

### **Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln**

mit saisonalem, würzigem Pfannengemüse, gratiniert mit regionaler Käsespezialität

## Nachspeisen im Glas

### **Cremige Panna Cotta**

garniert mit Marillenröster, Schlagobers und Schokozigarre

### **Kokosmilchreis (V)**

mit Himbeerragout

### **Hausgemachtes Eierlikörtiramisu**

garniert mit frischen Erdbeeren

### **Cremiges Weichseltiramisu**

mit Schokospähnen

### **Mouse von der hellen und dunklen Schokolade**

garniert mit marinierten Waldbeeren, Schlagobers und Schokoraseln

### **Topfen-Joghurtcreme**

geschichtet mit zweierlei hausgemachten Fruchtsaucen

## Nachspeisen

**Die Früchte im Dessert passen wir je nach Saison an.**

**Hausgemachter Topfen-Marillen-, Apfel- oder Topfen-Heidelbeerstrudel**  
an Bourbon-Vanillesauce

### **Griesflammerie**

garniert mit frischen Früchten

### **Warmes Schoko-Nuss-Küchlein**

mit cremigem Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladensauce

### **Bayrischcreme**

auf marinierten Himbeeren

### **Dessertvariation**

cremige Topfenjoghurtcreme mit Erdbeersauce, Grießflammerie  
und hausgemachte Schoko-Nusschritte  
(€ 3,00 Aufschlag pro geladenen Gast)

**Gerne ist es möglich für Ihre Hochzeit ein Dessertbuffet  
mit folgenden Speisen anzubieten:**

**(möglich ab 80 Personen - € 3,00 Aufschlag pro geladenem Gast)**

**Hausgemachter ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel**  
mit Bourbon-Vanillesauce

### **Hausgemachten Mini-Schaumrollen**

### **Kokosmilchreis (V)**

mit Himbeerragout

### **Cremiges dunkles Mousse au Chocolat**

wahlweise möglich mit z.B. marinierte Erdbeeren mit Minze, Zwetschkenröster, Waldheidelbeeren,  
Organgenragout mit Physalis, Zwetschkenröster, Hollerröster,  
marinierten Waldbeeren oder Himbeerragout

Die Menüzusammenstellung kann wie folgt aussehen und würde € 63,00 pro Person kosten.

**Mediterrane Vorspeisenvariation:**

Geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce;  
Melone mit Prosciutto und Kirschtomaten-Mozzarella-Spießchen

\* \* \*

**Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis**

mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

\* \* \*

**Zu allen Hauptspeisen wird ein Rohkostsalat mit saisonalen Salaten  
und hausgemachtem Dressing angeboten.**

**Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet**

an Cognac-Pfefferrahmsauce dazu Butterspätzle und Speckbohnenröllchen

**oder**

**Gegrilltes Zanderfilet auf buntem Gemüsebeet**

dazu Sauwalderdäpfel und Limettenrahmsauce

**oder**

**Hausgemachte Spinatknödel (V)**

serviert an Brauner Butter, Walnüsse, frisch gehobeltem Asmontekäse und Gartenkresse

\* \* \*

**Mouse von der hellen und dunklen Schokolade**

garniert mit marinierten Waldbeeren, Schlagobers und Schokoraspeln



## Exklusives Zusatzangebot

Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit aus den nachfolgenden Gaumenfreuden ein exklusives Hochzeitsmenü zusammenzustellen.

Unser exklusives Speisenangebot richtet sich nach den saisonalen Einkaufspreisen der qualitativ hochwertigen Lebensmittel. Je nach Auswahl werden die Preise bekanntgegeben.

### Suppen exklusiv

**Gelbe Paprikaschaumsuppe**  
mit Prosciuttozigarre

**Getrüffelte Erdäpfel-Jungzwiebelsuppe**  
mit Räucherlachscrestini

**Curry-Ingwer-Kokosschaumsuppe**  
mit Garnelen Tempura

**Klare Fischsuppe**  
mit Safran, Fischeinlage und Juliennegemüse

### Vorspeisen exklusiv

**Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce**  
dazu Kirschtomaten und Oliven

**Geräucherte Entenbrust an buntem Salatbouquet**  
mit Sauce Cumberland

**Tartar vom Räucherlachs mit Lachskaviar und Oberskrenn**  
dazu ofenfrisches Baguette

**Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto**  
marinierten Zupfsalaten und gehobeltem Asmontekäse

**Vulcano Rohschinken**  
mit Honigmelone und Salatbouquet

## Hauptspeisen exklusiv

Zu allen Hauptspeisen wird ein Rohkostsalat mit saisonalen Salaten  
und hausgemachtem Dressing angeboten.

### Fleisch

**Rosa gebratenes Rinderfiletsteak an kräftigem Jus**  
dazu Süßkartoffelpüree und gebratene Kräutersaitlinge

**Gegrillte Lammkrone an Schalotten-Balsamico-Sauce**  
mit cremiger Rosmarinpolenta

**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce**  
dazu Brokkolirösschen und Mandelbällchen

**Zart rosa gebratener Kalbstafelspitz an Thymianjus**  
dazu Erdäpfelgratin und grüner Spargel

**Geschmorte Rinderbackerl**  
dazu getrüffeltes Erdäpfelpüree und glasierter Spargel

**Gegrillte Maishendlbrust**  
auf cremigem Steinpilzrisotto

### Fisch

**Gegrillte Jacobsmuscheln und Riesengarnelen**  
auf cremigem Safranrisotto

**Gegrilltes Filet von Lachs und Zander mit gegrillten Garnelen**  
dazu Tagliolini, mediterranes Gemüse und Safranschaum

**Gegrilltes Bachsaiblingsfilet**  
auf Tomatengnocchi mit Basilikumpesto

## **Vegetarisch**

### **Selleriecannelloni**

auf Trüffelschaum mit Tomatenconfit

### **Bärlauchstrudel mit Ricotta**

auf gebratenem grünem Spargel

### **Dinkel-Gemüselaibchen**

auf gebratenem Zucchini mit Kräuterpesto

### **Hausgemachte Steinpilzgnocchi in Rieslingrahmsauce**

dazu frisch geriebener Asmontekäse

### **Geschmorter BIO-Kürbis**

mit Feta, Gartenkräuter, BIO-Oliven und Ofengemüse

## **Nachspeisen**

### **Geeister Cappuccino**

mit Obershaube

### **Orangen-Panna-Cotta**

auf Karamellspiegel

### **Creme-Brûlée**

mit marinierten Zwetschken

### **Warmes Schokoladenküchlein**

auf karamellisierten Apfelspalten

### **Warme Apfeltarte**

mit Mostschaum

## Nachtjause

Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 9,40 pro Person – 2 Gerichte zur Auswahl:

**Gulasch von Sauwalderdäpfel**

mit frischem Gemüse zubereitet mit Brot & Gebäck (V)

**Chili sin Carne**

mit Brot & Gebäck (V)

**Italienischer Nudelsalat**

mit Oliven, getrockneten Tomaten und Gemüse zubereitet dazu Brot & Gebäck

**Pikanter Wurstsalat**

mit Brot & Gebäck

**Hausgemachte Gulaschsuppe**

mit Brot & Gebäck

**Pikantes Chili con Carne**

mit Brot & Gebäck

**Gefüllte Wraps**

mit gegrillter Putenbrust in Curry-Sauerrahmcreme

**Gefüllte Wraps**

mit Thunfisch dazu Gemüse und knackigem Blattsalat

**Gefüllte Wraps**

mit Schinken, Krenn und Gemüse

## Nachtjause exklusiv

Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 10,90 pro Person – 2 Gerichte zur Auswahl

**Würstelbuffet**

Frankfurter und Debreziner mit Senf, Krenn und Gebäck

**Käsebrett**

Schärdinger Käsespezialitäten mit frischen Trauben und Walnüssen dazu Gebäck

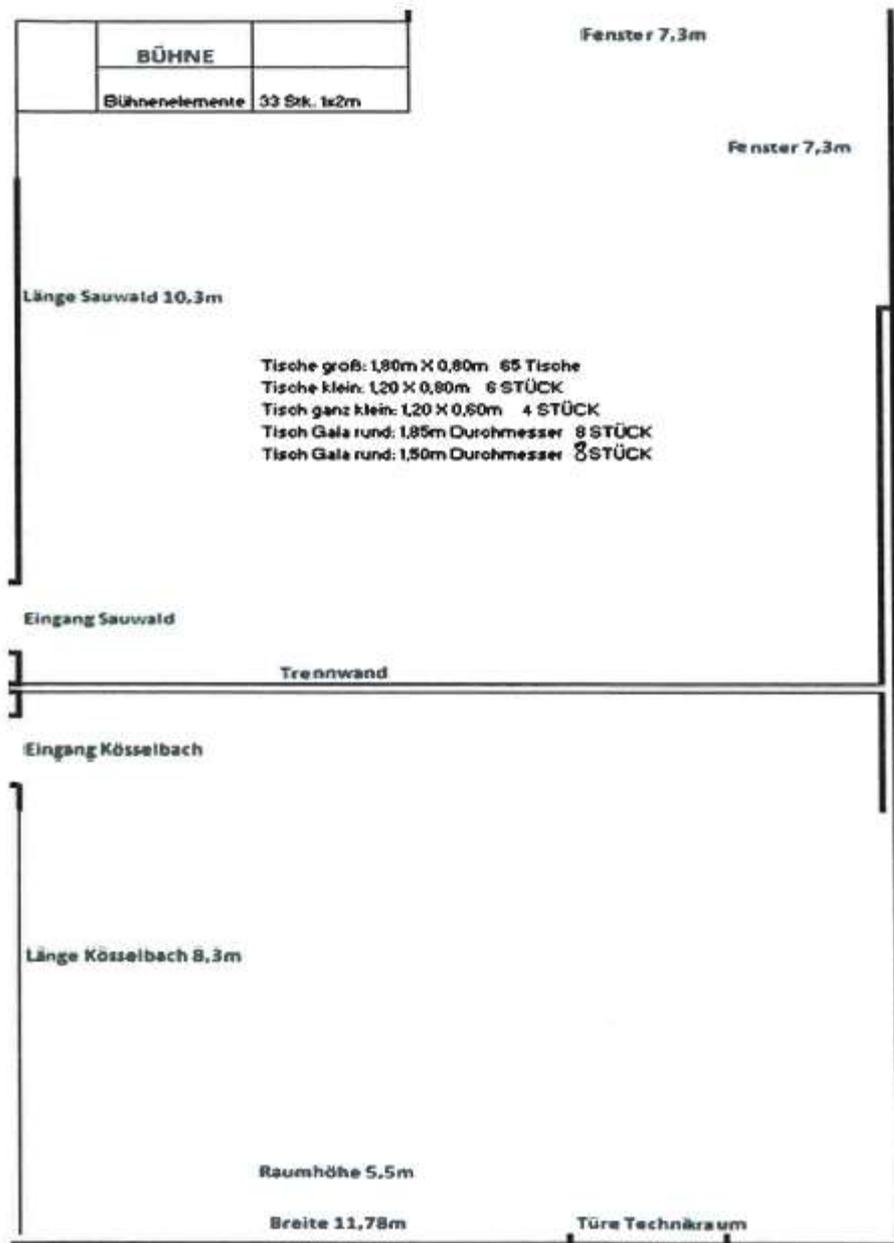
**Weißwurstbuffet**

mit Original Händlmair Senf und ofenfrischen Laugenbrezen

**Gebackene Brust vom österreichischen Hendl**

mit Erdäpfel-Rucola-Salat

## Plan Hochzeitssaal

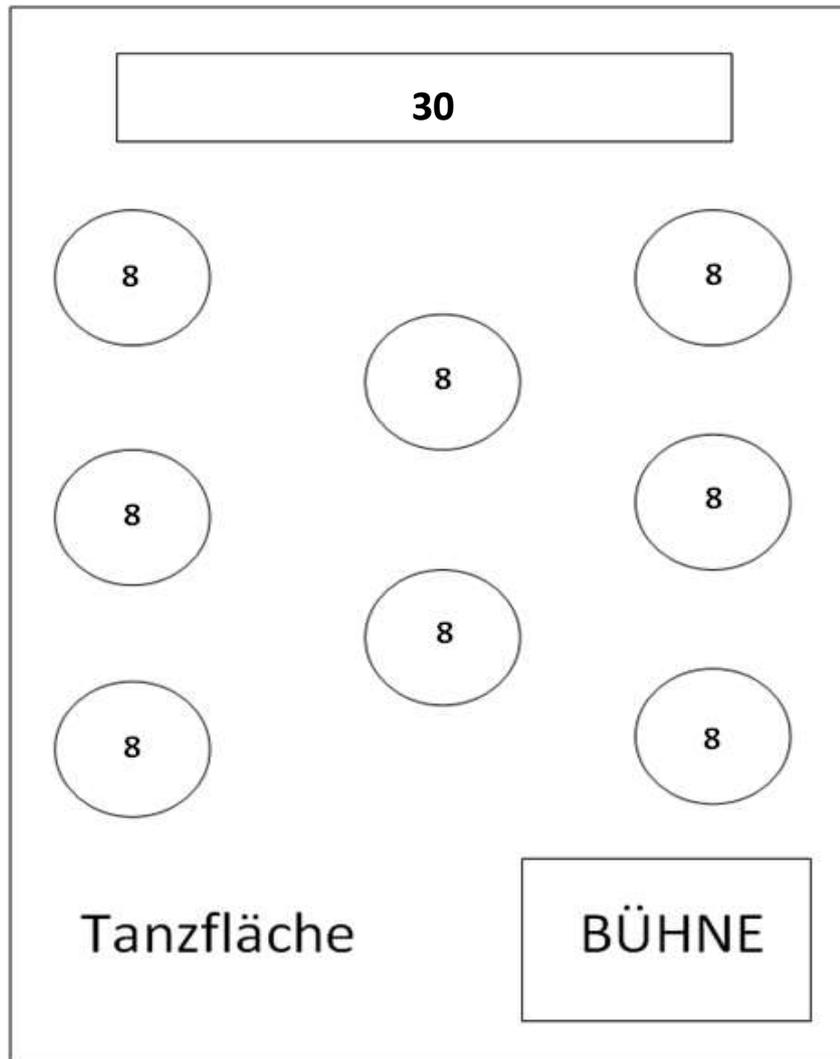


Empfehlung großer runder Tisch: maximal 11 Personen, kleiner runder Tisch: maximal 7 Personen  
Empfehlung Tisch groß: 6 Personen, Tisch klein: 4 Personen

Saal Donau ist ab 70 Personen kostenfrei

## Vorschlag Saalplan für ca. 100 Personen

Unseren modernen, voll klimatisierten Veranstaltungssaal mit Donaublick und der gesamten modernen Technik stellen wir Ihnen kostenfrei für Ihr Fest zur Verfügung.



## Impressionen Saal Donau



## Stuhlhussen

Gerne bieten wir Ihnen auch Stuhlhussen für Ihre Hochzeitsfeier an. Diese sind farblich passend zu unserer Tischwäsche abgestimmt. Es stehen 175 Stuhlhussen zur Verfügung.

Wir übernehmen für Sie die Anbringung auf den Stühlen, die Entfernung und die Reinigung.

Hierbei entstehen Kosten von € 3,00 pro Stuhlhuse beige und € 4,50 pro Stuhlhuse weiß.



## Brautstehlen

Durch die vielen Räumlichkeiten in unserem Hotel finden Sie reichlich Platz um die Braut zu „stehlen“.

Die Bilder zeigen unseren Restaurantbereich und das Gewölbstüberl, die sich hervorragend für den Brautstehlen eignen.

Das Brautstehlen ist von der Getränkepauschale ausgenommen und wird extra verrechnet.



# Übernachten im Hotel Wesenufer – Hotel & Seminar- kultur an der Donau

Unser Haus verfügt über **49 Zimmer** **größtenteils mit Blick auf die Donau**.  
Alle Zimmer sind mit 4-Sterne Standard ausgestattet und klimatisiert.

## Kategorie Schloss:

Preis pro Person im Doppelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet € 88,00  
Preis pro Person im Einzelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet € 110,00

**Bei Buchung ab 2 Nächten bieten wir einen Sonderpreis.**

**Für Ihre Buchung ist eine Mindestzahl von 15 Zimmern erforderlich.**

## Kinderermäßigung:

Bis 4,99 Jahre im Bett der Eltern frei!

Gitterbett € 36,00 pro Aufenthalt

Bis 9,99 Jahre im Zustellbett 50% Ermäßigung = € 34,00

Ab 10 Jahre voller Preis (im Zustellbett € 68,00)

Es sind 5 Dreibettzimmer, 5 Zustellbetten & 4 Gitterbetten verfügbar.

"Aufgrund des historischen Gebäudes ist die Nutzung der Baby App nicht durchgängig gesichert."

Nicht inkludiert: aktuell gültige Ortstaxe pro Person /Nacht (ab 15 Jahre)



## MitarbeiterInnenteam

Eine kompetente und individuelle Beratung und Bedienung durch unser MitarbeiterInnenteam steht Ihnen zur Verfügung.



Das Team „Wesenufer – Hotel & Seminarkultur an der Donau“

**Freundlichkeit ist eine Sprache,  
die Taube hören und Blinde lesen können!**

*Mark Twain*

## Unsere Kooperationspartner in der Region

### Standesamt Waldkirchen

Gemeinde Waldkirchen

4085 Waldkirchen am Wesen 61

Tel.: 07718/7255

Homepage: [www.waldkirchen.ooe.gv.at](http://www.waldkirchen.ooe.gv.at)

E-Mail: [gemeinde@waldkirchen.ooe.gv.at](mailto:gemeinde@waldkirchen.ooe.gv.at)



### Katholisches Pfarramt Waldkirchen am Wesen

Diakon Steinkogler Tel.: 0676/87765619

Pfarrsekretärin Frau Weißenböck Tel.: 0676/9656198

4085 Waldkirchen am Wesen 42

### Blumen & Dekoration

Blumen Aumayr

*Wir lieben, was wir tun. Diese Passion leben wir jeden Tag.*

A close-up photograph of a bouquet of roses, featuring a mix of white and pink flowers, resting on a dark, textured surface. The background is a soft, out-of-focus green.

*Blumen aus Meisterhand mit Liebe gebunden.....*

Blumen u. Floristik für jeden Anlass, gestaltet im Einklang mit der Natur.

*So sind wir zu erreichen:*

Blumen  
**AUMAYR**  
Souja Bravin  
Floristik für jeden Anlass!  
4081 HARTKIRCHEN  
Tel. 07273/6475

Schaunbergstraße 29  
4081 Hartkirchen  
Tel. 07273 / 6475  
email: [blumen.aumayr@gmx.at](mailto:blumen.aumayr@gmx.at)  
[www.blumen-aumayr.at](http://www.blumen-aumayr.at)

**Blütenblatt - Ein Betrieb der ProMente Oberösterreich**



**FÜR IHREN SCHÖNSTEN TAG...**

...zaubern wir Ihrer Feier einen festlich-blühenden Rahmen.



blütenblatt

Je nach Wunsch gestalten wir Brautsträuße, Tisch- und Kirchendekoration sowie den Blumenschmuck für's Auto.

Überzeugen Sie sich von unseren originellen Ideen bei einem Besuch im Blütenblatt, wir beraten Sie gerne.

**Kontakt**

Anna Pichler  
Meisterfloristin  
[pichlera@promenteoee.at](mailto:pichlera@promenteoee.at)  
+43 664 88757396

Adlerstraße 1, 4600 Wels (im Traunpark)

**Öffnungszeiten**

Dienstag bis Donnerstag	8.30 – 12.00, 13.00 – 16.00
Freitag	8.30 – 12.30
Montag & Samstag	geschlossen



## Zillenvermietung Freizeil

**Sei dein eigener Kapitän:  
mit der Zille durch den schönsten Abschnitt der Donau**



Es erwarten Sie die berühmte „Schlögenger Schlinge“, zahlreiche Schlösser, Ruinen, wunderschöne Schotterstrände sowie liebliche Ortschaften. Vor dem Start erhalten Sie eine ausführliche Einschulung; das erforderliche Sicherheitsequipment befindet sich an Bord.

### Exklusives Angebot für Brautpaare:

Anreise der Braut/des Brautpaares mit der Zille von Freizeil nach Wesenufer (inkl. Kapitän; kurze, ruhige Fahrt - nur bei Schönwetter ohne Wind geeignet)



Zillenvermietung Witt  
Freizeil 4  
4085 Wesenufer  
07285/6390  
info@witti.co.at

## Bonita Festverleih

Oliver Penninger 0664 / 5172229  
Benjamin Edinger 0664 / 1493307  
Manuel Kolb 0660 / 4084367  
[www.bonita-festverleih.at](http://www.bonita-festverleih.at)

### Starten Sie mit uns **professionell** in die Festsaison 2024

Das Land OÖ fördert die ökologische Ausrichtung von Veranstaltungen. Dadurch können sich Vereine bis zu 140,- € pro Jahr für die Miete unseres neuen Geschirrmobils zurückholen. Insgesamt sind sogar bis zu 490,-€ pro Jahr und Verein möglich. Wir beraten Sie gerne!

KÜHLANHÄNGER	GESCHIRRMOBIL	DIVERSES
<p><b>KLEIN</b> LxBxH 263/147/197</p> <p><b>GROSS</b> LxBxH 313/167/197</p>	<p>Bestückt mit 300 Teller &amp; Besteck sowie 80 KaffeeGeschirr</p>	<p>Geschirr &amp; Besteck (Menüteller, Menüteller 3fach, Dessertteller, Besteck, Kuchengabeln), Weingläser, Sektgläser, Gläserspüler, <b>20 Stehtische</b></p>

### NEU IN UNSEREM SORTIMENT

<p><b>BONIERSYSTEM</b> für Feste</p> <p>Das flexibelste System am Markt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Intuitive Bedienung</li> <li>- Küchenmonitor</li> <li>- Markedruck</li> <li>- Zusammengesetzte Artikel</li> <li>- inkl. 10 Handys, 3 Drucker &amp; Infrastruktur</li> </ul> <p>Jetzt Teststellung anfordern!</p> <p><b>NEU 2024</b> <b>BONITA-CLOUD</b> Kein Verkleben - Minimale Kosten</p>	<p><b>FOTOBOX „Radikal“</b></p> <p>Sorgenfrei-Paket:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 Sofort-Ausdrucke</li> <li>• inkl. Auf- und Abbau*</li> <li>• inkl. Utensilien</li> <li>• inkl. Druck-Design</li> <li>• kein Zeitlimit</li> <li>• einfache Bedienung</li> </ul> <p><b>FIXPREIS-SPASS</b> <b>€ 375,-</b> * 230,- von 400 € U. Spende</p>	<p><b>KLEINBUS</b> 9-sitzer</p> <p><b>Opel Vivaro Kombi L2H1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 9 Sitzplätze (herausnehmbar)</li> <li>• Vollkasko</li> <li>• Anhängerkupplung</li> </ul> <p><b>NEU 2024</b> <b>€ 75,-</b> pro Tag inklusive 150 km, Wasser für 30 Grad <b>125 PS / Schaltgetriebe</b></p>
<p><b>HÜPFBURGEN</b></p> <p>Für Ihre Privat- oder Firmenfeier</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>Atte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lustige Rutsche</li> <li>• Spiel-Elemente</li> </ul> <p>Maße: 3x3x3 m (LxBxH) Gewicht: ca. 150 kg</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>Feuerwehr</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuerwehr-Design</li> </ul> <p>Maße: 3x3x3 m (LxBxH) Gewicht: ca. 125 kg</p> </div> </div> <p>Beide Hüpfburgen sind auf eigenen Anhängern abbildbar!</p> <p><b>FIXPREIS-SPASS</b> <b>ab € 125,-</b> bei Selbstbedienung</p>		

**TOP-PREISE BEI BUCHUNG MEHRERER ARTIKEL ODER BEI MEHRTÄGIGEN VERANSTALTUNGEN!**



## 3 Musiker 6 Instrumente

Keyboard, Akkordeon,  
Trompete, Gitarre,  
Saxophon, Querflöte  
und 3x Gesang.

Ein Programm aus mehr als 500 Titeln lässt keine Wünsche offen. Von Rock/Pop und moderner Hitparade über Standardtänze, Oldies, Evergreens, Austropop und Schlager bis zu volkstümlichen Klängen ist alles im umfangreichen Repertoire enthalten.

3 Musiker, die ihre Instrumente beherrschen, und der 3-stimmige Gesang lassen keine Wünsche offen. Mit der Sängerin Alicia wurde eine stimmstarke und mitreißende Frontfrau gefunden, die jede Stilrichtung perfekt meistert.



### Ton- & Lichtanlage

Wir stellen unsere Anlage  
+ Funkmikros für Ihre  
Einlage zur Verfügung.  
Wir sind mit unserer Ton-  
& Lichtanlage TOP  
ausgestattet.

### Brautstehlen

Unvergessliches  
Brautstehlen mit  
Manfred & Klaus.  
Schunkelparade,  
Witz & Spaß.  
Alles kann, nichts muss.



### Perfekt geplant

Wir besprechen gerne Ablauf,  
Wunschmusik, Einlagen,  
Eröffnungstanz und sonstiges  
vor der Veranstaltung.



### Kontakt

Manfred Stehrlein  
4722 Peuerbach, Steindlbachweg 4  
[www.cabrio-music.at](http://www.cabrio-music.at)  
[office@cabrio-music.at](mailto:office@cabrio-music.at)  
Telefon - 0664 / 161 33 40



**music2jump**  
**music TWO**

**Wir sind music2jump e.U.**  
**DJ Service für exklusive**  
**Hochzeiten & Firmenevents in**  
**Österreich**



■ Hochzeitsdjs  
■ Fotoboxen  
■ Eventtechnik



**BRAUTPAARE, DIE UNS FÜR IHRE HOCHZEIT BUCHEN, BEKOMMEN NICHT NUR EINEN DJ, DER AM ABEND DIE PASSENDE MUSIK SPIELT UND FÜR EINE GROSSARTIGE PARTY SORGT.**

**VIELMEHR BEKOMMEN SIE EINEN PROFESSIONELLEN DIENSTLEISTER, DEM DER PERSÖNLICHE KONTAKT SEHR WICHTIG IST UND DER SICH DARÜBER HINAUS ALS ERFAHRENER BEGLEITER UND KOMPETENTER BERATER WÄHREND DER PLANUNGSPHASE SIEHT.**

**IMMER MIT EINEM AUGE FÜR'S DETAIL, EINEM OFFENEN OHR FÜR EURE WÜNSCHE UND EINEM LÄCHELN IM GESICHT.**

**EINE OFFENE UND EHRLICHE KOMMUNIKATION, SOWIE EINE DETAILLIERTE UND DURCHDACHTE VORBEREITUNG SIND FÜR UNS SELBSTVERSTÄNDLICH UND EXTREM WICHTIG FÜR EINE GROSSARTIGE HOCHZEITSFEIER.**

- PREMIUM-LICHT- UND TONTECHNIK
- EQUIPMENT-TRANSPORT, AUFBAU UND ABBAU / ÖSTERREICHWEIT
- PROFESSIONELLE VORBEREITUNG GANZ NACH EUREN WÜNSCHEN
- RIESIGE MUSIKAUSWAHL MIT SPONTANEN MUSIKWÜNSCHEN FÜR EURE GÄSTE
- FREUNDLICHER, FRÖHLICHER UND ZUVORKOMMENDER UMGANG
- INDIVIDUELLE WÜNSCHE NACH ABSPRACHE AUCH MIT TRAUZEUGEN
- TRANSPARENTE PREISGESTALTUNG, OHNE VERSTECKTE KOSTEN
- AUSGELASSENE STIMMUNG AUF DER TANZFLÄCHE GARANTIERT
- 100 % EINSATZ UND ZUVERLÄSSIGKEIT VON EUREM PERSÖNLICHEN DJ TEAM
- AUF WUNSCH: HOCHWERTIGE PREMIUM-FOTOBOX ODER UNSER AUDIO-GÄSTEBUCH
- UNSER ETSY ONLINE SHOP MIT VIELEN TOLLEN ARTIKELN FÜR EURE HOCHZEIT



music2jump e.U.  
Industriestraße 1  
3200 Ober-Grafendorf

www.music2jump.at  
office@music2jump.at

# Professionelle HOCHZEITSFOTOGRAFIE

meine Gabe: den perfekten MOMENT einfangen



authentisch & natürlich | dezent & no flashlight | höchste Bildqualität  
langjährige Erfahrung als Hochzeitsfotografin | hochwertige & individuelle Bildbearbeitung

**BLICKMOMENT**

ICH FREU MICH AUF EIN TOLLES HOCHZEITSJAHR 2025

Nell Leidinger

T: +43 699 11 20 59 99 | M: office@blickmoment.at | W: www.blickmoment.at