



*feste
feiern*

Preise und Daten



RÄUME

NEUE STUBE

25 bis 32 Personen
halboffen, 4 Tische

ALM

20 bis 28 Personen
halboffen, 3 Tische

die Alm kann man mit der neuen Stube kombinieren und dann bis zu 63 Personen unterbringen

KAMINSTUBE

18-20 Personen

als abgeschlossener Raum möglich (Verbindungs Türen können geschlossen werden)
3 Tische

KAMINSTUBE

16 bis 20 Personen
halboffen, 4 Tische

Die Neue Stube, Alm, Kaminstube und Jägerstube können kombiniert werden.
Und dann finden bis zu 100 Personen in den vier urigen Stuben Platz.
Alle Vier Stuben sind miteinander verbunden.

WEINSTUBE

40 bis 52 Personen

Abgeschlossener Raum (eigene Toiletten, eigene Musikanlage)
10 Tische

ALTES STÜBERL

30 bis 40 Personen

Abgeschlossener Raum, eigene Toiletten, eigene Bar, Eigene Musikanlage
7 Tische

WINTERGARTEN (VERANSTALTUNGSSAAL)

60 bis 100 Personen

Abgeschlossener Raum (Eigene Toiletten, Eigene Musikanlage, Eigene Bühne)
14 Tische

highlight

Der Wintergarten verfügt über eine Markise als Dach, diese kann bei schönem Wetter per Knopfdruck geöffnet werden, außerdem besteht die Vordere Wandseite aus vier beweglichen Modulen, die man auch öffnen kann. Vorm Wintergarten befindet sich ein Loungebereich und Platz für den Empfang. Den Wintergarten kann man perfekt mit dem direkt angrenzenden alten Stüberl verbinden.

Alle Räume können Sie online in unserem Virtuellen 3D Rundgang anschauen:
www.sonnbergstuben.at/3d







EMPFANG

Die Sonnbergstuben verfügt über mehrere Möglichkeiten wo der Empfang stattfinden kann, dies hängt unter anderem von der gewählten Räumlichkeit und der Personenzahl der Gruppe ab.

GETRÄNKE

Alle Getränke werden lt. Verbrauch verrechnet Folgende Getränke sind beim Empfang möglich

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

- Hugo € 8,20
- Aperol Spritz € 8,20
- Prosecco € 39,00 je 0,75 l Flasche
- KitzSpritz € 8,20
- RhabarberSpritz € 8,20
- Egger Bier vom Fass 0,3l € 3,60
- Erdinger Weizen vom Fass 0,3l € 3,80
- Glühwein € 4,50
- Alkoholfreie Getränke
- MAO Saft (Mango, Ananas, Johannisbeer, Cranberry, Granatapfel, Pomelo, Litschi) je Dose € 3,90
- Wasser € 7,50 je 0,75l Flasche
- Alkoholfreier Hugo € 5,20
- Punsch € 4,50

CHAMPAGNER

- Ruinart Brut 0,75l Flasche € 110,00
- Ruinart Blanc de Blancs 0,75l Flasche € 162,00
- Ruinart Rosé 0,75l Flasche € 141,00

Auch Großflaschen Champagner sind beim Empfang möglich, diese können vom Gastgeber vor den Gästen säbriert werden und die große Flasche kann dann von den Gästen unterschrieben werden

SPEISEN

Flammkuchen aus dem Steinofen (ab 50 Personen möglich)

Der Flammkuchen wird direkt vor den Gästen draußen im Steinofen zubereitet und auf kleinen Tellern den Gästen serviert. Classic (Speck, Bergkäse, Zwiebel, Lauch, Sauerrahm), Vegetarisch (ohne Speck, mit Rucola)

€ 10,50 pro Person

Spanferkel vom Holzkohlegrill in der Minisemmel serviert (ab 60 Personen)

Das Spanferkel grillt auf der Terrasse und wird vor den Gästen tranchiert

€ 9,50 pro Person

Speckpflaumen

Pflaumen im Speckmantel in der Gusseisenpfanne serviert

€ 5,50 pro Person

Garnelen im Tempurateig € 3,00 je Stück

2 Stück Sushi (california Roll Lachs-Avocado-Trüffelmayo) € 6,00 je Teller

Vogelsalat mit Speck in der Schüssel serviert € 5,00 pro Stück

Cremesuppe von der Ofenkartoffel in der Espressotasse serviert € 3,50 pro Stück



STEHTISCHE

Holzstehtisch mit Deckserviette (für ca. 7 Personen) **€ 8** pro Stück
Stehtisch mit weißer Husse (für ca. 7 Personen) **€ 12** pro Stück
Beheizter Stehtisch mit integriertem Ofen
(Für 12 Personen, 2 Stück vorhanden) **€ 50** pro Stück
offene Feuerstelle (1 x vorhanden) **€ 50**



EINDECKEN

SERVIETTEN

Wir haben weiße Stoffservietten im Haus und decken diese bei Ihrer Veranstaltung ein
Gerne können wir diese auch zu einer bestimmten Form falten, sollten Sie hier bestimmte Wünsche haben würden wir uns freuen wenn Sie uns diese bis 1 Woche vor der Veranstaltung wissen lassen

GLÄSER

Wir decken ein Wasser Glas und eine Universal-Weinglas ein

WASSER

Wir stellen Wasser mit und ohne Gas auf den Tischen ein
Hierbei handelt es sich um 0,7l Flaschen Vöslauer (**€ 7,50** je Flasche)

BLUMEN

Wir empfehlen für die Blumen unseren Floristen das Innenleben in St. Johann
Wir können aber auch gerne unsere Standard Tischblumen für **€ 10,00** pro tisch anbieten

MENÜKARTEN

Gerne schreiben wir die Menükarten für Sie, hier wären folgende Punkte wichtig
Logo-sollten Sie ein Firmenlogo oder Foto auf die Karte haben wollen, schicken Sie uns diese bitte vorher
Wir schreiben die Menükarten auf Wunsch auch gerne in Englisch
Hier würden wir Sie bitten uns vorher Bescheid zu geben
Pro Menükarte verrechnen wir **€ 3.00** pro Stück (ca. 1 Karte je 5 Personen)

GEDECK

Unser Gedeck besteht aus Fassbutter und zwei verschiedenen Aufstrichen
Sowie hausgebackenem Brot
Unser Gedeck wird pro Person verrechnet.
Das Gedeck wird bei jeder Menüauswahl serviert
Gedeck **€ 3.50** pro Person







VORSPEISEN

- Vogersalat mit Speck € 11,50
Vogersalat mit Pfifferlingen (Je nach Saison möglich) € 16,00
Vogersalat mit Scampi € 21,00
Sülze mit Kürbiskernöl € 11,50
Burrata mit Trüffel auf Tomatenragout € 15,00
Sashimi vom Thunfisch und Lachs € 25,00

SUPPEN

- Cremesuppe von der Ofenkartoffel € 6,80
Tomaten-Chilisuppe € 6,80
Kresseschaumsuppe € 6,80

(alle gebundenen Suppen können auch in der Milchkanne serviert
und zum selber schöpfen am Tisch eingestellt werden)

- Frittatensuppe € 6,50
Griesnockerlsuppe € 6,50
Kaspressknödel in der Zwiebelsuppe € 8,50

VORSPEISENPLATTEN

- VARIANTE 1:** Sushi, Sashimi, Tempuragarnelen € 28,00 p.P.
VARIANTE 2: Pata negra Schinken, Pimientos de Padron € 25,00 p.P.
Thunfischtatar und zwei weitere Sonnberg Klassiker

HAUPTGÄNGE

- Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb mit Kartoffel-Vogersalat € 28,50
Brust und Haxe von der Bauernente mit Knödel, Rotkraut und Raiberdatschi, Sauce (im Reindl serviert) € 29,50
Ente und Kalbshaxe mit Beilagen (im Reindl serviert) € 29,50
Spanferkel mit Kartoffelknödel und Bayrischkraut (ab 25 Personen bis Maximal 50 personen)
das Spanferkel wird draußen am Holzkohlegrill zubereitet und vor den Gästen tranchiert € 25,00 p.P

- Filet vom Almochsen mit Mini – Ofenkartoffel € 42,00
Surf and Turf (Rinderfilet und Hummerschwanz) mit Trüffelmayonnaise und Mini-OK € 52,00
Filet vom Almochsen mit Kartoffelgratin und Sauce € 42,00
Ausgelöstes Wiener Backhendl mit Kartoffel-Vogersalat € 19,50
Tiroler Gröstl und Käsespätzle in Pfannen in der Mitte eingestellt € 15,00 p.P.
Mit Marchfeldspinat gefülltes Filet vom Tiroler Vollmilchkalb auf Steinpilz-Pfifferlingragout
dazu Mini-Semmelknödel € 42,00
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Trüffelsauce und Tagliatelle € 42,00

GRILLEN VOM OFYR GRILL (SOMMER)

- Lachs, Scampi, Ribeye, Rinderfilet, Kotelette vom Ibericoschwein, Maishendl
Gemüse, Saucen, Salat € 45,00 p.P.

KÄSEFONDUE

- (Bis zu 60 Personen) mit Salat, Ananas und Weißbrot
€ 38,00 p.P.
Fondue Chinoise (Bis zu 60 personen) Filet vom Rind, Kalb, Huhn,
Schwein und Scampis dazu Saucen, Pommes, Salat
€ 42,00 p.P.
Tatarenhut essen (bis zu 40 Personen) Filet vom Rind, Kalb, Huhn,
Schwein und Scampis dazu Saucen, Pommes, Salat
€ 42,00p.P.

Man kann auch gerne Käsefondue und Fleischfondue kombinieren



DESSERT

- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster € 9,90 p.P.
Moosbeerschmarr'n mit hausgemachtem Vanille-Heumilchsofteis € 15,50 p.P.
Topfen-Marillknödel € 8,20
Topfen-Nougatknödel € 8,20
Salzburger Nockerl (maximal 15 Personen) € 18,00p.P.
Hausgemachtes Vanille-Heumilchsofteis mit Beeren € 8,50
Sonnberger Dessertteller (ab 25 Personen)
Topfen-Marillknödel+Schokoladenmousse+Ribisel-Minz-Sorbet € 12,00p.P.
Apfelstrudel mit Vanillesauce € 8,50
Tiramisu € 6,50
Rosi's Süße Knödel und Hauchdünne Schokolade € 6,50
Flying Dessertbuffet (vier verschiedene Desserts werden in kleinen Schalen durchserviert) € 17,50 p.P.
Süßer Meter €16,00 p.P.

MITTERNACHTJAUSE

- Currywurst € 9,50
Gulaschsuppe € 8,00
Chili Con Carne € 8,00
Käsekrainer € 8,50
Blut und Leberwurstgröstl € 11,50
Fränkische Rostbratwürstl mit Sauerkraut € 9,50



ALTERNATIVE GERICHTE

- Käsespätzle (Vegetarisch) € 13,50
Steinpilzragout mit Semmelknödel (Vegetarisch) (nur Saisonal verfügbar) € 22,90
Tagliolini mit schwarzem Trüffel (vegetarisch) € 22,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Grillgemüse (Vegetarisch) € 18,00
Gemüsecurry (Vegan, Laktosefrei, Glutenfrei) € 19,50

KINDERESSEN

- Kinderschnitzel mit Pommes € 17,50
Spaghetti Bolognese € 7,20
Backhendl mit Pommes € 12,50





FREIE TRAUUNG

Eine Freie Trauung ist bei uns auf der Hinteren Terrasse möglich

Hier ist das Set up wie folgt:

- Ein Tisch an der Brüstung
- Zwei Tische mit Hussen für das Brautpaar
- Stühle mit Hussen für 40 Personen
- Stehtische für den Rest der Gäste
- Mittelgang für die Braut

€ 600,00 für die Miete der Hinteren Terrasse und das Setup für die Trauung



BRUNCH

Gerne können Sie bei uns einen Brunch mit Brunchbuffet ausrichten.

Das Brunchbuffet geht von 10:30 Uhr bis 14:00 Uhr.

Gerne arbeiten wir mit Ihnen individuelle das Buffet aus.

GETRÄNKE

Alle Getränke werden bei uns lt. Verbrauch verrechnet. Ab einer Personenzahl von 100 Personen können wir auch eine Getränkepauschale anbieten

PAUSCHALE 1

5 Stunden

Bier, Prosecco, Alkoholfreie Getränke, Hausweine, Kaffee, Tee

€ 75,00 pro Person

PAUSCHALE 2

6 Stunden

Bier, Alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Prosecco, Hugo, Aperol, Gin und Wodka mit Beigetränken

€ 125,00

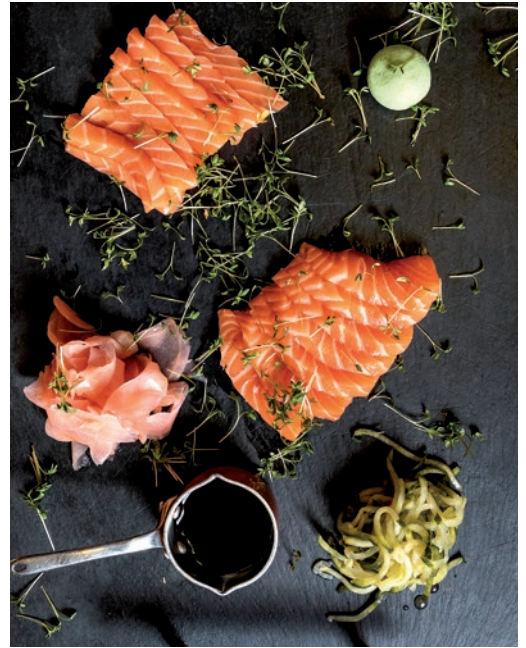
Sollten Sie andere Weine in der Pauschale haben wollen, andere Spirituosen oder eine längere Pauschaldauer, dann können wir die Pauschale individuell auf Sie anpassen.



TAGUNG

Wir sind kein Tagungshotel und daher nicht in jeder hinsicht für Tagungen eingerichtet,
wir freuen uns aber wenn Sie mit kleinen Gruppen bei uns in einer unserer Gemütlichen Stuben
Ihre Meetings durchführen Wir haben folgendes Equipment hier
Beamer, Leinwand, Flipchart

Tagungspauschale
Kaffee, Tee, Wasser, Säfte
€ 35,00 PRO PERSON



special highlights

KAISERSCHMARRN AUS DER GROSSEN PFANNE

Als Highlight kann der Kaiserschmarrn im Freien in der Riesenpfanne live vor den Gästen zubereitet werden
(ab 30 Personen). Die Gäste bekommen den Schmarrn dann direkt aus der Pfanne Aufpreis für Zubereitung
in der Riesenpfanne (**€ 95,00**)

SUSHI UND SASHIMI LIVE

Fridel Bereitet vor den Gästen live Sushi und Sashimi zu

€ 28,00 für Sashimi und Sushi pro Person

€ 95,00 Zuschlag für Live cooking

THUNFISCH IM GANZEN (AB 60 PERSONEN)

Ein Blue Fin Thunfisch im Ganzen, der vor den Gästen zerlegt wird und zu Sashimi verarbeitet wird. Dies ist auch
mit Sushi kombinierbar. Der Preis beim Thunfisch hängt von der Größe ab und startet bei **€ 2.500,00**



ZIMMER

Folgende Zimmerkategorien können wir anbieten:

- 8 Doppelzimmer
- 5 Junior Suiten
 - 1 Suite
- 1 Appartement
- 1 Penthouse





WICHTIGE INFORMATIONEN

Ab 23:00 Uhr fällt ein Servicezuschlag von € 35,00 je Stunde je Kellner/Schank an. Eine Sperrstunde haben wir generell nicht, sollten Sie aber im Zuge Ihrer Veranstaltung keine Zimmer bei uns im Haus gebucht haben ist ab 24:00 auf die Lautstärke zu achten. Die Rechnung für Ihre Veranstaltung können wir Ihnen gerne im Nachhinein schicken wir benötigen aber unbedingt vor der Veranstaltung Ihre Genaue Rechnungsanschrift. Vor der Veranstaltung muss eine genaue Ansprechperson definiert werden, die am ende der Veranstaltung die Rechnung unterschreibt. Es wird die Personenzahl bei den Speisen verrechnet, die 7 Tage vor der Veranstaltung durchgegeben wird natürlich können wir den TIP den Sie bei einer Veranstaltung auf den Restaurantbeleg schreiben auf Ihrer Firmenrechnung ausweisen.

DIENSTLEISTER

Wir sind an keine Dienstleister gebunden, Sie können Musik, Blumen, Torte, etc.. Von den Dienstleistern Ihrer Wahl buchen, im Folgenden sind unsere Empfehlungen an Dienstleistern mit denen wir über die letzten Jahre sehr gute Erfahrungen machen durften:

KONDITOR/HOCHZEITSTORTE

Konditorei Andreas Hölzl
05356 62114
www.konditoreihoezl.at

FREIE TRAUREDNER

Hochzeitsredner Tirol
wp.hochzeitsredner-tirol.com

BLUMEN/FLORIST

Innenleben
Innsbruckerstr. 9
6380 St. Johann in Tirol
05352 62199
info@innenleben.co.at
www.innenleben.co.at

DJ

DJ Mark (Dr. Markus Maurmair)
PR - Eventmanagement Dr. Markus Maurmair
markus@pr-eventmanagement.com

BAND

Kalli and Friends
www.facebook.com/kalliandfriends

SOULTRAINMUSIC

kontakt@soultrainmusic.de
0049 151 50641779
www.soultrainmusic.de

WILDBACH

(SPIELEN BEI UNS BEI ALMRAUSCHPARTY,
SCHNITZELPARTY, SILVESTER)
management@wildbach.tirol
0043 664 402 4434
www.wildbach.tirol

MUSIKER FÜR EMPFANG

Manzl Lois (Akkordeon)
(er ist Rosi's Musikpartner und kann auch mit Anlage
den ganzen Abend spielen)
www.lois-kitzbuehel.at
06643882888

HOTELS IN DER NÄHE

Bichlhof, www.bichlhof.at
Kitz Garni, www.kitz-garni.at

TAXI UNTERNEHMEN

Taxi Mike , 05356 66130

FOTOGRAF

Gerald Lobenwein
info@foto-art-more.at
Tel. 0664 4295150
www.foto-art-more.at

SALZBURG CITYGUIDE

Uwe Brandl Werbeagentur
office@salzburg-cityguide.at
06643217339

KINDERBETREUUNG

Michela Kisch
Kindermädchen
+43 664 5225265 michaela@kitzkids.com
www.kitzkids.com

FRISEUR

Sturmayer Kitzbühel
Michael Eberl (er kommt ins Haus)
05356 71600

ZITHERSPIELER

Andreas Erber
www.andreas-erber.at

CHOR

This Voices
www.this-voices.at
info@this-voices.at
0043 699 113 50 639

FEUERWERK

HTHpyrotec OG
Tel.: 0664 581 69 24
E-Mail: info@hth-pyrotec.at
Internet: www.hth-pyrotec.at

