

  
ROMANTIK  
RESTAURANT

  
*Schloss Weinstein*

# *Bankett-Dokumentation*

Hochzeiten. Trauungen. Feiern.



# *Herzlich Willkommen*

## **Geschätzte Gäste von Schloss Weinstein**

Es ist meinem Team und mir eine sehr grosse Freude, dass Sie Ihre Veranstaltung auf Schloss Weinstein planen und ein grosser Vertrauensbeweis, dass Sie Ihre Hochzeit, die Taufe Ihres Kindes, Ihren Geburtstag oder Ihren Firmenanlass in unsere Hände legen.

Schon jetzt versichere ich Ihnen, dass wir alles daran setzen, Ihren Anlass so zu gestalten, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohl fühlen. Aus diesem Grund habe ich Ihnen diese Bankett-Dokumentation zusammen gestellt. Hier erfahren Sie die vielen Möglichkeiten, wie man auf Schloss Weinstein feiern kann: ob gediegen im Schlappritzzi-Saal, rustikal in der Schloss-Scheune oder familiär im Torkel-Stübli. Eines ist sicher, der Gast und somit Sie, stehen im Mittelpunkt unseres Handelns. Ein paar Beispiele der Bestuhlungspläne entnehmen Sie dieser Dokumentation und natürlich auch einen Auszug aus den vielen Möglichkeiten unserer Küche. Bitte beachten Sie, dass die Jahreszeiten-Menüs saisonbedingt nur in den jeweiligen Jahreszeiten verfügbar sind. Auch sind die anderen Menüs und Buffets eher als Vorschlag zu verstehen. Sehr gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein!

Genussvolle Stunden verbringt man seit 1375 im Schloss Weinstein. Erst als Sommersitz einer St. Galler Adelsfamilie erbaut und natürlich auch zur Versorgung der in der Stadt lebenden Familie mit Wein gedacht, hat das Haus eine interessante Geschichte hinter sich. Bereits 1850 wurde aus dem landwirtschaftlichen Gut auch eine Wirtschaft. Familie Herzog – im speziellen Käthi und Fredy Herzog – machten das Schloss weit über die Grenzen des Rheintals bekannt. Nach dem frühen Tod von Fredy entschied sich seine Witwe das Haus mit den Reb-





bergen 2013 an Peter und Anita Häni zu verkaufen. Familie Häni sanierte den etwas in die Jahre gekommenen Bau mit viel Liebe zum Detail. Besonderer Wert wurde auf den historischen Erhalt gelegt, aber auch darauf, dass neue Technik die Leistungsfähigkeit steigert. Für mich als Pächter ist es eine enorme Freude ein so grossartiges Haus in einer der schönsten Regionen Europas führen zu dürfen und somit das Vertrauen der Eigentümer zu geniessen. Mein grösstes Geschenk ist es, dass Sie meinem Team und mir Ihr Vertrauen ausgesprochen haben. Wir freuen uns alle schon heute auf Ihren Anlass. Gerne helfen wir alle mit, diesen unvergesslich werden zu lassen und bitten Sie, nicht zu zögern, sollten Sie Fragen haben oder Rat und Tat von uns benötigen.

In kulinarischer Verbundenheit

Ihr  
Friedrich W. Diener – Pächter  
mit all den guten Weinstein Schloss-Geistern



Im Jahr 2016 erhielten wir den Swiss Location Award als zweitschönste Hochzeitslocation der Schweiz.



# Ihre Feste

Verehrte Gastgeberinnen und Gastgeber, wir bitten Sie höflichst, beim Vergleichen unserer Bankettdokumentation, mit anderen Mitbewerbern, genau hinzusehen. Uns ist bewusst, dass wir in den Grundpreisen etwas höher sind als Kollegen von uns. Allerdings verzichten wir auf «versteckte» Kosten. Ebenfalls fallen bei uns ab dem Menüpreis von CHF 50.00 keine Raummieten an.

## Raumangebot auf Schloss Weinstein

Schloss-Keller	Degustationen bis max. 16 Personen Apéros bis max. 25 Personen
Torkel-Stübli	mind. 10 Personen bis max. 34 Personen
Schloss-Wirtschaft	mind. 40 Personen bis max. 70 Personen
Schlappritzi-Saal	mind. 30 Personen bis max. 100 Personen
Schloss-Scheune	mind. 50 Personen bis max. 120 Personen

Die Personenanzahl ist massgeblich für den Raum der Gesellschaft. Natürlich können Sie auch mit weniger Gästen Ihr Bankett in dem von Ihnen gewünschten Raum feiern, die Mindestanzahl Gäste ist allerdings die Verrechnungsgrundlage (Menüpreis x Personenanzahl).

**Bei Banketten mit einem Menüpreis über CHF 50.00 pro Person ist die Raummiete inbegriffen, darunter sind nachfolgende Raummieten obligatorisch:**

Schloss-Keller	250.00 CHF
Torkel-Stübli	350.00 CHF
Schloss-Wirtschaft	1000.00 CHF
Schlappritzi-Saal	1000.00 CHF
Schloss-Scheune	1000.00 CHF

Grundsätzlich sind alle Speisen und Getränke, abgesehen von Hochzeits- und Geburtstags-torten, vom Schloss Weinstein zu beziehen. Externe Caterings sind nicht zugelassen.





## Ihre Trauung auf Schloss Weinstein

Donnerstags und freitags kommt das Zivilstandsamt auch nach Vereinbarung zu uns ins Haus und berücksichtigt gerne Ihren Wunschtermin. Dies natürlich nach Verfügbarkeit und nach Kapazität. Ihre Wunschdaten klären Sie bitte direkt mit dem Zivilstandsamt Rheintal.

### **Reservationen für Trauungen gehen direkt über das Zivilstandsamt Rheintal:**

Telefon +41 71 757 77 31.

Anschliessend wird der passende Raum durch das Brautpaar bei uns reserviert.

### **Trau-Räume sind wie folgt:**

#### **Schloss-Keller** im 1. UG Haupthaus

für 7 Personen sitzend und 5 Personen stehend,  
exklusive Brautpaar und Zivilstandsamtmitarbeiter/-in,  
Raummiete CHF 150.00

#### **Schlappritzi-Saal** im 2. OG Haupthaus

für bis zu 80 Personen sitzend,  
exklusive Brautpaar und Zivilstandsamtmitarbeiter/-in,  
Raummiete CHF 800.00

#### **Ritter-Stübli** im 3. OG Haupthaus

für 10 Personen sitzend und 5 Personen stehend,  
exklusive Brautpaar und Zivilstandsamtmitarbeiter/-in,  
Raummiete CHF 150.00



# Ihre Feste

Für den Apéro vor dem Essen bieten wir Ihnen sehr gerne unseren Innenhof an. Natürlich können Sie auch auf der Terrasse den Aperitif geniessen. Hier eignet sich die untere Terrasse oder die Aussichtsfläche vor der Schloss-Scheune.

Ein Fest beginnt mit einem Apéro – mit Aussicht ist Selbiger noch schöner ...

## Getränke

Weinsteiner Riesling Sylvaner	75cl	46.00	CHF
Weinsteiner Blanc de Noir	75cl	46.00	CHF
Winzer Secco	75cl	46.00	CHF
Champagner Taittinger Brut Reserve	75cl	100.00	CHF
Seegucker Rosé	75cl	46.00	CHF
Apfelsekt	75cl	46.00	CHF
Apfelsekt alkoholfrei	75cl	39.00	CHF
Früchtebowle mit Alkohol	100cl	45.00	CHF
Früchtebowle ohne Alkohol	100cl	35.00	CHF
Glühwein (saisonal)	20cl	6.50	CHF





## Apéro Food

Diverses Blätterteiggebäck	pro Person	4.00	CHF
Canapées mit Fleisch, Fisch, Vegi	pro Stück	6.00	CHF
Party-Semmel, divers belegt	pro Stück	6.00	CHF
Meterbrote, divers belegt (12 Pers.)	pro Stück	98.00	CHF
Z'Vieri Plättli, Trockenfleisch, Käse	pro Person	12.00	CHF
Rohkost im Gläsli mit Dip	pro Glas	15.00	CHF
Focaccia mit Tatar	pro Stück	6.00	CHF
Wraps, divers gefüllt	pro Stück	8.00	CHF
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	5.00	CHF
Bruschetta	pro Stück	6.00	CHF
Limetten-Risotto	pro Gläsli	8.00	CHF
Weisswein-Risotto	pro Gläsli	8.00	CHF
Gehacktes mit Hörnli	pro Gläsli	6.00	CHF
Hackdätschli mit Senfsauce	pro Stück	5.00	CHF
Olmabratwurst in Scheiben gegrillt, Senfcreme	pro Wurst	18.00	CHF
Schinkengipfeli	pro Stück	4.00	CHF
Oliven	pro 100 g	10.00	CHF
Früchtespiesse	pro Stück	5.00	CHF
Blechkuchen	pro Kuchen	89.00	CHF
Diverse Varianten			



# Saisonale Menüs

## Ein Hauch von Frühling

Rheintaler Spargelsalat mit Bündner Rohschinken an Kräutermarinade

\*\*

Brunnenkresse-Süpli mit Flusskrebse

\*\*

Gebratenes Swiss-Poulet-Brüstli

auf gebratenen grünen Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Choron

\*\*

Geliertes Champagner-Holunder-Süpli mit frischer Minze und Himbeersorbet

Pro Person CHF 89.00

## Von der Sonne verwöhnt – Weinsteiner Sommer

Carpaccio von der Rheintaler Tomate  
mit Büffel-Mozzarella und Schalotten-Kräuter-Vinaigrette

\*\*

Gazpacho Andaluz (kalte Gemüsesuppe)

\*\*

Im Ganzen gebratener Hohrücken vom Kalb  
mit Artischocken-Pfifferlings-Gemüse und mariniertem Lattich

\*\*

Tiramisu von der Thurgauer Erdbeere mit Limonen-Sorbet

Pro Person CHF 92.00





### Herbstzeit ist Weinlese

Gemischter Salat mit sautierten Waldpilzen, Nüssen und Sprossen

\*\*

Pikantes Thai Kürbissüpli mit Kokos-Milch und Curry

\*\*

Geschmorte Kalbsbäggli  
auf Gersten-Risotto mit geschmorten Rübli und Trüffel-Jus

\*\*

Vermicelles mit Vanille-Glace

Pro Person CHF 89.00

### Winter ist die gemütliche Zeit auf Weinstein

Nüsslisalat mit Kürbiskernölmarinade und geräuchte Entenbrust

\*\*

Maronisüpli mit Speck-Croutons

\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken  
mit Rotkraut, gebratener Polentaschnitte und Gewürzjus

\*\*

Zimtparfait auf Rumtopf Früchten

Pro Person CHF 98.00

# Menü-Variationen

## Menü Riesling

Variation vom Tomaten-Mozzarella, Lachstatar und Babysalat

\*\*

Riesling Silvaner Suppe mit Croutons

\*\*

Im Ganzen gebratenes Rindsfilet  
an Pfefferrahmsauce mit Blattspinat, Grilltomate und Herdöpfelgratin

\*\*

Crème Brûlée mit Saison-Sorbet

Pro Person CHF 101.00

## Menü Pinot Noir

Gemischter Salat mit Rohkost und Sprossen

\*\*

Kokos-Curry-Süppli mit Cashew Nüssen

\*\*

Entrecôtes von Weiderind an Jus  
mit Marktgemüse und Spätzli

\*\*

Panna-Cotta mit Früchten

Pro Person CHF 90.00





### **Menü Blanc de Noir**

Carpaccio vom Mostbröckli an Vinaigrette mit Baby-Salat

\*\*

Filet vom Duroc-Schwein an Pilzrahmsauce  
mit Marktgemüse und Spätzli

\*\*

Zweierlei Schoggi-Mousse auf Beerenragout

Pro Person CHF 83.00

### **Menü Gamaret**

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef an Sauce Remoulade mit Babysalat

\*\*

Brüstli vom Rheintaler Mais-Poulet auf Polenta  
mit Rübli und Bohnen

\*\*

Caramel-Köpfli mit Rahm

Pro Person CHF 63.00

# Die Klassiker

## Winzer Menü

Gemischter Salat „Schloss Weinstein“ mit Nüssen

\*\*

Grosis Hackbraten mit Rheintaler Gemüse und handgeschabten Spätzli

\*\*

Caramelköppli mit Rahm

Pro Person CHF 52.00

## Schloss Menü

Tatar von gebeizter Lachsforelle mit Apfel- Meerrettichcreme und Pumpernickel

\*\*

Blumenkohlsüppli mit Mostbröckli und Croutons

\*\*

Kalbshohrücken mit Thurgadosrahmsössli und Apfelstückli,  
Rheintaler Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*

Orangen-Panna-Cotta mit frischen Früchten und Vanille Glace

Pro Person CHF 105.00

## Weinsteiner-Schlossfrauen Menü

Rinds-Consomée mit Herrgotts Bscheisserle

\*\*

Schnitzel vom Landschwein mit Champignonrahmsauce, Grilltomate und Blattspinat, Teigwaren

\*\*

Fruchtsalat mit Sorbet

Pro Person CHF 59.00



### Weinsteiner Schlossherren Menü

Amuse Bouche

\*\*

Tataki vom Thunfisch auf Wakame-Algen  
mit Mango, Gurke und Soja-Schalottenmarinade

\*\*

Randensüpli mit Apfel, Meerrettich und gehobeltem Salsiz

\*\*

Gebratener Zander auf Linsengemüse und Gänselebersauce

\*\*

Erfrischendes Sorbet prickelnd aufgefüllt

\*\*

Zweierlei vom Weiderind, sautierter Spinat,  
Sellerie-Kartoffel-Stock und Trüffeljus

\*\*

Lauwarmer Schoggikuchen  
mit Milchglace und Passionsfruchtsauce

Pro Person CHF 145.00

### Weinsteiner Chorherren Menü

Zweierlei Tatar von Lachs und Mostbröckli mit Salatbouquet

\*\*

Entrecôtes vom Weiderind, Rotweinjus, Speckbohnenbündchen und Rübli, Rosmarinkartoffeln

\*\*

Crème Brûlée mit Glace

Pro Person CHF 89.00

# Buffets in der Schloss-Scheune

In der Schloss-Scheune sind ausschliesslich Buffets möglich.

## Rebsteiner Buffet

### Vorspeisen

\*\*

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate aus Rheintaler Anbau (nach Jahreszeit)

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Pesto

Diverse Räucherfische mit Dill-Senf-Sauce

Geschnittenes Trockenfleisch (Bündner Spiessschinken, Mostbröckli usw.)

Süpli nach Saison warm oder kalt

### Hauptgänge

\*\*

Schmorbraten vom Weiderind an Pinot Noir Jus

Tranche vom Wildlachs in Weissweinsauce

### Beilagen

\*\*

Rheintaler Gemüse

Basmatireis

handgeschabte Spätzli

### Dessert

\*\*

Fruchtsalat

Diverse Glaces

Zweierlei Schoggi-Mousse

Regionale Käse vom Brett

Pro Person CHF 99.00

## **Marbacher Buffet**

### Vorspeisen

\*\*

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate aus Rheintaler Anbau (nach Jahreszeit)

Diverse Räucherfische mit Meerrettichcreme und Honig-Dill-Senf-Sauce

Mariniertes Grillgemüse mit Fetakäse

Tatar vom Schweizer Bio-Rind

Vitello Tonnato

Verschiedene Terrinen mit Sauce Cumberland

Saisonales Súppli warm oder kalt

### Hauptgänge

\*\*

Rosa gebratenes Entrecôte vom Weiderind mit Jus

Gebratener See-Zander auf Gemüse-Pot-au-feu

Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Cherrytomaten und Basilikum Pesto

### Beilagen

\*\*

Rheintaler Gemüse

Gemüsereis

Kartoffelgratin

### Desserts

\*\*

Glace Bombe

Caramelköppli

Zweierlei Schoggimousse

Fruchtsalat

Orangen-Panna-Cotta

Käse vom Brett

Pro Person CHF 119.00

# *Speisekarte im Bankett-Bereich*

Gerne können Sie sich Ihr Menü selber zusammenstellen

## **Vorspeisen**

Gemischter Salat Schloss Weinstein mit Rohkost, Nüssen und Sprossen	14.00	CHF
Tomaten-Carpaccio mit Bio-Mozzarella der Familie Rega	22.00	CHF
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef an Sauce Remoulade mit Salatbouquet	19.00	CHF
Tatar vom schweizerischen Wasserbüffel, Focaccia, Salatbouquet	26.00	CHF
Schottischer Rauchlachs an Meerrettichschaum mit Toast	25.00	CHF
Vitello Tonnato mit Kapern	29.00	CHF
Mariniertes Grillgemüse mit Feta Käse	22.00	CHF
Diverse Räucherfische mit Dill-Senf-Sauce	26.00	CHF
Gebratene Crevetten mit Kräutern und Knoblauch	26.00	CHF
Flusskrebs-Cocktail mit Ananas und Staudensellerie	29.00	CHF
Tataki vom Thunfisch auf Wakame-Algen und Mango	29.00	CHF

## **Suppen**

Gazpacho Andaluze	14.00	CHF
Kartoffelsüpli mit Mostbröckli	14.00	CHF
Weinsteiner Riesling Silvaner Suppe mit Croutons	12.00	CHF
Gemüsesuppe mit Blüten	12.00	CHF
Curry-Kokos-Suppe mit Crevetten	16.00	CHF

## **Zwischengänge**

Lago Maggiore Zander auf Linsen mit Gänselebersauce	36.00	CHF
Trüffelravioli in Parmesanschaum	32.00	CHF
BIO Spaghetti mit gehobelten Sommer-Trüffel	34.00	CHF
Atlantik Seeteufel an Pernod Sauce auf Gemüse	36.00	CHF

## **Hauptgänge Fleisch und Fisch**

Entrecôtes vom Weiderind an Jus	49.00	CHF
Filet vom Weiderind an Sauce Bernaise	52.00	CHF
Schmorbraten vom Rind an Blauburgunderjus	39.00	CHF
Kalbsbäggli an Randenjus	46.00	CHF
Rücken vom Schweizer Milchkalb an Thurgadosrahmsauce	49.00	CHF



Filet vom Schweizer Milchkalb an Morchelrahmsauce	56.00	CHF
Rücken vom Landschwein an Champignonrahmsauce	38.00	CHF
Filet vom Duroc-Schwein an Jus	42.00	CHF
Grosis Hackbraten von Schwein und Rind	29.00	CHF
Pfeffer vom heimischen Wild	39.00	CHF
Schottischer Wildlachs an Weissweinsauce	39.00	CHF
Lago Maggiore Zander an Riccard-Sauce	48.00	CHF
Filet von der Rotbarbe an Pesto	42.00	CHF
Saint-Pierre Filet auf Pernod Sauce	46.00	CHF

**Beilagen** (bei den Hauptgängen sind eine Stärke- sowie zwei Gemüsebeilagen inkludiert)

Handgeschabte Dinkelspätzli  
 Tagliatelle  
 Herdöfel-Gratin  
 Kürbis-Gratin  
 Risotto (Pilze, Limette, Weisswein, Pesto etc.)  
 Herdöfelstock  
 Sellerie-Herdöfel-Stock  
 Marktgemüse  
 Grilltomate  
 Blattspinat  
 Grillgemüse  
 Speckbohnen  
 Glacierte Rübli  
 Gratiniertes Blumenkohl

**Dessert**

Glacé-Bombe (ab 10 Personen)	14.00	CHF
Fruchtsalat mit einer Kugel Glacé	12.00	CHF
Zweierlei Schoggi Mousse auf Beerenragout	16.00	CHF
Gebrannte Crème nach Grosis Art	12.00	CHF
Orangen Panna Cotta mit Früchten	14.00	CHF
Crème Brûlée mit Sorbet	16.00	CHF
Käseteller mit 4 Sorten und Birnenbrot	19.00	CHF

# *Even schönsten Tag im Leben*

Herzlich Willkommen in Eurem Hochzeit-Schloss. Seit 1375 feiern Brautpaare auf Schloss Weinstein.  
Geniesst Eure Hochzeit ganz entspannt mit unseren Hochzeits-Packages:

## **Hochzeits-Menü 1 | Schlappritzi-Saal (30-65 Personen)**

\*\*

Welcome-Drink mit Weinberg-Pfirsich-Sekt, Mineral & Süssmost  
im Saal-Foyer oder auf der Terrasse

### **Menü**

\*\*

Gemischter Salat mit Sprossen

\*\*

Hochzeitssuppe mit Flädli, Griessnockerln und Backerbsen

\*\*

Im Ganzen gebratenes Entrecôte vom Weiderind mit Jus,  
Herdöpfelgratin, Spinat und Grilltomate

\*\*

Hochzeits-Dessert-Variation

### **Weine**

\*\*

Riesling Sylvaner Schloss Weinstein & Blauburgunder Schloss Weinstein

Pro Person CHF 169.00

(Inkl. Welcome-Drink, beider angebotener Weine, Sonnenbräu Bier, Mineral, Kaffee & alkoholfreier Getränke.  
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)





## Hochzeits-Menü 2 | Schlappritzzi-Saal (30-65 Personen)

\*\*

Welcome-Drink mit Weinstener Riesling Sylvaner, Mineral & Orangensaft  
im Saal-Foyer oder auf der Terrasse

### Menü

\*\*

Gemischter Salat mit sautierten Champignons, Speck und Croutons

\*\*

Kokos-Curry-Suppe mit Crevettenwürfel

\*\*

Rücken vom Swiss-Prime-Kalb an Rahmsauce, Rübli,  
Blumenkohl, Broccoli und Tagliatelle

\*\*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet und frischen Früchten

### Weine

\*\*

Weinstener Blanc de Noir & Campofiorin Masi

Pro Person CHF 184.00

(Inkl. Welcome-Drink, beider angebotener Weine, Sonnenbräu Bier, Mineral, Kaffee & alkoholfreier Getränke.  
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)



# *Even schönsten Tag im Leben*

## Hochzeits-Menü 3 | Schlappritzi-Saal (30-65 Personen)

\*\*

Welcome-Drink mit Weinsteiner Schloss-Perle, Mineral & Süssmost  
im Saal-Foyer oder auf der Terrasse

### Menü

\*\*

Duett vom Norwegischem Rauchlachs und Appenzeller Mostbröckli an Zupfsalat

\*\*

Weinsteiner Riesling Sylvaner Súppli mit Croutons

\*\*

Gebratenes Filet vom See-Zander auf Gemüse-Spagetthi mit Pernod-Sud

\*\*

Erfrischendes Zitronen-Sorbet Secco aufgefüllt

\*\*

Medaillons vom Weiderindsfilet an Pfefferrahmsauce,  
Gemüsebouquet und Sellerie-Herdöpfelstock

\*\*

Lauwarmer Schoggikuchen mit flüssigem Kern, Vanille-Glacé und Beeren

### Weine

\*\*

Grauburgunder Aufricht & Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia

Pro Person CHF 209.00

(Inkl. Welcome-Drink, beider angebotener Weine, Sonnenbräu Bier, Mineral, Kaffee & alkoholfreier Getränke.  
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)





## Hochzeits-Menü 4 | Schlappritzi-Saal (30-65 Personen)

\*\*

Welcome-Drink mit Champagner, Mineral & Süssmost  
im Saal-Foyer oder auf der Terrasse

### Menü

\*\*

Vitello Tonnato vom Swiss-Prime-Kalb, Thunfisch-Sauce und marinierter Crevette

\*\*

Gazpacho Andaluz im Bürlü serviert

\*\*

Filet vom Freilandschwein an Pilzrahmsauce, Broccoli, Rübli und Spätzli

\*\*

Erfrischendes Sorbet von Weinsteiner Zwetschgen

\*\*

Filet vom Weiderind an Burgunder-Jus,  
Polentaschnitte, Blumenkohlpüree und Speckbohnen

\*\*

Dessert-Variation

### Weine

\*\*

Sauvignon blanc Aufricht & Gamaret Schloss Weinstein

Pro Person CHF 249.00

(Inkl. Welcome-Drink, beider angebotener Weine, Sonnenbräu Bier, Mineral, Kaffee & alkoholfreier Getränke.  
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)

# Der schönsten Tag im Leben

## Hochzeits-Buffer 1 | Schloss-Scheune (50-100 Personen)

\*\*

Welcome-Drink mit Seehas Rotling, Mineral & Süssmost  
auf der Terrasse

### Rebsteiner Buffet

#### Vorspeisen

\*\*

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate aus Rheintaler Anbau (nach Jahreszeit)  
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Pesto  
Diverse Räucherfische mit Dill-Senf-Sauce  
Geschnittenes Trockenfleisch (Bündner Spiessschinken, Mostbröckli usw.)  
Süpli nach Saison warm oder kalt

#### Hauptgänge

\*\*

Schmorbraten vom Weiderind an Pinot Noir Jus  
Tranche vom Wildlachs in Weissweinsauce

#### Beilagen

\*\*

Rheintaler Gemüse, Basmatireis & handgeschabte Spätzli

#### Desserts

\*\*

Früchte, diverse Glaces, zweierlei Schoggi-Mousse  
Regionale Käse vom Brett

#### Weine

\*\*

Riesling Sylvaner Schloss Weinstein & Blauburgunder Schloss Weinstein

Pro Person CHF 175.00

(Inkl. Welcome-Drink, beider angebotener Weine, Sonnenbräu Bier, Mineral, Kaffee & alkoholfreier Getränke.  
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)

## Hochzeits-Buffer 2 | Schloss-Scheune (50-100 Personen)

\*\*

Welcome-Drink mit Winzer Secco , Mineral & Süssmost  
auf der Terrasse

### Marbacher Buffet

#### Vorspeisen

\*\*

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate aus Rheintaler Anbau (nach Jahreszeit)  
Diverse Räucherfische mit Meerrettichcreme und Honig-Dill-Senf-Sauce  
Mariniertes Grillgemüse mit Fetakäse  
Tatar vom Schweizer Bio-Rind  
Vitello Tonnato  
Verschiedene Terrinen mit Sauce Cumberland  
Saisonales Súppli warm oder kalt

#### Hauptgänge

\*\*

Rosa gebratenes Entrecôte vom Weiderind mit Jus  
Gebratener See-Zander auf Gemüse-Pot-au-feu  
Kartoffelnocchi mit Artischocken, Cherrytomaten und Basilikum Pesto

#### Beilagen

\*\*

Rheintaler Gemüse, Gemüserais & Kartoffelgratin

#### Desserts

\*\*

Glace Bombe, Caramelköppli, zweierlei Schoggimousse  
Früchte, Orangen-Panna-Cotta & Käse vom Brett

#### Weine

\*\*

Blanc de Noir Schloss Weinstein & Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia  
Pro Person CHF 199.00

(Inkl. Welcome-Drink, beider angebotener Weine, Sonnenbräu Bier, Mineral, Kaffee & alkoholfreier Getränke.  
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)

# *Euer schönsten Tag im Leben*

Unsere Räume stellen wir Euch gerne für die Trauung zu den vereinbarten Raummieten, über die Zeit der Trauung zur Verfügung. Die Reinigung der Räume sind in den Raummieten inkludiert (im normalen Mass). Ein Blumenbouquet und Kerzen auf dem Trautisch werden von uns bereitgestellt.

Gerne bereiten wir einen Apéro für Euch und Eure Gäste zu. Dies ist ab 5 bis 150 Personen möglich. Apéros sind vom Keller über die Lounge bis hin zur Scheune möglich. Vorgängig besprechen wir das mit Euch persönlich und unterbreiten nach der Besprechung eine entsprechende Offerte. Bitte beachtet, dass wir ein Restaurant-Betrieb sind und wir selbst mitgebrachte Getränke und Essen in unserem Haus, sowie auf dem gesamten Grundstück nicht akzeptieren können.

Die Parkplätze beim Schloss stehen Euch und Euren Gästen während der Trauung und dem Apéro kostenfrei zur Verfügung.

Natürlich könnt Ihr nach der Trauung bei uns auch essen. Ihr habt die Möglichkeit von 2 bis 100 Personen bei uns zu feiern. Die gewählte Personenanzahl bestimmt die Raumwahl.

Ihr könnt natürlich, nach der Trauung oder während des Apéros, auf unserem gesamten Grundstück märchenhafte Fotos machen.

Bitte beachtet, dass in allen Räumen und auf dem gesamten Grundstück keine Rosenblätter, Reis oder Ähnliches gestreut werden darf. Allfällige Reinigung wird dem Brautpaar in Rechnung gestellt.





SINCE 1877



Schloss Weinstein





# *Euer schönsten Tag im Leben*

In allen Räumen sind Wunderkerzen und offenes Feuer feuerpolizeilich strengstens verboten. Wachskerzen dürfen nur mit Manschetten benutzt werden. Allfällige Schäden an Mobiliar und Parkett müssen wir leider dem Brautpaar verrechnen.

Spalierstehen können Eure Gäste gerne am Eingang oder am Terrassenzugang. Der Zugang für die Restaurant Gäste muss jedoch gewährleistet bleiben. Allerdings zeigt die Erfahrung, dass ein- und austretenden Gäste, wenn ein Brautpaar das Spalier beschreitet und sie kurz warten müssen, viel Respekt und auch Geduld zeigen.

Den zeitlichen Ablauf besprechen wir bei der Reservation mit Euch. Wenn wir am gleichen Tag mehrere Trauungen haben, müssen wir Euch bitten, den vereinbarten Zeitrahmen einzuhalten.

**Raummieten** (Zivilrechtliche Trauungen sind nur in diesen Räumen möglich.)

Ritter-Stübli im 3.OG CHF 150.00

Schloss-Keller im 1. UG CHF 150.00

Schlappritzi-Saal im 2.OG CHF 800.00 (bis 80 Personen)

Die Reservation läuft einmal über das Zivilstandesamt Altstätten um die Trauung mit dem Standesbeamten zu vereinbaren und dann über das Schloss Weinstein um den Raum zu der geplanten Zeit zu buchen.

Die Raummiete wird am Hochzeitstag fällig und ist im Voraus zu bezahlen. Allfällige zusätzliche Leistungen werden nach der Veranstaltung berechnet.

Alle Aufträge richten wir nach unseren AGBs aus. Diese sind auf unserer Homepage ersichtlich.



# Tagen auf Schloss Weinstein

|27

Warum nicht dort tagen, wo andere feiern. In den letzten 600 Jahren hat es schon manche Sitzung im Schloss gegeben, welche die schönsten Situationen ergaben ...

## **Raumangebot**

Im Torkel-Stübli können Sie mit 6 bis 20 Personen tagen.

Im Schlappritzi-Saal finden 20 bis 60 Personen Platz. (bei Kinobestuhlung bis 100 Personen)

Raummiete von 8.00 bis 17.00 Uhr

## **Halbtagspauschale**

1 Seminarraum, Flipchart, Leinwand, Beamer, Blöcke und Kugelschreiber

Mineral und Original Rheintaler Apfel im Seminarraum

1 Kaffee-Empfang mit Gipfeli

1 Kaffeepause am Vormittag mit Sandwiches

3-Gang-Lunch am Mittag mit Fisch, Fleisch und Vegi zur Auswahl

1 Kaffeepause am Nachmittag mit Süßem

Preise pro Person / Halbtags CHF 99.00

## **Ganztagespauschale**

Zusätzlich zur Halbtagspauschale noch ein 4-Gang-Abendmenü

Preise pro Person / Ganztags CHF 155.00

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Erfolg bei Ihrem nächsten Seminar auf Schloss Weinstein.





# Raumpläne

## Schloss-Keller

1. UG Haupthaus  
Tafel  
max. 16 Personen



## Romantik-Suite

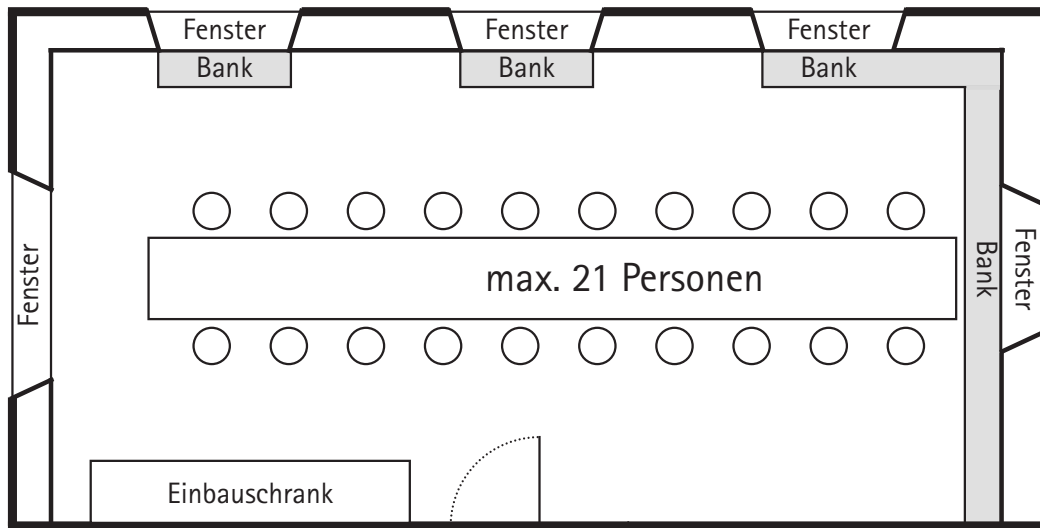
3. OG Haupthaus  
max. 2 Personen





## Torkel-Stübli

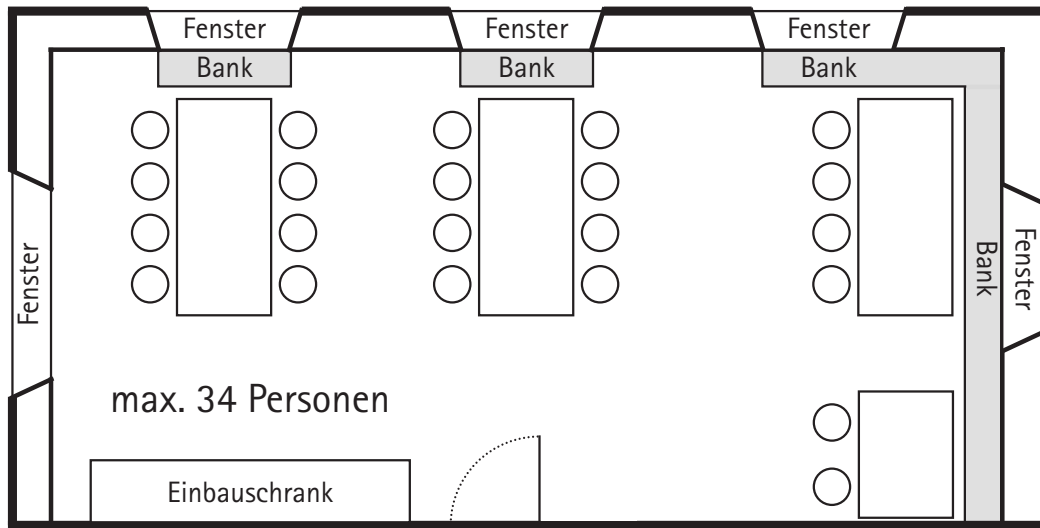
1. OG Haupthaus  
Tafel  
max. 21 Personen



# Raumpläne

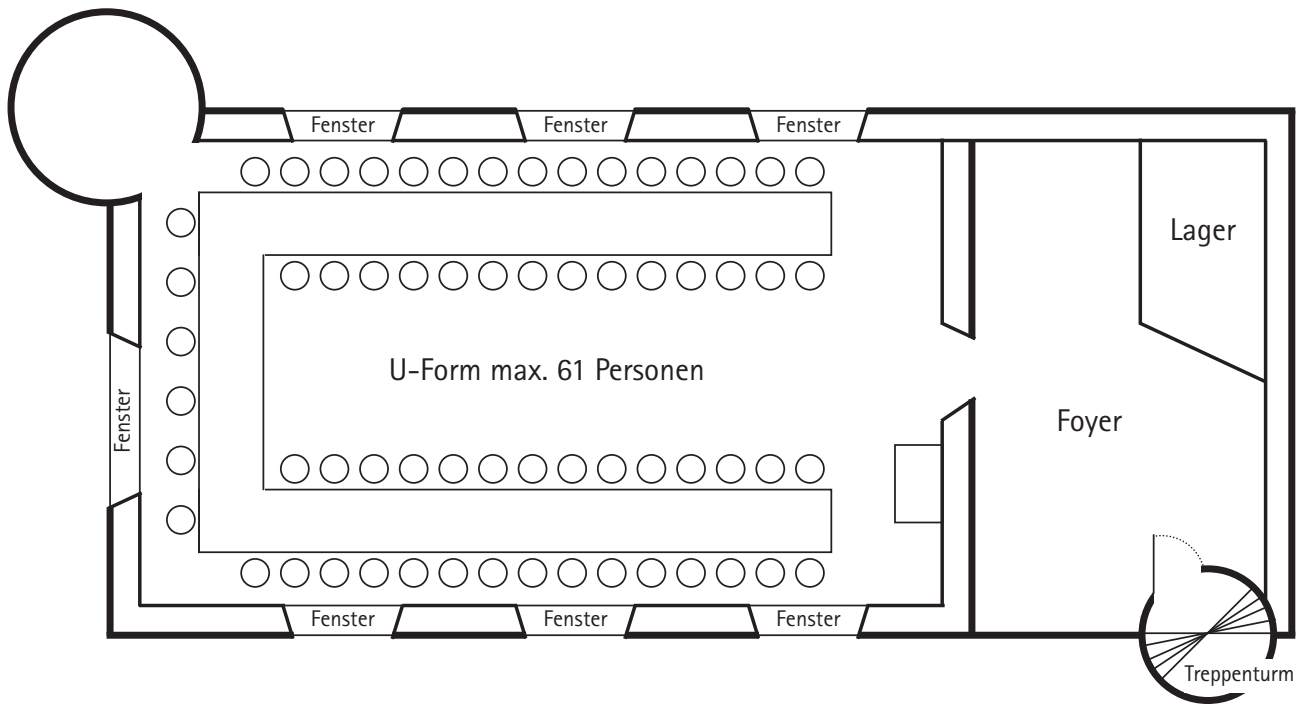
## Torkel-Stübli

1. OG Haupthaus  
Einzeltische  
max. 34 Personen



## Schlappritzi-Saal

2. OG Haupthaus  
U-Form  
max. 61 Personen

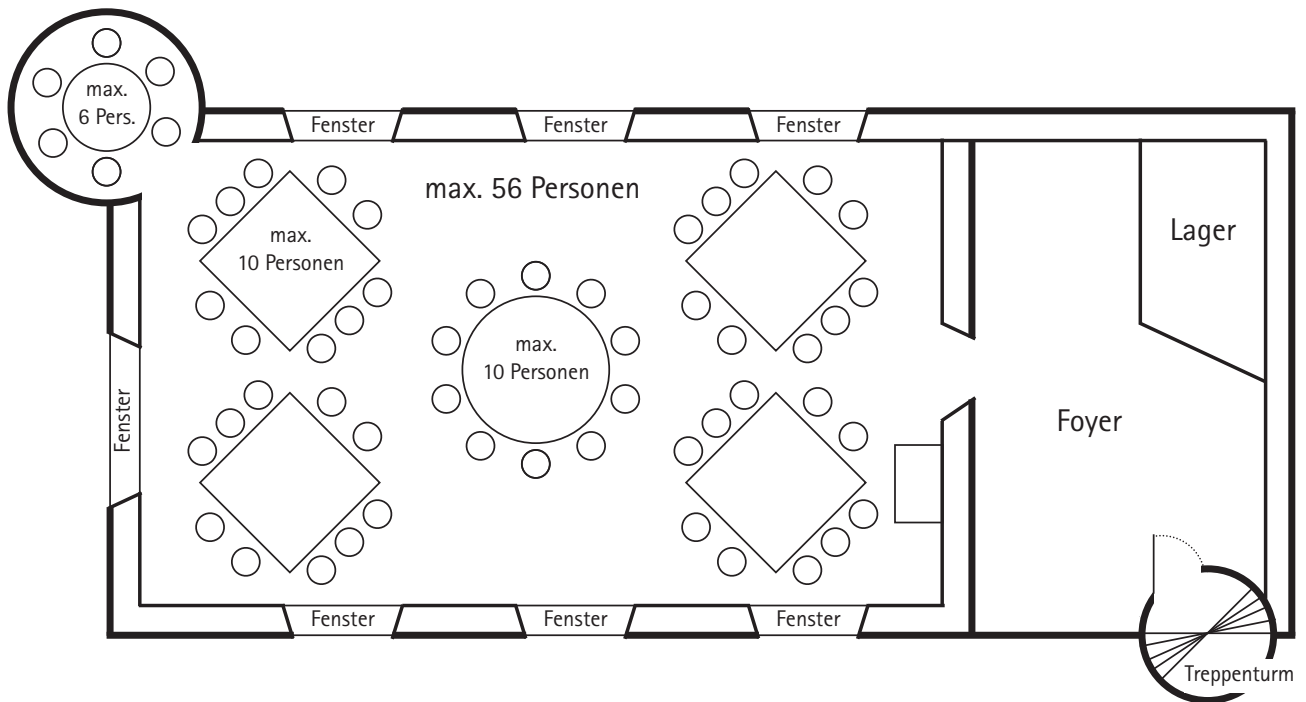




# Raumpläne

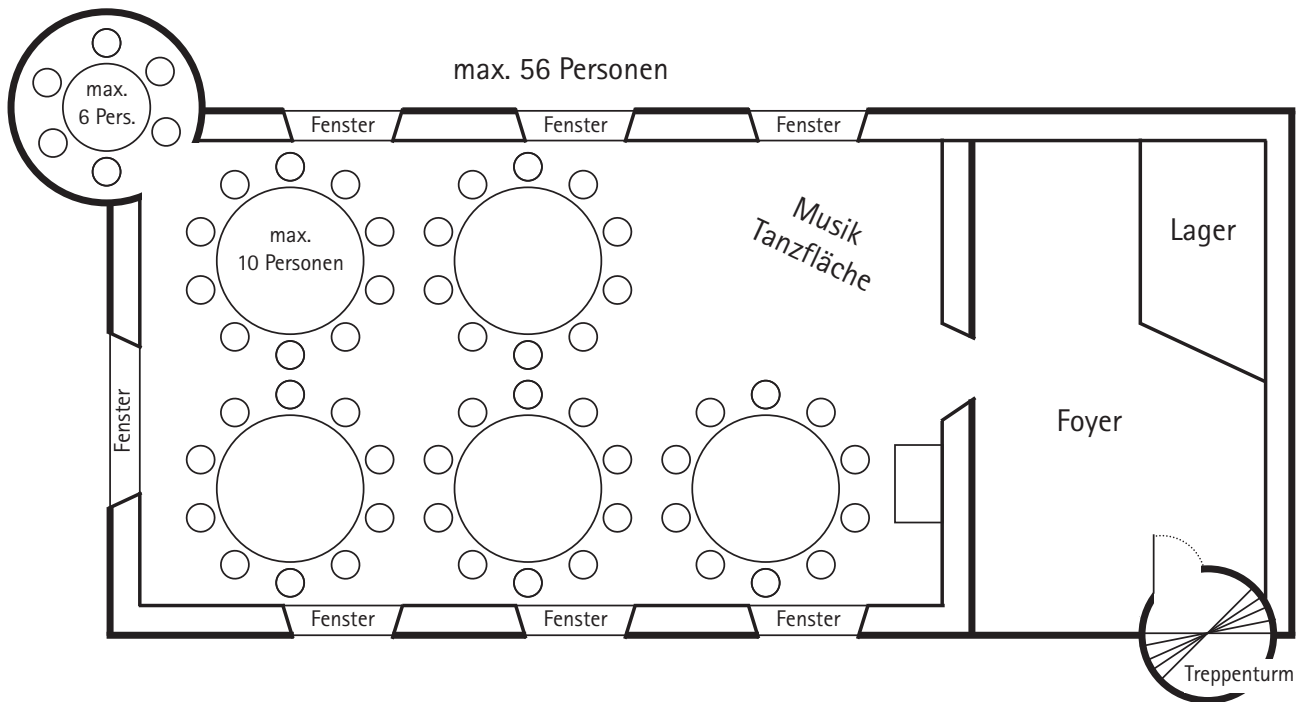
## Schlappritzi-Saal

2. OG Haupthaus  
Tafel  
max. 56 Personen



## Schlappritzi-Saal

2. OG Haupthaus  
Tafel  
mit Tanzfläche  
max. 56 Personen

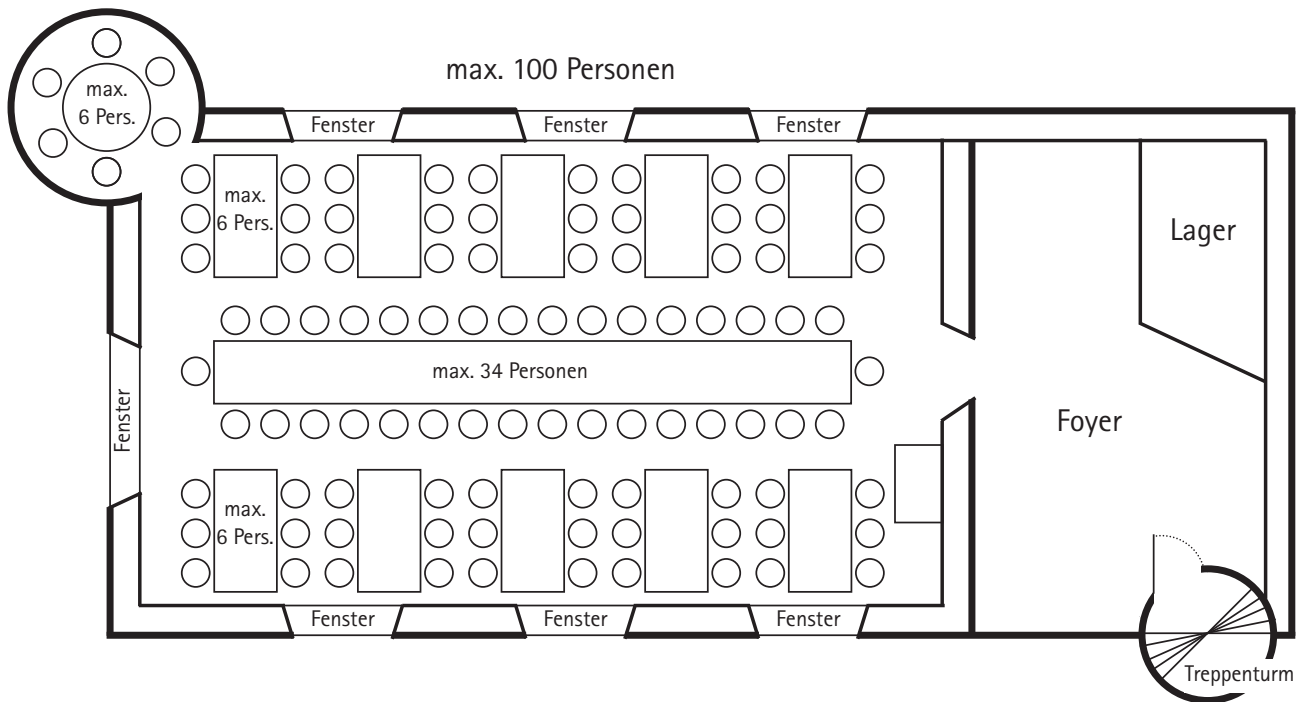




# Raumpläne

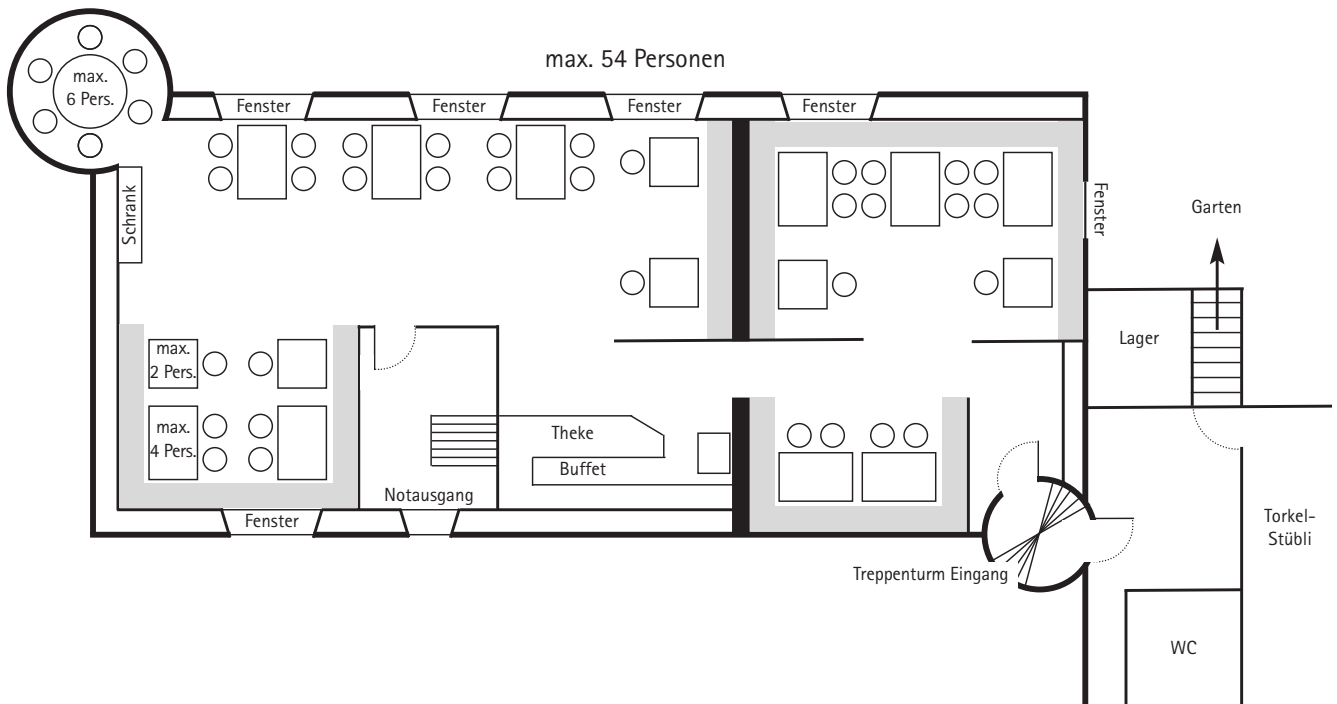
## Schlappritzi-Saal

2. OG Haupthaus  
Tafel  
max. 100 Personen



## Schloss-Wirtschaft

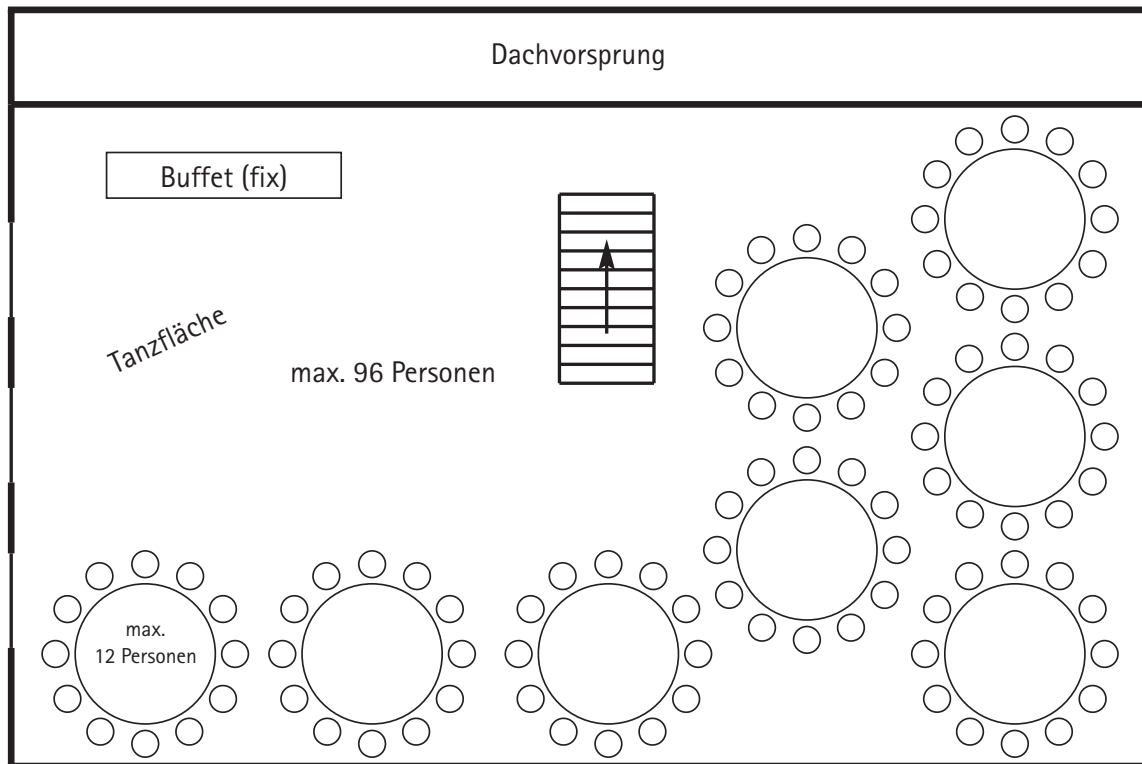
1. OG Haupthaus  
 Einzeltische  
 max. 54 Personen



# Raumpläne

## Schloss-Scheune

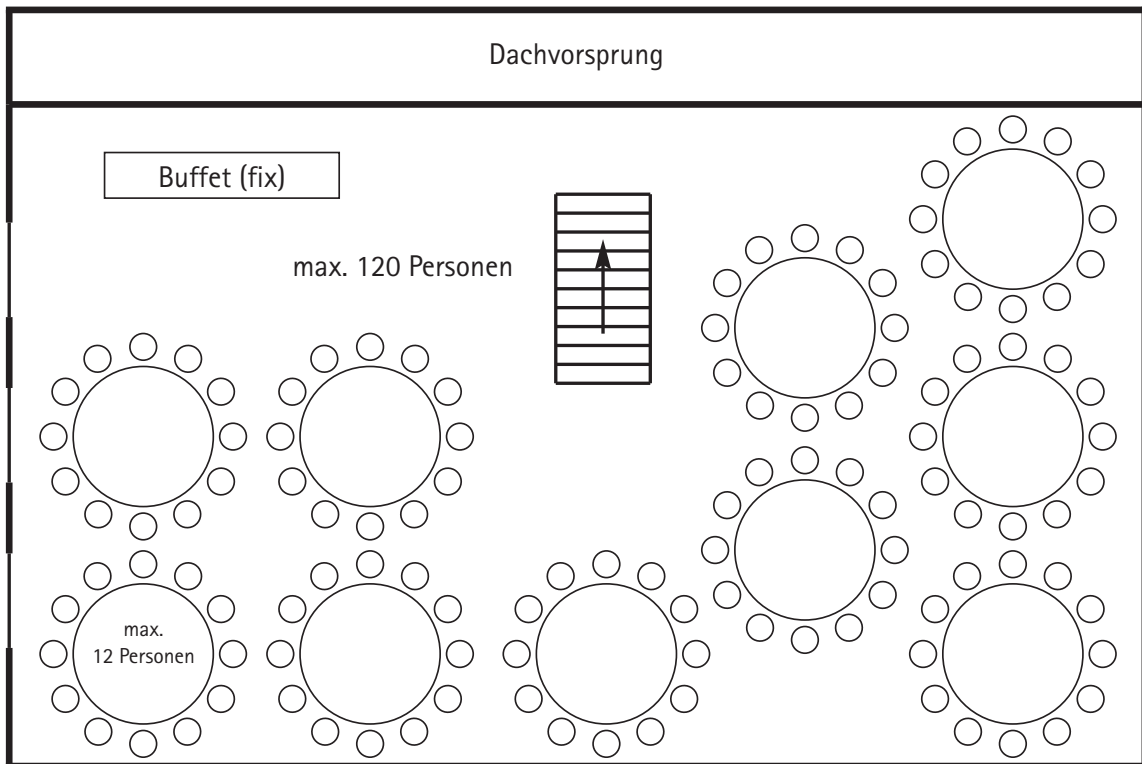
1. OG Nebengebäude  
Tafel  
mit Tanzfläche  
max. 96 Personen





## Schloss-Scheune

1. OG Nebengebäude  
Tafel  
max. 120 Personen



# Unsere Geschäftsbedingungen

Gültigkeit	Diese Bankettdokumentation wird für Anlässe ab 10 Personen angewandt. Für Gesellschaften mit weniger als 10 Personen gilt die reguläre Speisekarte des Restaurant Schloss Weistein. Die Preise in dieser Dokumentation entsprechen dem Stand von Dezember 2022 und werden in Schweizer Franken inklusive 7,7 % MwSt und Service angegeben. Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.
Raumbestimmung	<p>Die Grösse der Gesellschaft beeinflusst die Wahl des Saales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlappritzi-Saal: mindestens 30 bis maximal 100 Personen</li> <li>• Schloss-Wirtschaft (exklusiv als geschlossene Gesellschaft): mindestens 40 Personen</li> <li>• Torkel-Stübli: mindestens 10 bis maximal 34 Personen</li> <li>• Schloss-Scheune: mindestens 50 bis maximal 120 Personen</li> <li>• Schloss-Keller: mindestens 10 bis maximal 16 Personen sitzend bzw. 25 Personen stehend</li> </ul> <p>Sollten Sie Ihre Veranstaltung mit einer geringeren Gästeanzahl buchen wollen, erlauben wir uns, die o. a. Mindestanzahl zu verrechnen. Wenn Sie sowohl den Schlappritzi-Saal sowie die Schloss-Scheune für Ihr Fest benötigen, wird eine Mindestkonsumation von CHF 15'000.00 verrechnet. Feiern Sie nur in einem dieser Säle, entfällt die Mindestkonsumation. Sie können das gesamte Schloss exklusiv für Ihren Anlass buchen. Hierfür beträgt die Mindestkonsumation CHF 20'000.00.</p>
Bankettvertrag	Für Bankette ist die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich. Der Bankettvertrag ist mit unterschriebener Reservierungsbestätigung rechtsgültig.
Menü-Besprechung	Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten persönlich und mindestens 4 bis 8 Wochen vor dem Anlass stattfinden. Wir bitten Sie höflich, für Menü-Besprechungen vorab einen Termin mit uns zu vereinbaren unter Telefon: +41 (0)71 777 11 07. (Planen Sie je nach Grösse des Anlasses mindestens eine Stunde ein.)
Rabattsystem	<p>Die in dieser Dokumentation aufgeführten Preise gelten für Gesellschaften bis zu 50 Personen. Für grössere Gruppen gewähren wir auf die Menüpreise ab CHF 50,00 (Basis = Menüpreis abzüglich MwSt., ausgenommen Packages) folgende Staffelpreise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• von 51 bis 80 Personen 2 %</li> <li>• ab 81 Personen 3 %</li> </ul>



- Stornobedingungen** Eine Annullation im Rahmen von max. 5 % der Gesellschaft ist bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass kostenlos möglich. Später werden 100 % der Gesamtkosten verrechnet.  
Bei einer Absage des gesamten Anlasses werden die folgenden Kostenanteile des Menüpreises und der Saalmiete verrechnet:
- bis 12 Wochen vorher kostenfrei
  - bis 8 Wochen vorher 30 %
  - bis 6 Wochen vorher 50 %
  - bis 4 Wochen vorher 80 %
  - Später 100 %
- Hat bis zu diesem Zeitpunkt noch keine Menü-Besprechung stattgefunden, gehen wir von einem Pauschalbetrag von CHF 100.00 pro Person aus.
- Reservationspauschale** Bei grösseren Banketten erlauben wir uns bei einer definitiven Reservation eine Reservationspauschale von CHF 2'000.00 zu verrechnen. Der Betrag wird von der Gesamtrechnung in Abzug gebracht. Bei einer Stornierung wird die Reservationspauschale nicht zurückerstattet.
- Zahlungsbedingungen** Wir stellen Ihnen nach der Menüabsprache den Menüpreis × Personenanzahl in Rechnung. Die Rechnung sollte bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass auf unseren Konten gutgeschrieben sein, andernfalls ist das Schloss Weinstein berechtigt, den Anlass zu stornieren. Der kalkulierte Betrag bleibt trotzdem als Ausfallentschädigung zu Ihren Lasten bestehen.  
Nach dem Anlass wird Ihnen eine detaillierte Rechnung über alle unsere erbrachten Leistungen zugestellt. Zahlungsfrist = 5 Tage.
- Haftung** Für vom Veranstalter mitgebrachte Gegenstände etc. übernimmt das Schloss Weinstein keinerlei Haftung. Ebenfalls auch nicht für Vertragspartner, die vom Veranstalter bestellt wurden.

# Nund um Ihren Anlass

Beamer & Leinwand	Stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Pauschalpreis CHF 100.00
Bestuhlung	Gerne besprechen wir mit Ihnen zusammen die ideale Tischordnung.
Blumendekoration	In unseren Sälen haben wir keine Dekoration aus Frischblumen. Bitte beauftragen Sie unsere Hausfloristin Karin Baumgartner von der Blumeria in Marbach. Sie macht Ihnen in jedem Budget einen passenden Vorschlag. Fremde Floristen können wir leider nicht berücksichtigen.
Kerzen	Wir schmücken Ihren Tisch gratis mit Kerzen (Standardfarbe weiss) oder mit Teelichter. <b>Aus Sicherheitsgründen ist das Verwenden von Wunderkerzen und Ähnlichem in allen Räumlichkeiten feuerpolizeilich strengstens verboten.</b> Wachskerzen dürfen nur mit Manschetten verwendet werden. Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtung werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
Menükarten	Unsere Standard-Menükarte drucken wir Ihnen gerne gratis. Falls Sie spezielle Gestaltungswünsche haben oder einen Farbdruck möchten, verrechnen wir pro Menükarte je nach Aufwand ab CHF 2.00.
Musikalische Unterhaltung	Auf Wunsch unterstützen wir Sie gerne bei der Suche nach einem geeigneten musikalischen oder künstlerischen Rahmenprogramm.
Schliessungszeiten	Offizielle Polizeistunde ist 0 Uhr, Freitags und Samstags gewähren wir eine Verlängerung bis 4 Uhr. Wir berechnen hierfür ab 0 Uhr pro Stunde CHF 200.00 und ab 2 Uhr CHF 350.00 zusätzlich. Die Packages verlängern sich für diesen Zeitraum ebenfalls. Im Aussenbereich gilt die Nachtruhe ab 22 Uhr, ab 23 Uhr sind alle Aussenbereiche geschlossen (Gemeindeverordnung).
Feuerwerk	Die gesetzlichen Bestimmungen für Feuerwerke in der Schweiz haben sich verändert. Für genaue Informationen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, sich direkt mit der Direktion in Verbindung zu setzen. Feuerwerke dürfen bis 22 Uhr abgebrannt werden, danach gilt es als Ruhestörung.
Getränke	Wir schenken keine mitgebrachten Getränke aus. Unsere vielseitige Weinkarte bietet für jeden Geschmack und jede Preislage ein entsprechendes Angebot. Gerne beraten wir Sie!
Hochzeitstorte	Bei Hochzeitstorten handelt es sich um Spezialtorten, die viel Leidenschaft und Übung benötigen. Unsere Köche sind auf Desserts spezialisiert aber nicht auf Torten. Daher empfehlen wir Ihnen unsere Spezialisten (siehe nächste Seite) für Ihre Festtagstorte. Wir verrechnen für das Trockengedeck CHF 3.50.
Wichtig	Termin für Bankettbesprechung ca. 4 bis 8 Wochen vor dem Anlass vereinbaren.

- Reis & Konfetti** Das Streuen von Reis, Konfetti oder Ähnlichem ist auf dem gesamten Grundstück und im Haus untersagt. Auf der Trauwiese sind Rosenblätter (echt – kein Kunststoff) erlaubt.
- Himmelslaternen** Sind auf dem Gemeindegebiet von Marbach untersagt. Dies wegen Feuergefahr und der Nähe zum Flughafen St. Gallen Altenrhein.
- Musikanlage** Unsere Säle verfügen über keine Beschallungstechnik. In der Regel wird dies vom DJ oder Musiker selbst organisiert.
- Stühle für Aussentraumungen** Wir bieten Ihnen die Stühle der Blumeria zur Miete an. Dies wird durch die Blumeria in Rechnung gestellt. Pro Stuhl CHF 9.50.
- Beschattung bei Aussentraumungen** Wir stellen Ihnen gerne grosse weisse Sonnenschirme für die Trauung zur Verfügung. Pro Stück CHF 100.00 inklusive Auf- und Abbau.
- Stuhlhussen** Gerne organisieren wir Ihnen weisse Stuhlhussen. Pro Husse CHF 15.00 inklusive auf- und abziehen, sowie Reinigung. Fremdhussen können wir leider nicht akzeptieren.
- Longdrinks** Während der Partynacht. Gerne können wir eine individuelle Auswahl mit Ihnen vereinbaren. Bei Banketten verrechnen wir für Longdrinks pauschal CHF 10.00 pro Drink. Mitgebrachte Spirituosen werden grundsätzlich nicht akzeptiert.
- Inkludiert** Tischtücher, Servietten Besteck, Gläser sind in unseren Preisen inkludiert.

Wir bitten Sie, die Offerten unser Mitbewerber genau mit unserer Dokumentation zu vergleichen. Uns ist bewusst, dass wir in den Grundpreisen etwas höher sind, allerdings entfallen bei Banketten z.B. die Raummieten oder Bereitstellungsgebühren. Ebenfalls können Sie uns sehr gerne Ihre persönlichen Wünsche nennen und wir berücksichtigen diese gerne. Auch findet man meistens einen gemeinsamen Weg, wenn Sie uns Ihr Budget nennen und wir Ihnen individuell ein Angebot machen dürfen.





# Nützliche Adressen

**Metro Taxi**, Unterdorfstrasse 36, 9443 Widnau, T: 076 453 13 14, [www.metrotaxi.ch](http://www.metrotaxi.ch)

**Hotel Forum**, Bahnhofstrasse 24, 9443 Widnau, T: 071 722 88 66, [www.forum-hotel.ch](http://www.forum-hotel.ch)

**Bäckerei Füger**, Kirchstrasse 2, 9402 Mörschwil, T: 071 866 12 19, [www.fueger.ch](http://www.fueger.ch)

**Bäckerei Rist**, Trogenerstrasse 8, 9450 Altstätten, T: 071 755 11 77, [www.baeckerei-rist.ch](http://www.baeckerei-rist.ch)

**Swiss DJ**, Oberdorfstrasse 33, 8810 Horgen, T: 084 800 84 84, [www.swissdj.ch](http://www.swissdj.ch)

**Fotobox Fotocube**, Riedlilooweg 1, 9463 Oberried, T: 079 733 22 33, [www.fotocube.ch](http://www.fotocube.ch)

**Diener Weine**, Weinsteingasse 219, 9437 Marbach, T: 071 777 14 35, [www.diener-weine.ch](http://www.diener-weine.ch)

**Blumeria Marbach**, Staatsstrasse 24, 9437 Marbach, T: 071 770 00 20, [www.blumeria-marbach.ch](http://www.blumeria-marbach.ch)

**Köppel Ferien AG**, Carunternehmen, Hauptstrasse 28, 9434 Au, T: 071 747 87 87, [www.koeppel.ch](http://www.koeppel.ch)

**Freie Theologin für Trauungen**, Barbara Stehle, 9103 Schwellbrunn T: 079 329 49 91 [www.pfarrerin.ch](http://www.pfarrerin.ch)

## Marbach – Das Hochzeitsdorf

[www.dashochzeitsdorf.ch](http://www.dashochzeitsdorf.ch)







Geniessen bei Friedrich W. Diener

Schloss Weinstein  
Weinsteingasse 219  
CH-9437 Marbach SG

Tel. +41 (0)71 777 11 07  
info@schloss-weinstein.ch  
www.schloss-weinstein.ch



ROMANTIK  
RESTAURANT