

# Bankettunterlagen

## KÜFFER KELLER



2026

## ALLGEMEINES

Der Küffer Keller ist ein idyllisches Areal in Dürnstein, unweit des Treppelweges bei der Westeinfahrt gelegen. Ein historischer Weinkeller mit **offenem Kamin**, ein **Teich** sowie eine Gartenlandschaft mit typischen Wachauer Steinterrassen prägen diesen besonderen Ort, der sich über drei Ebenen erstreckt und durch den **Blick auf die Donau** zusätzlich an Charme gewinnt.

Während der Sommermonate ist der Küffer Keller mehrmals pro Woche als **Grillrestaurant** geöffnet. Darüber hinaus kann das Areal **exklusiv für private Feiern** oder **Firmenveranstaltungen** gebucht werden.

Der Innenbereich des Weinkellers misst:  
9,30 × 4,40 m (ca. 50 m<sup>2</sup>) und bietet Platz für **bis zu 40 Personen**.

Da Veranstaltungen im Küffer Keller stets auch vom Wetter abhängig sind, orientiert sich die maximale Gästeanzahl am **Fassungsvermögen des Innenbereichs**. Im Garten könnten zwar deutlich mehr Gäste Platz finden, im Falle eines Wetterumschwungs sind wir jedoch auf die Kapazitäten im Weinkeller beschränkt.

## BESICHTIGUNG

Wenn Ihr Interesse am Küffer Keller in die Sommermonate fällt, empfehlen wir einen **Besuch während der Öffnungszeiten**, um sich selbst ein Bild von Küche, Keller und Atmosphäre zu machen. Da das Areal gelegentlich exklusiv für Veranstaltungen reserviert ist, bitten wir um einen kurzen Anruf vorab.

Ende April bis Anfang Oktober  
Montag bis Samstag ab 17.30 Uhr





## TISCHRESERVIERUNG

ab 9 Personen

Bis zu einer Gruppengröße von **8 Personen** können Sie gerne **à la carte** aus unserer Speisekarte wählen. Ab **9 Personen** servieren wir als Hauptgang eine **Grillplatte für den Tisch**. Diese besteht aus einer Auswahl verschiedener **Fleischsorten, Fisch sowie vegetarischen Komponenten** und wird mit **Grillgemüse, Steak Fries** und **passenden Saucen** begleitet.

Den Salat können sich Ihre Gäste nach Belieben vom **Salatbuffet** zusammenstellen.

Preis: **€ 39 pro Person**

Vorspeisen und Desserts sind auf Wunsch zusätzlich möglich.

## TISCHRESERVIERUNG

ab 25 Personen

Ab einer Gruppengröße von **25 Personen** bieten wir ein **Grillbuffet** an.

Die Hauptspeisen werden direkt am Grill ausgegeben: eine Auswahl **verschiedener Fleischsorten, Fisch sowie vegetarische Komponenten**, begleitet von **Grillgemüse, Steak Fries und passenden Saucen**.

Den Salat können sich Ihre Gäste nach Belieben vom **Salatbuffet** zusammenstellen.

Preis: **€ 39 pro Person**

Vorspeisen und Desserts sind auf Wunsch zusätzlich möglich.

## MENÜ

ab 25 Personen

Wenn Sie Ihren Gästen mehr als einen Gang anbieten möchten, stellen wir gerne folgendes Menü für Sie zusammen.

### Menü „Küffer Keller“

#### Vorspeisen „Family Style“

~ hausgemachtes Foccaccia ~

#### und saisonal weitere Speisen, wie z.B.:

~ Paradeiser & Burrata ~ Pimientos ~  
~ Oliven ~ Hausgeselchtes ~  
~ gebratene Kräuterseitlinge oder Spargel ~  
~ am Tisch eingestellt ~

\* \* \*

#### Fleisch-Spezialitäten vom Grill

Große Stücke Fleisch  
~ passende Beilagen ~  
~ als Buffet ~

\* \* \*

#### Dessert

~ Süß und cremig ~  
~ zum Löffeln aus dem Glas ~

€ 59,-

## MIETE

Ab einer Gästezahl von **25 Personen** wird das Grill-Lokal vollständig für die Veranstaltung reserviert. Darunter können während der normalen Öffnungszeiten gerne mehrere Tische zusammen reserviert werden. **Die größtmögliche Gästezahl pro Tisch beträgt 12.**

Die Miete für die **alleinige Nutzung** richtet sich nach dem erzielten Speisen- und Getränkeumsatz.

Umsatz (Speisen und Getränke)	Raummiete
bis € 1000	€ 800
bis € 2000	€ 700
bis € 3000	€ 600
bis € 4000	€ 500
ab € 4000	<b>keine Raummiete</b>

Die Raummiete für den Küffer Keller reduziert sich abhängig vom Speisen- und Getränkeumsatz und entfällt **ab einem Umsatz von € 4.000 vollständig.**

Der Küffer Keller ist ein besonderer Ort für stimmungsvolle Abendveranstaltungen in entspannter Atmosphäre. Das Areal kann **ab 16:00 Uhr bis maximal Mitternacht** gemietet werden; der reguläre Restaurantbetrieb beginnt um 17:30 Uhr.

Bitte beachten Sie, dass der Küffer Keller keine Party-Location ist. Lange Feiern bis in die frühen Morgenstunden sind weder aus organisatorischen Gründen noch aufgrund der umliegenden Wohnsituation möglich.

Sehr gut eignen sich hingegen **gesellige Abendessen, Geburtstagsfeiern oder Firmenabende in angenehmer Atmosphäre.** Musik ist selbstverständlich möglich, sofern sie sich harmonisch in das Areal einfügt und den Rahmen der Veranstaltung wahrt.

## APERITIF

Für einen gelungenen gemeinsamen Auftakt bitten wir Sie, ein Aperitif-Getränk auszuwählen, das wir Ihren Gästen beim Eintreffen einschenken dürfen. Sehr geschätzt wird unser **Haus-Sekt „Brut“ vom Weingut Malat** – auf Wunsch auch aus der Magnumflasche.

Zusätzlich stehen Ihren Gästen jederzeit Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Bier sowie Kaffee zur Verfügung.

## HERZHAFTES zum APERITIF

Ofenfrisches Schinken- oder Käse-Blätterteig-Röllchen

Mindestbestellmenge 10 Stk., Preis pro Stück

€ 2,20

Jour Gebäck – der Wachauer Klassiker im Kleinformat

Mindestbestellmenge 8 Stk., Preis pro Stück

€ 4,50

## MUSIK

Unsere dezente Lounge-Musik sorgt für eine stimmungsvolle Begleitung des Abends. Bitte beachten Sie, dass im Außenbereich ab **22:00 Uhr** keine Musik mehr gespielt werden darf. Aus Rücksicht auf die umliegende Nachbarschaft sind **Partymusik und Tanzveranstaltungen** auf dem Areal nicht vorgesehen.

## TORTE

Für das Anschneiden und Servieren einer mitgebrachten Torte, sowie für die Bereitstellung von Geschirr und Service verrechnen wir ein **Tellergeld pro Person in Höhe von € 7,50**.

## MENÜKARTEN

Sofern nicht anders gewünscht oder von Ihnen selbst bereitgestellt, stellen wir auf Wunsch **Menükarten im Format A5** auf den Tischen bereit. Dieser Service ist im Preis inbegriffen.

Gerne können wir die Menükarten auch mit **Ihrem Firmenlogo** gestalten.

## WEINE

Eine Auswahl an Weinen aus der Region und darüber hinaus finden Sie direkt im Küffer Keller sowie auf der Weinkarte des **Schloss Dürnstein** unter [www.menu.schloss.at](http://www.menu.schloss.at)

Da wir auch zahlreiche Einzelflaschen führen, steht nicht jeder Wein in ausreichender Menge für größere Gruppen zur Verfügung. Zudem wird unsere Weinkarte regelmäßig aktualisiert, sodass einzelne Jahrgänge zwischenzeitlich bereits ausverkauft sein können. Wir bitten Sie daher, Ihre gewünschte Weinauswahl rechtzeitig vorab zu reservieren.

Wir schenken grundsätzlich nur Weine aus, die auch auf unserer Weinkarte geführt werden. Das Mitbringen eigener Weine ist daher nur in Ausnahmefällen und gegen eine entsprechende **Stoppelgebühr** möglich. Alle Getränke werden nach der tatsächlichen Konsumation verrechnet.

## GESAMTKOSTEN

Da jede Veranstaltung individuell gestaltet wird, arbeiten wir nicht mit Pauschalangeboten. Gerne erstellen wir Ihnen jedoch eine ungefähre Kostenübersicht, sobald die grundlegenden Rahmenbedingungen festgelegt sind. **Hierfür benötigen wir folgende Informationen:**

- **Gästeanzahl**
- **Getränkewunsch für Aperitif und Abendessen**
- **gewünschte Verköstigung inklusive Snacks zum Aperitif**
- **optionales Essen zu späterer Stunde**

## TISCHWÄSCHE & HUSSEN

Auf Wunsch decken wir die Tische in Elfenbein anstelle der im regulären Restaurantbetrieb verwendeten roten Tischwäsche.

Passende Stuhlhusen können **im Innenbereich des Kellers** ebenfalls bereitgestellt werden. Preis: € 10,00 pro Husse.

## BLUMEN & DEKORATION

Das Mitbringen **kleiner Gastgeschenke bzw. eines Blumenschmucks** für die Tische ist gerne möglich. Darüber hinaus gehende Dekoration ist bei uns nicht gestattet. Die Tische werden ca. 3 Stunden vor Eintreffen der Gäste vorbereitet. Sämtliche eingebrachte Gegenstände und übrig gebliebenes Verpackungsmaterial/Gebinde müssen bis spätestens 12.00 des nächsten Tages abgeholt werden.

## CIRCLE GRILL

zum Selbergrillen

bis 12 Personen möglich - in zwei Varianten buchbar



Bei Schlechtwetter bekommen Sie automatisch ein leicht abgewandeltes kulinarisches Programm im Stüberl serviert.

Wir verrechnen die Anzahl der teilnehmenden Gäste, mindestens aber die Zahl, die wir am Vortag genannt bekommen.

## STANDARD VARIANTE

### **Chili-Käsekrainer**

~ hausgemachter Marillensenf ~

\* \* \*

### **Eine Auswahl an**

### **Rind, Schwein, Lamm, Fisch etc.**

~ Steak-Fries ~ diverse Saucen ~ Salate vom Buffet ~

\* \* \*

### **Banane vom Grill**

€ 49,- pro Person

+ € 99,- Grundmiete für Grillplatz/Einheizen inkludiert eine Flasche Sekt  
(ab 8 Personen eine Magnumflasche Sekt)

## DELUXE VARIANTE

serviert in Gängen - Beilagen abgestimmt

### Chili-Käsekrainer

~ hausgemachter Marillen-Senf ~

\* \* \*

### Riesen-Garnelen

~ Knoblauchbrot ~ Mango Chutney ~

\* \* \*

### Saiblingsfilet

~ Zitrone vom Grill ~

\* \* \*

### Schweinebauch - Asia

~ Wok-Gemüse ~ Chili Ingwer Sauce ~

\* \* \*

### Lamm-Krone

~ Spitzpaprika ~ Polenta-Schnitte ~

\* \* \*

### Rinderfilet

~ Grillparadeiser ~ Serviettenknödel ~

~ Hausgemachte Salsa ~

\* \* \*

### Banane vom Grill

~ Hausgemachtes Eis ~

€ 85,- pro Person

+ € 99,- Grundmiete für Grillplatz/Einheizen

inkludiert eine Flasche Champagner (ab 8 Personen eine Magnumflasche Champagner)

## TISCHSTELLUNGEN

Zur besseren Planung Ihrer Feier haben wir im Folgenden einige mögliche Tischanordnungen für den Innen- und Außenbereich zusammengestellt.

Da sich die Varianten im Garten nicht eins zu eins auf den Innenraum übertragen lassen, empfehlen wir, **für unterschiedliche Wetterbedingungen jeweils eine eigene Tischordnung vorzusehen.**

Viel Freude beim Zusammenstellen!

## DRINNEN

Große Tafel in der Mitte

Möglich für Veranstaltungen von **ca. 6 Personen bis 28 Personen.** (Bei kleinen Veranstaltungen wird der Raum nicht komplett ausgeräumt. Es bleiben einige Tische in den Ecken stehen.)



1 Tafel in der Mitte und 2 weitere Tische in den Ecken

Möglich für Veranstaltungen **bis 30 Personen.**



1 Tafel in der Mitte und 4 weitere Tische in den Ecken

Möglich für Veranstaltungen **bis 40 Personen.**



3 große Tische

Möglich für Veranstaltungen **bis 30 Personen.**



## DRAUSSEN

Wenn Sie wünschen, dass alle Gäste auf der **untersten Ebene beim Buffet** sitzen, stehen Ihnen folgende Tischvarianten zur Verfügung.

Um die gewünschte Gästeanzahl zu erreichen, können zusätzlich Tische auf der **mittleren oder oberen Ebene** platziert werden. Bitte bedenken Sie jedoch, dass der **Innenraum im Falle von Schlechtwetter maximal 40 Personen aufnehmen kann**.

2 große Tische à 10 Personen + 1 Tisch à 8 Personen



3 große Tische mit unterschiedlichen Größen



4 Einzeltische



1 große Tafel oder 4\*4er Tische bzw. 2\*8er Tische



## Unsere Geschäftsbedingungen

### Besprechung & Abwicklung

Diese Unterlagen geben Ihnen bereits einen guten Überblick über die wesentlichen Entscheidungen, die im Vorfeld zu treffen sind. Gerne vereinbaren wir auf Wunsch auch einen persönlichen Termin bei uns im Haus. Sollte darüber hinaus ein außergewöhnlich hoher organisatorischer Aufwand entstehen – etwa durch mehr als einen Besprechungstermin – erlauben wir uns, € 55,00 pro angefangener halber Stunde zu verrechnen.

### Fristen

Die Menüfolge sowie die Getränkeauswahl bitten wir, **spätestens zwei Wochen** vor Ihrer Veranstaltung festzulegen. Die endgültige Personenanzahl benötigen wir eine Woche im Voraus. Bis zu diesem Zeitpunkt kann die Anzahl noch geringfügig angepasst werden ( $\pm 5$  Personen). Sollte die tatsächliche Teilnehmerzahl am Veranstaltungstag höher sein als vereinbart, wird diese entsprechend in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie, dass kurzfristige Reduktionen der Personenanzahl am Veranstaltungstag leider keinen Einfluss mehr auf die Verrechnung haben.

### Haftung

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst, und jene sind dem Hotel voll zu ersetzen. Das Hotel haftet keinesfalls für jegliche eingebrachten Gegenstände im Falle von Verlust oder Beschädigung. Der Gast haftet für die Bezahlung sämtlicher von den Veranstaltungsteilnehmern entstehenden Kosten.

### Termineinhaltung

Die Organisation Ihrer Feier erfolgt auf Basis der von Ihnen angegebenen Zeiten. Sollte es absehbar sein, dass Ihre Gäste mehr als 15 Minuten früher oder später eintreffen, bitten wir um rechtzeitige Information. Bei größeren Abweichungen kann ein Mehraufwand verrechnet werden.

## Kinder-Beaufsichtigung

Um eine Feier für alle Beteiligten entspannt gestalten zu können, empfehlen wir eine professionelle Kinderbetreuung. Auch für die Kinder selbst ist es meist angenehmer, wenn eine vertraute Bezugsperson Zeit für sie hat, spielt und auf sie achtet. Sollten mehr als fünf Kinder (Babys ausgenommen) an der Feier teilnehmen, ist eine eigene Betreuungsperson vorzusehen, deren ausschließliche Aufgabe die Aufsicht der Kinder ist.

## Parkplatz

Bitte weisen Sie Ihre Gäste bereits in der Einladung darauf hin, dass das Parken im Ortsgebiet von Dürnstein ausschließlich Einheimischen mit entsprechender Parkberechtigung vorbehalten ist. Hotelgäste können ihren Wagen selbstverständlich direkt im Schlosshof abstellen. Für externe Gäste stehen dort leider keine ausreichenden Kapazitäten zur Verfügung. Rund um Dürnstein finden sich jedoch ausreichend öffentliche Parkmöglichkeiten, die zugleich zu einem kurzen Spaziergang entlang der Donau oder durch das historische Ortszentrum einladen.

## Stornogebühren

Eine kostenlose schriftliche Stornierung der gesamten Veranstaltung ist bis **zwei Wochen vor dem Veranstaltungstag** möglich. Bei einer späteren Absage erlauben wir uns, 50% des vereinbarten Menüpreises pro Person in Rechnung zu stellen.

## Service

Unsere Preise inkludieren den Service bis 24.00 Uhr. Ab Mitternacht verrechnen wir € 50,- pro Stunde und Mitarbeiter für die weitere Bedienung.

## Zahlung & Trinkgeld

Wir bitten um eine Anzahlung in Höhe von **50% der kalkulierten Rechnungssumme** per Banküberweisung spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung. Trinkgeld ist selbstverständlich freiwillig; in Europa sind 10 % der Rechnungssumme üblich und werden am besten direkt an den Oberkellner/Küchenchef übergeben.