

Schloss Ernegg – exklusiv für Sie und Ihre Gäste!

Die wunderbare Lage vor einer atemberaubenden Naturkulisse, das romantische Flair in geschichtsträchtigen Mauern, die vielfältigen Plätze und Möglichkeiten, Trauung und Hochzeitsfeier zu gestalten: Schloss Ernegg, seit 1656 im Besitz der Familie Auersperg, fasziniert mit seiner Vielseitigkeit und natürlichen Atmosphäre.

An der Wiege Österreichs, inmitten des niederösterreichischen Mostviertels vereinen sich hier Romantik und Stil, Eleganz und Tradition auf eine einzigartige Weise.



Schloss Ernegg wird mit all seinen Räumlichkeiten exklusiv vermietet! Sie und Ihre Hochzeitsgesellschaft feiern hier ungestört und in absoluter Privatsphäre.

Vom Empfang der Gäste am Vorabend bis zum gemeinsamen Frühstück am Tag danach, vom Getting Ready bis zu den Hochzeitsfotos – alles kann an kraftvollen, inspirierenden Plätzen im und rund um das Schloss stattfinden.

Wie es Ihnen gefällt: standesamtlich, kirchlich, frei

Freie, standesamtliche oder kirchliche Trauungen werden im romantischen Englischen Garten, im beeindruckenden Renaissance-Arkadeninnenhof, auf der Rosenterrasse, in einem der historischen Salons oder in der gotischen Schlosskapelle vollzogen. Auch die örtliche Pfarrkirche steht selbstverständlich zur Verfügung.

Märchenhaft feiern...

... wie und solange Sie wollen! Zum Feiern laden zwei historische Salons und eine gemütliche Ritterbar mit offenem Kamin ein. Von der Ritterbar gelangt man durch hohe Flügeltüren in den zauberhaften Englischen Garten. Das rustikale Rittergewölbe wird gerne für Hochzeitsbräuche wie das Brautstehlen, das Dinner am Abend vor der Trauung oder für einen separaten Kinderbereich genutzt.

In aller Ruhe: Übernachten auf Schloss Ernegg

Knapp hundert Personen können direkt im Schloss und in seinen drei fußläufig erreichbaren Dependancen übernachten. Die Schlossräumlichkeiten sind individuell mit Antiquitäten, Familienportraits und Andenken an vergangene Tage eingerichtet und verzaubern mit einem Hauch von Nostalgie und Kostbarkeit.

Ein besonderes Fest für den schönsten Tag

Ihre Hochzeit wird von einem erfahrenen Eventmanagement-Team begleitet, das sich um die gesamte Hochzeitplanung kümmert: vom Empfang, der Trauung und dem Blumenschmuck über das exquisite Festessen (hauseigener Caterer) und die originelle Hochzeitstorte, bis hin zu Rahmenprogramm, Musik und Unterhaltung.

Wir freuen uns, Sie auf Schloss Ernegg begrüßen zu dürfen.

Herzlichst,

Ihre Georgina Auersperg Newall und das Schloss Ernegg Team

Mietpreise 2024

SCHLOSS ERNEGG: EXKLUSIV



Die exklusive Schlossmiete beinhaltet:

- Schloss Ernegg sowie Schlosspark nur für Sie und Ihre Gäste
- Übernachtungen im Schloss Ernegg für 50 Personen
- Frühstück für 50 Personen
- 1 Hauptbesprechung
- 1 Probeessen für das Brautpaar inkl. Vorstellung unserer Dienstleister
- Kontaktliste unserer Dienstleister und weiteren wertvollen Empfehlungen
- Planung, Organisation und Ausführung Ihrer Hochzeit mit unserem Eventteam
- Diverse Vorbereitungs- & Aufbauarbeiten (Tische eindecken, ...)

Preise Schlossmiete

Schloss Ernegg exklusiv (eine Nacht)	€ 7.700
Schloss Ernegg exklusiv (Vortag, ohne Trauung)	€ 6.500
Trauung im Schloss bis 90 Gäste	€ 850
Trauung im Schloss ab 91 Gästen	€ 1.200
Serviceleitung pro Tag (verpflichtend)	€ 380

Zusätzliche Kosten

pro Nacht inkl. Frühstück, nach Verfügbarkeit zusätzlich buchbar

Zusatzbett	€ 65
Gitterbett	€ 20
Haustier (ohne Verpflegung)	€ 20

FERIENHÄUSER

pro Nacht inkl. Frühstück, nach Verfügbarkeit zusätzlich buchbar

Gärtnerhaus mit 4 Betten in 2 Schlafzimmern	€ 480
Laffelberghaus mit 4 Betten in 2 Schlafzimmern	€ 480
Meierhof mit 6 Betten in 3 Schlafzimmern	€ 720

SCHLOSS ERNEGG: NICHT EXKLUSIV

Zimmer

Vortag - ohne Exklusivmiete, pro Zimmer & Nacht inkl. Frühstück

Bitte beachten Sie, dass sich die Zimmerpreise aufgrund von Renovierungsarbeiten ändern können.

Doppelzimmer Deluxe (Bad im Zimmer)	€ 230
Doppelzimmer Standard (geteiltes Bad)	€ 180
Dreibettzimmer	€ 300
Suite mit 3 Betten in 2 Schlafzimmern	€ 370
Suite mit 4 Betten in 2 Schlafzimmern	€ 440
Suite mit 5 Betten in 2 Schlafzimmern	€ 510

Räume

Vortag - ohne Exklusivmiete, inkl. Vorbereitungen

Roter Salon	€ 550
Großer Salon	€ 650
Ritterbar	€ 400
Rittergewölbe	€ 400
Frühstücksraum	€ 550
Terrasse	€ 550
Arkadeninnenhof	€ 600
Kapelle	€ 550

Sind Sie an einer Teilmiete ohne Zimmer interessiert?

Bitte wenden Sie sich für ein individuelles Angebot an unser Team!

Mögliche Termine bieten wir unter der Woche, in den Randmonaten (Mai & Oktober) und für kurzfristige Anfragen an.

Verköstigungspauschalen

Das Schloss kann ausschließlich in Kombination mit unserem Catering gemietet werden. Bitte beachten Sie, dass für selbst mitgebrachte Güter, welche das Schloss Ernegg oder seine Partner anbieten, eine Abschlagszahlung in Rechnung gestellt wird.

Ergänzend zur Exklusivmiete bieten wir Ihnen folgende Verköstigungspauschalen für Ihr Fest: Bitte sehen Sie diese als Richtlinie, Ihr Fest wird individuell geplant!

PAUSCHALEN: FÜR DEN VORABEND

Ritteressen im Rittergewölbe

Unser rustikales & mittelalterliches Rittergewölbe bietet die optimale Atmosphäre für ein abenteuerliches Ritteressen. Es versetzt Sie mit seinen alten Gewölben und gesammelten Reliquien in die Zeit der Ritter und Burgfräulein zurück.

Lassen Sie sich von unserem ausgiebigen Festmahl verwöhnen & genießen Sie einen erfrischenden Begrüßungstrunk in den prachtvollen Arkaden des Schlosses.

Ab 18 Uhr: Aperitif – Ritteressen

Paket zu € 65,- pro Person, Kinder unter 3 J. frei, von 3-6 J. 30%, von 7-12 J. 50%

Getränke. Inkludiert in dieser Pauschale sind folgende Leistungen für 4 Stunden:

Ab Aperitif gesamte Auswahl aus der Getränkekarte.

Das zeitliche Angebot der Pauschale wird auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Speisen. Inkludiert in dieser Pauschale sind folgende Leistungen:

Alle Speisen werden auf Platten am Tisch eingestellt.

Begrüßungstrunk

Kräftige Rindersuppe mit Nudeln

Gold-gelb gebackene Schnitzerl von der Sau

Gebratene Haxen von der Henne

Saftiger Schweinsbraten, frisch aus dem Ofen

Geselchte Würstel

Würzige Kasspotzn

Flaumige Semmelknödel und pikantes Speckkraut

Süßer Kaiserschmarren mit Zwetschenröster

👑 Ritteressen Deluxe im Rittergewölbe

Oder darf's ein bisschen mehr sein? Hier eine erweiterte Form des Speisenangebots.

Ab 18 Uhr: Aperitif – Ritteressen

Paket zu € 75,- pro Person, Kinder unter 3 J. frei, von 3-6 J. 30%, von 7-12 J. 50%

Getränke. Inkludiert in dieser Pauschale sind folgende Leistungen für 4 Stunden:

Ab Aperitif gesamte Auswahl aus der Getränkekarte.

Das zeitliche Angebot der Pauschale wird auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Speisen. Inkludiert in dieser Pauschale sind folgende Leistungen:

Alle Speisen werden auf Platten am Tisch eingestellt.

Begrüßungstrunk

Brot im Simperl, dazu verschiedene Aufstriche

Mostviertler Rahmsuppe

Gegrillte Kotelettes von der Sau

Pikant marinierte Schweins-Ripperl

Herzhaftes Wildragout

Geselchte Würstel

Deftige Fleischknödel

Gold-gelb gebackene Schnitzerl von der Henne

Gebratene Haxen von der Henne

Saftiger Schweinsbraten, frisch aus dem Ofen

Würzige Kasspotzn

Dazu gibt's:

G'schmakiges Marktgemüse, Kartoffeln aus dem Ofen mit Sauerrahm, flaumige

Semmelknödel und pikantes Speckkraut

Süßer Kaiserschmarren mit Zwetschenröster

BBQ auf der Rosenterrasse

Unsere elegante Schlossterrasse und der wunderschöne Englische Garten bieten Ihnen den optimalen Rahmen für ein elegantes Barbecue. Die Ruhe der Natur und die private Atmosphäre werden Sie und Ihre Gäste bezaubern.

Lassen Sie sich von unserem reichhaltigen Grillbuffet verwöhnen & genießen Sie eine stimmungsvolle Zeit im prachtvollen Garten des Schlosses.

Ab 18 Uhr: Aperitif – BBQ

Paket zu € 65,- pro Person, Kinder unter 3 J. frei, von 3-6 J. 30%, von 7-12 J. 50%

Getränke. Inkludiert in dieser Pauschale sind folgende Leistungen für 4 Stunden:

Ab Aperitif gesamte Auswahl aus der Getränkekarte.

Das zeitliche Angebot der Pauschale wird auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Speisen. Inkludiert in dieser Pauschale sind folgende Leistungen:

Vorspeise ODER Dessert werden serviert, den Hauptgang reichen wir am Buffet.

Vorspeise nach Wahl oder Dessert nach Wahl

Schweinekotelett

Hühnerfilet

Grillwürste

Ofenkartoffel

Grillgemüse

3 verschiedene Dipsaucen

3 verschiedene Salate

Baguette

PAUSCHALEN: FÜR DEN FESTTAG

Feiern wie Kaiser und Kaiserin

vom Empfang bis zum Sektführstück am nächsten Tag

Ab 13 Uhr: Empfang – Agape – Festessen – Mitternachtssnack – Sekt(frühstück)
Paket zu € 170,- pro Person, Kinder unter 3 J. frei, von 3-6 J. 30%, von 7-12 J. 50%

Getränke. Inkludiert in dieser Pauschale sind folgende Leistungen:

Ab dem Empfang uneingeschränkter Getränkekonsum aus - Getränkekarte & Weinkarte - bis in die frühen Morgenstunden.

Speisen. Inkludiert in dieser Pauschale sind folgende Leistungen:

1 Gericht zum Empfang	5 Hauptspeisen am Buffet*
1 Gericht zur Agape	4 Salate
3 Gerichte der Vorspeisen als Variation	1 Dessert
2 Suppen	1 Mitternachtssnack

*Bzw. drei Hauptspeisen, wenn Sie das Festmahl serviert bekommen möchten. Die Abfrage der Speisenauswahl im Vorfeld ist erforderlich.

Feiern wie König und Königin

von der Agape nach der Trauung bis zum Sektführstück am nächsten Tag

Ab 15 Uhr: Agape – Festessen – Mitternachtssnack – Sekt(frühstück)
Paket zu € 150,- pro Person, Kinder unter 3 J. frei, von 3-6 J. 30%, von 7-12 J. 50%

Getränke. Inkludiert in dieser Pauschale sind folgende Leistungen:

Ab der Agape uneingeschränkter Getränkekonsum aus - Getränkekarte & Weinkarte - bis in die frühen Morgenstunden.

Speisen. Inkludiert in dieser Pauschale sind folgende Leistungen:

1 Gericht zu Agape	4 Hauptspeisen am Buffet*
2 Gerichte der Vorspeisen als Variation	1 Dessert
2 Suppen	1 Mitternachtssnack

*Bzw. drei Hauptspeisen, wenn Sie das Festmahl serviert bekommen möchten. Die Abfrage der Speisenauswahl im Vorfeld ist erforderlich.

Speisekarte

Wählen Sie aus folgenden Speisen bzw. teilen Sie uns Ihre individuellen Wünsche oder auch speziellen Familienrezepte mit. Wir bemühen uns Ihre kulinarischen Highlights zu kredenzen!

Empfang/ Agape

Journsnack (kleine Käsebrötchen, Pizzastangerl, Speckweckerl, Spinattascherl, Huhn-Curry, Letschotascherl), Käsewürfel, Melone und Trauben

Festessen

Gedeck

Saisonaler Aufstrich mit gemischtem Baguette (Nuss-Körner-weiss)

Vorspeisenvariationen

Geräuchertes Forellenfilet auf Apfelkren

Rohschinken, Melone, Salat

Schafmischkäse mit Pesto

Beet tatar

Gefülltes Ei

Roastbeef

Suppen

Klare Rindsuppe mit Gemüsestreifen und Frittaten, Nudeln, Grießnockerln, Leberknödel
Saisonale Suppe (Bärlauch, Spargel, Kürbis, Karotten-Ingwer etc.)

Hauptspeisen

Gegrillte Hochrippe vom Weiderind (Beiried) auf Salbeipürree und Rotweinzwiebeln,
Mostviertler Zwiebelfleisch vom Rind nach Hildegard von Bingen mit Kräuterspätzle,
Rindsbraten in pikanter Wurzelrahmsauce, Zwiebelrostbraten vom Weiderind,
Wildragout nach Hildegard von Bingen, Ofenfrischer Sur-Schweinsschopf,
Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzerl vom Schwein oder Truthahn mit
Petersilienerdäpfeln, Truthahnstücke in feiner Pilzsauce im Reisring,
Curry vom Truthahn, Gegrilltes Hühnerfilet, Supreme vom Maishühnchen auf Risotto,
Rüben Gemüse, Thymianjus; Neubruckforelle auf Rahmwirsing mit Kräutergnocchi
Gegrilltes Filet vom Zander, Vegane Krautfleckerl, Veganes Gemüsecurry, Veganes
Gulasch (Schwammerl, Kürbis, Bohnen), Vegane Gemüselasagne auf fruchtiger
Paradeiser-Sauce, Gemüsestrudel mit Kräutersauce

Beilagen: Duftreis, Kräuterkartoffeln, frisches Marktgemüse, Semmelknödel, Spätzle

Salate nach Saison

Desserts

Dunkles Schokoladenmousse auf süßem Beerenragout

Vanilleeis mit saisonalen Früchten

Topfenockerl in Butterbrösel

Nusskuchen mit Himbeersauce & Eis nach Wahl

Mitternachtssnack Kaiserln

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Senf & Kren oder Würstelbuffet mit Senf, Kren & Gebäck

Mitternachtssnack Königln & Prinz/Prinzessin

Gulaschsuppe & Gebäck, Kichererbsen Curry oder Heißer Leberkäse, Kren, Senf, Mixed Pickles & Brot

Getränkekarte

Nicht inkludiert in den Getränkepauschalen sind Champagner, Spirituosen, Cocktails und Barmixgetränke. Falls Sie eine Pauschale vor 13 Uhr wünschen, besprechen Sie dies bitte mit unserem Eventteam.

BRAUTSTEHLEN: Getränke, welche im Zuge eines Brautstehlehs konsumiert werden, sind NICHT in der Pauschale inkludiert.

In den Pauschalen sind folgende Getränke enthalten:

Alkohohaltige Getränke

Schaumweine

Prosecco

Winzersekt weiß/rosé

WG Contarini

WG Josef Dockner, Höbenbach, Kremstal

Weißweine offen

Grüner Veltliner

Chardonnay

WG Oggau, Markus Schuller, Burgenland

WG Oggau, Markus Schuller, Burgenland

Rotweine offen

Blaufränkisch

Zweigelt

WG Oggau, Markus Schuller, Burgenland

WG Oggau, Markus Schuller, Burgenland

Bier vom Fass

Kaiser

Flaschenbiere

Alkoholfreies Bier

Gösser Radler

Wieselburger Bier

Weizenbier

Alkoholfreie Getränke & Heißgetränke

Orangensaft

Apfelsaft

Johannisbeersaft

Tirola Cola, Tirola Cola Light

Schartner Bombe Orange & Zitrone

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Kaffee

Kakao

Tee

Wasser, Mineralwasser

Limo-Softbar

Weinkarte

In den Pauschalen für den Festtag sind folgende Weine enthalten:

Weiss

Grüner Veltliner L&T Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Kräuterwürze, weißer Apfel, mineralischer Touch, ein Hauch von Orangenzesten. Mittlerer Körper, feine Fruchtsüße, feiner Säurebogen, mineralischer Nachhall, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.

Riesling "Strasser" Weingut Weixelbaum, Strass im Strassertal, Kamptal

Strohgelb, in der Nase ein feinblumiger, zarter Riesling mit delikater Pfirsichnote, am Gaumen geprägt von eleganter Säure, wunderbar feingliedrig und anregend.

Roter Muskateller Weingut Holzmann, Bad Pirawarth, Weinviertel

Eine Spielart des Gelben Muskateller, ausgeprägte Aromatik, frisch und trinkanimierend.

Rot

Zweigelt Heideboden Weingut Gsellmann, Gols, Burgenland

Feinfruchtiger Duft nach dunklen Beerenaromen, Kirschen und etwas Schokolade, angenehme Tannine mit langem Abgang.

Blaufränkisch 7301 Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland

DIE Blaufränkisch DNA. Dieser charakteristische Wein wurde im gebrauchten Barrique ausgebaut. Er verbindet die Kräter-Pfeffer Würze des klassischen Blaufränkisch mit dem weichen, runden Charme des Barrique gereiften Weines.

Cüvee Elegance Weingut Eichenwalder, Horitschon, Mittelburgenland

Cüvee aus Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt. Intensive Frucht, zarte Röstaromen, kräftig am Gaumen.

Wir möchten Ihr Fest nach Ihren persönlichen Vorstellungen gestalten
und sind daher für Ihre individuellen Wünsche offen!

Änderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten. Gültig bis auf Widerruf. Wir verweisen auf die
jeweils gültigen Preislisten im Büro.

AGB Schloss Ernegg

Name der Braut

Name des Bräutigams

Adresse

Hochzeitsdatum

Personenanzahl

davon Kinder 0-12 J

Wir bedanken uns recht herzlich, dass Sie Schloss Ernegg als Location gewählt haben und freuen uns auf die gemeinsame Planung Ihrer Hochzeit.

Um Ihr Datum fix zu reservieren, ersuchen wir um eine Anzahlung in Höhe von € 2.000. Mit Erhalt Ihrer Zahlung ist das Schloss exklusiv und verbindlich für Ihren Termin gebucht.

Auersperg Golf- und Sportanlagen GmbH
IBAN AT303293900001917582 BIC RLNWATWW939

Schloss Ernegg ist am Wochenende erst ab 50 Personen exklusiv buchbar. Die Hochzeitspauschale wird für mindestens 50 Erwachsene in Rechnung gestellt.

Zahlungsbedingungen

Bei Buchung: € 2000

8 Monate vor dem Fest: Schlossmiete

1 Monat vor dem Fest: Restzahlung

1 Tag nach Ihrem Fest: Rechnungserstellung und Anpassung

Wir ersuchen Sie, uns die genaue Anzahl der Personen, den Tischplan und den Zimmerplan mit den Namen der Gäste und eventuell benötigter Zusatz- und Gitterbetten bis spätestens **einem Monat** vor der Veranstaltung bekannt zu geben. Änderungen werden bis **eine Woche** vor Ihrem Fest berücksichtigt. Eine Reduktion der Personenanzahl ist maximal bis 10 % möglich.

Für die konkrete Preisgestaltung und gebuchte Zusatzleistungen (Deko, Pauschalen, Zimmer, Häuser, usw.) gelten die jeweils gültigen Preise zum Zeitpunkt der Veranstaltung. Die Berechnung der Verköstigungspauschale richtet sich nach den aktuellen Einkaufspreisen der Lebensmittel (teils Tagespreise) und der Gästeanzahl und kann daher bis eine Woche vor dem Fest angepasst werden. Als Richtlinie legen wir unsere derzeitigen Preislisten bei. Änderungen vorbehalten.

Stornobedingungen

Die Anzahlung in Höhe von € 2000 wird einbehalten.

Stornokosten ab acht Monate vor der Veranstaltung: Miete (Schloss + Häuser)

Stornokosten ab zwei Monate vor Ihrem Fest: 80 % der Gesamtkosten

Haftung und höhere Gewalt

Der Veranstalter haftet für die Beschädigung oder Verluste des Hotels, vor, während und unmittelbar nach der Veranstaltung durch dessen Kunden, Gäste und Beauftragte mit dem tatsächlichen Verursacher zur ungeteilten Hand. „Höhere Gewalt“ befreit beide Teile, den Besteller und das Hotel, von ihren vertraglichen Verpflichtungen aus dieser Vereinbarung. Als höhere Gewalt gelten: vollständiger Zusammenbruch der Versorgungseinrichtung, vollständige Einstellung des Verkehrs, technisches Gebrechen, Lockdown, Pandemie, all dies jedoch nur, wenn das Hotel und sein Betrieb hiervon unmittelbar betroffen sind.

Unsere Preise beinhalten die MwSt. und Service. Änderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie sowie unsere AGB.

Datum

Unterschrift Brautpaar

Auersperg Golf- und Sportanlagen GmbH
Ernegg 1, 3261 Steinakirchen, Austria
ATU 200 92 600
+43 (0) 7488 71 214 info@schlossernegg.at

