

## Hochzeiten in der Ropferstub'm

Die Ropferstub'm, ist das ideale Wirtshaus für Ihr Fest am Seefelder Plateau

Der aus dem 18. Jahrhundert stammende Bauernhof, der schon um 1800 als „Schmuggler-Gaststätte“ Geschichte schrieb, wurde von der Besitzerfamilie mit viel Gespür als Tiroler Wirtshaus adaptiert und weitestgehend in seiner ursprünglichen, schönen Form erhalten. Am Hof angeschlossen ist ein 250 000 m<sup>2</sup> großes Grundstück das für alle Ihre Wünsche offen steht.  
(Fast) Alles ist möglich am Ropferhof...

- Eigene Kapelle am Hof
- Überdachte Sonnenterrasse mit Talsicht
- Hochzeitskutschenfahrt direkt ab Hof
- Großer Kinderspielplatz weitab von der Straße
- Kinderreiten direkt am Hof
- Sonnenterrasse mit Talsicht
- Parkplatz mit Umkehrplatz für Busse und über 50 Plätzen
- Busparkplatz
- Kutschenparkplatz
- Partyzelt 6x8 Meter
- und viel mehr...



# Empfang & Apertif

*Entspannt ankommen und den Ausblick über die Berge genießen...*

Aperitifvorschläge:

- Verschiedene österreichische Qualitätsschaumweine
- Champagner
- Prosecco Aperol oder Holunder
- „Hugo“ (Prosecco mit Holunder und frischer Minze)
- „Hugo in Love“ Hugo mit Roséprosecco
- Holunderkracherl für die Kinder (alkoholfrei!)
- Glühwein oder Punsch für die kalten Tage

Dazu vielleicht kleine Häppchen mit verschiedenen Antipasti oder auch ein kleines Buffet für den ersten kleinen Hunger:

- Italienisches Grillgemüse in Olivenöl, Königskapern, Oliven € 2,50
- Antipastibuffet mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Region (Speck, Käse, geräucherte Forelle, Tafelspitz, Sulze...) € 15
- Kleines Süppchen der Saison in der Espressotasse € 2,50
- Tiroler Amuse Gueule mit Tiroler Bauernbrot, Frischkäse und Gammelschmalz € 3,50



# Festmenüs:

## Menü 1:

Rieslingschaumsuppe mit geräucherter Leutascher Forelle  
Klare Tafelspitzconsommé mit Schinkenschöberl  
Hochzeitssuppe mit Grießnockerl, Tafelspitz und Julienne Gemüse

Leutascher Forellenfilet mit Kräuterkruste, Zucchini Gemüse und Butterreis  
Zarter Tafelspitz mit Blattspinat und Röstkartoffeln  
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffel oder Kartoffelsalat  
Saltimbocca a la romana mit Reis und Grillgemüse  
Schweinsmedaillons mit Cognac-Pfeffersauce an Polenta und Grillgemüse

Frische Erdbeeren mit Balsamico mariniert an Mascarpone-Mousse  
Mousse au chocolat mit Rotweinkirschen  
Panna cotta mit Waldbeeren

Menüpreis pro Person **€ 28**

## Menü 2:

Geräuchertes Leutascher Forellenfilet mit Preiselbeersahnekren auf Blattsalatboquet  
Carpaccio vom Tiroler Jahrling mit Parmesanspänen und Ruccola  
Tafelspitzsülzchen mit Kernölvinaigrette und Blattsalaten

Burgunderbraten mit Ratatouillegemüse und Butterspatzln  
Buchener Heulammbraten mit Röstkartoffel und Speckbohnen mit Rosmarinjus  
Leutascher Saiblingsfilet, gebraten mit Zitronen-Rosmarin-Butter, Reis und Zucchini Gemüse  
Tiroler Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Röstkartoffel und Speckbohnen

Fruchtiramisu nach Saison  
Muschbeer/Blauberrschmarrn  
Orangen-Grand Manier Parfait mit Fruchtsalat

Menüpreis pro Person **€ 35**

## Menü 3:

Lachscarpaccio mit Dijon-Honig an kleinem Salatbouquet  
Knackige Blattsalate mit sautierten Eierschwammerln (nach Saison) und  
Junglauchdressing  
Saiblingstartar mit Zitronengras-Limetten-Essenz

Kalbsrückensteak in Morchelrahmsauce mit Fettucini und Röstgemüse  
Rosa gebratene Flugentenbrust in Chiantijus, Schupfnudeln, hausgemachtes  
Blaukraut  
Rosa gebratenes Tiroler Mastochsenfilet in Kalbsglace, Selleriepurée, grüner  
Spargel  
Zweierlei Filets vom Rind und Kalb mit gebratenem Kartoffelkräuterrösti und feiner  
Cognacpfeffersauce

Crème brûlée von der Tonkabohne  
Tiramisu mit Moccasauce  
Klassisch Französisch: Crêpe Suzette mit Orangen-Contreau-Sauce

Menüpreis pro Person **€ 44**

## Menü 4:

Vitello Tonnato, Kalbsfilet mit Thunfischcreme, Königskapern und Kirschtomaten  
Beef Tartar vom Tiroler Jahrling auf Salatbouquet  
Leutascher Räucherforellenmousse auf Vogerlsalat mit Balsamicodressing  
Artischockenrisotto mit Jakobsmuschel

Rosa gebratene Barbarieentenbrust in Orangen-Majoransauce mit  
Kartoffelgratin und Erbsenschoten  
Filet Wellington an Cognacsauce und Gemüsebouquet  
In Barolo pochiertes Rindsfilet mit getrüffeltem Selleriepurée und Vichykarotten  
Leutascher Berglachsfilet mit Kartoffelgratin und Romanescoröschen  
Das beste vom Reh mit Wacholder-Rahmsauce an getrüffelten Butterspatzln  
und Apfelrotkraut

Panna Cotta von der Tiroler Buttermilch auf Frühtecarpaccio  
Tiramisu von der Passionsfrucht auf Maracujaspiegel  
Lauwarmes Schokoladensoufflé mit Johannisbeerparfait

Menüpreis pro Person **€ 46**

## Alm-Menüs:

*Das richtige für die authentische Trachtenhochzeit..*

Tafelspitzconsommé mit Kräuterfritatten und Gemüsejulienne  
Tiroler Kaskrapfen auf bunten Blattsalaten  
Steirisch marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernen und Rotweinzwiebel  
Leutascher Forellenfilet mit Preiselbeersahnekren

Wiener Schnitzel vom Kalb an Petersilkartoffel und Preiselbeeren  
Tiroler Jungschweinebraten mit Schwarzbrotserviettenknödel und Sauerkraut und  
Dunkelbiersauce  
Kasspatzln von verschiedenen Tiroler Käsesorten  
Spanferkelstelze auf Speckknödelcarpaccio und Dunkelbiersauce

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster  
Blaubeerscharrn  
Tiroler Kirchtagskrapfen  
Strudeltris auf Vanillesaucenspiegel

Menüpreis pro Person € 35

## Sorbets:

Granatapfel Gin Sorbet  
Grapefruitsorbet  
Limettensorbet  
Ingwer Zitronensorbet  
Blaubeersorbet

Sorbets werde vor den Hauptgängen serviert um den Gaumen zu erfrischen und den Mund auf den Hauptgang einzustimmen. Bitte wählen sie eines für Ihr Menü aus...

pro Person € 5

## Zusätzliche Zwischengänge:

Fettucini (Bandnudeln) „Agnello mit Lammstreifen Oliven und Kapern  
Fettucini (Bandnudeln) mit Wildschwein und Preiselbeeren  
Tiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Ricotta  
Räucherlachs mit Honig Dillsauce  
Tafelspitzsülzchen mit selbst gemachtem Bauernbrot  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Geräuchertes Saiblingsfilet mit Forellenkaviar  
Gegrillte Jakobsmuscheln an Chilli Zitronenessenz mit Salatbouquet  
Tagliatelle mit Räucherlachs und Parmesan  
Getrüffelsteinpilz-Schlutzkrapfen in zerlassener Butter  
Hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter

**Bitte wählen sie ein 3- 4- oder 5-Gang Menü aus unseren Vorschlägen aus!**  
**Gerne können sie die Menüs auch kombinieren**  
**Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu garantieren wählen sie bitte ein Menü pro Gruppe aus, nach Absprache bieten Wir gerne eine Hauptspeise zur Wahl an. Auf Vegetarier oder Allergien nehmen wir gerne Rücksicht (bitte Voranmelden).**

# Reindl-Essen

*Ein Reindl ist ein auf Almen immer noch sehr beliebter Bräter oder große Pfanne in der rustikal unser Essen für Ihre Gäste präsentiert wird, ein weiterer Vorteil ist die freie Wahl für jeden Gast...*



Zu einem zünftigen Hüttenabend passt nichts besser als unser beliebtes Reindlessen

Tiroler Karreespeck, Tilsiter, Bergkäse, Kaminwurzln, frisch geriebener Kren, Sauergemüse, Tiroler Butter mit unserem Bauernbrot

Reindl auf den Tischen eingestellt mit Schweinsbraten, Spinatknödel, Serviettenknödel, Sauerkraut und Kasspatzln

Reindl auf den Tischen eingestellt mit unserem berühmten Blaubeer und Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Menüpreis pro Person **€ 35**

## Ropferstüb'l Partybuffets

### **Kleines Festbuffet:**

Italienische Vorspeisen, Antipasti mit Gemüse, Tafelspitz steirisch mariniert, Salate vom Buffet

Burgunderbraten in Rotweinjus, Tafelspitz in Consommé, Lammbraten in Rosmarinjus, dazu Butterspatzln, Reis, Ratatouillegemüse, Röstkartoffel, Blattspinat

Strudeltris mit Vanillesauce, Fruchtsalat,

Menüpreis pro Person **€ 35**

### **Italienisches Sommerbuffet:**

Vitello Tonnato, Carpaccio vom Jahrling, Honigmelone mit Prosciutto Crudo, Mozzarella caprese, Salate vom Buffet

Gegrilltes Leutascher Forellenfilet, Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Kalbsrollbraten  
Italienisches Grillgemüse, Butterreis, Petersilienkartoffel

Tiramisu der Saison, Fruchtsalat, Panna Cotta mit Waldfrüchten

Menüpreis pro Person **€ 35**

### **Großes Ropferstüb'l Bauernbuffet:**

*da is für jeden was dabei...*

Tiroler Karreespeck, Tilsiter, Bergkäse, Steirisch mariniertes Graukas und Tafelspitz, Tafelspitzsülzchen mit rotem Zwiebel, frisch geriebener Kren, Tiroler Bauernbrot

Kasspatzln mit frischen Röstzwiebeln, Spinatknödel, Schweinsbraten mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Serviettenknödel, Gegrilltes Bauerngemüse  
Wienerschnitzel, Gulays mit Butterspatzln,

Kaiserschmarrn und Blaubeerschmarrn aus der großen Pfanne mit Zwetschkenröster

Menüpreis pro Person **€ 40**

Gerne bieten wir Ihnen zu jedem Buffet eine Auswahl an feinsten französischen und österreichischen Käsesorten mit Nüssen und Feigensenf an.

Aufpreis pro Person **€ 5,50**

## Großes Grillbuffet aus dem Smoker:

*Ein absolutes Highlight auf unserer Sonnenterrasse...*

Seit dem Sommer 2012 gibt es den originalen American Barbecue Smoker bei uns. Nicht nur eine optische Besonderheit sondern der Griller der Weltmeister, der klare Vorteil liegt in dem ausgeprägterem Grillgeschmack der zubereiteten Speisen als bei normalem Grillen oder Grillen mit Gas.

*Ein Erlebnis für die ganze Familie...*



Verschiedene gesmokte Fleischsorten die für mehrere Stunden bei niederen Temperaturen im Smoker sanft gegart werden und ein besonderes Raucharoma entwickeln...

### Low & Slow

Smoked Butter Pork, Smoked Beef, 3-2-1 Ripperlen...

Beilagen:

Viele verschiedene Salate nach Saison, Ofenkartoffel, Gegrillter Mais, Knoblauchbrot...

Saucen:

Salsa verde, Barbecue Sauce, Senfsauce, Cocktailsauce, Kräuterfrischkäse

Menüpreis pro Person **€25**

Gerne stellen Wir auch gerne ganz nach Ihren Wünschen ein Buffet zusammen, Unser Smoker eignet sich auch perfekt für Fisch und Großbraten (Warmgeräucherter Saibling, Lammbraten im Ganzen...)



## Weinkarte:

### **Qualitätsweine, rot**

Alter Rebstock, Johanneshof Reinisch, Thermenregion <i>aus 30 Jahre alten Rebstöcken, weich, rund, beerig, würzig</i>	0,375	12,50
Heinrich Red, Weingut Heinrich, Neusiedlersee <i>Beeren und Weichsel, fruchtig, saftiges Finish</i>	0,75	23,00
Small Hill red, Weingut Hillinger, Neusiedlersee <i>Weich, geschmeidig, vollmundig, harmonisch</i>	0,75	24,00
K7 Cuvée, Weingut Höppler, Burgenland <i>Dunkle Frucht, Brombeeren und Himbeere, elegant</i>	0,75	30,00

### **Qualitätsweine, weiß**

Riesling, Federspiel Terrassen, Domäne Wachau, Wachau <i>Elegant, saftig, aromatisch, balanciert</i>	0,375	12,50
Montanus Grüner Veltliner, Weingut Weixelbaum, Ried <i>Tiroler Wirtshauswein, schönes Grüngelb, sehr komplex am Gaumen</i>	0,75	21,00
Weißburgunder "Prunar", Erste & Neue Kellerei Kaltern, Südtirol <i>Zartes Burgunderbouquet, gelber Apfel und reife Birne, trocken</i>	0,75	22,00
Pinot Grigio DOC, Erste & Neue Kellerei, Kaltern – Südtirol <i>Ausdrucksvoll, fruchtig, erfrischend, saftig</i>	0,75	23,00
Prosecco di Valdobbiadene	0,75	23,00

*Fragen sie auch gerne nach unseren weiteren offenen Weinen!*

Gerne organisieren wir auch andere, Ihren Wünschen entsprechende Weine  
Unsere Partner sind Weinhandel Morandell und Weinhandel Del Fabro.

## Gedeck:

Grundgedeck mit Gewebeservietten und unseren Tischläufern **€ 1,50**  
Festgedeck mit Stoffservietten **€ 2,50**

Weißer Tischdecken nur auf Anfrage verfügbar! Wir können Mietwäsche zur Verfügung stellen, wir verrechnen nur den Selbstkostenpreis!

## Dekoration:

Bezüglich Dekoration empfehle Ich unsere Partnerin Christine Buchner  
**06764505866** oder [www.floreal.at](http://www.floreal.at)

## Stöpselgeld:

Gerne können sie Ihren eigenen besonderen Wein zu Ihrer Veranstaltung mitbringen, für unseren Aufwand (Gläser, Service) verrechnen Wir ein Stöpselgeld von **€ 15,00 pro 0,75 Flasche**

## Gabelgeld:

Gerne können sie Ihre eigenen Torten und Kuchen zu Ihrer Veranstaltung mitbringen, für unseren Aufwand (Besteck, Teller, Service) verrechnen Wir ein Gabelgeld von **€ 1,00 pro Person**

## Kinderbetreuung:

Wir haben für unsere Kleinsten Gäste einen großen Spielplatz weitab von der Straße am Hof, es besteht auch die Möglichkeit Ponyreiten am Hof oder Ausritte zu organisieren.

Bitte kontaktieren sie hierfür unseren Reitlehrer

Franz Dreher **00491728976043**

Eine Hüpfburg ist auf Anfrage ebenfalls verfügbar! **€100 pauschal**

## Romantische Kutschenfahrt:

Wir bieten romantische Kutschfahrten ab Haus an für bis zu 50 Personen. Erleben sie das Seefelder Plateau von seiner schönsten Seite...

## Musik:

Gerne sind Wir bei der richtigen Auswahl Ihrer Unterhaltungsmusik behilflich, unsere Partner:

Die zwoa Tiroler, Georg und Phillip, von ländlich bis CCR und Oldies  
[www.diezwoatiroler.at](http://www.diezwoatiroler.at) **0664 1147964**

Die Tiroler Alpenkavaliere, Heinz und Andi, von ländlich bis zum Apreski  
[www.tiroler-alpenkavaliere.at](http://www.tiroler-alpenkavaliere.at)

## Lagerfeuer & Feuerkörbe:

Gerne entzünden Wir zu späterer Stunde ein großes Lagerfeuer für Ihre Gäste  
Alternativ können Wir auch 2 Feuerkörbe auf unserer Terrasse aufstellen.

**Lagerfeuer oder 2 Feuerkörbe, pauschal € 150**

## Mitternachtssnack:

Gerne bieten Wir Ihren Gästen zu später Stunde eine ordentliche Stärkung

Selbstgemachte Gulaschsuppe mit Kaisersemmel  
Weisswürstel mit Händlmaiersenf und Laugenbreze  
Tiroler Bergjause mit Speck, Bergkäse, Saures Gemüse und Bauernbrot  
**Pro Person € 5,50**

## Übernachtung mit Shuttleservice:

Leider haben Wir (noch) keine Zimmer auf unserem Hof, Gerne bieten Wir Ihnen  
Jedoch ein besonderes Service an:

Unsere Partnerhotels in der Leutasch bieten Ihnen einen Vorzugspreis für die  
Übernachtung Ihrer Gäste mit Frühstück an, \*\*\* oder \*\*\*\*.  
Ihre Gäste kommen entspannt beim Hotel an, können dort gratis Parken und  
werden mit einem Shuttle zu uns gebracht (Fahrzeit ca. 7-10 min).

Zu späterer Stunde werden Ihre Gäste wieder ins Hotel zurückgebracht.

## Sperrstunde:

Unsere reguläre Sperrstunde ist auf 24 Uhr festgesetzt, gerne lassen wir jedoch  
nach Absprache für sie länger geöffnet!  
Bitte haben sie Verständnis dass Wir kein „open End“ anbieten können,  
da Wir am nächsten Tag wieder normal geöffnet haben!

## Reservierung und Bestätigung:

Bitte füllen sie das mitgeschickte Formular aus und faxen oder mailen sie es an uns  
zurück, damit ist Ihre Buchung verbindlich. Wir bitten um Bekanntgabe der  
genauen Personenanzahl 7 Tage vor der Veranstaltung, diese Anzahl ist verbindlich.  
Abweichungen nach oben müssen Wir leider nachverrechnen. Stornierungen  
innerhalb der letzten 7 Tage vor der Veranstaltung werden mit 50% des  
Menüpreises verrechnet.

## Anzahlung:

Nach Erhalt Ihrer Buchung bitten Wir um Bekanntgabe Ihrer Kreditkartendaten als  
Sicherstellung für Ihre Buchung

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**