



Incentives in der Ropferstüb'm

Die Ropferstüb'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 m² großes Grundstück das für alle Ihre Wünsche offen steht.
(Fast) Alles ist möglich am Ropferhof...

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

Referenzen:



Empfang & Apertif

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

Aperitifvorschläge:

- Prosecco
- Champagner
- Prosecco Aperol oder Holunder
- „Hugo“ (Prosecco mit Holunder und frischer Minze)
- „Hugo in Love“ Hugo mit Roséprosecco
- Kindersekt für die Kleineren
- Zitronen Ingwer Kracherl (selbstgemacht, alkoholfrei!)
- Glühwein oder Punsch für die kalten Tage

Dazu ein Buffet mit verschiedenen Antipasti:

- Italienisches Grillgemüse in Olivenöl, Königskapern, Oliven € 2,50
- Antipastibuffet mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Region (Speck, Käse, geräucherte Forelle, Tafelspitz) € 15
- Kleines Süppchen der Saison in der Espressotasse € 2,50
- Tiroler Amuse Gueule mit Tiroler Bauernbrot, Frischkäse und Grammelshmalz € 5,50



Menüs:

Als ersten Gang stellen Wir gerne unsere berühmte Bergjause auf den Tischen ein!

Tiroler Karreespeck, Tilsiter, Bergkäse, Kaminwurzn, frisch geriebener Kren, Gurken und Perlzwiebel, Verhackertes mit unserem Bauernbrot

Preis pro Person **€ 7**

Menü 1:

Kräuterfritatten in Tafelspitzconsommé
Tiroler Bauernsalat mit Speck, Ei und Brotcroutons
Terlaner Weinsuppe mit Schwarzbrotcroutons und Zimt

Schweinsbraten mit Biersauce, Sauerkraut und Serviettenknödel
Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan
Tiroler Kasspatzeln mit viel herzhaftem Käse
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkartoffel oder Kartoffelsalat
K.u.K Pörkölt (Gulasch) mit Butterspatzln

Apfelstrudel mit Vanilleeis
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Bauernjoghurt mit heißen Waldbeeren

Menüpreis pro Person **€ 27**

Menü 2:

Tafelspitzsulze mit Kernöldressing
Tiroler Speckknödel in Tafelspitzconsommé
Carpaccio vom Krustenschweinebraten mit Steirerkren und Kürbiskernen
Tiroler Kaskrapfen auf bunten Blattsalaten

Leutascher Forellenfilet mit Kräuterkruste und Reis
Tafelspitz mit Blattspinat und Röstkartoffeln
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffel
Tiroler Wilderergulasch mit Butterspatzln & Preiselbeerbirne

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Zwetschkenstrudel mit Vanillesauce
Kirchtagskrapfen mit Mohn-Birnen Füllung

Menüpreis pro Person **€ 30**

Menü 3:

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

Buchener Lamnbraten mit Röstkartoffel und Speckbohnen mit Rosmarinjus
Leutascher Saiblingsfilet, gebraten mit Zitronen-Rosmarin-Butter, Butterreis
und ZucchiniGemüse
Tiroler Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Röstkartoffel und Speckbohnen

Blaubeerschmarrn und Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Lauwarmes Schokoladensoufflee mit Orangenspiegel
Mousse au chocolat mit Rotweinkirschen Menüpreis pro Person **€ 35**

Menü 4:

Vitello Tonnato, Kalb 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 Gemüseboquet
In Barolo pochiertes Rindsfilet mit getrüffeltem Selleriepüree 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 Früchtecarpaccio
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 € 34

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...

Preis 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
Petersfisch in Mandelbutter

Bitte wählen sie ein 3- oder 4- Gang Menü aus unseren Vorschlägen aus und stellen Sie sich Ihr ganz spezielles Menü zusammen. 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, Kaminwurzn, frisch geriebener Kren, Sauergemüse, Verhackertes 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' m Buffets

Kleines Festbuffet:

Italienische Vorspeisen, Antipasti mit Gemüse, Grillgemüse eingelegt, Tafelspitzröllchen steirisch mariniert, Salate vom Buffet

Burgunderbraten in Rotweinjus, Tafelspitz in Consommé, Lammbraten in Rosmarinjus, dazu Butterspätzln, Reis, Ratatouillegemüse, Röstkartoffel, Spinat

Strudeltris mit Vanillesauce, Fruchtsalat,

Menüpreis pro Person **€ 30**

Großes Ropferstüb' m Bauernbuffet:

da is für jeden was dabei...

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

Kasspätzln mit frischen Röstzwiebeln, Spinatknödel, Schweinsbraten mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Serviettenknödel, Gegrilltes Bauerngemüse
Wienerschnitzel, Wilderergulasch mit Butterspätzeln

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:

Ein absolutes Highlight auf unserer Sonnenterrasse...

Seit Sommer 2012 gibt es den originalen American Barbecue Smoker bei uns. Nicht nur eine optische Besonderheit sondern der Griller der Weltmeister, gerne stellen wir Ihnen ein ganz besonderes Grillbuffet nach Ihren Wünschen zusammen...



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 **€30**

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

Weinkarte:

Rotweine, offen

Zweigelt Qualitätswein, Heinrich Lunzer, Tadten - Neusiedlersee	1/8	2,70
Merlot del Trentino, Cantina Frantonio, Riva del Garda	1/8	3,10
Cabernet Sauvignon del Trentino, Cantina Frantonio, Riva del Garda	1/8	3,30
Heinrich Red, Weingut Heinrich, Neusiedlersee	1/8	3,90
Small Hill red, Weingut Hillinger, Neusiedlersee	1/8	4,10

Weißweine, offen

Grüner Veltliner, Weingut Bauer, Kremstal	1/8	2,70
Cuvée Falko WR/GM/SB Weingut Dürnberg, Falkenstein – Weinviertel	1/8	3,80
Montanus Grüner Veltliner, Weingut Weixelbaum,	1/8	3,60
Chardonnay, Villa Rocca Giuseppe Campagnola, Valgatara – Venetien	1/8	3,50

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

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 **€ 1,50 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 unsere Reitlehrerin

<http://www.wanderreiten-tirol.at/>

Franz: +49 172 8976043

Simone: +43 676 9773222

Eine Hüpfburg ist auf Anfrage ebenfalls verfügbar.

Romantische Kutschenfahrt:

Wir bieten romantische Kutschfahrten ab Haus an für bis zu 50 Personen.
Erleben sie das Seefeld 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 **0664 1147964**

Die Tiroler Alpenkavaliere, Heinz und Andi, von ländlich bis zum Apresski
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 € 100

Mitternachtssnack:

Gerne bieten Wir Ihren Gästen zu späterer 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
für sie länger geöffnet, Wir verrechnen lediglich eine Servicepauschale von €35
pro Stunde nach 24 Uhr. 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 eine Anzahlung von € 500 auf unser
Konto. Bitte bezahlen sie den Restbetrag innerhalb von 7 Tagen nach Ihrer Feier
Bar oder per Banküberweisung. Wir bitten um Verständnis dass Wir keine
Kreditkarten akzeptieren.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!