

Hochzeiten & Feste 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 m² 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
- und viel mehr...



Empfang & Apertif

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

Aperitifvorschläge:

- Cremant
- Champagner
- Prosecco Aperol oder Holunder
- „Hugo“ (Prosecco mit Holunder und frischer Minze)
- „Hugo in Love“ Hugo mit Cremant
- 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 pP
- Kleines Süsspchen der Saison in der Espressotasse € 2,50 pP
- Tiroler Amuse Gueule mit Tiroler Bauernbrot, Frischkäse und Gammelschmalz € 3,50 pP
- Antipastibuffet mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Region (Speck, Käse, geräucherte Forelle, Tafelspitz, Sulze...) € 12 pP
-



Festmenüs:

Menü 1:

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

Leutascher Forellenfilet mit Kräuterkruste, Zucchini- und Butterreis
Zarter Tafelspitz mit Blattspinat und Röstkartoffeln
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkkartoffel 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- und Mousse au chocolat mit Rotweinkirschen
Panna cotta mit Waldbeeren

Menüpreis pro Person **€ 31**

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 ButterspatzIn
Buchener Heulammbraten mit Röstkartoffel und Speckbohnen mit Rosmarinjus
Leutascher Saiblingsfilet, gebraten mit Zitronen-Rosmarin-Butter, Reis und Zucchini- und Butterreis
Tiroler Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Röstkartoffel und Speckbohnen

Fruchtiramisu nach Saison
Blauberrschmarrn
Orangen-Grand Manier Parfait mit Fruchtsalat

Menüpreis pro Person **€ 36**

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 **€ 46**

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 **€ 48**

Alm-Menüs:

Das richtige für die authentische Trachtenhochzeit...

Tafelspitzconsommé mit Kräuterfritatten und Gemüsejulienne
Tiroler Kaskrapfen auf bunten Blattsalaten
Steirisch mariniertes 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 € 37

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 oder Tiroler Hochzeit in Tracht passt nichts besser als unser beliebtes Reindlessen

Tiroler Karreespeck, Tilsiter, Bergkäse, Kaminwurzn, 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 **€ 38**

Ropferstüb' m 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' m 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 **€27**

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 "Vial", Kellerei Kaltern, Südtirol <i>Zartes Burgunderbouquet, gelber Apfel und reife Birne, trocken</i>	0,75	29,00
Pinot Grigio DOC, Kellerei, Kaltern, Südtirol <i>Ausdrucksvoll, fruchtig, erfrischend, saftig</i>	0,75	27,00
Prosecco di Valdobbiadene	0,75	24,00

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 **€ 1,00 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

Selfie Fotobox:

Unsere Fotobox hat nicht nur Style sondern auch jede Menge Features. Bei den älteren Gästen sofort als Foto Kamera verstanden und den Jüngeren als Instagram-Box erkannt, dazu kommt das Selbstverständliche eines SELFIE'S.

Die hochwertige DSLR-Kamera überträgt live das Bild auf den 24"-Touchscreen darunter – so kann man sich kurz bevor das Foto gemacht wird noch in Position bringen. Egal ob bei Tag oder Nacht, ein 800 Watt Studioblitz sorgt für die ideale Ausleuchtung. Am Ende der Foto-Session werden in nicht mal 6 Sekunden die Bilder mit dem zur Veranstaltung passenden Layout ausgedruckt.

Individuelle Layouts für Ihre Feier
Anlieferung und Aufbau der Fotobox
Live-View (Vorschau auf der Fotobox)
Countdown bis zum Foto

Touchscreen zum Starten des Countdowns
Integrierte professionelle Lichttechnik und Spiegelreflexkamera, garantierte beste Ausleuchtung und Qualität

Druckt Fotos innerhalb weniger Sekunden in dem gewünschten Format mit eigenem Layout
Sie erhalten die Originalbilder digital nach der Veranstaltung
QR-Code zum Downloaden deiner Bilder
Greenscreen (bei Bedarf)
Sofort-Upload auf Facebook oder Twitter (optional)

Preis pauschal €700

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 € 150

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 nach Absprache für sie länger geöffnet! Längstens jedoch bis um 02:00
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!