

# DAS GASTHAUS NAPOLEON

## Essen, Trinken & Feiern

**Willkommen im Gasthaus Napoleon, dem wahrscheinlich  
schönsten Gasthaus in Kargan - wo Geschichte auf Gemütlichkeit  
trifft und jede Feier unvergesslich wird!**

### **Feiern ganz nach Ihrem Geschmack**

Planen Sie Ihre Veranstaltung in unseren vielfältigen Räumlichkeiten – vom gemütlichen Omas Küchentisch bis zum großen Saal mit Tanzboden und Diskokugel, wo Sie ausgelassen feiern können.

Ob Sie es lieber gemütlich gestalten oder ausgelassen feiern wollen - im Napoleon findet jeder sein Platzl zum Feiern.

### **Genuss pur**

Genießen Sie österreichische Küche – vom knusprigem Backhendl, Schweinsbraten, Cordon Bleu, Wiener Schnitzel und hausgemachten Mehlspeisen. Dazu Wiener Ottakringer Bier, österreichische Weine und hausgemachte Limonaden.

*Auf Kargan,  
das Gasthaus und das Leben!*

**NAPOLEON**  
—

# UNSER KULINARISCHES ANGEBOT

## für Ihre Veranstaltung

Wählen Sie genau die Speisen & Getränke aus unserem Angebot, die Sie bei Ihrer Veranstaltung anbieten möchten. Vorspeise oder Suppe oder doch lieber beides?

Zwei, drei oder vier verschiedene Hauptspeisen mit passenden Beilagen?

Ein Dessert oder doch lieber unser beliebter Guglhupf?

Wir stellen Ihnen Ihr Menü nach Wunsch und Personenanzahl individuell zusammen.

### ALLES AM TISCH



Unsere Klassiker kommen mitten auf den Tisch, damit sich jeder nach Lust und Laune bedienen kann.

### À LA CARTE



Ihre Gäste wählen vor Ort aus einer Auswahl aus unserer Karte, die wir im Vorfeld mit Ihnen individuell abstimmen.

### BUFFET ab 40 Pers.



Wir stellen ein reichliches Buffet ganz nach Ihrem Geschmack zusammen - individuell, vielfältig und köstlich.

### FINGERFOOD



Ob für Meetings, Feiern oder entspannte Zusammenkünfte – unser Fingerfood ist die ideale Wahl, wenn es unkompliziert sein soll.



# ALLES AM TISCH

Unsere Klassiker kommen mitten auf den Tisch, damit sich jeder nach Lust und Laune bedienen kann – g'sellig, gemütlich und genau so, wie's im Gasthaus sein soll!

1. Wählen Sie ein Paket pro Person
2. Wählen Sie ein Dessert pro Person
3. Siehe Extraseite



## Paket 1

### ALLERLEI GEBACKENES

Wiener Schnitzerl (Pute & Schwein)  
Napoleon Cordon Bleu, gebackene Hühnerbruststreifen und gebackenes Gemüse. Dazu Pommes, Salate & Dips



pro Person € 29,-

## Paket 2

### FESTTAGSBRATEN

Schweinsbraten zart und saftig aus dem Bauch geschnitten, serviert im Reindl mit Sauerkraut, flaumigem Semmelknödel und herzhaftem Safterl



pro Person € 22,-

## Paket 3

### WIENER BACKHENDL

Knusprig gebackenes Wiener Backendl mit Erdäpfel-Vogersalat mit Kernöl



pro Person € 25,-

## Paket 4

### OSTTIROLER SCHLIPFKRAPFEN

*vegan*

Handgemachte Nudeln, Erdäpfelfülle, hausgemachtes Paradeiser-Paprika Ragout



pro Person € 22,-

## NACHSPEISEN DAZU • pro Person € 8,-

- Gebackene Apfelradeln
- Kaiserschmarrn
- Tiramisu
- Marmor Guglhupf
- Napoleon Cremeschnitte



# À LA CARTE

Je nach Gruppengröße stellen wir mit Ihnen gemeinsam eine kleine Karte zusammen.  
Ihre Gäste wählen vor Ort aus dieser Karte.



## DER ERSTE GANG

<b>Frittatensuppe</b> (A, C, F, G, N)	5,9
<b>Cremesuppe der Saison</b>	6,5
<b>Beef Tatar</b> (A, C, F, G, M, O) 180g, würzig mariniert, eingelegte Senfkörner, roter Zwiebel, Toast & Butter	18,9
<b>Räucherforellenfilet</b> (A, D, G, O) frischer Oberskren, Toast, Butter	15,9
<b>Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel</b> (C, G, L) Blattsalate, Balsamico-Dijonsenf-Dressing	16,9

## NACHSPEISEN

<b>Napoleon Cremeschnitte</b> (A, G) knuspriger Blätterteig, Vanille-Oberscreme, dazu eingemachte Himbeeren	7,9
<b>Warmer Schokokuchen</b> (A, C, G, H) mit Schokosauce und Schlagobers	10,5
<b>Torten und Mehlspeisen</b> aus der Vitrine	

## HAUPTGANG

<b>Backhendlsalat</b> (A, C, F, G, N) Grüner- & Erdäpfelsalat, gebackene Hühnerbrust, Käferbohnen & Kernöldressing	17,9
<b>Wiener Schnitzel</b> (A, C, G) vom Schweinskarree oder der Pute mit Erdäpfel- Salat	21,-
<b>1/2 Brathendl</b> (G, L) mit Beilage nach Wahl	23,5
<b>Rindsgulasch</b> (A, C, G, O) mit Butternockerl	18,9
<b>Gebackener Fisch</b> (A, C, D, M, O) gebackenes Schollenfilet mit Erdäpfel-Mayo-Salat	17,9
<b>Eiernockerl</b> (A, C, G, L, M, O) <i>vegetarisch</i> mit grünem Salat	13,9
<b>Osttiroler Schlipfkrופן</b> (A, O) <i>vegan</i> mit hausgemachtem Paradeiser-Paprika Ragout	15,9



# BUFFET

ab 40 Personen

Sie wählen aus dem untenstehenden Angebot aus und wir stellen ein vielfältiges Buffet zusammen - individuell, unkompliziert und köstlich.



## Brot & Aufstriche

pro Person 4,5

## DER ERSTE GANG

2 Vorspeisen / pro Person 17,-

3 Vorspeisen / pro Person 20,-

### Beef Tatar

180g, würzig mariniert, eingelegte Senfkörner, roter Zwiebel, Toast & Butter

### Bunte Salatschüssel

Blattsalate, Rohkost, Senf-Balsamico-Dressing

#### optional mit:

gegrillter Hühnerbrust  
gebratenem Ziegenkäse

### Hauspresswurst

fein aufgeschnittene Presswurst, rote Zwiebel  
Kernöl, Croûtons, Schnittlauch, Bauernbrot

### „Geblattelter Schweinsbraten“

fein aufgeschnittener Schweinsbraten, frischer  
Kren, Erdäpfel, Kernöl-Marinade, Radieschen

### Räucherforellenfilet

frischer Oberskren, Toast & Butter

## AUS DEM SUPPENTOPF

pro Person 6,-

### Gemüsecremesuppe

Croûtons, frische Kräuter

### Rindssuppe

mit einer Auswahl von:  
Frittaten / Leberknödel / Backerbsen

# BUFFET

ab 40 Personen

## HAUPTGANG

2 Hauptspeisen / pro Person	25,-
3 Hauptspeisen / pro Person	28,-
4 Hauptspeisen / pro Person	32,-

### Schweinsbraten

Sauerkraut, Semmelknödel, Safterl

### Wiener Schnitzel

Schweinskarree oder Pute, Erdäpfelsalat

### Wiener Backhuhn

Erdäpfel-Vogerl-Salat

### Faschiertes Kalbsbutterschnitzel

frisches Erdäpfelpüree, Karotten-Erbsen-Gemüse, Natursafterl, Röstzwiebel

### Rindsgulasch

Butternockerl

### Mini-Gnocchi *vegan*

Ofenparadeisersauce

### Klassische Eiernockerl *vegetarisch*

Röstzwiebel

### Nudeltascherl *vegetarisch*

gefüllte Teigtascherl der Saison

### Lachsforellenfilet

gebraten, Gemüse der Saison, Petersilerdäpfel, Kräuterbutter

### Wiener Salonbeuschel

Semmelknödel

## SÜSSES

1 Dessert / pro Person	8,-
2 Desserts / pro Person	15,-

### Kaiserschmarrn

mit oder ohne Rosinen, Zwetschenröster

### Tiramisu

### Powidltascherl

Nussbrösel

## Anlasstorten

Wir backen für Geburtstage, Taufen, Hochzeiten, etc. köstliche Torten in unserer eigenen Landtmann's Original Manufaktur. Wir beraten Sie gerne!

[landtmanns-original.at](http://landtmanns-original.at)



LANDTMANN'S  
- ORIGINAL -  
MANUKTUR



# FINGERFOOD

Ob für Meetings, Feiern oder entspannte Zusammenkünfte – unser Fingerfood ist die ideale Wahl, wenn es unkompliziert sein soll.



---

## SPEISEN

pro Person € 29,-

### Überbackenes Bieraufstrichbrot

Rauchschinken-Pfefferoniaufstrich, knusprige Grammeln und Pfefferoni, Schnitten am Brettl serviert

### Überbackenes Bauernbrot Schnitten

Schinken, Paradeiser, Paprika, mit Bergkäse überbacken, am Brettl serviert

### Überbackenes Tomaten-Mozzarella-Brot

Paradeiser, Paprika, Zwiebel, Mozzarella

### Napoleon Körberl

knusprige Hühnerflügerl, gebackener Camembert, frittierte Zwiebelringe, Pommes, Knoblauchsauce & Ketchup

### Streifenschnitzerl

mit Knoblauchsauce

---

## NACHSPEISEN

pro Person € 12,-

### Petit Fours

aus Landtmann's Original Manufaktur



---

# GETRÄNKE

---

- **Nach Verbrauch:**

Getränke aus unserer Karte werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet. Bitte wählen Sie im Voraus die gewünschten Weine. Mineralwasser (1L, prickelnd oder still) stellen wir gerne ein.

oder

- **Getränkepauschale:**

Hausbier, Grüner Veltliner, Blauer Zweigelt, Apfelsaft, Mineralwasser

Für 3 Stunden: € 26,- pro Person

Inklusive Kaffee: € 29,- pro Person

Für jede weitere Stunde: € 8,- pro Person

---

## EXTRAS

---

- **Gedeck -Tischtuch:** € 2,- pro Person
- **Blumenschmuck:** Verrechnung nach tatsächlichem Aufwand
- **Tonanlage mit Mikrofon:** € 30,-
- **Screen für Präsentationen:** € 30,-
- **Gastgeschenk oder Giveaway:**

z. B.: Landtmann's Original Mini Guglhupf  
in der Geschenkdose



---

## SONSTIGES

---

- **Tortengeld:** Für mitgebrachte Torten, € 2,50 pro Person
- **Stoppelgeld:** € 15,- pro Flasche Wein
- **Auf- und Abbauschale:** Bei umfangreichen Umstellungen berechnen wir je nach Aufwand und nach Absprache.
- **Personalkostenpauschale:** Für Leistungen außerhalb unserer Öffnungszeiten ab 23:00–24:00 fällt eine Pauschale von € 250,- an. Für längere Öffnungszeiten Preis nach Vereinbarung.
- **Endreinigung:** Bei Notwendigkeit einer aufwändigen Endreinigung (Konfetti, Blütenblätter, etc.) behalten wir uns vor zusätzliche Kosten von € 50/Stunde zu verrechnen.
- **Mindestkonsumation:** Es wird keine Raummiete berechnet, jedoch ist eine Mindestkonsumation erforderlich.
  - Jägerzimmer / Künstlerzimmer / Kräuterzimmer / Hofburgzimmer / Omas Küche - 4h € 250,- für jede weitere Stunde € 50,-
  - Großer Saal für 4h € 800,- für jede weitere Stunde € 100,-



# UNSRE RÄUME

sowohl einzeln als auch in Kombination buchbar

Wir bieten Ihnen ideale Räume und die Verköstigung für Veranstaltungen jeder Art, wie Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Taufen, Erstkommunionen & Firmungen, Trauerfeiern, Workshops & Präsentationen, Teambuilding, Schulungen, Incentives, uvm.



## ERDGESCHOSS

**Das Wohnzimmer**  
**Omas Küche**  
**Der Biergarten**

## 1. STOCK

**Das Kräuterrzimmer**  
**Das Künstlerzimmer**  
**Das Jagdzimmer**  
**Das Hofburgzimmer**  
**Der Große Saal**



**Sitzplätze:** 40 Personen  
**Größe:** 60 m<sup>2</sup>  
**Extras:** Kachelofen, Seminarbestuhlung,  
Fernseher



## DAS WOHNZIMMER

Der freundliche und lichtdurchflutete Gastraum im Erdgeschoss eignet sich ideal für Familienessen oder Feiern für ca. 40 Personen. Der liebevoll dekorierte und helle

Raum bietet nicht nur typisches Gasthaus-Ambiente, sondern auch einen perfekten Blick in den schönen Gastgarten.

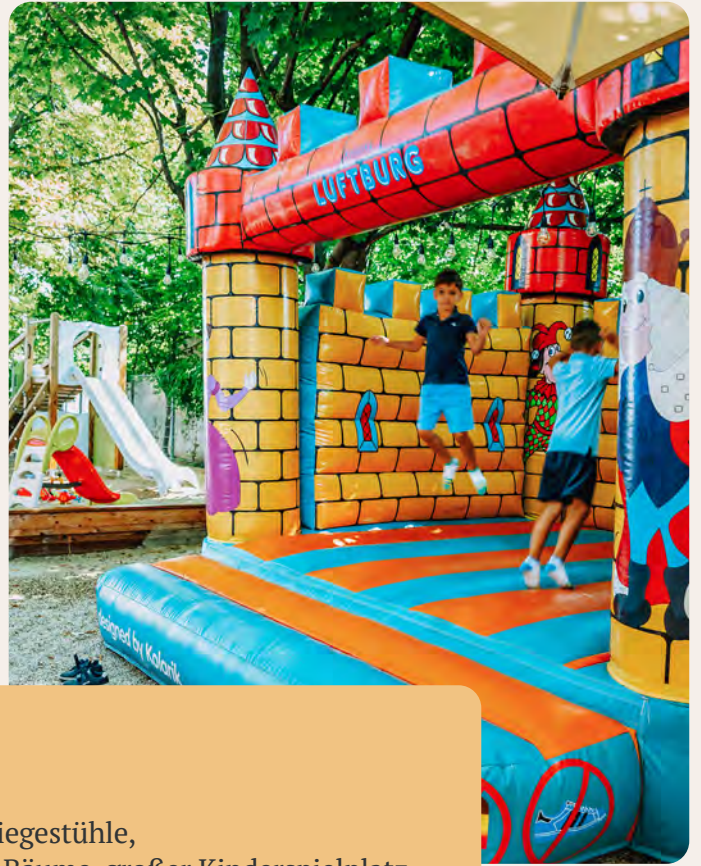


## OMAS KÜCHE

Rund um den großen Küchentisch lässt es sich gut feiern, plaudern und auch arbeiten.  
 Dabei lässt man es sich bei unserem Speise- und Getränkeangebot gut gehen.  
 Die historische Zapfanlage kann mit einem 20 Liter Bierfass befüllt werden.  
 Ideal für Firmenfeiern, Workshops, Bierverkostungen, etc.







**Sitzplätze:** bis zu 200 Personen  
**Größe:** 1000 m<sup>2</sup>  
**Extras:** Großer Gastgarten, Liegestühle,  
 Baumhaus, Schattige Bäume, großer Kinderspielplatz

## DER BIERGARTEN

Kastanien- und Nussbäume spenden angenehmen Schatten,  
 grün soweit das Auge reicht und ein Kinderspielplatz, der keine Wünsche offen lässt:  
 Kaltes Bier, gutes Wetter und die richtige Gesellschaft. Gibt's was Schöneres?  
 Sowohl für kleine Gruppen, als auch für große Veranstaltungen & Feiern geeignet.







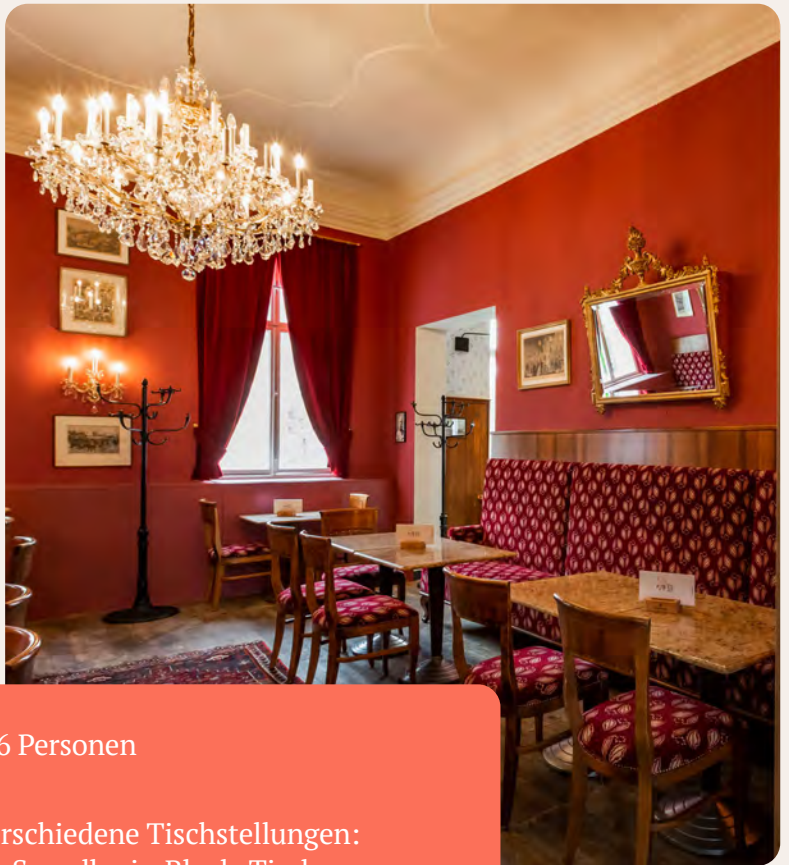
**Sitzplätze:** bis zu 12 Personen  
**Größe:** 17 m<sup>2</sup>  
**Extras:** Große Tafel, erweiterbar um das Jagd- & Künstlerzimmer für bis zu 36 Personen

## DAS KRÄUTERZIMMER

Gegen alles ist bekanntlich ein Kraut gewachsen. Unsere ergeben den besten Kräuterschnaps. Das helle und einladende Kräuterzimmer mit großer Fensterfront und liebevoller Dekoration eignet sich, um in besonderem Ambiente zu feiern, Ideen auszutauschen oder gemeinsam zu arbeiten.







**Sitzplätze:** bis zu 26 Personen  
**Größe:** 20 m<sup>2</sup>  
**Extras:** Viele verschiedene Tischstellungen:  
U-Form, Sesselkreis, Block, Tischgruppen

## DAS HOFBURGZIMMER

Wir haben Stil. Fast wie aus der Zeit gerückt, schick, aber auf keinen Fall nobel. Mit seiner wunderschönen Stuckdecke und dem Maria-Theresien-Luster bietet das Zimmer den perfekten Rahmen für Taufen, Geburtstagsfeiern oder auch den Hochzeits-Empfang.







**Sitzplätze:** bis zu 16 Personen

**Größe:** 17 m<sup>2</sup>

**Extras:** Rustikal, erweiterbar um das Kräuter- & Künstlerzimmer für bis zu 36 Personen

## DAS JAGDZIMMER

Hier sind alle willkommen, die es gerne ein bisserl zümpftiger mögen:  
 Urig, gemütlich und mit historischen Jagdtrophäen  
 aus der Kaiserzeit. Für die kleine Familienfeier,  
 den Stammtisch oder die Bier- und Kartenrunde.







**Plätze:** bis zu 80 Sitz- und 200 Stehplätze  
**Größe:** 76m<sup>2</sup>  
**Extras:** Tanzboden, Lichtanlage, Diskokugel, Nebelmaschine, Musikanlage

## DER GROSSE SAAL

Herzlich Willkommen in unserem Großen Saal – dem idealen Ort für große Veranstaltungen und Events. Hier kann gefeiert und getanzt werden. Mit einem Tanzboden „wie früher“, Diskokugel, Musik- und Lichtanlage, einer Nebelmaschine sowie einer eigenen großen Schank ist die perfekte Partystimmung vorprogrammiert. Vor dem Feiern bieten wir ein umfangreiches Buffet oder ein Menü nach Wahl an. Der Große Saal ist exklusiv erweiterbar um das ganze Obergeschoss für bis zu 200 Personen.







**Sitzplätze:** bis zu 12 Personen

**Größe:** 19 m<sup>2</sup>

**Extras:** Große Tafel, ideal für kreative Workshops, erweiterbar um das Kräuter- & Jagdzimmer für bis zu 36 Personen

## DAS KÜNSTLERZIMMER

Der Rückzugsort für Hobby- und Lebenskünstler.

Perfekt für ein festliches Zusammenkommen, Workshops oder die nächste Kinder-Geburtstagsparty mit Malkurs! Aber man muss nicht malen können, um hier ein Bier zu trinken.



# **STORNO- & GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

## **PREISE & RECHNUNG**

Alle Preise verstehen sich in Euro pro Person bzw. Portion, Stück, Einheit oder Flasche und inkl. MwSt., jedoch ohne Trinkgeld. (MwSt.: Speisen 10%, Getränke 20%, Blumen 13%, Sonstiges 20%) Die Rechnung wird am Tag der Veranstaltung ausgestellt und ist bar oder mit Kreditkarte zu bezahlen.

## **ÖFFNUNGSZEITEN:**

### **SOMMER**

**täglich 11:30 – 23:00 Uhr** (abweichende Öffnungszeiten an Feiertagen)

### **WINTER**

**Mo - Do 11:30 – 22:00 Uhr / Fr & Sa 11:30 - 23:00 Uhr / So 11:30 - 16:00 Uhr**

## **GARANTIE DER TEILNEHMENDEN PERSONEN:**

Wir verstehen, dass die genaue Personenanzahl nicht bei der Buchung fixiert werden kann. Wir bitten um die geplante Anzahl der Gäste bis 14 Tage vor der Veranstaltung. Die endgültige Anzahl der Gäste = Garantiezahl, muss der Veranstalter spätestens 7 Werktage vor Beginn der Veranstaltung mitteilen! Die Garantiezahl gilt als Verrechnungsgrundlage. Eine Reduktion der ursprünglich genannten Gästeanzahl um bis zu 10% kann bis zu 3 Tage vor der Veranstaltung berücksichtigt werden. Erfolgt eine Aufstockung, so dient die tatsächliche Personenanzahl als Verrechnungsgrundlage.

## **STORNOBEDINGUNGEN – auch wir müssen planen:**

Werden Veranstaltungen seitens des Veranstalters storniert, gilt folgende Regelung: Liegt der Abbestelltag über 30 Tage vor der Veranstaltung, werden keinerlei Kosten berechnet. Liegt der Abbestelltag unter 30 Tage vor der Veranstaltung, werden 20% des zu erwarteten Gesamtumsatzes laut Vertrag in Rechnung gestellt. Liegt der Abbestelltag unter 15 Tage vor der Veranstaltung, werden 40% des zu erwarteten Gesamtumsatzes laut Vertrag in Rechnung gestellt. Liegt der Abbestelltag unter 7 Tage vor Veranstaltung, werden 75% des zu erwartenden Gesamtumsatzes laut Vertrag in Rechnung gestellt. Bei Abbestellungen am Tag oder dem Tag vor der Veranstaltung, behalten wir es uns vor 100% des zu erwarteten Gesamtumsatzes in Rechnung zu stellen.

## **SONSTIGES:**

Wir möchten darauf hinweisen, dass uns gute Nachbarschaft am Herzen liegt und wir aufgrund der wunderbaren Umgebung im Lokal nur Hintergrundmusik bis max. 65 DB spielen. Im Außenbereich ist jegliche Musik behördlich nicht erlaubt. Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Sperrstunde.

Unser Gastgarten schließt bereits um 22:00 Uhr, außer in den Sommermonaten von 15. Juni bis 15. September, hier dürfen wir unseren Gastgarten bis 23:00 Uhr geöffnet haben.