

**FEIERN**  
**IM SCHLOSS DÜRNSTEIN**  
**2026**



**Schloss**  
**DÜRNSTEIN**



Manche Anlässe verlangen nach einem Ort, der nicht laut sein muss, um in **Erinnerung** zu bleiben. Schloss Dürnstein liegt mitten in der Wachau, direkt an der Donau – und bietet genau jenen Rahmen, in dem **Begegnung, Genuss und Atmosphäre** im Vordergrund stehen.

Wir gestalten Feiern, die **bewusst und persönlich** sind: **Empfänge, standesamtliche Trauungen, gemeinsame Mittag- oder Abendessen, Verkostungen** sowie kleinere geschäftliche Anlässe wie **Meetings oder Seminare**. Unsere Räume und Terrassen lassen sich flexibel kombinieren und passen sich dem Charakter Ihrer Veranstaltung an – vom Aperitif mit Donaublick bis zum gesetzten Menü.

Was bei uns gut funktioniert, sind Feiern mit Struktur und Stimmung. **Partys mit Tanz und Musik bis in die frühen Morgenstunden gehören bewusst nicht zu unserem Angebot**. Dafür schaffen wir Räume für Gespräche, Genuss und einen entspannten Ablauf.

Besonders beliebt ist der Auftakt auf der Terrasse – geschützt und doch offen – oder ein gemeinsamer Moment am Wasser. Auf Wunsch organisieren wir gerne ein **Rahmenprogramm auf der Donau**, etwa eine traditionelle Zillenfahrt, die Ihrer Feier eine zusätzliche Perspektive verleiht.

Die folgenden Seiten geben Ihnen einen Überblick über die Möglichkeiten bei uns im Haus.

**Für Fragen oder eine persönliche Beratung**

**nehmen wir uns gerne Zeit.**



## Allgemeine Informationen

Unser Restaurant steht **Hotelgästen wie externen Gästen gleichermaßen offen**. Während der gesamten Saison – von **Ende März bis Ende Oktober** – gibt es **keinen Ruhetag**.

An einzelnen Terminen finden jedoch besondere Veranstaltungen statt, an denen der reguläre Restaurantbetrieb pausiert. Wir bitten Sie, sich in diesen Fällen **direkt bei uns** zu erkundigen.

## Gesetztes Essen mit Menü

Für **Gruppen bis 20 Personen** servieren wir weiterhin **à la carte**, allerdings mit einer **bewusst reduzierten Auswahl** unserer Speisekarte.

Größere Gesellschaften reservieren wir gerne auf **Menübasis**. Das Menü stellen wir **2–3 Wochen vor dem Termin** gemeinsam mit Ihnen zusammen – orientiert an den **saisonalen Produkten**, die zu diesem Zeitpunkt verfügbar sind. Die individuell für Sie zusammen gestellten Menüs beginnen bei 3 Gängen und ca. € 58 zzgl. Gedeck.

Zur Vorbereitung können Sie gerne vorab einen Blick in unsere Speisekarte werfen: [www.menu.schloss.at](http://www.menu.schloss.at)

Der Veranstalter trifft die Entscheidung über das Menü für **alle** Gäste.

(d.h. Sie wählen 1 Gericht pro Gang)

Kinder, die noch keine vollwertigen Esser sind, dürfen einzelne Gänge separat bestellen.

## Unverträglichkeiten

Falls Sie gesundheitliche Probleme mit Lebensmitteln haben oder vegetarisch essen möchten, werden unsere Kellner spontan passende Gerichte vorschlagen und dem Küchenchef Ihre Wünsche weiterleiten.

## Platzierung

Die Tischeinteilung wird bei uns kurz vor jedem Servicebeginn individuell und **aufgrund der Wetter-, sowie Buchungslage** vorgenommen. Selbstverständlich werden wir immer alle Gäste der Reihe nach auf unserer wunderschönen Donauterrasse vormerken.

Die Bekanntgabe einer Sitzplatz-Präferenz ist möglich, nimmt aber nur bedingt Einfluss auf die tatsächliche Platzierung, weil die Terrasse aufgrund der baulichen Gegebenheiten nicht überall die gleichen Voraussetzungen für große Gesellschaften bietet. Wir bitten Sie hier um Ihr Verständnis!

**Hotel Schloss Dürnstein GmbH**, Familie Thiery

3601 Dürnstein 2, Wachau, Österreich, Tel: +43 2711 212, [hotel@schloss.at](mailto:hotel@schloss.at), [www.schloss.at](http://www.schloss.at)  
UID ATU 628 11 425, FN 281552y LG Krems, AT34 4715 0301 5575 0000, BIC: VBOEATWWNOM

## Tisch-Größen

Ab **9 Personen** planen wir die Platzierung in der Regel an **zwei nebeneinanderliegenden Tischen**. In Ausnahmefällen können **bis zu 13 Personen** an einem Tisch Platz finden. Größere Gruppen können wir leider **nicht an einem einzigen Tisch** unterbringen.

**Bitte bedenken Sie dabei auch den Komfort:** Sehr lange Tafeln sind oft weniger kommunikativ, da Gespräche über die gesamte Tischlänge hinweg kaum möglich sind. An mehreren kleineren Tischen sitzt man meist näher beisammen – und genießt den Abend deutlich entspannter.



**Bild: Für Gruppen sorgen wir automatisch für eine passende Tischaufteilung – ohne zusätzliche Kosten.**

## Raummieten

Für **Gruppen von 12 bis 18 Personen** besteht die Möglichkeit, unseren **roten Gewölbesalon** exklusiv zu nutzen. Vier runde Tische bieten einen stimmigen Rahmen für ein gemeinsames Essen in **angenehmer Ruhe und Abgeschlossenheit** – etwas zurückgezogener als auf der Terrasse.

Besonders geeignet ist dieser Rahmen, wenn **Ansprachen oder kurze Reden** geplant sind.



Bild: 2 kleine runde Tische für je 4 Personen, 2 große runde Tische für je 5 Personen (6,5\*8,5 m)

Miete: € 550

Für Gruppen von 18 bis 26 Personen bieten wir die Möglichkeit, unseren linken Wintergarten mit einer speziell arrangierten Doppeltafel exklusiv zu nutzen.



Bild: Doppeltafel linker Wintergarten (10\*5 m)

Miete: € 1050

Unser **Gelber Salon** kann für **Gruppen von 16 bis 35 Personen** exklusiv gemietet werden. Er liegt **angrenzend an unsere Bar**, leicht abseits der Lobby, und verbindet damit **angenehme Zurückgezogenheit** mit dem **direkten Zugang zur Bar**.

Diese Lage erweist sich als besonders praktisch – etwa für einen Aperitif vor dem Essen oder einen entspannten Ausklang des Abends.



Bild: ovale Tafel Gelber Salon (8\*6 m)

Miete: € 750

## Miete

Ein **klassisches Mittag- oder Abendessen** im Rahmen unserer regulären Öffnungszeiten, bei dem Gruppen auf **von uns vorgesehenen Sitzplätzen** Platz nehmen, ist **ohne zusätzliche Kosten** möglich. **Feiern oder Veranstaltungen**, die darüber hinausgehen – etwa mit besonderen Wünschen hinsichtlich **Tischform, Dauer, Dekoration oder exklusiver Nutzung eines Bereichs** – erfordern einen erhöhten organisatorischen und personellen Aufwand. In diesen Fällen berechnen wir die genannten **Raummieten**.

## Standesamtliche Trauung

Eine **standesamtliche Trauungszeremonie** kann nach Absprache mit dem zuständigen Standesamt in unserer **Bibliothek** stattfinden – einem intimen Raum mit besonderer Atmosphäre.

Für die Bereitstellung der Räumlichkeit verrechnen wir **€ 750**. Inbegriffen ist die Nutzung der Bibliothek **für die Dauer der Zeremonie** sowie für das **anschließende Zusammentreffen** der Gäste, etwa für einen kurzen Aperitif. Der Raum wird von uns liebevoll vorbereitet und behält dabei seinen authentischen Charakter. Sitzplätze für das Brautpaar und die Gäste werden bereitgestellt, ebenso ein **dezenter Mittelgang für den Einzug**. Die Bibliothek eignet sich ideal für **Gesellschaften bis zu 26 Personen**.



Bild: Bibliothek (8\*6,5 m)

## Aperitifs

Je nach Tageszeit, Reservierungslage, Größe der Gruppe und Witterung können wir Empfänge auf der **Terrasse**, im **Weinkeller** oder an der **Bar** für Sie arrangieren.

Gerne laden wir Sie ein, ein **dem Anlass entsprechendes Begrüßungsgetränk** für sich und Ihre Gäste auszuwählen. Unsere **umfangreiche Weinkarte** steht unter [www.menu.schloss.at](http://www.menu.schloss.at) zur Verfügung und wird durch eine feine Auswahl an **Sekt und Champagner** ergänzt.

**Unser Tip:** Sekt Brut „Schloss Dürnstein“ vom Weingut Malat

## Herzhaftes zum Aperitif

### Canapés

Jour Gebäck – der Wachauer Klassiker  
im Kleinformat



Beispielphoto

(Mindestbestellmenge 12 Stk.)

pro Stück € 4,50

(Mindestbestellmenge 6 Stk.)

pro Stück € 4,50



Beispielphoto

### unterschiedlich belegt bzw. gefüllt

Österreichischer Bergkäse mit Trauben	Geräucherter Lachs mit Keta Kaviar
Camembert mit Feigensenf	Rohschinken/Prosciutto mit Parmesan
Hummus	Roastbeef mit Sauce Cumberland
Beinschinken mit Kren	Tartar (Kalb, Thunfisch, oder Rind)
Eiaufstrich	Salami



## Getränke und Packages

Der Veranstalter wählt im Vorfeld mindestens einen Tafelwein, den wir den Gästen servieren dürfen. Die Abrechnung erfolgt flaschenweise nach der tatsächlichen Konsumation. Falls während des Essens vom Veranstalter der Wunsch nach anderen zusätzlichen Weinen aufkommt, ist dies selbstverständlich möglich. Getränkepackages werden bei uns nicht angeboten.

Darüber hinaus können Ihre Gäste selbstverständlich während der Veranstaltung **Mineralwasser, Kaffee, Bier sowie alkoholfreie Getränke** bestellen – die Abrechnung erfolgt gesammelt über den Veranstalter.

## Ausgewählte Partner aus der Region

### Blumen

Steiner Blumeneck – Familie Kral

[www.blumen-kral.at](http://www.blumen-kral.at)

Gärtnerei Hick

[www.hick-wachau.at](http://www.hick-wachau.at)

Blumen-Boutique Nentwich

[www.nentwich.at](http://www.nentwich.at)

### Konditoreien

Konditorei Hagmann

[www.hagmann.co.at](http://www.hagmann.co.at)

Café & Konditorei Raimitz

[www.raimitz.at](http://www.raimitz.at)

Schaumrollenmanufaktur

[www.cafe-braun.at](http://www.cafe-braun.at)

### Winzer

Weingut Markus Mayer

[www.weingutmayer-wachau.at](http://www.weingutmayer-wachau.at)

Manfred Konrad

[www.konrad-loiben.at](http://www.konrad-loiben.at)

Weinkeller Schloss Dürnstein

[www.schlosswachau.at](http://www.schlosswachau.at)

### Donauerlebnis

Bootstour

[www.bootstouren-wachau.at](http://www.bootstouren-wachau.at)

Charterschiff

[www.schiff-mariandl.at](http://www.schiff-mariandl.at)

Kanu/Stand Up Paddeling

[www.kanu-wachau.at](http://www.kanu-wachau.at)

### Heurige/Ausflugsziele

Hermenegild Mang

[www.weingut-hermenegild-mang.at](http://www.weingut-hermenegild-mang.at)

Fesslhütte

[www.fesslhuette.at](http://www.fesslhuette.at)

Küffer Keller

[www.grill.schloss.at](http://www.grill.schloss.at)

**Hotel Schloss Dürnstein GmbH**, Familie Thiery

3601 Dürnstein 2, Wachau, Österreich, Tel: +43 2711 212, hotel@schloss.at, www.schloss.at  
UID ATU 628 11 425, FN 281552y LG Krems, AT34 4715 0301 5575 0000, BIC: VBOEATWWNOM



# Unsere Geschäftsbedingungen

## Besprechung & Abwicklung

Diese Unterlagen geben Ihnen bereits einen guten Überblick über die **wesentlichen Entscheidungen**, die im Vorfeld zu treffen sind. Gerne vereinbaren wir auf Wunsch auch einen persönlichen Termin bei uns im Haus. Sollte darüber hinaus ein außergewöhnlich hoher organisatorischer Aufwand entstehen – etwa durch mehr als einen Besprechungstermin und viele E-Mails – erlauben wir uns, € 55,00 pro angefangener halber Stunde Arbeitszeit zu verrechnen.

## Fristen

Die **Menüfolge** sowie die **Getränkeauswahl** bitten wir, spätestens **zwei Wochen vor Ihrer Veranstaltung** festzulegen. Die **endgültige Personenanzahl** benötigen wir **eine Woche** im Voraus. Bis zu diesem Zeitpunkt kann die Anzahl noch geringfügig angepasst werden ( $\pm 5$  Personen). Sollte die tatsächliche Teilnehmerzahl am Veranstaltungstag höher sein als vereinbart, wird diese entsprechend in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie, dass kurzfristige Reduktionen der Personenanzahl am Veranstaltungstag leider keinen Einfluss mehr auf die Verrechnung haben.

## Haftung

Für **Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters** verursacht werden, **haftet dieser selbst**, und jene sind dem Hotel voll zu ersetzen. Das Hotel haftet keinesfalls für jegliche eingebrachten Gegenstände im Falle von Verlust oder Beschädigung. Der Gast haftet für die Bezahlung sämtlicher von den Veranstaltungsteilnehmern entstehenden Kosten.

## Termineinhaltung

Die Organisation Ihrer Feier erfolgt auf Basis der von Ihnen angegebenen Zeiten. Sollte es absehbar sein, dass Ihre Gäste **mehr als 15 Minuten früher oder später** eintreffen, bitten wir um **rechtzeitige Information**. Bei größeren Abweichungen kann ein **Mehraufwand verrechnet** werden.



## Kinder-Beaufsichtigung

Um eine Feier für alle Beteiligten entspannt gestalten zu können, empfehlen wir eine **professionelle Kinderbetreuung**. Auch für die Kinder selbst ist es meist angenehmer, wenn eine vertraute Bezugsperson Zeit für sie hat, spielt und auf sie achtet. Sollten **mehr als fünf Kinder** (Babys ausgenommen) an der Feier teilnehmen, ist eine eigene Betreuungsperson vorzusehen, deren ausschließliche Aufgabe **die Aufsicht der Kinder ist**.

## Parkplatz

Bitte weisen Sie Ihre Gäste bereits in der Einladung darauf hin, dass das Parken im Ortsgebiet von Dürnstein **ausschließlich Einheimischen mit entsprechender Parkberechtigung vorbehalten** ist.

**Hotelgäste** können ihren Wagen selbstverständlich **direkt im Schlosshof abstellen**. Für externe Gäste stehen dort leider keine ausreichenden Kapazitäten zur Verfügung. Rund um Dürnstein finden sich jedoch ausreichend **öffentliche Parkmöglichkeiten**, die zugleich zu einem kurzen Spaziergang entlang der Donau oder durch das historische Ortszentrum einladen.

## Stornogebühren

Eine kostenlose **schriftliche Stornierung** der gesamten Veranstaltung ist bis **zwei Wochen** vor dem Veranstaltungstag möglich. Bei einer späteren Absage erlauben wir uns, 50% des **vereinbarten Menüpreises pro Person in Rechnung** zu stellen.

## Service

Unsere Preise inkludieren den Service bis 24.00 Uhr. Ab **Mitternacht** verrechnen wir **€ 80,- pro Stunde und Mitarbeiter** für die weitere Bedienung.

## Zahlung & Trinkgeld

Wir bitten um eine **Anzahlung in Höhe von 50%** der kalkulierten Rechnungssumme per Banküberweisung **spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung**.

Trinkgeld ist selbstverständlich freiwillig; in Europa sind **10 %** der Rechnungssumme üblich und werden am besten **direkt an den Oberkellner/Küchenchef** übergeben.