



Ja ich Will!

Heiraten im Hotel Leitenhof****s



VIelfalt Die Begeistert

Legen Sie Ihren schönsten Tag in unsere Hände und genießen Sie unser rundum Wohlfühlpaket für Ihr Hochzeitswochenende. Vom entspannten Empfang im kleinen Rahmen, über die freie Trauung bis hin zum Frühstück am nächsten Morgen als gemütlichen Abschluss.

Einzigartige Kulisse

Direkt am Fuße des Wilden Kaisers auf 800 Metern Höhe befindet sich eine der schönsten Eventlocations in den Bergen. Mit der Lage umgeben von grünen Wiesen und Wäldern ist DER LEITENHOF ein Treffpunkt für pure Genießer.

Zu jeder Jahreszeit ist der Leitenhof eine Top Location für Ihre Hochzeit - trauen Sie sich bei uns auf der Festwiese, direkt am kleinen Naturteich am Hotel oder doch lieber in den Kirchen und Kapellen in der Region. Eingebettet in Wald und Wiesen hat das Hotel Leitenhof die perfekte Lage um sorglos mit Blick auf den Wilden Kaiser zu feiern.



C Fotoschmiede Tirol

DIE LOCATION Idyllisch. Familiär. Luxuriös



Ein Hotel wie ein Dorf...Am Logenplatz von Scheffau am Wilden Kaiser in Tirol, hoch über dem Alltag, wo sich die Uhren bekanntlich langsamer drehen und sich die Natur von ihrer schönsten Seite zeigt. Mit herrlichen Berglandschaften und Natur-Juwelen wie dem Hintersteiner See, netten Menschen, aufmerksamen Gastgebern, und mitten in dieser Idylle ein Wohlfühl-Platzerl mit Charme und besonderem Touch: das Hotel Leitenhof!



Sie träumen von einer Hochzeit in den Bergen? Wir machen Ihren Traum wahr. Denn bei uns bleiben keine Wünsche offen - Ihre Hochzeit in Scheffau am Wilden Kaiser wird für alle ein unvergessliches Fest voller glücklicher Momente, die in Erinnerung bleiben.

Die Kombination aus der stilvollen, edlen Hochzeitslocation für 10 bis 130 Personen und dem 4 Sterne Superior Hotel Leitenhof ist ideal um ausgelassen zu feiern und herrlich zu wohnen.

Ihren Hochzeitstag charmanter und schillernder zu gestalten, ist unsere oberste *P*riorität!



DIE AUSSENBEREICHE

Schirmbar

Für alle, die es gerne ein wenig gemütlicher haben, bietet sich unser Sonnenplateau kurz über unserem Haupthaus an. Beispielsweise lässt sich dort die Agape, der Empfang/Aperitif, Nachmittagskaffee mit Hochzeitstorten-Anschnitt besonders gestalten.



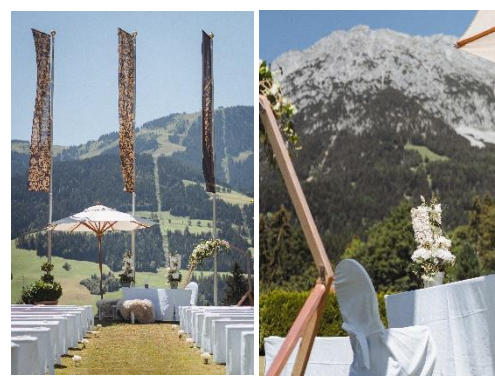
Bio Naturteich

Soll es doch etwas ausgefallener sein? So können Sie direkt an unserem Naturteich eine freie Trauung abhalten. Genießen Sie die einmalige Aussicht auf den Wilden Kaiser während Sie sich das JA Wort geben. (Max. 25 Personen)



Leitenhof Wiese

Schließen Sie den Bund fürs Leben in einer einzigartigen Atmosphäre. Völlig wetterunabhängig können Sie Ihre freie Trauung bei uns auf der Leitenhof Wiese planen. Bei Regenwetter wird kurzerhand ein eindrucksvolles Zelt aufgebaut.



DIE INNENBEREICHE

Restaurant Leitenhof

Ihr Hochzeitsmenü genießen Sie am Besten in unserem Restaurant Bereich. Das Restaurant mit stilvollem alpenländischem Ambiente gepaart mit edlem Dekor bietet den perfekten Rahmen für bis zu 100 Personen. Bei einer größeren Personenzahl wird zusätzlich unsere Kaiserstube genutzt.



Platz zum Feiern!

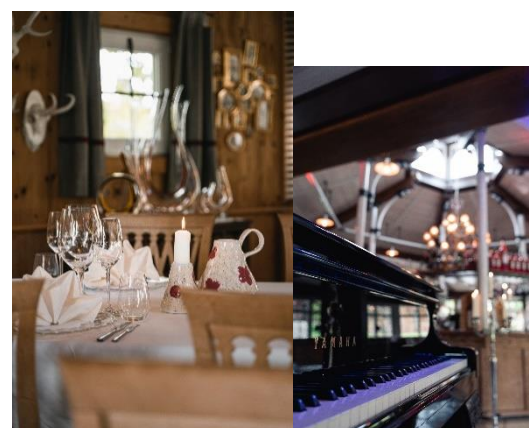


Pavillon „Salett l“

Stilvoll die Korken knallen lassen!

Bei größeren Hochzeiten bietet unser Pavillon das perfekte Ambiente für die Party nach dem Abendmenü.

Gerne bitten wir diesen Raum auch zum Abendessen für kleinere Hochzeiten (max. 50 Personen) an.





Die Trauung



SIE HABEN DIE WAHL

- ♥ **Standesamtliche Trauung** in Söll im Gemeindehaus. E-Mail: standesamt@soell.tirol.gv.at oder Tel. +43 5333 5210 28
- ♥ **Kirchliche Trauung** in Scheffau am Wilden Kaiser, Tel.: +43 5358 8588
- ♥ **Standesamtliche oder freie Trauung** direkt bei uns im Leitenhof

Machen Sie Ihre standesamtliche Hochzeit oder Ihre freie Trauung zu einem besonderen Ereignis und feiern Sie die Zeremonie bei uns. Schließen Sie den Bund fürs Leben in einer einzigartigen Atmosphäre mit herrlichem Bergpanorama. Entweder direkt auf unserer sonnigen Wiese oder an unserem Naturteich.

Für den Auf- und Abbau der Trauung sowie Leihgebühr wird eine Pauschale zwischen € 700,- und €850,- verrechnet. (Abhängig von der Personenanzahl)





Get Together



Nach Ihrer Trauung findet ein traditionelles Get Together auf unserem Sonnenplateau bei der Schirmbar statt. Dort werden per flying Buffet kleine Canapées und erfrischende Getränke serviert. Üblicherweise findet dort auch der Anschnitt der Hochzeitstorte, begleitet von verschiedenen Kaffeespezialitäten statt.



UNSERE CANAPÉES | FINGERFOOD | SNACKS

Kaltes Fingerfood

Parmaschinken / Melone

Geräucherter Bio Lachs / Avocado-Mayonnaise

Mozzarella / Pesto / Kirschtomaten

Bauernspeck / Kren / Senfgurke

Roastbeef / Rucola / Cranberry

Pumpernickel / Camembert / Traube

Vitello Tonnato / Kapern

€4,00 pro Stück

Warmes Fingerfood

Backhendl / Rahmgurken

Miniburger - Angusrind

Kaspressknödel oder Brodakropfn / Krautsalat

Knusprige Garnele / Wasabimayonnaise

€4,40 pro Stück



Fingerfood Deluxe

Rindertatar / Cone / getrüffelte Kartoffel

Forellenkaviar / Kartoffelblini / Creme fraiche

Tuna Tataki / Wakame / Mango

Gänseleber / Weichsel / Brioche

€6,20 pro Stück

Süppchen

Graukassüppchen / Kümmelcracker

Kartoffel-Trüffelsüppchen

Tomaten-Melonengazpaccio / Fetakäse

Gurkenkaltschale | Mountain Gin

€3,70 pro Stück

Hochzeitstorte

Hier empfehlen wir die Konditorei Silvias Backstube aus Oberndorf. Gerne organisieren wir die gewünschten Produkte für Sie!

Es wird ein Tellergeld von € 2,90 pro Person verrechnet.





Hochzeitsmenü



Aus den unten genannten Gerichten können Sie sich Ihr individuelles Menü zusammenstellen. Die Preise werden zusammengefügt und daraus ergibt sich der Menüpreis pro Person.

Gerne können diese Menüvorschläge gegen Bezahlung bei einem Probeessen (gegen Terminabsprache) verkostet werden. Speiseänderungen sind nach Rücksprache mit unserem Küchenteam gerne möglich.

Gedeck

Preis pro Person

Jour Gebäck mit Speck und hausgemachten Aufstrichen.....€5,50

Kalte Vorspeisen

Tartar vom heimischen Ochsen / Pilz / Tomate.....€19,-

Kaspresknödel / Feldsalat / Kartoffeldressing.....€16,5

Gebeizter Bio Lachs / Feldgurke / Dill / Buttermilch.....€17,-

BBQ Schwein vom Duroc Rücken / Kartoffelvariation.....€15,-

Räucherforelle / Kren / Birne.....€17,-

Burrata / Paradeiser / Pinienkern....€16,-

Ziegenkäse | Rote Beete | Walnuss.....€16,-

Vitello Tonnato | Kapern.....€18,-

Wilkräutersalat / Feigen / Pelperknolle / Speck.....€15,-

Garnele | Zucchini | Tomaten€18,-

Suppen

Hochzeitsuppe
Klare Rinderkraftbrühe | Knödel | Frittaten | Gemüsejulienne.....€10,-

Klare Rinderkraftbrühe / mit einer Enlage (Kräuter, Trüffelröllchen oder Knödel).....€8,-

Brennnesselschaumsuppe(Frühling) oder Brunnenkresseschaumsuppe / Lachstramezzini.....€10

Tomatenessenz / Topfen-Basilikum Nockerl.....€9,-

Graukassupperl / Kümmelcracker..€9,-

Heusuppe / Sauerteigbrot / Mangalzaspeck.....€8,-

Kürbiscremesupperl | Lemongras | Garnele.....€12,-

Französische Zwiebelsuppe | Käsecroutons.....€10,-

Warme Vorspeise

(alle warmen Vorspeisen sind gerne als Hauptspeise gegen Aufpreis möglich)

Kalbsbries / Spinat / cremige Kartoffel / Trüffel aus Istrien.....€25,-

Trüffelnudeln / wilder Brokkoli / Mandel.....€18,-

Schlutzkrapfen / braune Butter/ Schnittlauch€16,-

Wachtelbrüstchen / Risotto / Süßweinschaum / Trauben.....€19,-

Flusskrebsfagottini / Artischocke / Hummerbisque.....€22,-

Tomatensoufflé / Scamorza / Rucola.....€18,-

Lauwarme Gebirgsforelle / Fenchel / schwarzer Holunder.....€18,-

Hauptspeisen

Rosa Schmitte vom Dry Aged Beef | Nussbutterpüree | Schalotte | Portweinjus.....€38,-

Geschmorte Rinderwangerl / Trüffel / Mais.....€36,-

Filet vom Duroc Schwein / Serviettenknödel / Rahm-Wirsing / Salzzitrone.....€34,-

Rosa Zwiebelrostbraten vom Grain fed Beef / geräucherter Kartoffelstampf / Speckbohnen.....€38,-

Surf & Turf
Rosa Rinderfilet vom heimischen Ochsen / Black Tiger Garnele / Süßkartoffelcreme/ grüner Spargel€43,-

Rosa Filet vom heimischen Ochsen / Kartoffelgratin / Gemüse / grüner Pfeffer.....€41,-

Rosa Hirschrücken / Sellerie / schwarze Nüsse.....€39,-

Maishendlbrüstchen / Buchweizen / Karotte / Barolo.....€34,-

Rosa Kalbsrücken | Salbei | cremige Polenta | Prosciutto.....€40,-

Gegrillter Kwell Saibling / Bärlauchrisotto (Frühling), Tomatenrisotto, oder Steinpilzrisotto (Herbst) oder Rucolarisotto / Parmesanschaum.....€34,-

Konfiertes Kabeljau | Rote Beete | Hibiskus.....€35,-

Filet vom Lable Rouge Lachs | Pilz der Saison | Fregola Sarda€33,-

Dessert

Erdbeere / weiße Schokolade / Minze.....€17,-

Variation von der Valrhona Schokolade.....€21,-

Heidelbeer / Limette / Zartbitterschokolade.....€18,-

Heu / Apfel / Zimt.....€16,-

Lychi / Erdbeer / Zitrone.....€15,-

Wachauer Marille / Hefe / Krokant.....€16,-

Nougat | Zwetschke | Topfen.....€17,-

Dunkle Schokolade / Pistazie / Kataifi.....€19,-

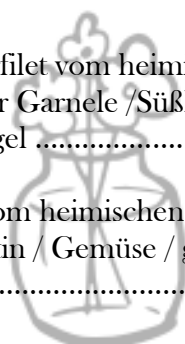
Käse

Trüffelbrie / Brioche / Cranberry...€19,-

Birne / Roqufort / Leiten Honig....€16,-

Gebackener Camembert / Sauce Cumberland.....€15,-

Selchkäseröllchen / gespritzte Traube / Frisée.....€16,-





Wein



Weißweine:

Grüner Veltliner Ried Piri
Nigl Kremstal Niederösterreich
trocken 12.5% Vol.
Duftet nach Stein- und Kernobst,
einladender Duft, feingliedrig,
saftige lebendige Säure, gepaart mit
Kräuterwürze und Mineralität,
mittelgewichtig, ausgewogene
Extrakt süße



0.75l € 42

Weißburgunder am Zaun
Malat Kremstal
trocken 12.5% Vol.
Balanciert mit gutem Trinkfluss.
Fein, geschmeidig und filigran.
passt einfach dazu - zu allen,
und zu jedem Anlass



0.75l € 44

Grüner Veltliner Lössterrassen
Bründlmayer Kamptal
trocken 12% Vol.
Grüner Veltliner in
Reinkultur. Löss bildet den
Anfang, gesunde und
reife Trauben den Weg,
saftige & pfeffrige Aromen das
Ziel.
Frisch & lebendig, Trinkfreude
pur.



0.75l € 39

Chardonnay Carnuntum DAC
Markowitsch Carnuntum
trocken 13% Vol.
Ein Wein mit vielen Gesichtern.
Im Duft ist er zunächst sehr
intensiv von tropischen Früchten
und sogar von Zimt geprägt, und
man würde einen mächtigen
Gaumen erwarten. Doch dann
zeigt er sich sehr frisch, sogar
fruchtig und präzise,
um schließlich mit einem sehr
aromatischen Abgang zu enden.



0.75l € 42

Rotweine:

Zweigelt Dornenvogel DAC
Glatzer Carnuntum
trocken 13.5% Vol.
Selektion der reifsten und
besten Trauben aus den
besten Rieden von den alten
Reben - ein substanzreicher,
kraftvoller, samtig-komplexer
Vertreter mit Potenzial.



0.75l € 42

Cuvée Z.B. (BF,Z,PN)
Gesellmann Mittelburgenland
trocken 13,5% Vol.
In der Farbe tiefdunkles
Rubingranat mit violetten Reflexen.
Am Gaumen ist der Wein saftig,
mit einer eleganten Textur nach
Kirschen und Orangen und gut
integrierten Tanninen. Ein
vielseitiger Speisenbegleiter der
im Sommer auch gern gekühlt
serviert werden kann.



0.75l € 40

**Pèppoli Chianti Classico
DOCG**
Marchesi Antinori Firenze
trocken 13,5% Vol.
Rubinrot, in der Nase Kirsche,
Erdbeere und Blaubeere,
Kräuter, leichte Gewürznote, am
Gaumen weiche Tannine, die
ein anhaltendes und angenehm
frisches Finale stützen.



0.75l € 44

The Legends (M,CS)
Scheibelhofer
trocken 14% Vol.
Tiefes Rubinrot mit reifen
Rändern, integrierte Fruchtigkeit
nach Karamell und schwarzer
Johannisbeere, komplexe und
vielschichtige Struktur, röstiges
Eichenflair mit einem
mächtigen, weichen Körper.



0.75l € 43



Mitternachtsnack



KLEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR IHRE GÄSTE

Fleischkäse mit Gebäck und verschiedenen Toppings

Österreichische Gulaschsuppe
mit Gebäck

Feuriges Chilli con Carne
mit Gebäck

Antipasti vom Buffet
mit Gebäck

Käse vom Brett
Variation von gereiften Käsesorten

Brettljause vom Buffet
Mit Essiggemüse / Bauernbrot

Würstl nach Wahl vom Buffet
z.B. Frankfurter, Debreziner, Weißwürste / Laugengebäck / Bauernbrot
Senf / Kren

Die Mitternachtsjause wird, je nach Auswahl, in den Menüpreis mit einkalkuliert.

Das Personal für die Party ab 24 Uhr wird pro Mitarbeiter pro Stunde verrechnet. (€ 75,60 pro Mitarbeiter pro Stunde)





Zimmer



Für das Brautpaar und seine Gäste

EDEL-EXQUISIT-EINZIGARTIG

Hochwertige Materialien, warme Farbtöne, naturbelassenes Holz. Durchdachte, vielfältige Wohnkonzepte von der Natur abgeschaut und neu inszeniert.

Treten Sie ein, atmen Sie durch und genießen die umwerfende Alpenkulisse, in einer der großzügigen Luxus Suiten oder Chalet's.

Besondere Anlässe

Gerne unterbreiten wir Ihnen bei Interesse ein individuelles Offert. Ehepaarzimmer und Gästezimmer – stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung (je nach Buchungslage) Preise sind **-10%** auf den Normalpreis für den Tag der Hochzeit.

Dem Brautpaar gewähren wir ein kostenfreies Upgrade nach Verfügbarkeit!



LANGSCHLÄFER FRÜHSTÜCK

Der Tag danach!



Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen ein Langschläfer Frühstück am nächsten Tag an. Das Frühstück ist im Zimmerpreis inkludiert! Gerne können gegen Reservierung auch noch externe Gäste mit Ihnen frühstücken, hier beträgt der Preis pro Person € 30,00.





UNSER SERVICE NUR FÜR SIE

Menükarten

Gerne bereiten wir tischweise Menükarten kostenfrei vor, sollten Sie für jeden Gast eine Menükarte wünschen, erlauben wir uns EUR 1,30 pro Menükarte in Rechnung zu stellen.



Hochzeitstorte

Gerne organisieren wir für Sie die Hochzeitstorte Ihrer Wahl, Geschmack, Dekoration und Größe sind frei wählbar.



Blumenschmuck

Blumendekoration können wir für Sie organisieren oder Sie können es von Ihrem Floristen (gegen Terminabsprache) anliefern lassen.



GANZ INDIVIDUELL

Brautstehlen

Das Brautstehlen kann gerne bei uns abgehalten werden. Wir haben 2 unterschiedliche Locations direkt vor Ort und abgetrennt von den anderen Hochzeitsgästen - dort kann ausgiebig getanzt und gefeiert werden!



Fotobox & Candybar

Als Highlight & Garant für unvergessliche Schnappschüsse & Erinnerungen empfehlen wir die Anmietung einer Fotobox. Gegen Mehraufwand werden wir für Sie eine Candybar aufstellen. Hier bedarf es einer genauen Absprache.



Weitere Dienstleistungen

Gerne stehen Ihnen unsere Partner für Ihre Detailplanung zur Verfügung. Wir stellen gerne den Kontakt her.

- ♥ Live Musik oder DJ
- ♥ Stylist/in
- ♥ Hochzeitstauben
- ♥ Luftballons
- ♥ Feuerwerk





Wir freuen uns!!



DIE LOCATION FÜR IHRE TRAUMHOCHZT AM
WILDEN KAISER ZU WERDEN!

IHRE FAMILIE HAUTZ

Hotel****s
Leitenhof

Hotel Leitenhof****s

Leiten 33

6351 Scheffau Am Wilden Kaiser



DIE KOSTENFREIE STORNIERUNG DER HOCHZEIT IST BIS 6 MONATE VOR DEM GEPLANTEN TERMIN MÖGLICH. DANACH WIRD DER MENÜPREIS
PRO ANGEMELDETE PERSON VERRECHNET.
