

SALZBURG
ST. VIRGIL



PLANEN.
AUSWÄHLEN.
GENIESSEN.



GUT ZU WISSEN

WIE WIR IN ST. VIRGIL EINKAUFEN, KOCHEN UND ENTSCHEIDEN

Unsere „Küchenphilosophie“ gründet seit mehr als 25 Jahren in der intensiven Auseinandersetzung mit Schöpfungsverantwortung und Nachhaltigkeit. Biolandwirtschaft, Fairer Handel und Gemeinwohlökonomie sind bei allem was wir tun verbindliche Leitlinien, gerade bei Einkauf und Verarbeitung gastronomischer Produkte.

Wir bieten auf den nächsten Seiten bewusst viele vegetarische und vegane Gerichte an. Es ist uns ein Anliegen, tierische Produkte zu reduzieren und heimische, saisonale Gemüse- und Getreidesorten in die Menüauswahl zurückzuholen.

Unser Umweltteam betreibt gemeinsam mit dem Verein „Paradieschen“ einen Virgilgarten mit Kräutern, Kartoffeln, Kürbissen und Gemüse aller Art.

Wenn Sie sich beim Durchblättern des Kulinariums fragen, warum es insgesamt wenig Fisch gibt, dann ist auch dies eine bewusste Entscheidung.

Heimischer, hochwertiger Fisch hat seinen Preis, und das ist gut so. Wir wollen keine günstigen Fischprodukte aus zweifelhaften Aquakulturen verwenden, weshalb Fisch bei den preiswerteren Vorschlägen weniger vertreten ist. Das gilt im Übrigen auch für Fleischimporte, exotische Früchte und vieles mehr.

Inspirieren lassen wir uns auch von unserem multikulturellen Küchenteam, das Geschmäcker, Gewürze und Gerichte aus ihren Herkunftsländern einbringt.

Insgesamt gilt für unsere Küche: Wir sind Selbermacher*innen, kochen täglich frisch und orientieren uns an den Schätzen der Natur.

Kochen soll in St. Virgil vor allem ehrliches Handwerk sein und so bio, so regional und so fair wie möglich.

Viel Freude beim Auswählen!



Unsere Qualitätsmanagementsysteme sichern größtmögliche Qualität für unsere Gäste. Darin wird lückenlos der Einkauf unserer Produkte auf Menschenwürde, Solidarität, Gerechtigkeit, ökologische Nachhaltigkeit und Transparenz überprüft.

✓ Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte sind vegan.



FINGERFOOD

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

FINGERFOOD UND KLEINES FEINES

Unkompliziert, locker, ideal zum Netzwerken – das kann Fingerfood oder ein Stehbuffet. Ein Get-together, klassischer Sektempfang oder als Auftakt für einen längeren Abend.

Vom kleinen Hunger zwischendurch bis zum „Richtig-satt-Werden“ haben wir drei Varianten für Sie. Die Preise für die folgenden Vorschläge gelten ab 25 Personen. Bei einer Anzahl zwischen 10 und 25 Personen wird ein Aufpreis von € 1,00/Person verrechnet.



WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN MÖGLICHKEITEN (PREIS PRO PERSON):

- Fingerfood-BUFFET klein** € 12,00 (3x pikant, 1x süß)
- Fingerfood-BUFFET Standard** € 15,00 (5x pikant, 2x süß)
- Fingerfood-BUFFET groß** € 19,00 (7x pikant, 2x süß)

WARMES MIT FISCH/FLEISCH

- Backhendlstreifen
- Fleischlaibchen mit Sauce Tartare
- Gefüllte Maultaschenroulade in Rindsuppe
- Cevapcici mit hausgemachtem Aioli
- Schinkenkipferl
- Gebackene Praline vom Schwein, von der Pute oder vom Waller mit Dip

KALTES MIT FISCH/FLEISCH

- Mini Pastrami Sandwich
- Gebeizter Lachs auf Blini
- Brötchenvariationen (Baguette-Scheiben) fein garniert
- Rösti mit Räucherforelle und Apfelkren
- Gefüllte Palatschinkenrolle mit Kalbs- oder Räucherlachstartar

VEGGIE WARM

- Lauch-Quiche
- Gebackene Brieplatten
- Frühlingsröllchen
- Tempura-Gemüse (im Teigmantel gebacken)
- Frittierte Teigtaschen mit Spinatfülle
- Gefüllte Melanzaniröllchen
- Falafel mit orientalischem Dip
- Pakorras mit Raita
(Gebackenes Gemüse im Kichererbsenmantel und Knoblauch-Joghurt-Dip)

VEGGIE KALT

- Gurkentartar mit Frischkäsecreme
- Spinat-Palatschinken mit Ziegenkäse
- Erdäpfel-Radi-Kasbrote
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Tomatencrostini
- Gefüllte Antipastiröllchen
- Mutabal (Melanzanicreme mit Tahina)
- Havir mit orientalischem Tzatziki
(Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie und Salatdip)

SÜSSES

- Früchte-Tarte mit Baiserhaube
- Schoko-Walnußsoufflé mit Schokocreme
- Brownie mit angeschlagenem Obers und Früchten
- Mohnauflauf mit Beeren
- Grießflammerie mit frischen Früchten
- Virgil Kuchenvariation



“
BUFFETS
”

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

SO FUNKTIONIERTS!

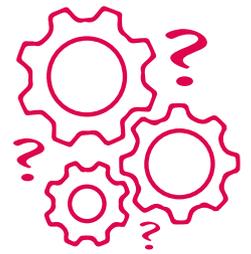
- Virgil Buffets gibt es ab 35 Personen mit einer Auswahl von 4 Hauptgerichten. Bei einer geringeren Personenanzahl empfehlen wir Ihnen ein Menü.
- Sie können Buffets von 1-4 Gängen zusammenstellen.
- Jedes Buffet hat einen Grundpreis von € 19,00 als Basis.

DER GRUNDPREIS ENTHÄLT

- schön gedeckte Tische
- hochwertige Servietten und Kerzen
- jahreszeitlich abgestimmte kleine Pflanze
- Virgil Salatbuffet (ca. 6 Salate mit saisonalem Wechsel)
- Brot und Gebäck
- 4 Hauptgerichte (aus der Speisenauswahl Buffet klassisch; Premiumgerichte mit Aufpreis)
- 2 korrespondierende Beilagen und buntes Gemüse zu den Hauptgängen

ZUSÄTZLICH KÖNNEN SIE WÄHLEN

- 1 Suppe oder Vorspeise
- Premium Hauptgerichte oder Fisch
- Desserts, Premiumdesserts



Grundpreis 19,00€

Suppe 4,10€

1. Premiumgericht 12,00€

Dessert 3,00€

2. Dessert (Premium) 4,50€

42,60€

SO KÖNNTE EINE BUFFETZUSAMMENSTELLUNG AUSSEHEN:



42,60 €

* Karotten-Ingwer-Suppe

* Salatbuffet der Saison mit Gebäck und Dressings

* Schopfsteak in Ratatouille

* Süßkartoffel-Spinatcurry mit Reis (Vegan)

* Waller auf mediterranem Gemüse (Premium)

* Pakoras mit Raita (Vegan)

* Millirahmstrudel mit Walnussauce

* Schokotarte mit Butterstreusel (Premium)

SPEISENAUSWAHL BUFFET KLASSISCH

VORSPEISEN AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT

Brot & Butter € 3,20

Virgils Soulfood klein: € 9,00 - groß*: € 12,00 
*(Falafel, Hummus, Havir aus Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie und Weißbrot, *plus: Nuhamara aus Paprika und Nüssen, Mutabal aus Melanzanicerme mit Tahina)*

Veg. Antipastiplatte klein: € 9,00 - groß: € 12,00
(eingelegtes gegrilltes Gemüse, ital. Käse, Weißbrot)

Antipastiplatte klassisch klein: € 9,00 - groß: € 12,00
(eingelegtes, gegrilltes Gemüse, Salami, ital. Schinken und Käse, Weißbrot)

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Lasagne

Schwarzgeräucherter Selchschof

Salzburger Zwiebelfleisch

Gekochte Rindsschulter

Murgh Markhani
(Indisches Butterhuhn)

Rindersaftgulasch

Schopfsteak in Ratatouille

Faschierter Braten

Schweine-Krustenbraten

Melanzani Kebab aus dem Ofen
(mit Bio Tauernlamm und Tomate)

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

Gratinierte Tomate gefüllt mit Reis und Gemüse
auf Käsesauce

Gebratener Reis à la „Nasi Goreng“

Traditionelles Erdäpfelgulasch mit Gemüse

Spinatknödel in Champignonrahmsauce

Bunte Gemüselasagne

Pasta Bolognese vegetarisch

HAUSGEMACHTE SUPPEN (€ 4,10)

Rindsuppe*

Hühnersuppe*

Sellerie-Apfel-Suppe

Pastinakencremesuppe

Karotten-Ingwer-Suppe

Gemüsecremesuppe „Was der Garten hergibt“

Orientalische Linsensuppe 

*mit Einlage

HAUPTGERICHTE VEGAN

Süßkartoffel-Spinatcurry

Würzige Reispfanne

Gebratene Gemüserösti

Mediterrane Nudelpfanne

Lauch-Quiche

Linsenlaibchen auf Zwiebelpüree
(indisch gewürzt)

Pakoras mit Raita
(Gebackenes Gemüse im Kichererbsenmantel und Knoblauch-Joghurt-Dip)

Phulkopir Tarkari
(indischer Karfioleintopf mit Quinoa-Reis)

Gemüselaibchen mit orientalischem Tzatziki

DESSERTS (€ 3,00)

Millirahmstrudel mit Walnussauce

Schoko-Nussoufflée mit Schlagobers

Früchtetarte mit Vanillemousse

Panna Cotta mit Beeren



SPEISENAUSWAHL BUFFET PREMIUM

VORSPEISEN AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT

Brot & Butter € 3,20

Virgils Soulfood klein: € 9,00 - groß*: € 12,00 
(Falafel, Hummus, Havi aus Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Petersilie, Weißbrot, *plus: Nuhamara aus Paprika und Nüssen, Mutabal aus Melanzanicreme mit Tahina)

Veg. Antipastiplatte klein: € 9,00 - groß: € 12,00
(eingelegtes gegrilltes Gemüse, ital. Käse, Weißbrot)

Antipastiplatte klassisch klein: € 9,00 - groß: € 12,00
(eingelegtes gegrilltes Gemüse, Salami, ital. Schinken und Käse, Weißbrot)

PREMIUMHAUPTGERICHTE MIT FISCH/ FLEISCH (€ 12,00)

Maishendl „Cacciatore“
(typisch ital. Schmorgericht)

Pochierter Waller auf mediterranem Gemüse

Gebratener Lachs auf Rahmlauch

Zwiebelrostbraten vom Bio Rind

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce

Geschmorte Lammkeule in Paprikagemüse

Kalbsrahmgulasch

Syrische Lammällchen auf Tomatenragout

Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat und Röstkartoffeln

PREMIUMHAUPTGERICHTE VEGETARISCH (€ 12,00)

Spinatspätzle in Gorgonzolarahmsauce

Gratinierter Chicorée

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit brauner Butter

Gefüllte Zucchini auf Tomatenragout

Hausgemachte Gnocchi mit saisonalem Gemüse

Parmigiana Melanzane

HAUSGEMACHTE SUPPEN (€ 4,10)

Rindsuppe*

Hühnersuppe*

Sellerie-Apfel-Suppe

Pastinakencremesuppe

Karotten-Ingwer-Suppe

Gemüsecremesuppe „Was der Garten hergibt“

Orientalische Linsensuppe 

*mit Einlage

PREMIUM DESSERTS (€ 4,50)

Früchte der Saison mit Kokospudding und hausgemachtem Granola 

Gebackene Mäuse mit Früchten

Schokotarte mit Butterstreusel

Fruchtcrumble mit Vanillecreme





EINFACH UND GUT

Eine gute Jause – die kann etwas!

Unsere Vorschläge können beliebig kombiniert oder einzeln bestellt werden.
Alle Angebote sind ab 10 Personen möglich. Lassen Sie es sich schmecken!
Die angegebenen Preise gelten pro Person.

AUSWAHL FÜR KLEINE MAHLZEITEN

Salatbuffet der Saison mit Gebäck € 5,90

Hausgemachte Suppen € 4,20

Leberkäse zum Selberaufschneiden € 6,00
(mit Pfefferoni, Gurkerl, Senf, Kren, Gebäck)

Würstelbuffet € 6,00
(Frankfurter, Debreziner, Gebäck, Senf, Kren, Pfefferoni, Gurkerl)

Veganes/Vegetarisches Schöpfgericht € 8,40
(Toppings: Nüsse, Kräuter, Kresse)

Virgil Kuchenvariation € 3,00

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.



FESTLICHE
& KLASSISCHE
MENÜS

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

SO FUNKTIONIERTS!

- Virgil Menüs gibt es von 10 bis 90 Personen.
Bei einer größeren Gästeanzahl empfehlen wir Ihnen ein Buffet.
- Sie wählen aus klassischen und/oder festlichen Vorschlägen.

PREIS GEDECK: € 4,20

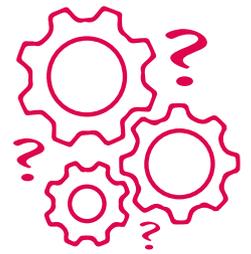
- schön gedeckte Tische
- hochwertige Servietten und Kerzen
- jahreszeitlich abgestimmte kleine Pflanze
- Jourgebäck mit drei verschiedenen Dips oder Butter

SIE KÖNNEN 3-5 GÄNGE WÄHLEN

- Bei den Hauptgerichten wählen Ihre Gäste vor Ort aus 2 Möglichkeiten aus. Für den Menüpreis verrechnen wir das teurere Gericht.

WIR ARBEITEN SAISONAL UND NACHHALTIG ZU IHREM VORTEIL

- Sie entscheiden 2 Wochen vorher Ihr Menü und die Anzahl der Personen pro Gericht. So können wir optimal einkaufen (Ihr Preisvorteil: -€ 1,00/Person).
- Sie überlassen unserem Küchenchef die Zusammenstellung des Menüs nach saisonalen und regionalen Kriterien (Ihr Preisvorteil - € 1,50/Person).



Gedeck 4,20€

Suppe 4,10€

Hauptspeise klassisch 16,00€

Dessert klassisch 3,50€

27,80€

SO KÖNNTE EINE MENÜZUSAMMENSTELLUNG AUSSEHEN:



27,80 €

* Gemüsecremesuppe
„Was der Garten hergibt“

* Gebratene Maishendlbrust auf Kräuterrisotto
und ofengeschmorten Tomaten
oder

* Linsenlaibchen auf Zwiebelpüree

* Früchtetarte mit Vanillemousse

SPEISENAUSWAHL

VORSPEISEN AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT

Virgils Soulfood klein: € 9,00 - groß*: € 12,00 ✓
(Falafel, Hummus, Havar aus Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Petersilie, Weißbrot, *plus: Nuhamara aus Paprika und Nüssen, Mutabal aus Melanzanicareme mit Tahina)

Veg. Antipastiplatte klein: € 9,00 - groß: € 12,00
(ingelegtes gegrilltes Gemüse, ital. Käse, Weißbrot)

Antipastiplatte klassisch klein: € 9,00 - groß: € 12,00
(ingelegtes gegrilltes Gemüse, Salami, ital. Schinken und Käse, Weißbrot)

HAUSGEMACHTE SUPPEN (€ 4,10)

Gemüsecremesuppe „Was der Garten hergibt“

Rindsuppe*

Hühnersuppe*

Orientalische Linsensuppe ✓

Pastinakencremesuppe

Karotten-Ingwer-Suppe

*mit Einlage

KLASSISCHE GERICHTE

VORSPEISEN KLASSISCH (€ 8,00)

Tafelspitzsülze mit saisonalem Salat, Kernöl und Gebäck

Ziegenkäseterrine mit Vogerlsalat und Schwarzbrot
Karottentabouleh (Couscoussalat)

Original Tabouleh
(Couscous, Petersilie, Minze, Tomaten, Gurken, Zitrone)

ZWISCHENGÄNGE KLASSISCH (€ 9,80)

Cremiges Risotto mit saisonalem Gemüse
Gebratenes Filet der Lachsforelle auf Zartweizen-
Ruccolarisotto
Gebratener Kaspressknödel mit Blattsalat

HAUPTSPEISEN KLASSISCH (€ 16,00)

Gebratene Maishendlbrust auf Kräuterrisotto und
ofengeschmorten Tomaten
Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren
und Wurzelgemüse
Spinat-Süßkartoffelcurry ✓
Bauernbrat (Schweinebauch) im Biersaft
mit Knödel und Speckkrautsalat

DESSERTS KLASSISCH (€ 3,50)

Früchtetarte mit Vanillemousse
Griesschmarrn mit Fruchtröster

FESTLICHE GERICHTE

VORSPEISEN FESTLICH (€ 12,00)

Hausgebeizter Graved Lachs mit Brot und
Honig-Senf-Soße

Beef Tartar mit Bio Toast und Butter

Karamelisierter Ziegenkäse mit Rote Rüben, Friesee-
salat und Meerrettich

Hausgemachte Falafel mit orientalischem Dip
und Salat ✓

Havar mit orientalischem Tzatziki ✓
(Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie und
Salatdip)

ZWISCHENGÄNGE FESTLICH (€ 12,50)

Gebratener Zander mit Berglinsen und Brokkoli
Blutwurstravioli auf Sellerieschaum

HAUPTSPEISEN FESTLICH (€ 18,90)

Geschmorte Schulter vom Bio-Rind mit
glasierten Karotten

Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat
und Rösterdäpfel

Spinatstrudel mit Pinienkernen, Feta und Joghurt
Saisonales vegetarisches Gericht auf Anfrage
(2 Wochen Vorlaufzeit)

Syrische faschierte Lammbällchen mit Reis und
Ratatouille

HAUPTSPEISEN VEGAN (€ 14,90) ✓

Linsenlaibchen auf Zwiebelpüree
(indisch gewürzt)

Phulkopir Tarkari
(indischer Karfiolintopf mit Quinoa-Reis)

DESSERTS FESTLICH (€ 4,50)

Apfelradl auf Epoisse (franz. Weichkäse) und
Weinschaum

Früchte der Saison mit Joghurt Semifreddo (halb-
gefrorenes Joghurteis) und hausgemachtem Granola ✓
(Vegan möglich)

“
REGIONAL
SAISONAL
BIOLOGISCH
”



“
ALLERGENE
& CO
”

UNSERE STANDARDS ODER WORAUF SIE SICH IN ST. VIRGIL VERLASSEN KÖNNEN!

Bewusste Ernährung und sensibler Umgang mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind uns in St. Virgil ein großes Anliegen. Allergene sind an allen Buffets und auf Karten gut erkennbar. Unsere Mitarbeiter*innen werden laufend zu diesen Themen weitergebildet und stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Grundsätzlich

Vegetarisch/Vegan, laktose- und glutenfreie Ernährung werden an unseren Buffets berücksichtigt. Glutenfreie Produkte, Brot und Dessertalternativen sind auf Anfrage erhältlich.

Salzburger Biofrühstück

Bietet einen eigenen Bereich für laktose- und glutenfreie Auswahl sowie vegane Alternativen.

Mittagsbuffet

Vegetarische/Vegane Komponenten sind auf den Buffets täglich vorhanden. An der Veggiethek im Parkcafé gibt es mittags täglich (außer Sonntag) eine Cremesuppe, verschiedene Rohkostsalate mit Toppings und ein vegetarisches Schöpfgericht.

Pausenmöglichkeiten

Kaffeespezialitäten sind im Parkcafé laktosefrei oder mit heimischer Bio-Hafermilch erhältlich.

Abendbuffet

Vegetarische/Vegane Komponenten werden auch abends täglich angeboten. Eventuelle Einschränkungen: Sollte es am Abend aufgrund geringerer Gästeanzahl eine kalte Variante geben, kann es sein, dass kein veganes Gericht zur Verfügung steht.

Darüber hinaus

Speziellere Diätformen und Unverträglichkeiten im Einzelfall (kein Paprika, keine Nüsse, ...) können im Normalbetrieb nicht berücksichtigt werden. Unsere Buffets bieten aber eine große Vielfalt, sodass Betroffene mit Beratung durch unser Service- und Küchenteam viele Möglichkeiten haben.



“
ALLGEMEINES
”

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.



„
IHRE
GASTGEBER
“

WIR LIEBEN ES, GASTGEBER ZU SEIN!

Dazu gehört für uns auch die Liebe zum Produkt. Wir kaufen sehr achtsam ein und konzentrieren uns auf die guten, saisonalen Lebensmittel aus der Region. Klimafreundlich, fair gehandelt, möglichst natürlich. Hochwertige LEBENSmittel brauchen Transparenz, Ehrlichkeit und den bestmöglichen Preis.

Jedes Fest, jeder Anlass bringt verschiedene Menschen zusammen. Gemeinsam essen und trinken ist Kommunikation und Erlebnis. Wir freuen uns, den Rahmen dafür gestalten zu dürfen, und laden Sie ein, unser Kulinarium zu entdecken.

Bitte senden Sie Ihre Anfragen an reservierung@virgil.at oder rufen Sie uns an unter +43 (0) 662/65 901 - 511

Mohammad Mohammad | Küchenchef
Rupert Weiß | Gastronomieleitung

DIE RICHTIGE DEKO FÜR IHRE VERANSTALTUNG!

Wir haben viel Erfahrung mit unterschiedlichsten Dekorationsmöglichkeiten in St. Virgil. Die besondere Architektur und die unterschiedlichen Räume inspirieren für jeden Anlass.

Grundsätzlich bieten wir zwei Wege an:

- Sie sorgen selbst für Ihre Dekoration.
- Sie treffen sich mit uns und wir entwickeln gemeinsam die Dekoration für Ihr Fest. Es erleichtert die Planung, wenn Sie eine ungefähre finanzielle Vorstellung haben.

Frische Blumen können über uns bestellt werden.

Svetlana Lukic

Leitung Housekeeping und verantwortlich für die Dekoration im ganzen Haus



„
DEKORATION
“



RÄUME

Die gastronomischen Räume in St. Virgil sind vor allem eines: großzügig und hell. Sie sind Teil einer spannenden Architektur, die selbst ein Kunstwerk ist und auf besondere Weise Kommunikation und Begegnung ermöglicht. Flexible Raumgestaltung, verschiedene Stimmungen in Haus oder Garten, kleinere und größere Räume, die auch zusammenspielen können. Ob Lunchbuffet, Kaffeepause, Welcome/Get Together im Parkcafé, Picknick im Park oder festliches Essen – für alles gibt es den richtigen Ort. Ideal zum Feiern, Netzwerken, Erholen, Entspannen und Genießen.

Bankettsaal

- 80 Personen
- Ideal für geschlossene Gesellschaften
- Herrlicher Ausblick auf das Gebirgs Panorama
- Variable Tischformen

Parkrestaurant

- 260 Personen
- Buffets oder servierte Menüs
- Tanzfläche möglich
- Tontechnik vorhanden
- Viele Deko- und Gestaltungsmöglichkeiten
- Bühne möglich

Parkcafé (mit Sonnenterrasse)

- 70 Personen (Indoor)
- Inmitten eines weitläufigen Parks
- Stehtische möglich
- Grillabend oder Get-together

Clubraum

- 70 Personen
- Kleine Feste und Feiern
- Adventliche Abende
- Piano vorhanden
- Ungezwungene Atmosphäre

Virgilsaal

- Mit Bankettbestuhlung an runden Tischen
- 160 Personen
- Perfekt für große Festlichkeiten
- Runde Tische mit 8 oder 9 Personen
- Dekoration und Beleuchtung auf Anfrage

**GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN
EINEN VORSCHLAG FÜR EIN
MASSGESCHNEIDERTES
RAHMENPROGRAMM!**