

Gruppenangebot Schloss Kornberg 2026

Saison 2026: 28. Februar - 20. Dezember 2026



Information

10 Busparkplätze direkt beim Schloss und Busumkehre

Persönliche Erlebnisführung im Schloss

Freie Besichtigung von Schlossinnenhof

Kaffee & Kuchen, Busgruppenmenüs oder Ritteressen

Verkostungen von regionalen Produkten

Bonus: Reiseleiter, Buslenker und jede 21. Person frei

Empfohlene Aufenthaltsdauer ca. 2,5 Stunden

Führungsdauer 1 Stunde

Schlossführungen

Dauer 1 Stunde

Preis pro Person Gruppe EUR 11,00

Zusätzliche Varianten:

Persönliche Führung mit dem Schlossherrn und Sektempfang Preis p.P. Gruppe EUR 20,00

Schlossführung in Kombination mit rustikalem Ritteressen Preis p.P. Gruppe EUR 42,50



Osterausstellung 2026

28. Februar bis 05. April 2026

Eintritt Frei

100 Kunsthandwerker stellen in den Gewölberäumen des Schlosses aus

Täglich geöffnet, von 10 Uhr bis 18 Uhr

Schlosswirt Mittwoch bis Sonntag geöffnet



Weihnachtsausstellung 2026

04. November bis 20. Dezember 2025

Eintritt Frei

200 Kunsthandwerker stellen in den Gewölberäumen des Schlosses aus

Täglich geöffnet, von 10 Uhr bis 18 Uhr

Glühweinstand im Schlossinnenhof

Schlosswirt Mittwoch bis Sonntag geöffnet



Schlosswirt

Busgruppenmenüs

Regionale und Saisonale Küche im Schlosswirt

Gruppe ab 10 Personen

Bei Essenskonsumation ab 20 Personen, Getränke und Speise des Busfahrers frei.

Busgruppenmenü 3-Gang	Gruppenpreis Erwachsener EUR 24,50
Busgruppenmenü 2-Gang	Gruppenpreis Erwachsener EUR 21,50
Busgruppenmenü 3-Gang plus Salat	Gruppenpreis Erwachsener EUR 28,50



Sie können für Ihre Gruppe 2 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen und 2 Desserts auswählen.

Vorspeisen:

- Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel oder Frittaten
- Cremesuppe der Saison
- Gemischter Salat
- Grüner Salat

Hauptspeisen:

- Schweinsbraten vom Vulkanlandschwein mit Semmelschnitte und Sauerkraut
- Geschmortes Schulterscherzl mit Wurzelgemüse und Semmelschnitte
- Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln
- Gebratenes Saiblingsfilet mit Blattspinat und Erdäpfelgrörtl
- Kürbisstrudel mit Sauerrahm Dip

Desserts:

- Apfelstrudel
- Sachertorte
- Blechkuchen der Saison
- Creme Brûlée

Ritteressen

Das Ritteressen beginnt zwischen Ritterrüstungen und bei Kerzenschein –
wie es bei den Rittern üblich war.

Je nach Gruppengröße im Schlosswirtstüberl oder im Rittersaal.

Rittermahl nach geraubtem Rezept, serviert auf großen Spießen, am Tisch flambiert

Brotlaib und Grammelschmalz nach altem Brauch

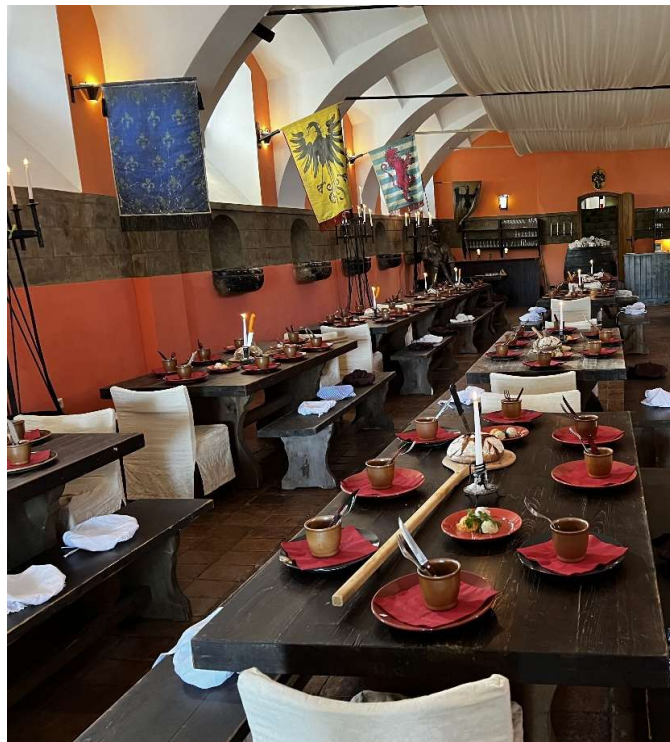
Rustikaler Ritterschmaus frisch aus dem Ofen

auf dem Ritterspieß flambiert

mit Stelze, Grillhuhn, Selchripperl, Würste, Sauerkraut und Knödel

Germstriezel

Buchbar ab 16 Personen EUR 31,50 pro Person



Informationen und Auskünfte:

www.schlosskornberg.at

Mail: office@schlosskornberg.at

Telefon: +43 664 51 24 224