Jeder Moment verdient einen Ort, an dem er unvergesslich wird.

Wir bieten euch gleich zwei davon & ein ehrliches Versprechen:
Unvergessliche Momente,
maßgeschneidert für euren Anlass.

LORENZ

in Scharnitz

KRACHERLEMOOS RESTAURANT

in Seefeld

Ob romantische Hochzeit, stilvolle Firmenfeier oder familiäres Zusammensein – mit unseren zwei einzigartigen Locations bieten wir euch den perfekten Rahmen für euer Fest.

Lorenz in der Alten Mühle & Kracherlemoos

Im LORENZ in der Alten Mühle in Scharnitz verbinden sich Historie und modernes Flair, während das KRACHERLEMOOS in Seefeld mit alpinem Charme und sonniger Terrasse begeistert.

Unser Ziel ist es, eure Feier nicht nur auszurichten, sondern zu einem bleibenden Erlebnis zu machen – mit viel Liebe zum Detail, kulinarischer Raffinesse und persönlicher Begleitung von Anfang an.

Lasst uns gemeinsam unvergessliche Momente schaffen!
Eure Gastgeber Lorenz Maria Grießer & May Ann Paulin

Gleich, aber doch unterschiedlich.

LORENZ in der Alten Mühle und das **Kracherlemoos** bieten ein Grundangebot, Zusatzleistungen und ein kleines aber feines Netzwerk an Dienstleister*innen für ein unvergessliches Fest.

GRUNDANGEBOT

GETRÄNKEPAUSCHALE

Getränkepauschale - klein oder groß? Wir bieten beides an, gerne auch mit einem Upgrade an Limonaden und Champagner.

SEKTEMPFANG

Lieber mit Häppchen oder ohne?

EXKLUSIVE LOCATIONMIETE

Beide Locations können exklusiv gemietet werden. Bis 2 Uhr ist die Location im Preis inkludiert. Danach wird ein Aufpreis verlangt. Mehr Informationen im persönlichen Gespräch.

MENÜFOLGE

Verschiedene Anlässe erfordern unterschiedliche Menü oder Speisen-Varianten. Von Flying Buffet über 3-Gang bis hin zu 6-Gang-Menüs ist alles möglich. Wir stimmen die kulinarische Reihenfolge gerne nach Anzahl der geladenen Gäste gemeinsam ab.

CANDYBAR, CAFÉ UND KUCHEN ODER MITTERNACHTSSNACK

Was darf es sein? ...

ZUSATZLEISTUNGEN & ORGANISATIONSPAUSCHALE

Ein Aufpreis wird verlangt, sobald wir auf externe Dienstleister zurückgreifen dürfen. Oder lieber die Torte vom Konditior des Vertauens oder der Lieblingswein selbst mitgebracht wird: **GABELGELD, KORKGELD, MENÜKARTEN, PHOTOBOX, STEHTISCHE ...**

NETZWERK EXTERNE DIENSTLEISTER

Es darf natürlich auch Besonders werden. Wir haben ein kleines feines Netzwerk an externen Dienstleiter*innen mit denen wir euch gerne vernetzen. Die Kosten dafür werden direkt von euch getragen:

DJ, FLORALES, DEKORATION, TORTEN UND KUCHEN, WEDDING PLANERIN UND HOCHZEITSREDNER.

Es gibt viel zu besprechen,
denn jede Feier verlangt ihre Einzigartigkeit.
Im persönlichem Gespräch gehen wir ins Detail.

KISS - keep it short and simple.

LORENZ

KEYFACTS
LORENZ IN DER ALTEN MÜHLE SCHARNITZ

- 3 verschiedene Levels, für euer Fest:
  Restaurant, Empore und Seminarräume auf 2 Ebenen

- Küchenphilosophie:
  Alpines Steakhouse mit asiatischem Einfluss

- Exklusiv gemietet bietet das LORENZ Platz bis zu 100 Personen

- Art der Feiern:
  Hochzeiten (indoor, outdoor mit Sonnenterrasse),
  Famileinfeiern (Taufen, Geburtstage, Abschiede),
  Firmenfeiern wie Weihnachtsfeiern,
  Produktpräsentationen,
  Tagungen und Seminare

Eine Inspiration – Menüvorschlag

WIE VIELE GÄNGE DÜRFEN ES SEIN?

6-GÄNGE-MENÜ	108
5-GÄNGE-MENÜ	98
4-GÄNGE-MENÜ	88
3-GÄNGE-MENÜ	78

Preise sind Richtwerte und können variieren.

VORSPEISEN

PINA COLADA VON DER LEUTASCHER LACHSFORELLE
kokosnussmilch // galgant // ananas // ponzu

CRAZY VEGAN
gegrillte wassermelone // tofu // cashew-creme // schwarze oliven

BEEFTATAR
wachteleier // trüffel mayo // miso confit // kartoffel-chips

SUPPEN

KALTSCHALTE VON DER GARTENGURKE
gin // papaya // mango // sesam-knusper

GEFLÜGELESSENZ MIT ZITRONENGRAS
wan tan // buchenpilze // koriander

ZWISCHENGÄNGE

HAUSGEMACHTE ORECCHIETTE
trüfelrahm // grana padano

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN
braune butter // geschmolzene kirschtomaten

SATE VON PERLHUHNSUPREME YAKITORI
spitzenkraut // buchenpilze

SORBET

ZITRONENGRAS

MANGO oder

WALDBEERE

HAUPTSPEISEN

SOUSE-VIDE KALBSTAFELSPITZ
tomaten-egerlinge gemüse // kartoffel-schnittlauch-püree

WURZELWALLER
kartoffelrösti // cremespinat // wasabi-meerrettich-sauce

TEMPURA VOM BLUMENKOHL
curry mayo // asiatisch-marinierte kräutersalate

NACHSPEISEN

ZWEIERLEI VON DER SCHOKOLADE
marinierte erdbeeren // holunder

TOPFEN-NOUGAT-KNÖDEL
eingelegter pfirsich // joghurt-sauerrahm-eis

CRÈME BRÛLÉE VON DER THAI-VANILLE
blutorangensorbet

ABGESTIMMT AUF EUER WUNSCHMENÜ STELLT UNSER SOMMELIER EINE HARMONIERENDE WEINBEGLEITUNG ZUSAMMEN

KISS - keep it short and simple.

KRACHERLEMOOS RESTAURANT

KEYFACTS KRACHERLEMOOS SEEFELD IN TIROL

- 3 unterschiedliche Stubengrößen mit einem Vorteil: kleine Gesellschaften sind für sich
- 1 große Sonnenterrasse - die zu jeder Jahreszeit ihren eigenen Charme hat
- Küchenkonzept:
  Tiroler Wirtshausküche neu gedacht
- exklusiv gemietet bietet das KRACHERLEMOOS Platz bis zu 80 Personen
- Art der Feiern:
  Hochzeiten (indoor, outdoor mit Sonnenterrasse), Famileinfeiern (Taufen, Geburtstage, Abschiede), Firmenfeiern wie Weihnachtsfeiern, Produktpräsentationen

Kracherlemoos-Stube

Hohe-Munde-Stube

Kaminstube

KRACHERLEMOOS RESTAURANT

Eine Inspiration – Menüvorschlag

WIE VIELE GÄNGE DÜRFEN ES SEIN?

6-GÄNGE-MENÜ	98
5-GÄNGE-MENÜ	88
4-GÄNGE-MENÜ	78
3-GÄNGE-MENÜ	68

Preise sind Richtwerte und können variieren.

VORSPEISEN

CARPACCIO VON DER LEUTASCHER LACHSFORELLE
limettenvinegrette // galgant // apfel // ponzu

BURRATA
hausgetrocknete kirschtomaten
oliven // basilikumpesto

KRACHERLEMOOS RINDERTATAR
wachteleier // trüffel-mayo // miso
confit // kartoffel-chips

SUPPEN

OCHENSUPPERL
wurzelgemüse // griessnockerl // schnittlauch

WIESENBLUMENSCHAUMSUPPE
wildcarpaccio // preiselbeeren // petersilie

ZWISCHENGÄNGE

TIROLER PERLGRAUPENRISOTTO
rote bete // tiroler weichkäse

LAUWARMER SEESAIBLING AUS DER LEUTASCH
roh marinierter fenchel // orangenfilets
oliven // salsa verde

SPECKKNÖDEL
lauchgemüse // speckluft

SORBET

BIRNE-BASILIKUM

MANGO oder

WALDBEERE

HAUPTSPEISEN

WURZELWALLER
kartoffelrösti // cremespinat //
wasabi-meerrettich-sauce

KRACHEREMOOS PFANDL
schweinefilet // käsepätzle // röstzwiebel

SPITZKRAUT AUS DEM FEUER
curry-mayo // süßkartoffelpüree

NACHSPEISEN

KAISERSCHMARRN
zwetschgenröster // apfelmus

LUITASCHER STRAUBEN
waldbeeren // vanilleeis

TOPFEN-NOUGAT-KNÖDEL
eingelegter pfirsich // joghurt-sauerrahm-eis

ABGESTIMMT AUF EUER WUNSCHMENÜ STELLT UNSER SOMMELIER EINE HARMONIERENDE WEINBEGLEITUNG ZUSAMMEN

LORENZ IN DER ALTEN MÜHLE

Lorenz Maria GRIESSER
marketing@lorenz-dining.com

Schanzweg 29
6108 Scharnitz

LORENZ-DINING.COM

KRACHERLEMOOS

Lorenz Maria GRIESSER
marketing@kracherlemoos-seefeld.at

Moosweg 758
6100 Seefeld in Tirol

KRACHERLEMOOS-SEEFELD.AT

Impressum:
Lageplan: Tourismusverband Seefeld
Bilder: Werbezimmer / Eva Beer, Selmer GmbH / michael preschl photography
Preise sind Richtwerte und können variieren.
Alle Angaben ohne Gewähr und vorbehaltlich Änderungen.
Stand Oktober 2025.